



Secretariat HLPE c/o FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy

Site web: [www.fao.org/cfs/cfs-hlpe](http://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe)  
Courriel: [cfs-hlpe@fao.org](mailto:cfs-hlpe@fao.org)

## Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition

### Extrait du rapport<sup>1</sup> *La durabilité de la pêche et de l'aquaculture au service de la sécurité alimentaire et de la nutrition*

#### Résumé et recommandations

Le poisson<sup>2</sup>, qu'il soit produit dans le cadre d'activités de pisciculture/d'aquaculture<sup>3</sup> ou capturé dans les stocks sauvages marins ou dulcicoles, est une source fondamentale de protéines et de nutriments essentiels, et ses qualités nutritionnelles comme ses autres vertus pour la santé sont de plus en plus reconnues. Il présente l'un des meilleurs taux de conversion d'aliments en produit alimentaire de haute qualité. Le poisson et les produits dérivés assurent des revenus et des moyens d'existence à de nombreuses communautés à travers le monde.

Que ce soit aujourd'hui ou demain, la contribution de la pêche et de l'aquaculture à la sécurité alimentaire et à la nutrition dépend de nombreuses interactions entre plusieurs questions relevant de l'environnement, du développement, de l'action publique et de la gouvernance.

La nécessité de nourrir une population mondiale de plus en plus nombreuse et de satisfaire une demande croissante de poisson pèse sur les ressources naturelles et menace la durabilité du développement des pêches marines et continentales et de l'aquaculture. Elle appelle en outre à résoudre plusieurs problèmes de gestion des chaînes de valeur du poisson, pour que celles-ci puissent contribuer à concrétiser le droit à l'alimentation des communautés de pêcheurs et à mettre le poisson à la disposition de tous. Enfin, elle remet en cause les rôles et les contributions des différents acteurs (communautés de pêcheurs, petits exploitants, entreprises internationales de pêche, etc.) dans un secteur très diversifié et hétérogène, sujet à d'importantes inégalités.

Dans ce contexte, le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) a demandé en octobre 2012 au Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition de réaliser une étude sur le rôle de la durabilité de la pêche et de l'aquaculture dans la sécurité alimentaire et la nutrition. Cette étude devait être pratique, concrète et orientée vers l'action publique et prendre en compte les

<sup>1</sup> Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, 2014. La durabilité de la pêche et de l'aquaculture au service de la sécurité alimentaire et de la nutrition. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome 2014. Version intégrale du rapport à paraître à l'adresse [www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/fr/](http://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/fr/).

<sup>2</sup> Dans ce rapport, le terme «poisson» englobe les poissons, les crustacés, les mollusques et les divers animaux aquatiques, mais ne comprend pas les plantes aquatiques ni les algues.

<sup>3</sup> Dans ce rapport, les termes «pisciculture» et «aquaculture» sont utilisés de manière interchangeable.

aspects environnementaux, sociaux et économiques de la pêche, y compris de la pêche artisanale et comporter un examen du développement de l'aquaculture.

Étant donné l'importance du poisson pour la sécurité alimentaire et la nutrition, que faudrait-il faire pour préserver, voire améliorer cette contribution, aujourd'hui et à long terme, compte tenu des défis que doivent relever les secteurs de la pêche et de l'aquaculture en matière de durabilité et de gouvernance et au vu des contraintes économiques et des situations démographiques auxquelles ils doivent répondre? Telle est la question à laquelle on s'efforce de répondre dans le présent rapport.

## **Principales constatations**

### **Le poisson, source alimentaire cruciale**

1. Aujourd'hui, les produits de la pêche de capture et de l'aquaculture assurent à 3 milliards de personnes près de 20 pour cent de l'apport individuel moyen en protéines animales, et à 1,3 milliard de personnes supplémentaires, approximativement 15 pour cent de cet apport. Cette part peut dépasser les 50 pour cent dans certains pays. Dans les pays côtiers d'Afrique de l'Ouest, où la pêche a toujours été au cœur de l'économie locale, la part du poisson dans les protéines alimentaires totales est extrêmement élevée: plus de 60 pour cent en Gambie, en Sierra Leone et au Ghana, par exemple. Il en va de même en Asie, où la pêche occupe une place essentielle et où la pisciculture s'est rapidement développée ces 30 dernières années: la proportion totale des protéines alimentaires issues du poisson est comprise entre 50 et 60 pour cent au Cambodge, au Bangladesh, en Indonésie et à Sri Lanka. Le poisson procure une part tout aussi importante des apports en protéines dans la plupart des petits États insulaires (presque 60 pour cent aux Maldives, par exemple).
2. Au total, 158 millions de tonnes de poisson ont été produites en 2012 (91,3 millions de tonnes par la pêche de capture et 66,6 millions de tonnes par l'aquaculture, en mer et en eau douce dans les deux cas), dont 136 millions de tonnes destinées à la consommation humaine. La croissance continue de la production halieutique (principalement assurée par l'aquaculture depuis les années 90), les gains d'efficacité réalisés dans ce domaine et l'amélioration des circuits de distribution ont permis de multiplier par plus de trois l'offre de poisson par habitant en un peu plus d'un demi-siècle, puisque celle-ci est passée de 6 kg/habitant/an en 1950 à 19,2 kg/habitant/an en 2012. Toutefois, ce chiffre mondial masque d'importantes disparités régionales. L'Asie compte pour les deux tiers de la consommation totale, ce qui représente 21,4 kg par habitant<sup>4</sup> en 2011, soit un niveau similaire à celui de l'Europe (22,0 kg/habitant/an) et de l'Amérique du Nord (21,7 kg/habitant/an). C'est en Afrique, en Amérique latine et au Proche-Orient que la consommation par habitant est la plus basse, respectivement 10,4, 9,9 et 9,3 kg/habitant/an. L'Océanie arrive en tête de ce classement avec 25,1 kg/habitant/an.
3. La croissance démographique mondiale et surtout la combinaison de l'urbanisation et de l'amélioration des niveaux de développement, de vie et de revenu sont les principaux moteurs de l'augmentation de la demande de poisson et d'autres produits comestibles de la mer, et du développement de la pêche. La demande a augmenté, dans le monde développé comme dans le monde en développement, à un rythme supérieur à 2,5 pour cent par an depuis 1950 et devrait progresser encore, à mesure que des pays très peuplés comme la Chine et l'Inde voient leur prospérité progresser.

### **Le poisson ne retient guère d'attention dans les stratégies en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition**

4. Jusqu'ici, le poisson a rarement été considéré comme un élément essentiel dans les stratégies nationales en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition, et dans les discussions et interventions plus générales relatives au développement. Les débats des spécialistes de la pêche ont surtout porté sur des considérations de durabilité biologique et d'efficacité économique de la pêche, négligeant les questions relatives à la contribution de celle-ci à la réduction de la faim et de la malnutrition et au soutien des moyens d'existence. Or, une consommation plus importante de poisson et l'ajout de cet aliment aux apports des populations à faible revenu (notamment des femmes enceintes, des mères allaitantes et des jeunes enfants) peuvent grandement aider à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition, et ce pour plusieurs raisons. Premièrement, la biodisponibilité des protéines du poisson est supérieure de 5 à 15 pour cent à celle des sources végétales. Le poisson contient en outre plusieurs acides aminés essentiels pour la santé humaine

<sup>4</sup> Ces chiffres correspondent à une consommation «apparente» de poisson, en équivalent de poids vif, parties non comestibles comprises, et sans tenir compte des pertes après capture/récolte.

(en particulier de la lysine et de la méthionine). Deuxièmement, la composition des lipides du poisson en fait un aliment à part: ses acides gras polyinsaturés à longue chaîne ont de multiples effets bénéfiques potentiels sur la santé de l'adulte et le développement de l'enfant. De nombreux petits pélagiques peu onéreux, comme l'anchois et la sardine, figurent parmi les aliments les plus riches en acides gras polyinsaturés à longue chaîne. Troisièmement, le poisson est une source importante de micronutriments essentiels: vitamines D, A et B, minéraux (calcium, phosphore, iode, zinc, fer et sélénium), notamment lorsqu'il se consomme entier (avec les arêtes, la tête et les viscères), comme c'est le cas de nombreuses espèces de petits poissons.

### Risques et pressions pesant sur la pêche à l'échelle mondiale

5. Depuis le début des années 90, nombre de manchettes de journaux, d'articles scientifiques et de campagnes en faveur de l'environnement tournent autour de l'idée que les ressources halieutiques du monde entier sont menacées en raison de la surpêche. Ce tableau de crise n'est pas sans fondement. La FAO classe les stocks de poissons en différentes catégories: sous-exploités, modérément exploités, pleinement exploités, surexploités, épuisés ou en voie de reconstitution. Les études des stocks mondiaux de poissons marins montrent qu'au fil du temps, la part des stocks surexploités et épuisés augmente, tandis que le nombre de stocks sous-exploités ou modérément exploités diminue. Globalement, la production de la pêche de capture mondiale s'est stabilisée depuis le milieu des années 90, à 90 millions de tonnes environ.
6. Les poissons pêchés peuvent être rejetés à la mer, soit parce qu'il s'agit de prises accidentelles d'espèces non ciblées ou de poissons de taille inférieure à la taille réglementaire, soit parce que les poissons sont de qualité inférieure, partiellement abîmés ou altérés, ce qui rend leur débarquement non rentable sur le plan commercial. Le volume de ces rejets varie considérablement d'une pêche à l'autre et au sein d'une même pêche. Les taux de rejet peuvent être négligeables dans certaines pêches côtières artisanales ou dans la pêche au hareng de l'Atlantique, et monter jusqu'à 70 à 90 pour cent dans certaines pêches au chalut d'espèces démersales. L'estimation des volumes totaux rejetés est une tâche particulièrement délicate, et tous les chiffres avancés sont entachés d'une incertitude non négligeable. Le dernier rapport en date publié par la FAO sur la question, en 2005, donnait une estimation du taux de rejet global à 8 pour cent du total des pêches de capture mondiales, la pêche artisanale enregistrant un taux inférieur (3,7 pour cent).
7. Les données récentes confirment que la vague d'investissements massifs dans des navires de grande taille, qui a enregistré un niveau record dans le milieu des années 80, est dans une large mesure retombée. Cependant, dans les zones économiques exclusives (ZEE, couvrant 200 milles nautiques à partir des côtes), où opèrent à la fois des artisans pêcheurs et de plus gros exploitants, le nombre total de petits bateaux et leur puissance ont considérablement augmenté sur cette même période. Il s'ensuit que la capacité de pêche est encore très importante à l'échelle mondiale et que, à quelques notables exceptions près, il reste encore à apporter les ajustements de capacité nécessaires. De nombreuses ressources halieutiques sont très appauvries et les subventions (aux carburants, souvent) restent en place. Les pays ne publient pas tous le détail des subventions accordées.
8. La dégradation de l'environnement ou des écosystèmes de production, ou la surexploitation des stocks de poissons limitent ou réduisent l'aptitude du secteur à remplir ses fonctions en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. C'est pourquoi la durabilité de la pêche sur le plan de l'environnement et des ressources naturelles est désormais considérée comme une condition *sine qua non* de la sécurité alimentaire et de la nutrition. En pratique, toutefois, les liens entre les deux sont complexes et restent insuffisamment documentés. En outre, la contribution de la pêche aux résultats en matière de sécurité alimentaire et de nutrition ne dépend pas seulement de la reconstitution des stocks, elle est aussi tributaire de l'accès aux ressources et de la répartition des prises.
9. Les activités et ouvrages tels que l'exploitation pétrolière, les installations de production d'électricité, le développement côtier et la construction de ports et autres infrastructures côtières, ou les barrages et la gestion du débit des cours d'eau (notamment pour la pêche continentale) ont des incidences énormes sur la productivité aquatique, sur les habitats des ressources (érosion et pollution, par exemple) et sur les moyens d'existence des communautés de pêcheurs (interdiction d'accès aux lieux de pêche ou éloignement des zones côtières où ils étaient installés, par exemple). Les activités de conservation et la création d'aires marines protégées peuvent également avoir une incidence sur les moyens d'existence des communautés de pêcheurs locales.

10. Les effets du changement climatique sont déjà visibles: modification de la répartition géographique des espèces, avec, notamment, un déplacement en direction des pôles d'espèces vivant dans les eaux plus chaudes, acidification des océans et altération de l'état des zones côtières, portant atteinte aux habitats. Les conséquences sur la production sont diverses. La pêche continentale et l'aquaculture pourraient avoir à faire face à une mortalité plus élevée en raison de vagues de chaleur, d'une raréfaction de l'eau et de la concurrence autour de cette ressource. Les conséquences du changement climatique sur les populations qui dépendent du poisson varieront en fonction des possibilités de pêche (ressources disponibles, droits et capacités de pêche, évolution des coûts de production et de commercialisation) et de l'évolution des prix. Les événements extrêmes ont des conséquences de plus en plus importantes, d'où des risques accrus d'endommagement ou de perte d'infrastructures et d'habitations. L'élévation du niveau de la mer pourrait obliger certaines communautés à se réinstaller ailleurs.

### Possibilités et défis afférents à l'aquaculture

11. Au cours des trois dernières décennies, la production de poisson d'élevage a été multipliée par 12, avec un taux de croissance annuel moyen de plus de 8 pour cent qui fait de l'aquaculture le secteur de la production alimentaire qui progresse le plus rapidement. Il est désormais généralement admis que c'est la production aquacole qui devra satisfaire l'augmentation prévue de la demande de poisson à l'avenir.
12. Les poissons d'élevage présentent un taux de conversion des aliments absorbés en masse corporelle supérieur à celui des animaux terrestres. La production de 1 kg de protéines de bœuf, par exemple, nécessite 61 kg de céréales, contre respectivement 38 kg et 13 kg pour le porc et le poisson. En outre, les systèmes de production d'animaux aquatiques ont un bilan carbone par kilogramme produit inférieur à celui des systèmes de production d'animaux terrestres. Les rejets d'azote et de phosphore des systèmes de production aquacole sont bien inférieurs à ceux des systèmes de production bovine et porcine, même s'ils sont légèrement supérieurs à ceux des systèmes avicoles.
13. L'aquaculture devrait poursuivre sa croissance – néanmoins à un taux légèrement inférieur à celui enregistré jusque récemment – et le secteur suscite un vif intérêt de la part de différents acteurs (publics, privés) dans de nombreux pays.
14. Le développement de l'aquaculture s'est également accompagné d'un ensemble de défis et d'externalités – dont certains influent sur la sécurité alimentaire –, mais les spécialistes du domaine sont aujourd'hui davantage enclins à penser que le temps des graves problèmes environnementaux est révolu et que l'aquaculture est en passe de devenir un secteur plus durable sur le plan écologique.
15. Souvent, le développement de l'aquaculture a perturbé les utilisations traditionnelles des terres et des ressources hydriques, d'où une incidence sur les moyens d'existence de nombreuses personnes – y compris, pour beaucoup, des pêcheurs. Avec l'augmentation constante de l'espace dévolu aux activités aquacoles sur les lacs et autres plans d'eau, ou le long des côtes, les zones qui restent ouvertes aux activités de capture de poissons sauvages risquent de voir leurs stocks diminuer et le nombre de pêcheurs augmenter. Des conflits surviennent fréquemment lorsque l'aquaculture est introduite dans une région où des activités de pêche sont déjà établies, surtout s'il s'agit d'une pêche de subsistance.
16. Comme dans les systèmes d'élevage terrestre, les maladies (le syndrome de mortalité précoce, par exemple) constituent une menace constante pour la production piscicole et, de ce fait, pour les moyens d'existence des populations locales. L'utilisation d'antibiotiques, de médicaments et de produits chimiques dans les systèmes intensifs est également source de préoccupations, et de nombreux pays ont mis en place une réglementation de ces pratiques dans la production aquacole.
17. Le fait que des poissons d'élevage puissent être relâchés dans l'environnement constitue un risque pour les populations sauvages et les écosystèmes, en raison, par exemple, du risque d'introduction d'espèces envahissantes ou du risque que des poissons génétiquement modifiés deviennent envahissants ou se croisent avec les variétés sauvages.
18. Le poisson est également transformé en farine et en huile pour nourrir des poissons et crustacés d'élevage carnivores ou omnivores (saumons, truites, thons, crevettes et tilapias, par exemple), des volailles et d'autres animaux terrestres. Cette utilisation du poisson «pour nourrir le poisson», appelé *réduction*, a soulevé nombre de controverses, encore que la part de la production

halieutique mondiale utilisée pour produire de la farine de poisson ait diminué, de 23 pour cent en moyenne (26 millions de tonnes/an) dans les années 90 à 10 pour cent (16 millions de tonnes) en 2012, grâce au développement et à l'utilisation de substituts – y compris des protéines végétales ou des déchets de poisson et d'animaux terrestres – et au recours à des races améliorées d'animaux aquatiques, offrant un meilleur taux de conversion alimentaire. Cependant, du point de vue de la sécurité alimentaire et de la nutrition, on continue de se demander s'il ne serait pas préférable d'utiliser le poisson directement pour la consommation humaine, notamment si l'on considère que le poisson moins prisé, mais riche en éléments nutritifs, pourrait être consommé par les populations en situation d'insécurité alimentaire au lieu d'être transformé en farine pour nourrir du poisson destiné à des consommateurs aisés.

### **Pêche artisanale ou pêche intensive**

19. On estime à plus de 120 millions le nombre de personnes dans le monde qui sont directement tributaires des activités liées à la pêche (capture, traitement, commerce). Une grande majorité d'entre elles vivent dans des pays en développement ou des pays émergents. Sur l'ensemble des pêcheurs, 90 pour cent travaillent à l'échelle artisanale. De façon générale, la pêche artisanale contribue plus largement que la pêche intensive à la sécurité alimentaire, que ce soit de façon directe ou indirecte: elle permet aux populations pauvres de se procurer du poisson à un prix abordable et constitue un moyen essentiel de soutenir les moyens d'existence des populations marginalisées et vulnérables dans les pays en développement. L'importance de la pêche artisanale (y compris continentale) en termes de production globale et de contribution à la sécurité alimentaire et à la nutrition est souvent sous-estimée ou méconnue. Les prises réalisées dans le cadre de la pêche de subsistance sont rarement prises en compte dans les statistiques nationales. On dispose toutefois de suffisamment d'éléments probants pour faire de la pêche artisanale une composante importante des interventions en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans les pays en développement.
20. La pêche industrielle intensive peut également contribuer à la sécurité alimentaire et à la nutrition des populations pauvres des pays en développement, notamment lorsqu'elle favorise la commercialisation de grandes quantités de poissons pélagiques de bonne qualité nutritionnelle, mais peu onéreux et faciles à stocker et à transporter (après mise en conserve, par exemple), tels que la sardine, le pilchard, le hareng, l'anchois ou même le thon. Comme nous l'avons indiqué en traitant du commerce international du poisson, les recettes dégagées par les activités de pêche intensive peuvent aussi contribuer indirectement à la sécurité alimentaire par la création d'emplois lorsque les pays ont mis en place une législation destinée à garantir des conditions de travail décentes.
21. Cependant, petites flottilles et grandes flottilles (chalutiers, par exemple) peuvent entrer en concurrence pour les ressources, les lieux de pêche et les engins, d'où des conflits dans les zones où elles opèrent les unes et les autres. Or, ces conflits aggravent la plupart du temps la vulnérabilité des petits exploitants dont ils mettent en péril les conditions de vie, les revenus et la sécurité alimentaire. Cette concurrence peut également avoir des conséquences défavorables sur les habitats côtiers.
22. Pour ce qui est de l'aquaculture, il est plus difficile de déterminer si la taille des exploitations a une incidence sur les résultats en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. En Afrique, l'aquaculture de subsistance, à petite échelle, n'a pas donné les résultats escomptés en termes de réduction de la pauvreté et de l'insécurité alimentaire, et l'on se tourne désormais vers des entreprises un peu plus importantes (de taille moyenne), à vocation plus commerciale, dans l'espoir que ce nouveau modèle se montrera plus efficace pour renforcer la sécurité alimentaire. En Asie, en revanche, le débat reste ouvert. Si certains spécialistes avancent que les entreprises de taille moyenne sont plus à même de contribuer à la réduction de la pauvreté et à la sécurité alimentaire, il n'en reste pas moins que, jusqu'ici, ce sont les petits élevages qui ont assuré 70 à 80 pour cent de la production aquacole.

### **Le commerce du poisson fait encore débat**

23. Le poisson est l'un des aliments faisant le plus l'objet d'échanges commerciaux internationaux. En 2012, le commerce international représentait 37 pour cent de l'ensemble de la production halieutique, les exportations s'élevant au total à 129 milliards d'USD, dont 70 milliards d'USD exportés par les pays en développement. Les données probantes dont on dispose laissent penser que le commerce international du poisson peut avoir des effets contradictoires sur le bien-être, la sécurité alimentaire et la nutrition des communautés locales de pêcheurs. Certains

analystes mettent en avant la contribution aux économies locales que le produit des exportations de poisson représente, ainsi que les recettes publiques supplémentaires qu'il génère et que les États ont alors la possibilité de redistribuer sous forme d'interventions en faveur des populations pauvres, notamment d'initiatives de renforcement de la sécurité alimentaire et de la nutrition. En outre, par ses effets sur la croissance et l'emploi, le développement de la pêche peut aussi favoriser indirectement la sécurité alimentaire et la nutrition des populations pauvres. À l'inverse, d'autres études ont montré que, dans de nombreux cas, un commerce du poisson très lucratif, générant des millions de dollars de recettes, coexiste avec des conditions de vie misérables pour les communautés locales, qui sont déplacées par les entreprises de pêche industrielle ou exclues de ces échanges par une réglementation commerciale stricte et perdent ainsi un accès à l'emploi et à une source de d'aliments nutritifs. Les données disponibles donnent également à penser que les gouvernements des pays en développement n'ont pas toujours négocié de bons accords avec les exploitants des flottilles de pêche étrangères concernant les ressources prélevées dans leurs zones de pêche.

24. Compte tenu de la mondialisation de l'économie et de la concurrence, les politiques et interventions nationales et internationales ont jusqu'ici fortement soutenu le commerce international du poisson, n'accordant souvent que très peu d'attention ou d'appui au commerce régional et intérieur des produits de la pêche, malgré son potentiel d'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, notamment celles des groupes vulnérables. Les nombreux petits producteurs et négociants du secteur non structuré (principalement des femmes) – qui se trouvent généralement marginalisés par la mondialisation d'un commerce de poisson axé sur un petit nombre d'espèces – seraient mieux placés pour exploiter les débouchés commerciaux qu'offre le marché intérieur ou régional, où il existe une demande des diverses espèces locales et des différents produits que les artisans pêcheurs peuvent proposer et qui sont plus faciles à commercialiser à ce niveau. En axant davantage l'action des pouvoirs publics sur le commerce régional/intérieur des pays en développement et en menant des interventions élaborées avec soin (en faveur du développement et des infrastructures commerciales, par exemple) et des recherches ciblées, il serait donc possible d'accroître les disponibilités locales en poisson et de contribuer à réduire la tension croissante entre l'offre et la demande de ces produits, tension que les importations ne peuvent à elles seules atténuer. En Afrique, un regain d'attention pour le commerce local pourrait également donner une nouvelle impulsion à l'aquaculture, aux prises avec des problèmes de production. Une augmentation de la demande de poisson au sein d'une population urbaine (et rurale) croissante pourrait également stimuler les investissements, dans l'aquaculture périurbaine, par exemple.
25. Le principal objectif des systèmes de certification du poisson a été jusqu'ici l'écoétiquetage destiné à remédier aux problèmes de durabilité environnementale. Ces systèmes commencent progressivement à prendre en compte des considérations relatives à la responsabilité sociale et au travail, mais n'ont pas encore réussi à intégrer les questions de sécurité alimentaire et de nutrition. À de rares exceptions près, la certification concerne principalement les pays développés et la pêche intensive. Il faut poursuivre les travaux d'élaboration des indicateurs nécessaires pour mesurer la contribution des activités de pêche aux résultats obtenus en matière de sécurité alimentaire et de nutrition, de manière à mieux cibler et suivre les améliorations. Compte tenu du fonctionnement actuel des systèmes de certification, il est difficile de déterminer leurs effets sur la sécurité alimentaire et la nutrition.

### **Protection sociale et droits des travailleurs**

26. La plupart de ces pêcheurs, aquaculteurs et travailleurs des secteurs du traitement et du commerce du poisson vivent dans des pays en développement, ont de très faibles revenus et sont souvent tributaires du secteur non structuré. Ils sont exposés à trois niveaux d'exclusion: existence ou non d'une réglementation du travail et d'une protection sociale dans le pays; application ou non de cette réglementation au secteur de la pêche; importance du travail informel, qui ne donne pas accès aux systèmes de protection sociale (régimes d'assurance chômage ou de retraite, assurance maladie, etc.). La ratification de la Convention n° 188 sur le travail dans la pêche, pourtant adoptée par l'Organisation internationale du Travail en 2007, ne progresse que lentement, en particulier dans le monde en développement.

### **Équité entre les sexes**

27. La première fois qu'on a entrepris d'estimer le nombre global de travailleurs du secteur de la pêche, on a constaté que 56 millions d'entre eux, soit près de la moitié des 120 millions de

personnes travaillant dans le secteur de la pêche de capture et dans ses chaînes logistiques, étaient des femmes. Ce chiffre s'explique principalement par la proportion très élevée de femmes dans le secteur du traitement (y compris dans les usines de traitement) et dans des activités artisanales (informelles) de commerce du poisson. Cela étant, les emplois dans la pêche artisanale et la chaîne d'approvisionnement (hors production) n'étant pas toujours correctement décomptés, le nombre de femmes pourrait en réalité être supérieur. On ne dispose pas, pour le moment, d'estimations comparables pour les 38 millions de travailleurs du secteur aquacole.

28. L'équité entre les sexes, conjuguée à d'autres facteurs intersectionnels (comme la catégorie économique, le groupe ethnique, l'âge ou la religion), est un facteur déterminant essentiel des multiples modes d'action de la pêche et de l'aquaculture sur les résultats en matière de sécurité alimentaire et de nutrition – disponibilités en produits alimentaires, accès à ceux-ci, stabilité de l'approvisionnement et adéquation des régimes alimentaires – dans les groupes de population qui participent directement à la production de poisson et aux chaînes d'approvisionnement correspondantes, mais également au-delà.
29. Les hommes prédominent dans les emplois directs de production de la pêche et de l'aquaculture. Une grande partie des tâches réalisées par les femmes, comme le ramassage, la pêche de plongée, le traitement après capture/récolte et la vente, ne sont pas reconnues ou sont mal enregistrées, malgré leurs contributions économiques et autres. Le fait qu'on ne recueille pas systématiquement les données ventilées par sexe explique en partie le peu d'attention accordé aux femmes et aux considérations de parité dans les politiques relatives au secteur.

## **Gouvernance**

30. La gouvernance joue un rôle particulièrement important dans la détermination de l'accès aux ressources halieutiques, de l'intégrité de ces ressources et de la répartition des avantages liés au poisson. Dans la plupart des pays, trop peu d'attention a été accordée à la manière dont les différents groupes et individus (et notamment les personnes marginalisées et pauvres participant aux chaînes logistiques du secteur de la pêche et de l'aquaculture, mais aussi, de manière plus générale, les consommateurs pauvres) obtiennent, perdent ou se voient refuser l'accès aux ressources halieutiques, à d'autres moyens de production des chaînes logistiques ou au poisson en tant que produit alimentaire. À cet égard, des données probantes laissent penser que les instruments relatifs aux droits de l'homme sont des outils efficaces qui permettent de veiller à ce que les États s'acquittent de leurs obligations, notamment celles en rapport avec le droit à l'alimentation.
31. Devant l'exploitation économique croissante et concurrentielle des océans et des masses d'eau douce, les intérêts que présentent le poisson, la sécurité alimentaire et la nutrition sont habituellement reconnus au niveau international, mais uniquement dans des termes généraux et rhétoriques. L'analyse des partenariats et initiatives existants à l'échelle internationale dévoile le manque de stratégies précises alliant croissance et durabilité de la production, sécurité alimentaire et nutrition.
32. À l'exception notable des initiatives menées par les Nations Unies, qui ont suivi un processus consultatif très ouvert, la plupart des autres initiatives récentes en matière de gouvernance liée aux océans laissent beaucoup à désirer en ce qui concerne la représentation des petits exploitants des pays en développement.
33. Au niveau national, le nombre limité de méta-analyses récentes dont on dispose montre que, tant sur le plan des effets directs (accès aux ressources et amélioration de l'état de celles-ci) comme sur celui des mécanismes indirects (revenus tirés des activités liées à la pêche), la cogestion des ressources halieutiques n'a pas encore produit les améliorations attendues en matière de sécurité alimentaire et de nutrition.

---

## RECOMMANDATIONS

### **1. Le poisson mérite une place centrale dans les stratégies en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition**

#### **Les États doivent**

1a) intégrer le poisson dans les politiques et programmes intersectoriels nationaux menés en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition, en veillant tout particulièrement à encourager la production artisanale et les arrangements locaux (achats sur les marchés locaux pour les cantines scolaires, par exemple) et à promouvoir d'autres moyens d'intervention, comme l'éducation nutritionnelle.

1b) incorporer le poisson dans leurs interventions et programmes nutritionnels destinés à remédier aux carences en micronutriments, en particulier chez les enfants et les femmes, tout en respectant les spécificités culturelles, en privilégiant les achats locaux et en tenant compte des coûts et des avantages.

1c) intensifier l'assistance et la coopération internationales afin de renforcer l'aptitude des pays en développement à négocier de meilleures conditions lors de la signature d'accords de pêche et à préserver ainsi la sécurité alimentaire et la nutrition de leurs populations.

1d) éliminer les subventions préjudiciables qui encouragent la surpêche, afin de tenter d'enrayer le déclin actuel des stocks mondiaux de poissons. Les fonds publics ainsi libérés pourront être investis pour produire des biens publics permettant de soutenir la sécurité alimentaire et la nutrition en favorisant des activités de pêche durable (développement des infrastructures et renforcement des capacités, par exemple), ou pour améliorer les moyens d'existence et les débouchés économiques des communautés de pêcheurs.

#### **Les États, les instituts de recherche nationaux et internationaux et les organismes de développement doivent**

1e) mener des études régulières à l'échelle des ménages afin de mieux comprendre les liens entre le poisson, la problématique hommes-femmes et l'état nutritionnel des personnes et des ménages, en s'intéressant notamment aux conséquences de la surpêche. Ces études doivent être conduites sur la base de données ventilées par sexe.

1f) examiner les pratiques de rejet dans le secteur de la pêche et les options envisageables, sous l'angle de la sécurité alimentaire et de la nutrition et en intégrant la question de la durabilité des ressources et des écosystèmes.

### **2. Menaces et risques pesant sur la pêche à l'échelle mondiale, notamment en raison des effets du changement climatique**

#### **Les États doivent**

2a) intégrer systématiquement des stratégies d'adaptation au changement climatique portant sur le poisson et la sécurité alimentaire et la nutrition dans les politiques et mesures nationales et infranationales relatives à la pêche et à l'aquaculture, notamment en établissant des liens avec les organismes de recherche et de prévision climatiques et météorologiques, en menant des études spécifiques et en assouplissant les mécanismes de gestion et de gouvernance lorsque c'est nécessaire.

2b) mener des concertations et des analyses avec l'ensemble des parties prenantes afin d'élaborer des scénarios permettant de comprendre les effets possibles du changement climatique sur la sécurité alimentaire et la nutrition dans les zones les plus vulnérables (États côtiers et petits États insulaires, par exemple), et concevoir et mettre en œuvre les mesures nécessaires au moyen de processus ouverts.

#### **La FAO doit**

2c) jouer un rôle de chef de file en ce qui concerne les travaux menés à l'échelle mondiale pour concevoir de nouveaux outils d'évaluation des ressources et redéfinir des concepts de gouvernance qui permettent d'améliorer la contribution du poisson à la sécurité alimentaire et à la nutrition, y

compris par l'élaboration de nouvelles approches applicables aux pêches plurispécifiques et multi-engins, et mieux adaptées aux particularités de la pêche artisanale.

### **3. Possibilités et défis afférents à l'aquaculture**

#### **Les organismes nationaux et internationaux de recherche (tels que les centres du GCRAI) financés par les États et d'autres organisations doivent**

3a) diriger des initiatives de recherche-développement visant à renforcer la durabilité et la productivité des systèmes de production aquacole à petite et grande échelle. Il conviendra d'axer les recherches sur les contrôles sanitaires et la sécurité sanitaire des aliments; la mise au point d'aliments améliorés n'entrant pas en concurrence avec ceux destinés à l'alimentation humaine; la domestication et l'amélioration génétique de traits essentiels contribuant aux diverses dimensions de la sécurité alimentaire et de la nutrition; l'intégration de l'aquaculture dans les modèles de production agroécologiques appliqués au niveau de l'exploitation et du paysage et le renforcement des liens avec la chaîne alimentaire, en accordant toute l'attention nécessaire à l'intégrité des écosystèmes.

#### **Les États et d'autres parties prenantes privées et publiques et acteurs internationaux doivent**

3b) mettre en place les mesures appropriées pour réduire encore l'utilisation de farine et d'huile de poisson comme aliments dans l'aquaculture et l'élevage d'animaux terrestres, et inciter à ne plus recourir à ces aliments en encourageant le recours à d'autres sources et le choix de poissons de niveau trophique inférieur (herbivores et omnivores).

3c) mettre en place les conditions propices à l'élaboration et à la mise en œuvre de collaborations Sud-Sud, afin d'encourager le partage de connaissances et l'apprentissage par l'expérience dans le secteur de l'aquaculture.

### **4. Pêche artisanale ou pêche intensive**

#### **Les pouvoirs publics et d'autres parties prenantes privées et publiques doivent**

4a) prendre acte de la contribution de la pêche artisanale à la sécurité alimentaire et à la nutrition et tenir compte de ses caractéristiques lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de toutes les politiques et de tous les programmes nationaux et internationaux intéressant la pêche, y compris au moyen d'une représentation appropriée et sans exclusive.

4b) soutenir les organisations professionnelles et coopératives locales autonomes, car ces arrangements contribuent fortement à l'intégration des petits exploitants dans les marchés.

#### **Les organismes nationaux et régionaux responsables de la pêche doivent**

4c) accorder un rang de priorité élevé au soutien de la pêche artisanale, par une planification et une législation adéquates et par la reconnaissance ou l'octroi de droits et de ressources. Lorsque les artisans pêcheurs se retrouvent en concurrence avec de grands exploitants du secteur, les pouvoirs publics doivent appuyer la contribution des premiers à la sécurité alimentaire et à la nutrition et, en particulier, élaborer une réglementation nationale qui protège la pêche artisanale.

### **5. Commerce et marchés**

#### **Les États doivent**

5a) veiller à ce que la sécurité alimentaire et la nutrition soient mieux prises en compte dans les objectifs des politiques et des mécanismes relatifs au commerce international, régional et local du poisson, y compris par l'élaboration de directives, de procédures et de règlements destinés à préserver la sécurité alimentaire et la nutrition des populations locales, et profitant à tous.

#### **Les organismes internationaux, les organes régionaux des pêches, les organisations économiques régionales et les ministères nationaux doivent**

5b) consacrer davantage d'attention et de ressources au développement, à la promotion et au soutien du commerce intérieur et régional du poisson. Les investissements doivent tenir compte des Directives sur les régimes fonciers et respecter les Principes du CSA pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires. Il convient de réaffecter des ressources et d'assurer un appui au renforcement des capacités des différents acteurs qui prennent part au

commerce du poisson au niveau local, national ou régional, notamment dans les chaînes de valeur comprenant activités artisanales de pêche, aquaculture et commercialisation.

### **Les pouvoirs publics, les organisations internationales, le secteur privé et la société civile doivent**

5c) appuyer l'établissement et l'application de normes (nouvelles ou existantes) de certification de la durabilité qui intègrent des critères relatifs à la sécurité alimentaire et à la nutrition, et faciliter la participation des petits exploitants en leur fournissant un soutien adéquat et en renforçant leurs capacités.

## **6. Protection sociale et droits des travailleurs**

### **Les États doivent**

6a) ratifier la convention de l'OIT (n° 188) sur le travail dans la pêche, 2007, afin de garantir de meilleures conditions de travail et une protection sociale aux travailleurs du secteur de la pêche.

### **Les États, et en particulier les agences nationales de l'emploi, en collaboration avec les organismes chargés de la pêche, doivent**

6b) améliorer la réglementation nationale applicable aux travailleurs du secteur de la pêche, y compris les femmes qui travaillent dans les usines de traitement et sur les marchés, les migrants et les équipages locaux embarqués sur des bateaux de pêche. Les propriétaires doivent garantir que leurs bateaux sont en état de naviguer et que les conditions de travail à bord sont conformes aux règles de sécurité.

6c) prendre des mesures pour mettre en place des systèmes de protection sociale, sous la forme de salaires minimums et de régimes de sécurité sociale pour les pêcheurs et les travailleurs du secteur de la pêche, y compris les personnes travaillant à leur compte, les femmes et les travailleurs migrants.

## **7. Équité entre les sexes**

### **Les États doivent**

7a) veiller à ce que leurs politiques et interventions dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture n'engendrent pas d'effets défavorables pour les femmes, et encourager l'égalité entre les sexes.

7b) inscrire l'équité entre les sexes dans l'ensemble des systèmes de droits applicables à la pêche, notamment l'octroi de permis et les droits d'accès. Les définitions du terme «pêche» doivent couvrir toutes formes de pêche, y compris celles généralement pratiquées par les femmes et les petits exploitants, telles que le ramassage d'invertébrés dans les eaux littorales et continentales et la pêche à l'aide de très petits engins.

### **Le Comité des pêches de la FAO doit**

7c) fournir des orientations sur l'égalité entre les sexes et les contributions économiques de chacun, en intégrant, par exemple, au Code de conduite pour une pêche responsable des directives techniques relatives à la parité hommes-femmes dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture.

### **Le CSA doit**

7d) exhorter les organisations internationales et nationales du secteur à intégrer pleinement la dimension de parité entre les sexes dans leurs politiques et leurs actions afférentes à la pêche et à l'aquaculture, afin de remédier à l'indifférence involontaire à la situation des deux sexes qui caractérise les approches actuelles.

### **Les programmes d'aide au développement doivent**

7e) tenir compte des questions de parité entre les sexes et donner la priorité aux projets prenant cet aspect en considération.

## **8. Gouvernance**

### **Les États doivent**

8a) respecter leurs obligations découlant des traités internationaux relatifs aux droits de l'homme, notamment le Pacte international relatif aux droits civils et politiques et le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels.

### **Les États doivent**

8b) évaluer les politiques, les interventions et les investissements qui ont des liens directs et indirects avec la pêche et les communautés de pêcheurs, afin de déterminer leurs effets sur le droit à l'alimentation des populations concernées.

8c) utiliser les Directives volontaires pour une gouvernance responsable des régimes fonciers applicables aux terres, aux pêches et aux forêts dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale, en prenant acte de l'importance particulière de l'article 8.3 sur les droits collectifs et les ressources communes, lorsqu'ils conçoivent et évaluent des politiques et des programmes, en particulier ceux qui influent sur l'accès des communautés de pêcheurs aux ressources naturelles.

8d) veiller à ce que les communautés de pêcheurs et les travailleurs du secteur de la pêche prennent une part active et appréciable à toutes les décisions qui influent sur leur exercice du droit à l'alimentation.

8e) veiller à ce que les questions de sécurité alimentaire et de nutrition, qui sont sexospécifiques, soient pleinement intégrées dans les mécanismes de gouvernance des chaînes de valeur du poisson, y compris dans les politiques nationales, les normes de certification et les politiques de responsabilité sociale des entreprises.

8f) protéger de manière formelle les droits sur les sites et les régimes fonciers établis dont jouissent les populations en situation d'insécurité alimentaire, les communautés de pêcheurs et les populations autochtones et tribales.

8g) appuyer le développement des petites et moyennes entreprises, en les aidant par exemple à accéder aux meilleures pratiques de gestion et aux systèmes de crédit afin de leur permettre de préserver leur rentabilité.

### **La FAO doit**

8h) jouer un rôle de chef de file pour une réforme de la gouvernance internationale de la pêche et des océans visant à renforcer la transparence et la représentativité de tous les programmes internationaux de premier plan, de façon à garantir l'association pleine et entière des artisans pêcheurs à ceux-ci. Ces programmes doivent dépasser leur objectif initial d'une croissance économique compatible avec la durabilité écologique pour inscrire la sécurité alimentaire et la nutrition ainsi que la réduction de la pauvreté au nombre de leurs priorités.

### **Le CSA et le Comité des pêches doivent**

8i) convoquer une session conjointe extraordinaire qui réunira les organes internationaux des pêches et de l'aquaculture et les acteurs concernés afin de leur permettre d'échanger leurs points de vue sur la façon de coordonner leurs politiques et programmes de manière à améliorer la contribution de leurs activités aux résultats en matière de sécurité alimentaire et de nutrition.