



PÊCHE DURABLE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : QUELS DÉFIS POUR DEMAIN ?

- La lutte contre la surpêche bénéficie à tous : la conservation de nos richesses marines permet à un grand nombre de personnes d'avoir accès aux protéines nécessaires à une alimentation équilibrée.
- Plus d'un tiers des populations de poissons dans le monde sont surexploitées, ce qui menace le maintien de ressources alimentaires pour l'avenir.
- Les pêcheries dont la gestion est durable sont plus productives à long terme.
- Chaque année, 72 millions de personnes à l'échelle mondiale n'ont pas accès aux protéines animales à cause du manque de pêche durable.
- Les générations futures ont le droit à des ressources alimentaires durables et, avec une population mondiale grandissante estimée à 10 milliards de personnes en 2050, l'urgence d'exploiter durablement les ressources naturelles est plus que jamais présente.

“

La pratique d'une pêche durable est indispensable si nous voulons répondre aux futurs besoins alimentaires de la planète. Les solutions pour garantir des ressources durables pour tous, sans mettre en danger la santé des océans, existent déjà. Ce dont nous avons besoin maintenant, c'est d'une volonté et d'une coopération internationale pour les déployer sur toutes les espèces, dans les océans, à l'échelle mondiale.

”

Dr Rohan Currey, Directeur Scientifique au
Marine Stewardship Council.



NOURRIR UNE POPULATION CROISSANTE

La population mondiale devrait atteindre 10 milliards de personnes en 2050¹. Nourrir une telle population est l'un des principaux défis mondiaux de notre époque. Les Objectifs de Développement Durable de l'ONU (ODD)² incluent l'éradication de la faim, et la sécurité alimentaire d'ici 2030 (ODD n°2). Pour atteindre ces objectifs, nous devons changer radicalement nos habitudes de production, de consommation et d'accès à l'alimentation.

A l'heure actuelle, la situation est alarmante. Le nombre de personnes souffrant de sous-alimentation chronique augmente. Dans le monde :

- Une personne sur neuf souffre gravement de la faim³
- Un quart de la population est en situation d'insécurité alimentaire⁴.
- Un tiers des enfants de moins de cinq ans est atteint d'un retard de croissance ou de maigreur à cause de la malnutrition².

La lutte contre l'insécurité alimentaire induit plusieurs enjeux :

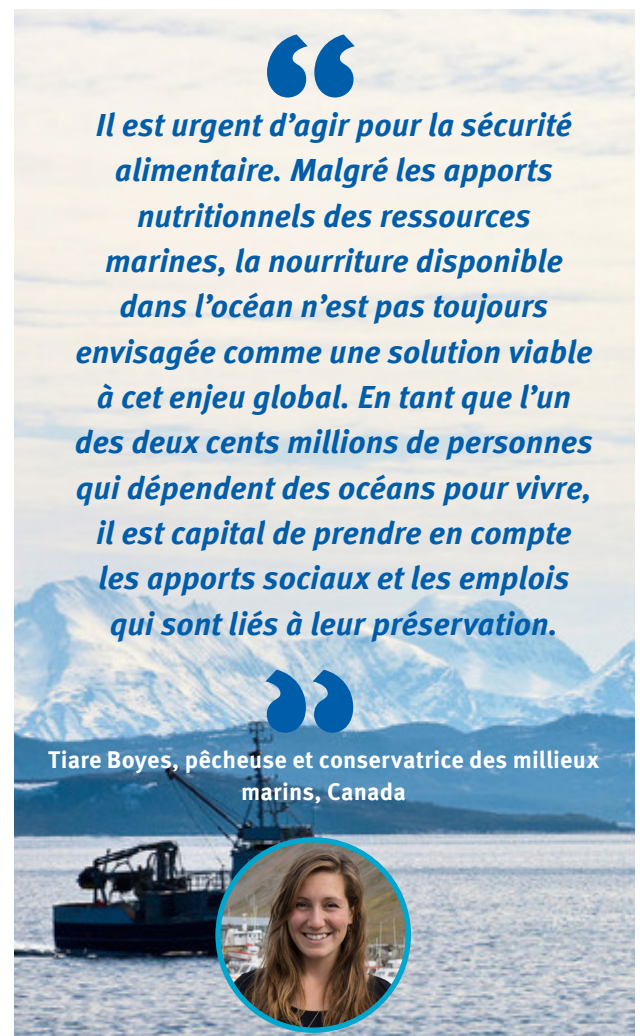
- La répartition équitable de la nourriture est essentielle car aujourd'hui, les personnes en situation de précarité luttent pour avoir accès à une alimentation saine tandis que les plus aisés bénéficient d'un accès facilité à un large choix de ressources.
- La réduction des pertes et le gaspillage alimentaire est aussi à prendre en compte. Chaque année, environ 1 milliard de tonnes de nourriture ne sont pas consommées⁵.

Lorsque l'on sait que des communautés dans le monde dépendent du poisson comme moyen de subsistance, il est choquant de savoir que 35% des captures mondiales est gaspillé, selon le rapport SOFIA 2020 de la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

En effet, on estime que le poisson est perdu ou gaspillé au cours de son parcours dans une chaîne d'approvisionnement complexe ou au moment de la consommation. Réduire de moitié ce gaspillage d'ici 2030 fait partie des Objectifs de Développement Durable de l'ONU.

- Il faut également réussir à concilier l'augmentation des approvisionnements en produits de la mer et la gestion durable des ressources marines. Alors que la population mondiale a presque doublé au cours des 50 dernières années, la production alimentaire a été multipliée par quatre. Pour répondre aux besoins de 10 milliards d'êtres humains, le World Resources Institute estime qu'il va falloir augmenter de 50 % la production alimentaire mondiale⁶.

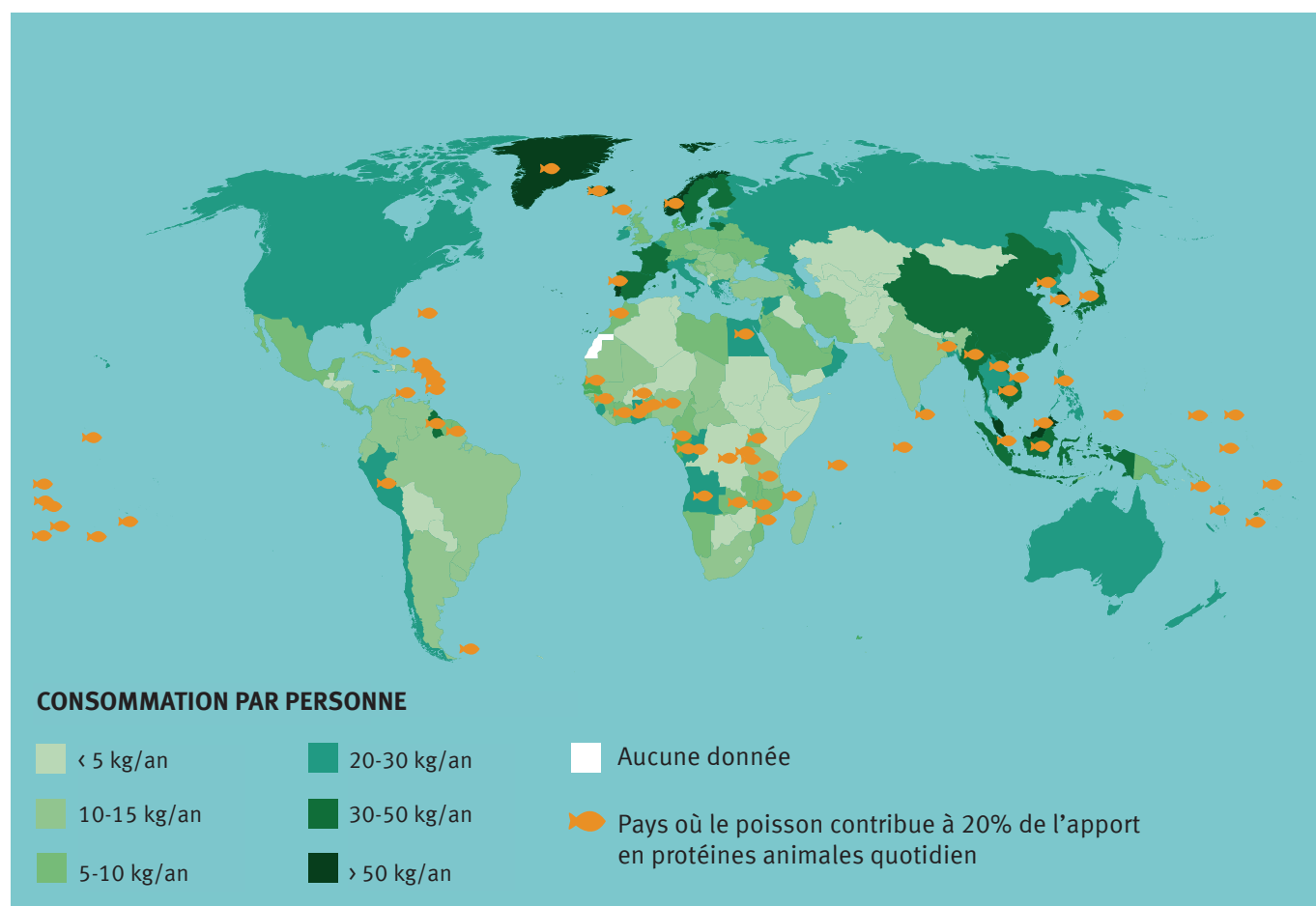
Atteindre cet objectif tout en préservant les ressources naturelles est un défi de taille. Mais concernant les produits de la mer, un compromis entre l'augmentation des rendements et la préservation des ressources ne semble pas nécessaire. Bien au contraire, si toutes les entreprises de pêche qui capturent du poisson sauvage adoptaient des pratiques durables, 16 millions de tonnes supplémentaires pourraient être pêchées chaque année, ce qui permettrait de couvrir les besoins en protéines animales de millions de personnes dans le monde²⁰.



L'IMPORTANCE DES RESSOURCES MARINES DANS L'ALIMENTATION MONDIALE

Les ressources marines constituent un apport essentiel de protéines, et jouent un rôle vital dans l'alimentation de nombreuses personnes. Les protéines aident notre corps à renforcer ses muscles et ses os, à réparer les cellules et à en produire de nouvelles. Elles sont particulièrement importantes pendant la croissance des enfants. Plus de 3,3 milliards de personnes dans le monde puisent au moins 20 % de leur apport quotidien en protéines animales du poisson⁷. Dans certains pays comme le Bangladesh, le Cambodge, la Gambie, le Ghana, l'Indonésie, la Sierra Leone ou encore le Sri Lanka, la dépendance au poisson comme apport en protéines est même supérieure à 50 %, selon le rapport SOFIA 2020 de la FAO.

QUANTITÉ DE PRODUITS DE LA MER CONSOMMÉE PAR PERSONNE ET PAR AN DANS LE MONDE⁷



La consommation mondiale de poissons a connu une augmentation spectaculaire de 122 % au cours des 30 dernières années⁷. L'intérêt pour les produits de la mer est grandissant. D'ailleurs, ils font toujours partie des marchandises les plus échangées dans le monde⁷. Dans les régions en développement, la consommation de poisson est passée de 5,2 kg par personne en 1961 à 19,4 kg en 2017, une hausse soutenue par le développement de la production et des importations de poisson⁷.

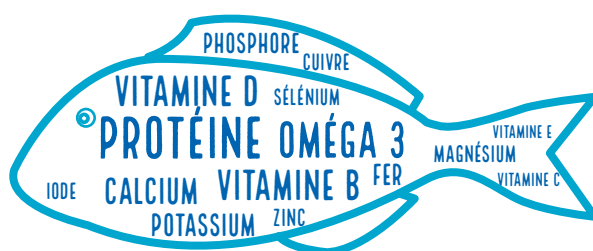
Une grande partie de l'augmentation récente de la production provient de l'aquaculture, qui elle-même dépend fortement de la pêche commerciale comme source d'alimentation pour les poissons d'élevage. En 2018, la production des pêcheries qui capturent du poisson sauvage a atteint un niveau record avec 96,4 millions de tonnes, soit une augmentation de 5,4% par rapport à la moyenne des trois années précédentes. 60 % des produits de la mer étaient alors pêchés dans les pays du Sud⁷.

DES PROTÉINES ANIMALES À FAIBLES ÉMISSIONS CARBONE

En plus d'être une source vitale de nutrition pour des millions de personnes, les ressources marines sauvages sont une source de protéines à faibles émissions carbone. La capture d'un kilo de poisson génère des émissions équivalentes à environ 2 % de la quantité de CO₂ émise par la production d'un kilo de viande rouge⁸, et ne nécessite pas de défricher des terres pour le pâturage ou l'alimentation des animaux. En effet, une étude sur les émissions de gaz à effet de serre des pêcheries sauvages a révélé que chaque kilo de poisson capturé produit entre 1 et 5 kg de carbone. La production de viande rouge quant à elle est estimée entre 50 et 750 kg de carbone par kg de viande. En matière de consommation d'énergie, d'émissions de gaz à effet de serre et de rejets de polluants, les petites pêcheries d'espèces semi-pélagiques telles que les sardines et les maquereaux et l'élevage de mollusques, possèdent l'impact environnemental par unité de protéine produite le plus faible, l'élevage de bovin et l'aquaculture de poisson-chat se situant en tête⁹.

La pêche durable a donc un rôle essentiel à jouer pour garantir la sécurité alimentaire de la population mondiale tout en relevant les défis du changement climatique¹⁵.

LE POISSON ET
LES FRUITS DE MER
SONT RICHES EN¹¹ :



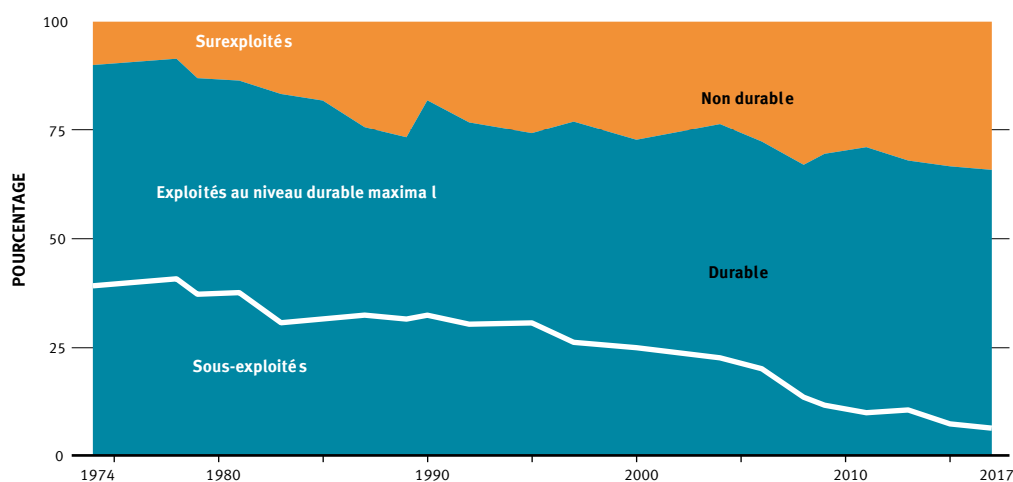
LA CRISE DE LA SURPÊCHE

L'augmentation des niveaux de surpêche continue de menacer les précieuses ressources naturelles de l'océan. En 1974, 90 % des populations mondiales de poisson étaient exploitées à des niveaux biologiquement viables. Aujourd'hui, ils représentent moins des deux tiers⁷.

La demande croissante des citoyens, en partie liée à la croissance démographique, alimente un marché du poisson en pleine expansion. Cette forte pression sur l'océan, à laquelle viennent s'ajouter les besoins légitimes des pêcheurs d'avoir accès à des moyens de subsistance suffisants, engendre une augmentation de la quantité de ressources capturées plus forte que ce que l'océan peut réellement fournir de manière durable.

La surpêche est un problème pour les dix espèces de poisson les plus débarquées dans le monde et les données mondiales cachent d'importantes variations selon les régions et les populations de poissons : certaines se portent mieux que d'autres. Selon la FAO, la proportion de populations en état de surpêche dans les différentes zones de pêche dans le monde varie entre 11 % et 63 %⁷.

GRAPHIQUE DE L'ÉVOLUTION DE LA SURPÊCHE, FAO, RAPPORT SOFIA 2020





Le défi semble insurmontable. La mauvaise gestion des pêches a entraîné la surexploitation de nombreuses populations de poissons. Bien que les Organisations Régionales de Gestion des Pêche (ORGP) surveillent une grande partie des eaux internationales, seuls les pays qui ont adhéré à ces organisations sont tenus de respecter leurs réglementations. L'absence d'une gouvernance efficace - en particulier dans les pays aux ressources limitées - se traduit souvent par une pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) et a de graves conséquences sur les ressources marines, en particulier dans les pêcheries artisanales des pays du Sud.

L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA PERTE DES MOYENS DE SUBSISTANCE

10% de la population mondiale dépend de l'océan comme source de protéines faciles d'accès et comme source d'emploi. Certaines communautés côtières dépendent directement du poisson pour leur sécurité alimentaire¹², et encore plus de personnes et leurs familles vivent des revenus issus de la pêche : environ 59 millions de personnes sont directement employées dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture⁷. En tête de liste, on retrouve l'Asie et l'Afrique avec respectivement environ 5 millions et 50 millions d'emplois.

Lorsque la surpêche dans les Grands Bancs du Canada a entraîné l'effondrement total de la pêche à la morue à la fin du siècle dernier, plus de 35 000 pêcheurs et employés d'usines de plus de 400 communautés côtières ont perdu leurs emplois¹³. Les impacts socio-économiques dans la région ont été majeurs et l'écosystème a été profondément affecté. Bien qu'elles soient revenues dans la région, les morues sont beaucoup moins nombreuses qu'avant¹⁴.

A ceci s'ajoute, selon les estimations, la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) qui coûte entre 10 et 23 milliards de dollars par an à l'économie mondiale¹⁵ et menace les moyens de subsistance de communautés de pêcheurs du monde entier^{16 & 17}. Les études montrent également que la lutte contre la pêche illégale pourrait générer 300 000 emplois en Afrique de l'Ouest¹⁸.

D'autres études indiquent que des millions d'habitants de pays en situation d'insécurité alimentaire auraient pu éviter de sombrer dans la sous-alimentation si les ressources n'avaient pas été surexploitées. Pour de nombreuses communautés côtières où l'apport en nutriments est insuffisant, les captures marines pourraient fournir plus que les besoins nutritionnels aux personnes résidant à moins de 100 km de la côte¹⁹. La pêche artisanale est reconnue pour ses contributions directes et indirectes à la sécurité alimentaire, non seulement parce qu'elle rend le poisson accessible aux communautés locales, mais aussi parce qu'elle joue un rôle clé dans leur subsistance²⁰.

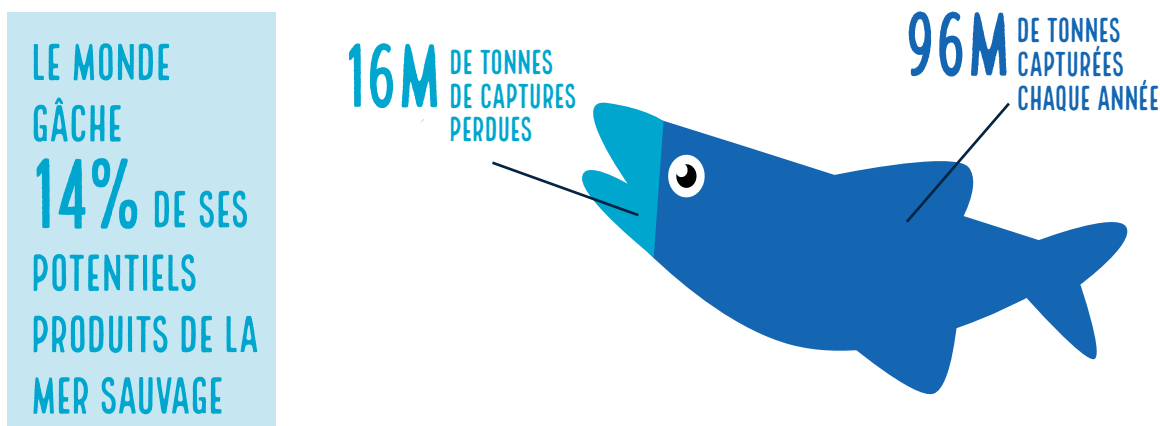
PÊCHE DURABLE ET NUTRITION

La lutte contre la surpêche est bénéfique à la fois pour la planète et pour les hommes. Si nous préservons nos richesses marines, un plus grand nombre de personnes pourrait avoir accès aux protéines nécessaires à une alimentation équilibrée. Les pêcheries bien gérées sont également plus productives à long terme. De plus, elles constituent une source d'alimentation plus stable qui garantit la disponibilité des ressources halieutiques aux prochaines générations.

Selon les estimations, si la pêche était mieux gérée à l'échelle mondiale, nous pourrions capturer 16 millions de tonnes supplémentaires de ressources chaque année²¹. L'amélioration de la gestion de la pêche permettrait aux populations de poissons et aux écosystèmes de se reconstituer, ce qui, à son tour, augmenterait la quantité de poisson susceptible d'être pêchée de manière pérenne.

16 millions de tonnes de produits de la mer contiennent plus de 1,3 million de tonnes de protéines comestibles^{22,23 & 24}. L'apport quotidien recommandé de protéines est de 50 g par personnes²⁵, ce qui correspond à deux petits filets de saumon, quatre œufs, sept tranches de pain aux céréales ou cuillères de graines et de noix : avec ces 1,3 million de tonnes de protéines comestibles, ce sont donc 26 000 milliards de portions de protéines perdues chaque année.

La quantité de protéines perdues **permettrait de répondre aux besoins de plus de 72 millions de personnes chaque année**²⁶ — l'équivalent de la population totale de la France et du Danemark, ou de la population totale du Royaume-Uni et de l'Irlande, ou encore de la population cumulée de la Côte d'Ivoire, la Guinée, le Libéria, la Mauritanie, le Sénégal, la Sierra Leone en Afrique de l'Ouest.



FAIRE DE LA PÊCHE DURABLE UNE RÉALITÉ MONDIALE

Jamais autant de pêcheurs n'ont adopté des pratiques de pêche durables qu'au cours des dernières années. Une pêche durable²⁷ n'existe qu'en suivant les bonnes pratiques internationales sur les engins de pêche, en se basant sur des données scientifiques solides pour les procédures de gestion (telles que les « règles de contrôle des captures »), et de connaissances sur l'interaction entre les différents maillons de la chaîne alimentaire des océans²⁸.



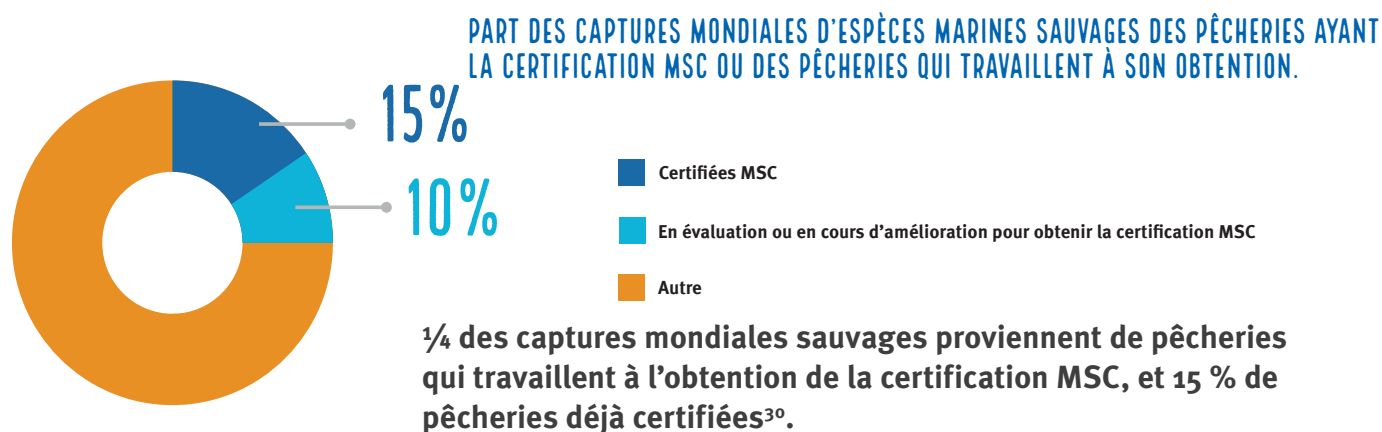
Une pêche coopérative a permis d'améliorer les salaires et la sécurité alimentaire de la pêcherie de palourdes de Ben Tre.

Dans les années 1980 et 1990, le manque d'efficacité de la gestion du gouvernement central vietnamien a conduit à la surpêche de la palourde et a mis en danger le futur de ces pêcheries.

Coopérative fondée en 2009 par un groupe de pêcheurs, la pêcherie de palourdes de Ben Tre est devenue la première pêcherie artisanale de la région à obtenir la certification MSC. Pour remplir les critères du cahier des charges environnemental du MSC, les pêcheurs ont établi des zones où la pêche est interdite, amélioré la collecte et la communication des données scientifiques et interdit la capture des petites palourdes juvéniles pour leur laisser le temps de se reproduire.

La pêcherie a eu accès à de nouveaux marchés, en particulier en Europe où la demande de palourdes durables certifiées a permis de générer davantage de bénéfices et d'accroître les salaires des membres de la coopérative. Dans une région en particulier, la valeur totale des débarquements a augmenté de 176 %, tandis que les pêcheurs ont réduit de 22 % leur temps de travail consacré à la capture²⁹.

Le programme d'écolabellisation et de certification du MSC est volontaire et récompense les pratiques de pêche durables. Il participe à la création d'un marché des produits de la mer équilibré et durable. En 2020, 409 pêcheries étaient certifiées MSC dans le monde dont 70 dans 26 pays du Sud, et 89 autres en cours d'évaluation³³. Parmi les pêcheries engagées dans le programme MSC, on compte 62 pêcheries artisanales qui font vivre 80 000 personnes²⁹.



La certification MSC est délivrée par des évaluateurs indépendants. Pour l'obtenir, il faut fournir des preuves sur la bonne santé des populations de poissons, sur l'application de mesures de protection des écosystèmes marins et de réduction des prises accessoires, ainsi que sur une gestion efficace. De nombreuses pêcheries apportent des améliorations notables avant d'entamer le processus d'évaluation du MSC, mais elles sont par ailleurs tenues de procéder à des améliorations continues afin de conserver les meilleures pratiques mondiales, comme le prévoit le Référentiel Pêcheries du MSC.

L'augmentation du nombre de pêcheries durables certifiées est en partie due à la demande croissante en aliments d'origine durable de la part des citoyens. De plus en plus d'entre eux souhaitent en savoir plus sur l'origine durable des aliments qu'ils achètent : les consommateurs européens de produits de la mer considèrent même que le critère de la durabilité est plus important que le prix³¹. Selon une étude du MSC sur les préoccupations environnementales des français, 42% des plus jeunes (entre 18 et 24 ans) sont enclins à changer de marque de produits de la mer à l'avenir, si celle-ci est engagée à proposer des produits issus d'une pêche en faveur de la protection des océans.



INSUFFLER LE CHANGEMENT

Le programme de certification du MSC insufflé des changements économiques et sociaux en profondeur à l'échelle mondiale. Une analyse récente de l'ONU montre que les pêcheries qui remplissent les normes de durabilité environnementale définies par le cahier des charges du MSC atteignent un minimum de 34 Objectifs de développement durable différents³², notamment en matière de lutte contre la faim (ODD 2) et de préservation des océans (ODD 14).

Toutefois, les pêcheurs ne peuvent pas assumer à eux seuls l'ensemble des changements nécessaires pour préserver l'océan et ses ressources. Ils ont besoin du soutien des gouvernements afin de fixer des limites de capture selon les avis scientifiques, et de lutter contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN). Les gouvernements doivent accorder la priorité à la gestion de l'océan, notre futur en dépend. Les protéines supplémentaires obtenues par l'éradication de la surpêche et la bonne gestion des populations de poissons pourraient compléter l'alimentation de millions de personnes dans le monde et répondre à la demande croissante d'une population grandissante.

Des pêcheurs dans le monde entier prouvent déjà que la pêche durable représente un objectif atteignable et qu'elle est une solution productive, qui participe à la construction d'un avenir où la sécurité alimentaire pourra être garantie.

Pour accélérer cette évolution, l'industrie, les commerces, les gouvernements et les citoyens doivent soutenir et donner la priorité aux ressources durables.



La Namibie reconstitue ses populations de poissons au profit des populations locales

Le merlu namibien a été surexploité par des flottes internationales avant les années 1990, les captures annuelles de merlu ayant culminé à environ un million de tonnes. A titre de comparaison, aujourd'hui les captures sont de 160 000 tonnes par an. L'économie locale n'a que peu bénéficié de ce pic qui, en outre, a eu de lourdes conséquences sur les écosystèmes de la région.

Après l'indépendance du pays en 1990, le gouvernement a collaboré avec les entreprises afin de créer une industrie de la pêche rentable grâce aux investissements étrangers, au profit des Namubiens et de l'océan. En 2000, le monde entier a salué l'Acte sur les ressources marines namubiennes (Namibia's Marine Resources Act) comme l'une des politiques en matière de pêche la plus progressiste et réussie. L'exigence selon laquelle les captures doivent être fraîches et non congelées a permis de réaliser l'essentiel de la transformation du poisson localement, ce qui a généré de nouveaux emplois.

En 2020, après dix ans de collaboration avec le MSC, la pêcherie de merlu de Namibie a obtenu la certification, ouvrant ainsi la voie vers davantage de marchés européens. La pêcherie a implanté une stratégie de pêche claire et travaille en étroite collaboration avec la pêcherie de merlu sud-africaine certifiée MSC afin de garantir une évaluation commune des populations de poissons. Grâce à cela, la population de merlus namubiens a doublé, et l'industrie du merlu peut continuer d'assurer son rôle d'employeur majeur dans la région, notamment pour les femmes qui travaillent principalement dans les usines de transformation.



En tant que garants de nos ressources naturelles, il est de notre responsabilité de gérer la pêche en Namibie dans l'objectif d'assurer à long terme la santé et la biodiversité des océans, tout en permettant au secteur de la pêche de valoriser cette ressource pour les générations actuelles et futures.



**Dr A Kawana, Ministre de la Pêche et des
Ressources marines, gouvernement de Namibie**

RESSOURCES

- ¹ [UN DESA \(2019\) World population prediction](#)
- ² [UN Sustainable Development Goals Report 2020](#)
- ³ [New Internationalist Hunger: the facts 2020](#)
- ⁴ [UN FAO State of Food Security and Nutrition in the World \(Sofi 2020\)](#)
- ⁵ [World Resources Institute \(2019\) Reducing food loss and waste](#), p5
- ⁶ [World Resources Institute \(2019\) Creating a Sustainable Food Future](#)
- ⁷ [UN FAO State of the world fisheries \(Sofia 2020\)](#)
- ⁸ [Nature Climate Change 8, 333-337 \(2018\)](#) : en moyenne 1 à 5 kg de CO₂ par kilo de poisson, et entre 50 et 750 kg de CO₂ par kilo de viande rouge
- ⁹ [Frontiers in Ecology and the Environment 16\(6\), 329-335 \(2018\)](#)
- ¹⁰ [UN FAO State of the World's biodiversity for food and agriculture \(2019\)](#)
- ¹¹ [UK Department of Health \(2013\) Nutrient analysis of fish and fish products](#)
- ¹² [Food Security 11, 1395-1415 \(2019\)](#)
- ¹³ Canadian Journal of Public Health. 91 (2): 121-124 (2000)
- ¹⁴ [UN FAO \(2020\) Rebuilding of marine fisheries part 2](#) (pp 144)
- ¹⁵ [UN FAO IUU fishing \(accessed 20/10/2020\)](#)
- ¹⁶ [Food Security 11, 1395-1415 \(2019\)](#)
- ¹⁷ [Research Society and Development 9\(1\):24911566 \(2020\)](#)
- ¹⁸ [ODI Western Africa's missing fish 2016](#)
- ¹⁹ [Nature 574, 95-98 \(2019\)](#)
- ²⁰ [Committee on World Food \(2014\) Sustainable fisheries and aquaculture for food security and nutrition](#); p47
- ²¹ [PNAS 2016 113\(18\) 5125-5129](#); rendement prévu
- ²² Seulement 82 % du poisson est destiné à la consommation humaine²³, soit 13,1 millions sur 16 millions de tonnes. Et seulement 10 % d'un poisson entier correspond à des protéines comestibles²⁴, soit 1,3 million sur 13,1 millions de tonnes.
- ²³ [Nature \(2020\) DOI: 10.1038/s41586-020-2616-y](#)
- ²⁴ [UN FAO Yield and composition of fish \(accessed 20/10/2020\)](#): la proportion moyenne de chair comestible dans un poisson entier est de 56 %, et la proportion moyenne de chair comestible correspondant des protéines est de 18 % (moyenne calculée sur toutes les espèces documentées avec des données confirmées, moyenne non pondérée selon la quantité de capture de chaque espèce), donc les protéines comestibles représentent 10 % d'un poisson entier (0,56 x 0,18 = 0,1).
- ²⁵ [US FDA nutritional recommendations \(accessed 20/10/2020\)](#): 50 g de protéines par personne et par jour (soit 18,25 kg par personne et par an) ; une quantité comparable aux recommandations de la Public Health England, basées sur les directives de l'Autorité européenne de sécurité des aliments pour 0,83 g/kg de poids corporel (45 - 55 g par jour).
- ²⁶ 1,3 million de tonnes (1 300 000 000 kg) de protéines comestibles équivalent à 72 millions de portions de l'apport annuel recommandé de 18,25 kg de protéines²⁵.
- ²⁷ [PNAS 117 \(4\) 2218-2224 \(2020\)](#)
- ²⁸ [UN FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries](#)
- ²⁹ [MSC \(2019\) Making waves: small scale fisheries achieving sustainability with the MSC](#)
- ³⁰ [MSC Annual Report \(2020\) Celebrating and supporting sustainable fisheries](#)
- ³¹ [Globescan Global seafood consumer survey 2020](#)
- ³² [8th World Sustainability Forum sciforum-030569 \(2020\)](#)

En savoir plus
msc.org/fr



@mscpêchedurable



@mscpêchedurable



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2021