



# COMITÉ DES PÊCHES

## Trente-sixième session

8-12 juillet 2024

### Le rôle des pêches et de l'aquaculture dans la sécurité alimentaire et la nutrition

#### Résumé

Le présent document porte sur le rôle des aliments d'origine aquatique<sup>1</sup> dans une alimentation saine, la nutrition et la sécurité alimentaire. Les animaux aquatiques sont non seulement considérés comme une excellente source de protéines, mais ils jouent également un rôle particulier en fournissant des acides gras essentiels et des micronutriments, qui font défaut dans de nombreux régimes alimentaires. Le rôle d'autres aliments d'origine aquatique, notamment les algues, est également reconnu, en raison de leur contenu en micronutriments. La récente consultation de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson a mis en lumière des éléments probants attestant que la consommation de poisson avait des avantages à tous les stades de la vie, y compris pendant la grossesse, chez l'enfant et à l'âge adulte. Il existe de nombreuses possibilités pour mieux intégrer des aliments d'origine aquatique nutritifs, abordables et appétissants dans les politiques et les programmes sur la santé et la nutrition et faire ainsi en sorte que ces aliments continuent à jouer un rôle dans l'alimentation saine.

#### Suite que le Comité est invité à donner

Le Comité est invité à:

- donner des orientations au sujet de l'amélioration de l'assistance que prête la FAO aux membres en ce qui concerne le rôle des aliments d'origine aquatique dans une alimentation saine et au sujet de l'amélioration de la nutrition et de la sécurité alimentaire au moyen de l'intégration des aliments d'origine aquatique dans la programmation et l'élaboration de politiques sur la nutrition;
- recommander des mesures permettant d'approfondir les travaux consacrés à l'analyse risques-avantages en améliorant la collecte et l'utilisation de données sur la composition chimique d'importantes ressources alimentaires d'origine aquatique aux niveaux régional, national et infranational;

<sup>1</sup> Produits alimentaires destinés à la consommation humaine élevés ou capturés/récoltés dans l'eau. Note: ils comprennent tous types de poissons, crustacés, mollusques et autres animaux aquatiques, ainsi que les algues (algues marines, par exemple) (FAO, 2022).

- formuler des recommandations au sujet de l'amélioration de la collecte, de l'analyse et de l'utilisation de données sur la consommation et la composition nutritionnelle des aliments d'origine aquatique, afin de mieux comprendre comment ceux-ci contribuent à une alimentation saine; et
- recommander que la FAO étudie de manière plus approfondie l'impact que les pêches et l'aquaculture durables et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires pourraient avoir sur l'amélioration des rendements des aliments d'origine aquatique destinés à la consommation humaine et sur la réduction des pertes après capture.

*Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser à:*

M. Jogeir Toppe  
Spécialiste des pêches  
Adresse électronique: [jogeir.toppe@fao.org](mailto:jogeir.toppe@fao.org)

## I. INTRODUCTION

1. Les systèmes alimentaires terrestres et aquatiques connaissent un changement sans précédent. On considère que l'un des plus gros défis auxquels l'humanité fait face consiste à nourrir 9,7 milliards de personnes avec des aliments sains issus de systèmes agroalimentaires durables d'ici à 2050. Les stratégies prenant en compte les aliments d'origine aquatique ont un potentiel considérable dans l'optique de la transition vers des systèmes agroalimentaires durables au service d'une alimentation saine et, dans le même temps, permettent aux femmes et aux jeunes de conserver leurs moyens de subsistance et de produire des revenus et favorisent l'accès des populations vulnérables à une alimentation saine, y compris en cas de crises ou de perturbations touchant les systèmes alimentaires et aquatiques.
2. Les aliments d'origine aquatique contiennent une grande variété de nutriments et de composés bioactifs qui peuvent considérablement contribuer à une alimentation saine. En outre, la production d'aliments d'origine aquatique a une empreinte carbone plus faible que celle d'aliments issus d'animaux terrestres ([Gephart et al., 2021](#)) et le potentiel de l'aquaculture durable est de plus en plus important en matière de contribution à des systèmes agroalimentaires durables et d'amélioration de la nutrition et de la santé.
3. Les acteurs du développement durable dans le monde ne parviennent actuellement pas à atteindre la plupart des cibles des ODD ayant trait à la faim et à la malnutrition. Étant donné que les notions d'aliments d'origine aquatique et de sécurité alimentaire et nutrition ont été jusqu'à présent dissociées, le potentiel des systèmes alimentaires aquatiques n'a pas été pleinement exploité en matière d'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition des plus démunis.
4. Les politiques sur les pêches et l'aquaculture ont tendance à mettre principalement l'accent sur la production, l'efficacité économique, la gestion des ressources et la durabilité environnementale. Elles prennent souvent moins en compte les chaînes de valeur et la contribution des aliments d'origine aquatique à une alimentation saine. De récentes études ont montré que la contribution des aliments d'origine aquatique à la diminution des carences en micronutriments pouvait être immense ([Hicks et al., 2019](#)). Toutefois, un examen récent des politiques a mis en évidence que, sur 165 politiques de santé publique consacrées à la nutrition, seulement 68 faisaient de la consommation de crustacés et de mollusques un objectif principal et que, sur 158 politiques nationales relatives aux pêches, seulement 77 faisaient de la nutrition un objectif important du secteur ([Koehn et al., 2022](#)).
5. Le fait de prendre en compte et de faire en sorte de renforcer le rôle des aliments aquatiques dans la réduction de la faim et de la malnutrition peut constituer, pour les gouvernements, les organisations internationales d'aide au développement et, plus largement, la société, une incitation supplémentaire à favoriser le développement à long terme, et non pas seulement la production de revenus et la conservation de la biodiversité, et donc à investir dans la durabilité des pêches de capture et de l'aquaculture. Une analyse fondée sur la modélisation indique qu'un accroissement de la production mondiale d'aliments issus d'animaux aquatiques d'ici à 2030 pourrait potentiellement faire baisser les prix, augmenter la consommation et faire diminuer les carences en micronutriments ([Golden et al., 2021](#)).

## II. L'IMPORTANCE DES ALIMENTS D'ORIGINE AQUATIQUE EN MATIÈRE DE NUTRITION

6. À l'échelle mondiale, les produits aquatiques représentent environ 15 pour cent de l'offre mondiale totale de protéines animales, et cette part dépasse les 40 pour cent dans plusieurs pays d'Asie et d'Afrique<sup>2</sup>.
7. Comme les autres animaux, les animaux aquatiques fournissent des protéines qui contiennent tous les acides aminés essentiels. Les aliments d'origine aquatique sont également une source d'acides gras polyinsaturés omega-3 à longue chaîne, en particulier d'acide eicosapentaénoïque (EPA) et

---

<sup>2</sup> Il faut noter que ces chiffres découlent de données sur l'offre et non sur la consommation.

d'acide docosahexaénoïque (DHA). Les animaux aquatiques peuvent également fournir d'autres nutriments, notamment du calcium, du fer, du zinc, de l'iode, du sélénium et des vitamines A, B12 et D. Les nutriments et leur teneur varient en fonction des espèces, des parties consommées et des méthodes de préparation, entre autres facteurs.

8. Il a été établi que les petits poissons consommés intégralement étaient particulièrement riches en micronutriments (qui sont très concentrés dans les yeux, les viscères, les arêtes, etc.) et certaines études ont montré que l'on pourrait utiliser les parties riches en micronutriments de plus gros poissons (arêtes, yeux, etc.) à des fins de consommation ([Abbey et al., 2016](#)).

9. En outre, il a été prouvé que l'absorption des micronutriments (principalement le fer et le zinc) issus d'aliments dérivés de végétaux était améliorée lorsque ces aliments étaient consommés en même temps que 40 grammes de poisson seulement ([Consalez et al., 2022](#)).

10. Les recommandations actuelles préconisent aux adultes de consommer 1 à 2 portions de poisson (mollusques et crustacés inclus) par semaine ([FAO/OMS, 2011](#) and [EFSA, 2014](#)). La récente consultation de la FAO et de l'OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson ([FAO/OMS, 2023](#)) a mis en lumière des éléments probants attestant que la consommation de poisson avait des avantages à tous les stades de la vie, y compris pendant la grossesse, chez l'enfant et à l'âge adulte. Ainsi, la consommation de poisson par les femmes durant leur grossesse a été associée à un meilleur état de santé des nouveau-nés et des liens ont été trouvés pour les adultes entre la consommation de poisson et la réduction des risques de maladies cardiovasculaires et neurologiques ([FAO/OMS, 2023](#)). En outre, des études ont montré que la consommation d'aliments aquatiques par des nourrissons et des enfants en bas âge (à partir de 6 mois) et/ou du lait de leur mère qui consomme des aliments aquatiques améliorait leur développement cognitif et réduisait le retard de croissance et la malnutrition aiguë sévère. La consommation d'aliments aquatiques chez les adolescents a été corrélée à une amélioration du développement cognitif, à un quotient intellectuel plus élevé, à une amélioration des résultats scolaires et à des effets favorables sur le comportement et la santé mentale ([UN Nutrition, 2021](#)).

11. Les bienfaits de la consommation dépendent de l'alimentation globale, des conditions de sécurité sanitaire des aliments et des pratiques et caractéristiques des consommateurs (notamment leur consommation d'acides gras polyinsaturés oméga 3), ainsi que du poisson consommé (l'espèce de poisson et les modes de préparation, par exemple) ([FAO/OMS, 2023](#)). Il faut disposer d'évaluations des risques et des bénéfices aux niveaux régional, national ou infranational pour perfectionner les recommandations en matière de consommation de poisson en prenant en compte les habitudes de consommation locales, la composition nutritionnelle du poisson, l'état nutritionnel de la population considérée, les habitudes culturelles et la démographie ([FAO/OMS, 2023](#)). Toutefois, il existe peu d'analyses des risques et des bénéfices de la consommation d'aliments d'origine aquatique car on manque de données de haute qualité sur les modes de consommation et la teneur en nutriments et en contaminants de ces aliments.

### III. CONTRIBUTION DE LA PÊCHE ARTISANALE À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET À LA NUTRITION

12. La pêche artisanale représente plus de 40 pour cent du total des prises de la pêche de capture et près de 500 millions de personnes tirent au moins partiellement leurs moyens de subsistance de ce sous-secteur, notamment près de 53 millions de personnes qui exercent des activités de subsistance ([FAO, 2023](#)). Ainsi, pour des millions de personnes dans le monde, notamment les personnes vulnérables et celles qui n'ont pas accès aux marchés formels, les aliments d'origine aquatique issus de la pêche artisanale sont une source essentielle, parfois irremplaçable, de micronutriments et d'acides gras importants pour la croissance et la santé. La concrétisation du droit à une alimentation adéquate et le renforcement de la contribution de la pêche artisanale à la sécurité alimentaire et à la nutrition sont donc des objectifs explicites des Directives volontaires visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale dans le contexte de la sécurité alimentaire et de l'éradication de la pauvreté.

13. Les bienfaits de la pêche artisanale sont tirés directement et indirectement via la consommation ou via un vecteur économique, notamment les revenus provenant de la transformation et de la vente de poisson et d'aliments aquatiques, qui permettent d'acheter d'autres aliments. Il est essentiel de mieux comprendre ces vecteurs pour élaborer des mesures politiques et renforcer les capacités dans le but préserver la pêche artisanale et sa fonction nutritionnelle. Le document technique de la FAO intitulé *Small fish for food security and nutrition* (FAO, 2023), par exemple, indique que, grâce à l'association des acteurs de la gouvernance des systèmes alimentaires et des chaînes d'approvisionnement des petits poissons, on peut arriver à fournir du poisson aux consommateurs ruraux et urbains des pays en développement à faible revenu afin qu'ils complètent leur alimentation. Il met également en garde contre le fait que certains types de modernisation des chaînes d'approvisionnement des petits poissons peuvent mettre ces produits hors de portée des populations à faible revenu: «le poisson bon marché » risque alors de devenir «du poisson trop cher» (Banvick *et al.*, 2023). Dans certaines régions, notamment l'Afrique de l'Ouest, on constate une concurrence localisée entre la consommation humaine des petits poissons pélagiques et leur transformation en farine ou huile de poisson à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux dans l'aquaculture et l'élevage. Par conséquent, il est essentiel que nous comprenions mieux la contribution des petits poissons pélagiques aux moyens de subsistance, ainsi qu'à la nutrition et à la sécurité alimentaire, et les arbitrages à opérer entre l'utilisation humaine directe et indirecte de ces poissons (Thiao et Bunting, 2022). Il est important de comprendre comment les petits poissons pélagiques contribuent à l'alimentation, car les petites espèces, souvent consommées intégralement, apportent de considérables bienfaits nutritionnels.

14. Une analyse des enquêtes de la Banque mondiale sur les niveaux de vie a montré que les ménages de la région africaine des Grands Lacs qui vivaient près des zones de pêche artisanale et qui pratiquaient cette activité risquaient moins de souffrir d'un manque de revenus (risque réduit de 9 à 15 pour cent), consommaient davantage de poisson (deux à trois fois plus souvent par semaine) et affichaient des taux de sécurité alimentaire du ménage plus élevés (12,6 pour cent de plus) (Simmance *et al.*, 2022).

15. Il est impératif de tirer davantage profit des bénéfices de la pêche artisanale dans l'ensemble des chaînes d'approvisionnement pour améliorer la nutrition. Le projet de la FAO intitulé «Mettre en œuvre les Directives sur la pêche artisanale pour des systèmes alimentaires et des moyens d'existence équitables du point de vue du genre et résilients face au climat» ([www.fao.org/voluntary-guidelines-small-scale-fisheries/en](http://www.fao.org/voluntary-guidelines-small-scale-fisheries/en)) vise à contribuer à cela en renforçant les capacités des femmes et des organisations de pêche artisanale afin d'améliorer les pratiques après capture et la participation aux processus décisionnels dans cinq pays d'Afrique, et offre ainsi des points d'entrée en vue d'une transposition à plus grande échelle.

#### IV. CONTRIBUTION DE L'AQUACULTURE À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET À LA NUTRITION

16. L'aquaculture contribue à la sécurité alimentaire et à la nutrition dans le monde en comblant l'écart entre l'offre et la demande croissante d'aliments aquatiques, qui est particulièrement important dans les pays en développement où les aliments aquatiques sont souvent un produit essentiel et la principale source de protéines animales. La transformation bleue de la FAO prend en compte la contribution considérable de l'aquaculture à la production alimentaire durable et à la réalisation des objectifs de développement durable. En outre, le rôle important que joue l'aquaculture dans la sécurité alimentaire et la nutrition a été souligné à la 12<sup>e</sup> session du Sous-Comité de l'aquaculture. Comme indiqué dans *La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2024*, l'aquaculture représentait 56 pour cent de la production d'aliments issus d'animaux aquatiques destinés à la consommation humaine en 2021.

17. La vision qui sous-tend les *Directives pour une aquaculture durable* (ci-après, les «Directives») est celle d'un secteur aquacole qui contribue dans une large mesure à un monde libéré de la faim, dont on exploite pleinement le potentiel pour répondre à la demande croissante d'aliments et de produits d'origine aquatique sûrs, sains, accessibles, à un prix abordable et ayant des incidences moindres sur

l'environnement, et qui contribue au développement durable en favorisant l'éradication de la pauvreté, de la malnutrition et de la faim.

18. Dans le cadre des Directives, il est recommandé aux pays de prendre en compte l'aquaculture dans leurs plans d'action nationaux consacrés à la sécurité alimentaire et à la nutrition et de promouvoir les aliments aquatiques sûrs et nutritifs dans leurs recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments, leurs programmes d'alimentation scolaire et leurs autres stratégies ayant trait à l'alimentation et à la nutrition. Il est également recommandé aux pays de favoriser les innovations et les investissements dans les chaînes de valeur de l'aquaculture qui accroissent la valeur, la sécurité sanitaire et les bénéfices nutritionnels des produits aquacoles pour les consommateurs. Par exemple, la valeur nutritionnelle des aliments aquatiques issus de l'aquaculture dépend des espèces, de leur alimentation et des méthodes d'élevage, ainsi que des techniques de transformation après capture ([Mohanty et al., 2019](#)).

19. Les systèmes aquacoles bénéficiant d'une grande biodiversité aquatique, notamment les systèmes d'intégration de l'agriculture et de l'aquaculture, les systèmes de rizipisciculture ou la polyculture, permettent d'utiliser plus efficacement les ressources et peuvent renforcer la diversité et la disponibilité des aliments d'origine aquatique abordables. La mise en place de systèmes intégrés peut jouer un rôle catalyseur dans les communautés pauvres en les aidant à remédier à des problèmes plus larges tels que l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, ce dont on a des exemples au Bangladesh, en République démocratique populaire lao et en Zambie, entre autres ([Dubois et al., 2021](#)).

## V. DONNÉES SUR LA COMPOSITION ET LA CONSOMMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE AQUATIQUE

20. Malheureusement, on manque de données adéquates sur la composition et la consommation des produits alimentaires d'origine aquatique. Les données sur la consommation dont on dispose sont souvent cumulées avec des données sur d'autres aliments d'origine animale ou ne comportent pas de détails sur les parties du poisson qui ont été consommées, ce qui a des incidences sur les estimations de la teneur et de l'apport en nutriments. Afin d'aider à combler ces lacunes, la FAO mène trois initiatives importantes.

21. La FAO et ses partenaires ont réalisé un examen des bases de données sur la composition des aliments qui comprenaient des données sur les aliments d'origine aquatique afin de déterminer les atouts des bases de données existantes et les synergies possibles ([Cohen et al., 2022](#)). Afin d'accroître la disponibilité de données sur la composition des aliments, la FAO met actuellement à jour la Base de données mondiale FAO/INFOODS sur la composition des aliments (poissons et crustacés) (uFiSh), publiée en 2016. La mise à jour, qui devrait être publiée en 2025, vise à élargir le nombre d'espèces couvertes, en incluant notamment les petits poissons consommés intégralement et des espèces d'algues marines.

22. La FAO recueille et publie des données issues d'enquêtes sur la consommation alimentaire individuelle au moyen de l'[Outil de données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle mondiale](#). Celui-ci comprend actuellement 54 ensembles de données provenant de 33 pays et fournit des informations détaillées sur la consommation de produits alimentaires aquatiques. Ces données offrent des informations intéressantes sur les poissons d'eau douce, marins et diadromes, dans deux catégories (frais et séchés), et sur les abats, les crustacés et mollusques et les plats à base de poisson et de produits de la mer ([FAO, 2022](#)).

23. En 2024, la FAO a lancé le domaine de FAOSTAT consacré à l'alimentation et aux régimes alimentaires ([FAO, 2024](#)), le premier registre statistique centralisé permettant le partage de différents types de données relatives à l'alimentation. Ce travail a notamment consisté à mettre au point un tableau mondial de conversion des nutriments qui sera appliqué aux comptes disponibilités et utilisation (CDU) de la FAO ([Grande et al., 2024](#)). Jusqu'en 2024, les statistiques des CDU ne portaient que sur les calories, les protéines et les lipides, mais grâce aux nouvelles données sur la composition des aliments, on trouve des informations sur 10 vitamines et minéraux et, en outre, sur deux minéraux, deux vitamines et les acides gras pour les aliments d'origine aquatique. Une analyse

des apports en nutriment au niveau mondial pour ces nouvelles composantes figure dans le rapport sur *La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2024*.

## VI. LES PRODUITS ALIMENTAIRE D'ORIGINE AQUATIQUE DANS LES REPAS INSTITUTIONNELS

24. Le coût, l'acceptabilité et les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments sont les principaux problèmes auxquels sont confrontées les autorités lorsqu'elles intègrent des aliments aquatiques dans les programmes d'alimentation scolaire et autres dispositifs d'achats publics institutionnels. Il y a une demande croissante d'assistance auprès de la FAO concernant l'intégration des produits alimentaires d'origine aquatique dans les programmes d'alimentation et de nutrition scolaires ([FAO, 2020](#)). Un appui technique et en matière de politiques a en particulier été prêté pour atténuer ces problèmes et renforcer les capacités en vue d'une mise en œuvre adéquate.
25. Les principales stratégies pour gérer le coût de l'intégration d'aliments aquatiques dans les programmes d'alimentation et de nutrition consistent notamment à privilégier les petites espèces de poissons autochtones et durables qui sont consommées intégralement et les espèces sous-utilisées qui peuvent être facilement adaptées.
26. Une autre stratégie consiste à mettre davantage l'accent sur la réduction et la prévention des pertes et du gaspillage de nourriture et sur une plus grande utilisation de toutes les parties du poisson, notamment les sous-produits issus de la transformation. Dans de nombreux cas, il faudrait pour cela élaborer de nouveaux produits issus de matières premières qui ne sont pas traditionnellement utilisées à des fins de consommation et faire en sorte que les produits finaux correspondent aux préférences locales.
27. Il y a d'autres obstacles à l'intégration d'aliments aquatiques dans les programmes d'alimentation et de nutrition scolaires, notamment la méconnaissance de ces produits et leur manque d'acceptabilité perçus. Le fait de mettre en parallèle les repas dans les écoles et l'éducation alimentaire et nutritionnelle scolaire, de consulter les élèves et de co-créer des menus avec eux, de privilégier le goût, la durabilité et la culture alimentaire et de travailler avec les familles et tout le milieu scolaire peut aider les enfants à mieux connaître et accepter les aliments nutritifs, y compris les aliments aquatiques ([FAO, 2020](#)).
28. Étant donné que de nombreux aliments sont très périssables, il faut absolument veiller à la sécurité sanitaire des aliments et mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène à tous les maillons de la chaîne de valeur. Il est nécessaire de trouver des solutions à bas coût pour préserver les produits et s'assurer que les aliments issus d'un environnement aquatique puissent être stockés, transportés et utilisés en respectant les exigences de sécurité sanitaire des aliments.
29. La FAO récemment créé une boîte à outils axée sur ces difficultés ([FAO, 2024](#)), afin d'aider les pays à intégrer des aliments aquatiques dans les programmes d'alimentation et de nutrition scolaires. Lors de l'intégration d'aliments aquatiques dans les programmes d'alimentation et de nutrition scolaires, il faut toujours suivre les recommandations et les normes nutritionnelles propres au contexte ([FAO, 2019](#)). Ces normes doivent être alignées sur les recommandations nutritionnelles nationales fondées sur le choix des aliments et les instruments normatifs internationaux fondés sur les droits et il faut prendre en compte les possibilités du système alimentaire scolaire en matière d'offre, d'infrastructures, de capacités systémiques et de modalités d'achats.
30. Le droit à une alimentation adéquate fait partie intégrante des programmes d'alimentation et de nutrition scolaires et est une composante essentielle des droits des enfants, y compris en matière de santé et d'éducation. Cette année (2024) marque le 20<sup>e</sup> anniversaire de l'adoption, par le Conseil de la FAO, des Directives volontaires à l'appui de la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale, une étape qui rappelle qu'il faut poursuivre leur mise en œuvre afin de faire en sorte que chacun, en tout lieu et à tout moment, ait accès à une nourriture suffisante, sûre et nutritive. Cette année, nous célébrons également les 10 ans de l'adoption des Directives volontaires visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale dans le contexte de la sécurité alimentaire et de l'éradication de la pauvreté.

## VII. CONCLUSIONS ET PROCHAINES ÉTAPES

31. Le fait de promouvoir la consommation d'aliments aquatiques sûrs et produits de manière durable, conformément aux recommandations nutritionnelles nationales fondées sur le choix des aliments et dans le cadre d'une alimentation saine, peut améliorer la qualité de l'alimentation et contribuer à la lutte contre la malnutrition chez les populations vulnérables, y compris dans le contexte de programmes d'alimentation et de nutrition scolaires et d'autres dispositifs d'achat institutionnels.

32. Outre la promotion de la consommation de produits alimentaires d'origine aquatique dans le cadre d'une alimentation saine, il est nécessaire de veiller à ce que la fourniture de ces aliments soit fondée sur des pratiques de production et un traitement après capture qui soient durables. Le rôle de la pêche artisanale en matière de fourniture d'aliments aquatiques, en particulier aux populations vulnérables sur le plan nutritionnel, ainsi que le rôle de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et l'utilisation des sous-produits des chaînes de valeur aquatiques, ont été soulignés dans le présent document.

33. Les données sur la production et la consommation de produits alimentaires d'origine aquatique et sur leur valeur nutritionnelle sont limitées, en particulier dans les pays en développement. Afin de bien appréhender le rôle que les produits alimentaires d'origine aquatique peuvent jouer dans l'alimentation, il faut produire davantage de connaissances sur la valeur nutritionnelle et la consommation des espèces au niveau des pays, ce qui permettra de mieux comprendre l'apport en nutriments et le rôle de ces aliments dans une alimentation saine.