



COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Dix-huitième session

Procédure de correspondance écrite: 8 avril - 8 mai 2022

Séances plénières en ligne: 7, 8, 9 et 20 juin 2022

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES AQUATIQUES ET L'UTILISATION DES ALIMENTS D'ORIGINE AQUATIQUE ENVISAGÉS SOUS L'ANGLE DE LA NUTRITION ET DES PERTES ET DU GASPILLAGE DE NOURRITURE

Résumé

Le présent document porte sur le rôle essentiel des systèmes alimentaires aquatiques dans la nutrition, la sécurité alimentaire et les moyens d'existence. Les produits alimentaires d'origine aquatique, en particulier le poisson, constituent une source précieuse d'acides gras essentiels qui apportent des micronutriments et des protéines qui font défaut dans de nombreux régimes alimentaires, notamment chez les communautés pauvres et vulnérables. Cependant, les pertes et le gaspillage de nourriture dans les systèmes alimentaires aquatiques nuisent à la durabilité de ces derniers et, par conséquent, à leur contribution à la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

Suite que le Sous-Comité est invité à donner

- Donner des orientations et des conseils sur la manière d'améliorer l'aide que la FAO fournit aux Membres pour accroître le rôle des produits alimentaires d'origine aquatique dans l'amélioration de la nutrition et de la sécurité alimentaire;
- Proposer des mesures durables concernant la manière dont la FAO pourrait aider les Membres à améliorer le commerce des produits alimentaires d'origine aquatique durables, comme moyen de lutte contre la malnutrition et la faim;
- Prendre note de l'importance du Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (le Code de conduite), et du rôle qu'il peut jouer dans la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture;
- Donner des orientations sur la manière d'aider les Membres à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture, notamment en appliquant le Code de conduite.

INTRODUCTION

1. Des systèmes alimentaires aquatiques diversifiés sont importants pour assurer la nutrition, la sécurité alimentaire et les moyens d'existence. Ils fournissent des aliments durables et sont considérés propices à des systèmes alimentaires animaux durables^{1,2,3}. La consommation d'aliments d'origine aquatique apporte des acides gras, des vitamines, des minéraux et des protéines essentiels à la nutrition humaine qui sont indispensables à la sécurité alimentaire dans certains pays. De plus, les produits alimentaires d'origine aquatique sont traditionnellement et culturellement importants dans de nombreux régimes alimentaires. Compte tenu de la croissance de la population mondiale, la demande de produits alimentaires d'origine aquatique devrait continuer d'augmenter globalement, mais évoluer différemment suivant les pays et les régions. Par exemple, en Afrique, et seulement dans cette région, on prévoit une diminution de la consommation par habitant de produits alimentaires d'origine aquatique au cours de la prochaine décennie⁴.

2. Le commerce des produits de la pêche et de l'aquaculture constitue une importante source de revenus pour de nombreux pays, en particulier les pays développés. Certains pays en développement exportent des espèces à forte valeur commerciale, dont ils tirent des revenus élevés, tandis que d'autres exportent des espèces à faible valeur commerciale, notamment de petits poissons pélagiques utilisés dans l'industrie de la pêche minière pour produire des aliments pour animaux à base de poisson^{5,6}.

3. Les petits poissons pélagiques apportent une grande quantité d'acides gras et de micronutriments essentiels, en particulier lorsqu'ils sont consommés entiers, tête et arêtes comprises. Le fait de donner la priorité à ces poissons nutritifs pour la consommation humaine directe, de trouver une nouvelle utilisation à des sous-produits riches en micronutriments, comme le squelette, les arêtes et les viscères, et de diversifier la consommation sans la limiter aux espèces de valeur élevée et de niveau trophique supérieur peut contribuer à améliorer la nutrition, à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture et à instaurer des systèmes alimentaires plus durables.

LES ALIMENTS D'ORIGINE AQUATIQUE AU SERVICE DE LA NUTRITION

4. Les produits de la pêche et de l'aquaculture ont toujours été considérés comme de bonnes sources de protéines. Il est de plus en plus notoire que les produits alimentaires d'origine aquatique sont riches en vitamines et minéraux essentiels et constituent des sources précieuses d'acides gras oméga 3 à longue chaîne, comme l'acide eicosapentaénoïque (EPA) et l'acide docosaénoïque (DHA), qui sont des constituants importants de notre système nerveux. Les produits alimentaires d'origine aquatique font partie des quelques sources naturelles d'iode, de fer et de zinc. Le poisson apporte une grande quantité de ces nutriments, notamment lorsqu'on en consomme les arêtes, comme c'est souvent le cas pour les espèces de petite taille.

¹ Ahern, M., Thilsted, S. H. et Oenema, S. 2021. Le rôle des produits alimentaires d'origine aquatique dans une alimentation saine et durable. Document de consultation. [unnnutrition.org/wp-content/uploads/Aquatic-foods-and-SHD-Paper_FR.pdf](https://www.unnnutrition.org/wp-content/uploads/Aquatic-foods-and-SHD-Paper_FR.pdf).

² Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T. *et al.* 2019. Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170): 447-492.

³ Hilborn, R., Banobi, J., Hall, S.J., Pucylowski, T. & Walsworth, T.E. 2018. The environmental cost of animal source foods. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 16(6): 329-335.

⁴ Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2021-2030, Éditions de l'OCDE, Paris. [fao.org/publications/card/en/c/CB5332FR](https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB5332FR).

⁵ Ahern, M., Thilsted, S. H. et Oenema, S. 2021. Le rôle des produits alimentaires d'origine aquatique dans une alimentation saine et durable. Document de consultation. [unnnutrition.org/wp-content/uploads/Aquatic-foods-and-SHD-Paper_FR.pdf](https://www.unnnutrition.org/wp-content/uploads/Aquatic-foods-and-SHD-Paper_FR.pdf).

⁶ Hicks, C. C., Cohen, P. J., Graham, N. A. J., Nash, K. L., Allison, E. H., D'Lima, C., Mills, D. J., Roscher, M., Thilsted, S. H., Thorne-Lyman, A. L. et MacNeil, M. A. 2019. Harnessing global fisheries to tackle micronutrient deficiencies. *Nature*, 574(7776): 95-98.

5. Les experts s'accordent à dire que la consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment les poissons gras, est essentielle au bon développement du cerveau et du système nerveux de l'enfant, les acides gras oméga 3 sous forme de DHA étant nécessaires au développement cognitif.

6. Les carences en micronutriments touchent des centaines de millions de personnes, en particulier les femmes et les enfants dans les pays en développement. L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) estime que 40 pour cent des femmes enceintes et 42 pour cent^{7,8,9} des enfants de moins de 5 ans sont anémiés, notamment en raison d'une alimentation pauvre en fer. La carence en vitamine A persiste en Afrique et en Asie du Sud, et près de la moitié des enfants souffrent d'une carence en zinc⁹. Dans de nombreux pays, l'alimentation dans les zones rurales pourrait ne pas être assez variée. Il a été montré qu'une alimentation diversifiée contribuait à un apport approprié en micronutriments. Dans les zones rurales, les régimes alimentaires sont souvent caractérisés par une consommation importante de céréales et une consommation moindre d'aliments riches en nutriments, comme les produits alimentaires d'origine aquatique, les fruits et les légumes.

7. La consommation de produits alimentaires d'origine aquatique est particulièrement bénéfique pendant le développement fœtal et l'enfance. Elle contribue à une meilleure diversité de l'apport alimentaire maternel, à une composition équilibrée du lait maternel pendant la grossesse et l'allaitement, à l'issue positive de la grossesse, à un meilleur développement cognitif, à une réduction du retard de développement et de la malnutrition aiguë sévère, ainsi qu'à des quotients intellectuels (QI) plus élevés, à de meilleures performances scolaires et professionnelles et à une réduction de la mortalité, toutes causes confondues, mais aussi à une réduction de la tension artérielle, du taux de cholestérol et du risque de décès dû à une maladie cardio-vasculaire¹⁰.

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES AQUATIQUES ET LE COMMERCE DU POISSON

8. La demande croissante de produits alimentaires d'origine aquatique est liée aux progrès technologiques et au développement du commerce, qui ont facilité la croissance spectaculaire de l'aquaculture. Dans certains pays à faible revenu, la monoculture dans la production aquacole a eu des conséquences négatives sur la nutrition, car elle a réduit la consommation d'espèces de petite taille. L'aquaculture peut contribuer à une alimentation plus nutritive si elle est axée sur une production diversifiée et combinée, comme la polyculture de la carpe et d'espèces de poissons de petite taille.

9. La demande et le commerce de petits pélagiques ont augmenté dans certaines régions, notamment car leur valeur nutritionnelle exceptionnelle est mieux connue. Tel est le cas du mola (*Amblypharyngodon mola*) au Bangladesh ainsi que du dagaa (*Rastrineobola argentea*) et du kapenta (*Limnothrissa miodon* et *Stolothrissa tanganicae*) en Afrique du Sud. Le commerce intrarégional de grandes quantités de dagaa, par exemple, permet de fournir des aliments nutritifs à des populations dans des pays éloignés du lieu de pêche. De plus, en raison de la forte demande des secteurs aquacole et agricole, les petits poissons pélagiques sont devenus un précieux ingrédient des aliments pour animaux, et leur production n'est plus destinée uniquement à la consommation humaine directe.

10. Une part croissante de la production de la pêche et de l'aquaculture est transformée en produits sous différentes formes. Les sous-produits peuvent représenter entre 30 et 70 pour cent du poids vif des intrants¹¹. En raison de la demande internationale et de l'importance croissante du commerce international, nombre de pays exportent les parties du poisson de plus grande valeur et destinent les sous-produits, de valeur moindre, comme la tête, les viscères et l'épine dorsale, aux marchés locaux.

⁷ D'autres rapports indiquent que le pourcentage d'enfants de moins de 5 ans souffrant d'anémie dans les pays à revenu faible ou intermédiaire pourrait atteindre 60 pour cent.

⁸ Victora, C. G., *et al.* Revisiting maternal and child undernutrition in low-income and middle-income countries: variable progress towards an unfinished agenda. *Lancet* 2021; 397(10282):1388–99.

⁹ Global Nutrition Report. 2021. Rapport sur la nutrition mondiale 2021. Initiatives de développement. globalnutritionreport.org/reports/2021-global-nutrition-report/-global-nutrition-report/ (en anglais).

¹⁰ Ahern, M., Thilsted, S. H. et Oenema, S. 2021. Le rôle des produits alimentaires d'origine aquatique dans une alimentation saine et durable. Document de consultation. unnutrition.org/wp-content/uploads/Aquatic-foods-and-SHD-Paper_FR.pdf.

¹¹ Estimation faite sur la base de certaines transformations industrielles.

Les sous-produits ont souvent une plus grande valeur nutritionnelle que le produit principal, en particulier pour ce qui est des acides gras essentiels et des micronutriments, comme les minéraux et les vitamines. Au niveau industriel, ils sont transformés en farine et huile de poisson, essentiellement destinées à l'alimentation animale, et contribuent donc indirectement à la sécurité alimentaire.

11. Du fait de la demande croissante d'huile de poisson comme supplément nutritionnel à l'échelle mondiale, il est devenu rentable d'extraire de l'huile de sous-produits, comme les têtes de thon. La farine et l'huile de poisson font l'objet d'un commerce international. Elles constituent une importante source de revenu pour certains pays et sont un ingrédient essentiel des aliments pour animaux dans le secteur de l'aquaculture, le système de production d'aliments qui se développe le plus rapidement à l'échelle mondiale. Actuellement, plus de 31 pour cent des matières premières utilisées pour produire la farine et l'huile de poisson proviennent de sous-produits et de déchets plutôt que de poissons entiers¹². La majeure partie des farines et huiles de poisson est encore obtenue à partir de poissons sauvages, notamment de petits pélagiques, mais la production à partir de sous-produits se développe de plus en plus.

12. Les sous-produits peuvent être transformés en denrées alimentaires précieuses destinées à la consommation humaine directe. Par exemple, on s'attache de plus en plus à utiliser des produits alimentaires d'origine aquatique sous-utilisés, comme de petits poissons entiers et les sous-produits¹³, dans les approches fondées sur l'alimentation destinées à améliorer les repas scolaires. Les programmes lancés dans ce domaine pourraient ouvrir un marché régulier à des ressources halieutiques achetées localement afin de réduire les pertes et le gaspillage de nourriture tout en fournissant des repas riches en nutriments aux écoliers, qui sont susceptibles de souffrir d'une ou de plusieurs carences en micronutriments^{14,15}. Les compléments en minéraux peuvent être fabriqués à partir d'arêtes de poisson bien que, actuellement, cela ne soit pas très courant. Un produit minéral élaboré à titre expérimental à partir d'arêtes de poisson contenait la plupart des minéraux essentiels, en particulier du zinc, du fer et du calcium, en grande quantité. Intégré dans des repas scolaires traditionnels dans le cadre d'un essai, il a été très apprécié des écoliers.

LES PERTES ET LE GASPILLAGE DE NOURRITURE DANS LE SECTEUR DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

13. Les pertes et le gaspillage de nourriture dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture constituent un problème important pour les systèmes alimentaires durables, quelles que soient la situation économique du pays, l'ampleur de l'activité de pêche et la complexité de la chaîne de valeur. On estime que 35 pour cent de la production halieutique et aquacole destinée à la consommation humaine est gaspillée chaque année. Dans la plupart des régions du monde, les pertes et le gaspillage de nourriture se situent entre 30 et 35 pour cent¹⁶. Ils nuisent à la durabilité des systèmes alimentaires aquatiques et ont des répercussions négatives sur l'économie, la sécurité alimentaire et la nutrition ainsi que l'environnement.

14. Les pertes et le gaspillage de nourriture se produisent tout au long de la filière de la pêche et de l'aquaculture, de la récolte à la consommation finale. Ils peuvent résulter de causes directes, lorsqu'ils se produisent à certaines étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de causes secondaires, tout au long de cette chaîne, ou de causes systémiques, faisant intervenir l'ensemble du système alimentaire¹⁷.

15. Les causes directes peuvent être l'utilisation d'intrants inappropriés dans la production; des problèmes de planification des activités de récolte; des pratiques inappropriées en matière de production, de récolte et de manutention; de mauvaises conditions de stockage et une mauvaise gestion de la

¹² iffo.com/updateproductmarineingredients-product-marine-ingredients (en anglais).

¹³ Par exemple, des squelettes de thon transformés en poudre.

¹⁴ Ahern, M. B.; Thilsted, S. H.; Kjelleve, M.; Overå, R.; Toppe, J.; Doura, M.; Kalaluka, E.; Wismen, B.; Vargas, M.; Franz, N. (2021). Locally-Procured Fish Is Essential in School Feeding Programmes in Sub-Saharan Africa. *Foods* 2021, 10, 2080. doi.org/10.3390/foods10092080 (en anglais).

¹⁵ fao.org/3/cb7960en/cb7960en.pdf (en anglais).

¹⁶ fao.org/documents/card/fr/c/CA9229FR.

¹⁷ fao.org/3/i3901f/i3901f.pdf.

température; de mauvaises conditions et des techniques de commercialisation inefficaces à l'étape de la vente au détail; et des pratiques inadéquates des prestataires de services de restauration, ainsi que du consommateur lors de l'achat, de la préparation ou de la consommation des aliments.

16. Parmi les causes secondaires des pertes et du gaspillage alimentaires figurent des équipements, des moyens de transport et des capacités de stockage insuffisants; le manque d'organisation, de coordination et de communication entre les acteurs de la filière; des infrastructures insuffisantes; et des conditions, pratiques et mesures inadéquates lors des activités menées en aval de la filière. D'autres causes secondaires sont liées au manque d'informations, à l'impossibilité d'anticiper la situation sur les marchés, aux normes de qualité beaucoup trop strictes imposées par les entreprises de transformation, les détaillants ou les marchés cibles, ou encore à la confusion liée à une connaissance limitée des différentes dates indiquées sur les produits alimentaires.

17. Les causes systémiques font référence au développement des causes secondaires et directes des pertes et du gaspillage alimentaires dans les filières de l'alimentation. Elles peuvent être, entre autres, l'insuffisance des cadres institutionnels, stratégiques et réglementaires nécessaires pour faciliter la coordination des acteurs, permettre des investissements et favoriser de meilleures pratiques dans les filières de l'alimentation.

LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE DE NOURRITURE

18. Il est nécessaire de bien comprendre l'ampleur, l'impact et les causes des pertes et du gaspillage de nourriture, ainsi que le comportement des divers acteurs, pour pouvoir concevoir et mettre en œuvre des solutions efficaces. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture requiert une approche multidimensionnelle et multipartite tenant compte des facteurs influant sur les capacités nationales en matière de prévention des pertes, ainsi que de politiques d'appui, de législation, de compétences, de connaissances, de services, d'infrastructures et de technologies dans ce domaine. Il est indispensable de comprendre comment ces différents facteurs interagissent dans un contexte donné pour pouvoir apporter des solutions efficaces aux pertes et au gaspillage alimentaires. Les incidences du lieu, de l'espèce, du climat, des questions de genre et de la culture doivent être prises en considération dans la conception et la mise en œuvre de solutions.

19. Il convient de souligner que la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture peut diminuer la pression exercée sur les ressources aquatiques et améliorer la durabilité des ressources et la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Elle conduirait à des systèmes alimentaires plus durables et aurait des répercussions positives sur les plans économique, social et environnemental.

FAITS MARQUANTS ET FAITS RÉCENTS

20. En 2021, ONU-Nutrition a publié un rapport sur le rôle des aliments d'origine aquatique dans les régimes alimentaires sains et durables¹⁸, lequel vise à obtenir un consensus sur ce sujet, en présentant l'ensemble des données disponibles pour éclairer et orienter les stratégies, les investissements et la recherche afin de tirer pleinement parti des vastes possibilités qu'offrent les alimentaires d'origine aquatique dans la mise en place de régimes alimentaires sains et durables et la réalisation des objectifs de développement durable (ODD). La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est l'une des recommandations formulées dans le rapport qui visent à assurer l'approvisionnement durable d'aliments d'origine aquatique variés et nutritifs.

21. En 2021, à sa quarante-deuxième session, la Conférence de la FAO a approuvé le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires¹⁹, qui a été élaboré dans le cadre d'une démarche de nature inclusive, dirigée et encadrée par le Bureau du Comité de l'agriculture. Le Code de conduite fournit un ensemble de principes directeurs et de normes de pratiques responsables, convenus au niveau international et adaptables au niveau national visant à réduire efficacement les pertes

¹⁸ Ahern, M., Thilsted, S. H. et Oenema, S. 2021. Le rôle des produits alimentaires d'origine aquatique dans une alimentation saine et durable. Document de consultation. unnutrition.org/wp-content/uploads/Aquatic-foods-and-SHD-Paper_FR.pdf.

¹⁹ fao.org/3/nf393fr/nf393fr.pdf.

et le gaspillage de nourriture, notamment par la valorisation des parties non comestibles, des sous-produits et des matières qui quittent la filière alimentaire en tant qu'aliment perdu ou gaspillé. En outre, il favorise le développement de systèmes alimentaires durables et inclusifs, contribuant à une vaste approche visant à atteindre le développement durable.

22. Le Cadre stratégique 2022-2031²⁰ de la FAO a recensé 20 domaines prioritaires du programme en vue d'améliorer la production, la nutrition, l'environnement et les conditions de vie de tous. Le domaine prioritaire du programme de la FAO intitulé *Transformation bleue* couvre l'ensemble des activités menées par la Division des pêches et de l'aquaculture de l'Organisation, tandis que d'autres concernent l'utilisation des systèmes alimentaires aquatiques, notamment AN 1: *Une alimentation saine pour tous*, qui vise à concrétiser le droit à une nourriture suffisante en permettant un accès physique et économique équitable à des aliments nutritifs sains, variés et en quantité suffisante pour une alimentation saine pour tous, pour lutter contre toutes les formes de malnutrition; et AN 4: *Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*, qui aide les pays à recenser les difficultés que pose la lutte contre les pertes et le gaspillage de nourriture à grande échelle et à y faire face en adoptant une approche globale à plusieurs volets pour combler les lacunes dans les connaissances, en améliorant l'éducation et la formation, et en conseillant sur des cadres réglementaires et des mesures d'incitation appropriés, comme l'initiative «de la fourche à la fourchette».

23. La Déclaration sur la durabilité de la pêche et de l'aquaculture²¹, approuvée par le Comité des pêches à sa trente-quatrième session, comprend les actions ciblées suivantes:

- Veiller à ce que le poisson soit bien intégré dans les stratégies nationales, régionales et mondiales relatives à la sécurité alimentaire et à la nutrition et contribuent à la viabilité des systèmes alimentaires en vue d'éliminer la faim, de lutter contre le triple fardeau de la malnutrition et de faire reculer les maladies liées à l'alimentation.
- Favoriser la réduction des pertes et du gaspillage avant et après capture dans le secteur, dont les rejets, en encourageant l'application des normes convenues au niveau international, en particulier celles en rapport avec la sécurité sanitaire et la qualité, par la voie d'actions utiles adaptées aux capacités, aux priorités et au contexte nationaux, notamment des activités de sensibilisation, d'éducation et de formation, pour améliorer la transformation, la distribution et la consommation du poisson et, par là même, accroître la valeur des produits de la pêche et développer la durabilité et l'inclusivité des économies océaniques.

²⁰ [fao.org/3/cb7099fr/cb7099fr.pdf](https://www.fao.org/3/cb7099fr/cb7099fr.pdf).

²¹ [fao.org/3/cb3767fr/cb3767fr.pdf](https://www.fao.org/3/cb3767fr/cb3767fr.pdf).