



CONTACT

Secrétariat général de la Communauté
du Pacifique (CPS)

Siège de la CPS

BP D5, 98848, Nouméa Cedex,
Nouvelle-Calédonie
Téléphone : +687 26 20 00
Télécopieur : +687 26 38 18

Antenne régionale de la CPS

SPC Suva Regional Office
Private Mail Bag,
Suva,
Îles Fidji
Téléphone : +679 337 07 33
Télécopieur : +679 377 00 21

Antenne régionale de la CPS

P.O. Box Q,
Kolonias, Pohnpei, 96941 FM,
États fédérés de Micronésie
Téléphone : +691 320 75 23
Télécopieur : +691 320 27 25

Courriel : spc@spc.int
Site web : www.spc.int

Références supplémentaires

- *L'avenir de la pêche en Océanie : planifier et gérer pour assurer la croissance économique, la sécurité alimentaire et la pérennité des revenus*. Document n° 4 de la cinquième Conférence de la Communauté du Pacifique (2007). Disponible sur demande à la CPS.
- *Planning the use of fish for food security in the Pacific. Marine Policy*, sous presse (www.elsevier.com/locate/marpol).
- *Plan d'action pour l'aquaculture* établi en 2007 par la CPS (<http://www.spc.int/aquaculture/site/home/index.asp>).
- *Alimentation, nutrition et prévention des maladies chroniques*. Rapport issu d'une concertation mixte d'experts OMS/FAO, Genève, 2003.
- *Fisheries and Food Security. FMSP Policy brief*, MRAG/DFID. www.fmsp.org.uk/Documents/keylessons/FMSPBrief3_Food%20Security.pdf
- *Fish for All. The WorldFish Center* (<http://www.fishforall.org/background/importance.asp>).

Pour tout complément d'information, s'adresser à Johann Bell à la Section planification stratégique de la CPS (johannb@spc.int).

Préparé en collaboration avec le WorldFish Center
et l'Institut de recherche pour le développement (IRD)

Ressources marines et sécurité alimentaire

Qu'est-ce que la sécurité alimentaire ?

"La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active" (Sommet mondial de l'alimentation, 1996).

La sécurité alimentaire est un des piliers du développement humain ; elle figure, par ailleurs, dans de nombreux grands traités sur les droits de la personne¹. Elle est également implicite dans le premier objectif de développement pour le millénaire – qui vise l'éradication de l'extrême pauvreté et de la faim.

Sécurité alimentaire dans le Pacifique

La sécurité alimentaire dans le Pacifique est menacée. La production agricole ne parvient pas à tenir le rythme de la croissance démographique, et deux tiers des États et Territoires insulaires océaniques sont aujourd'hui importateurs nets de denrées alimentaires. Malheureusement, la médiocre qualité de ces produits d'importation sur le plan nutritionnel a entraîné un accroissement de l'incidence d'obésité, de diabète et de maladies cardiovasculaires.

Importance de la ressource halieutique

Les poissons² sont riches en protéines, en acides gras essentiels, en vitamines et en minéraux tels que l'iode. L'importance du poisson dans le régime alimentaire des Océaniques, en particulier des enfants, n'est plus à démontrer.

Le Département santé publique de la CPS indique que la ressource halieutique devra fournir aux habitants de la région jusqu'à 50 pour cent de l'apport journalier de protéines recommandé par l'OMS pour une bonne nutrition. En d'autres termes, chaque Océanien devrait consommer en moyenne 35 kilos de poisson par an.

La consommation de poissons, dans de nombreux États et Territoires insulaires océaniques, dépasse déjà ces recommandations (voir le tableau 1). Le poisson fournit 50 à 90 pour cent de l'apport de protéines animales en zone rurale et 40 à 80 pour cent en zone urbaine. La majeure partie du poisson consommé en zone rurale provient de la pêche de subsistance et la consommation par habitant, dans ces zones, dépasse souvent 50 kilos par an.

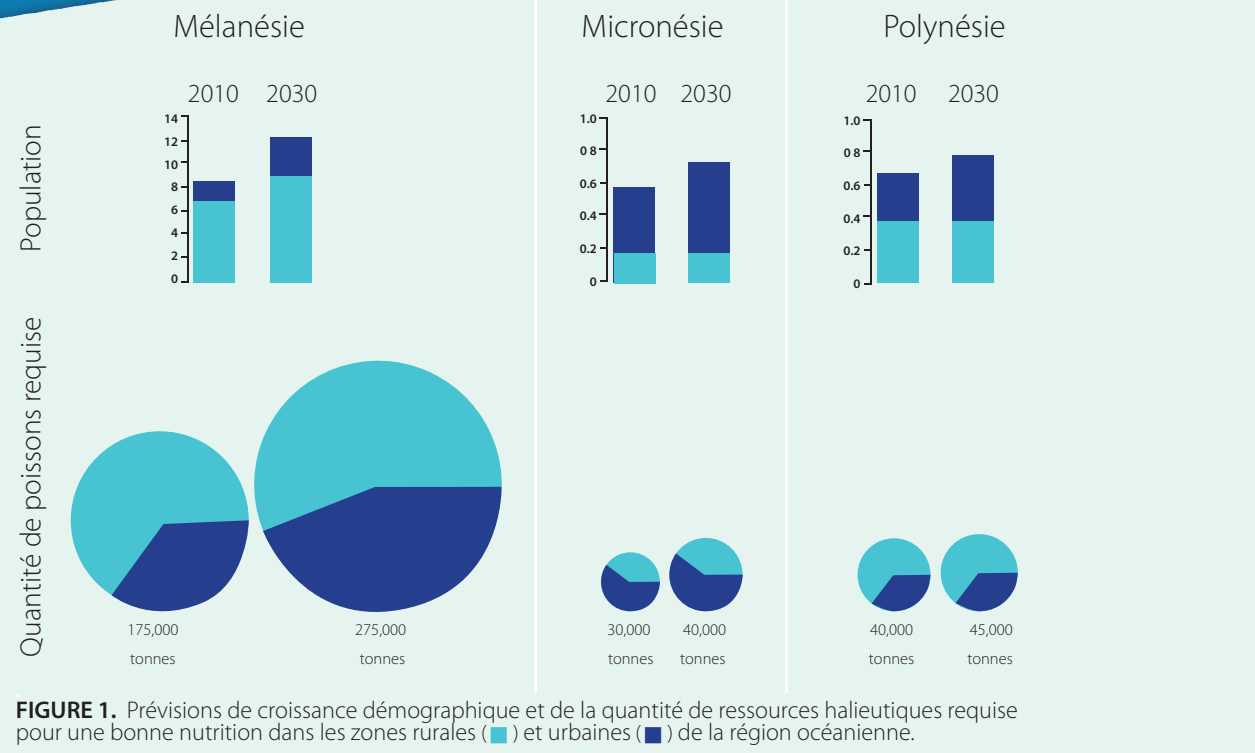
¹ Notamment la Déclaration universelle des droits de l'homme, le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels et la Convention relative aux droits de l'enfant.
² Terme générique englobant les poissons et les invertébrés.

TABLEAU 1 – Pourcentage de protéines animales dérivées du poisson, pourcentage de poissons capturés dans le cadre d'activités de pêche de subsistance, et consommation actuelle par habitant et par an dans la région océanique (données recueillies dans le cadre des enquêtes menées en 2001 et en 2006 sur le revenu et les dépenses des ménages ; d'autres pays membres de la CPS – Samoa américaines, Îles Mariannes du Nord, Guam, Îles Marshall, Pitcairn et Tokelau – ne figurent pas au tableau, car aucune donnée comparable n'était disponible)

Pays et territoires Océaniques	Protéine animale (%)		Prises issues de la pêche de subsistance (%)		Consommation de poisson par habitant (kg)	
	Rural	Urbain	Rural	Urbain	Rural	Urbain
Mélanésie						
Îles Fidji			52	7	25	15
Nouvelle-Calédonie			91	42	55	11
Papouasie-Nouvelle-Guinée			64	n/a	10	28
Îles Salomon	94	83	73	13	31	45
Vanuatu	60	43	60	17	21	19
Micronésie						
États fédérés de Micronésie	80	83	77	73	77	67
Kiribati	89	80	79	46	58	67
Nauru*	71	71	66	66	56	56
Palau	59	47	60	35	43	28
Polynésie						
Îles Cook	51	27	76	27	61	25
Polynésie française	71	57	78	60	90	52
Niue*			56	56	79	79
Samoa			47	21	98	46
Tonga*			37	37	20	20
Tuvalu	77	41	86	56	147	69
Wallis et Futuna*			86	86	74	74

* Les valeurs correspondent aux moyennes nationales (données non disponibles pour les zones rurale et urbaine).





Menaces pesant sur la ressource halieutique destinée à la consommation

Croissance démographique : le nombre d’habitants dans la région océanienne devrait augmenter d’environ 50 pour cent d’ici à 2030. Pour fournir la quantité de poissons nécessaire à une bonne nutrition ou pour préserver les habitudes de consommation de poisson, il faudra 115 000 tonnes supplémentaires de poisson dans la région océanienne d’ici à 2030 (voir la figure 1).

Productivité limitée des pêcheries côtières : la plupart des poissons consommés dans la région océanienne proviennent actuellement des stocks côtiers. Cependant, dans de nombreux États et Territoires insulaires océaniques, même les pêcheries côtières correctement gérées ne sont pas en mesure de fournir la quantité supplémentaire de ressources halieutiques nécessaires en vue d’assurer, à l’avenir, la sécurité alimentaire (voir le tableau 2). L’écart entre les ressources halieutiques côtières disponibles et la quantité de poissons requise pour assurer la sécurité alimentaire sera plus profond encore si les stocks côtiers ne sont pas gérés comme il se doit (voir figure 2).

Changement climatique : la hausse de la température de l’eau, l’acidification des océans et l’élévation du niveau de la mer résultant du changement climatique devraient nuire aux récifs coralliens et réduire le nombre de poissons qu’ils produisent. Ce phénomène accentuera le problème de la sécurité alimentaire.

Surexploitation des thonidés : les abondantes ressources de thonidés du Pacifique peuvent subvenir aux besoins en protéines de tous les habitants de la région océanienne. Toutefois, la surexploitation de cette ressource, à l’échelle industrielle, pourrait nuire à la sécurité alimentaire de la région.

Les défis

Assurer aux populations rurales et urbaines sans cesse croissantes un accès continu à la ressource halieutique aux fins alimentaires – les autres sources protéiques étant peu nombreuses. Permettre aux ménages vivant en zone rurale de se consacrer à la pêche vivrière. Vendre, dans les villes, le poisson à un prix abordable.

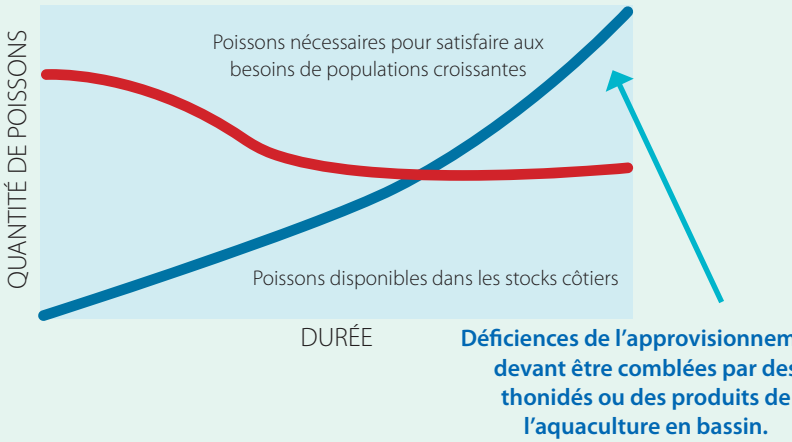
Actions stratégiques préconisées

- Maintenir l’apport de la pêche côtière à la sécurité alimentaire – surveiller les prises afin qu’elles restent dans les limites d’une exploitation durable et veiller à ce que le développement des littoraux n’endommage pas les habitats de poissons.
- Recourir davantage à la pêche de thonidés à l’échelon national afin de garantir la sécurité alimentaire.
- Développer l’infrastructure nationale visant à assurer la sécurité alimentaire en mouillant des dispositifs de concentration de poisson économiques, suffisamment près des côtes, en vue de permettre aux pêcheurs ruraux de subsistance de capturer davantage de thonidés.
- Mettre en place des réglementations exigeant des thoniers qu’ils débarquent les "rejets" et les "prises accessoires" dans le but de fournir une source économique de poissons aux populations urbaines.
- Diversifier l’approvisionnement des zones urbaines et rurales en poisson en développant une aquaculture durable en petit bassin pour les poissons d’eau douce tels que le tilapia du Nil.

TABEAU 2. Capacité de production durable escomptée de la pêche côtière afin de répondre aux besoins estimés dans les États et Territoires insulaires océaniques, en tenant compte des prévisions de croissance démographique et d’un taux de prise s’inscrivant dans le cadre d’une exploitation durable de l’ordre de trois tonnes annuelles par kilomètre carré de récif corallien.

Production durable qui DEVRAIT permettre de répondre aux besoins futurs	Production durable qui NE DEVRAIT PAS permettre de répondre aux besoins futurs	Production durable ADÉQUATE mais difficultés de distribution
✓	✗	?
Îles Cook Îles Marshall Nouvelle-Calédonie Palau Pitcairn Tokelau	Samoa américaines Îles Mariannes du Nord Îles Fidji Guam, Nauru Niue Papouasie-Nouvelle-Guinée Samoa Îles Salomon Vanuatu Wallis et Futuna	Kiribati États fédérés de Micronésie Polynésie française Tonga Tuvalu

Bonne gestion des pêches côtières



Mauvaise gestion des pêches côtières

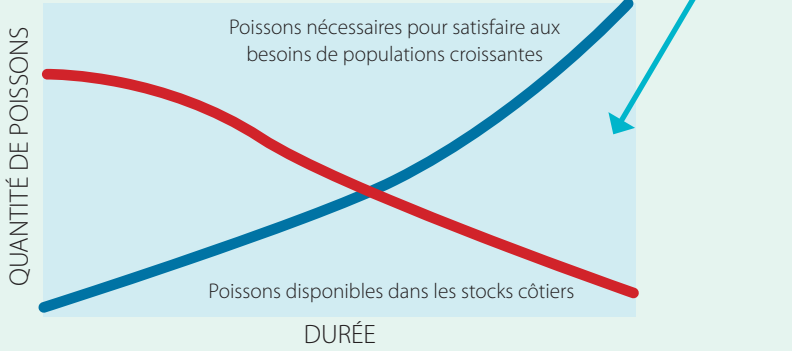


FIGURE 2. Déficiences de l’approvisionnement en poissons devant être comblées dans le cadre d’activités de pêche bien gérées ou mal gérées.

