



FAO en action

Sains, savoureux et à bon marché

La FAO encourage les Péruviens à consommer des anchois

Ils sont bons, nutritifs, disponibles à profusion et pas chers. Au Pérou, les prises annuelles d'anchois atteignent 7 à 8 million de tonnes mais, depuis les années 50, une grande partie finit comme farine de poisson pour l'alimentation animale.

Les Péruviens aiment le poisson mais préfèrent les poissons de grande taille à chair blanche, explique Melva Pazos, chef de la coopération technique à l'Institut piscicole national du Pérou (Instituto Tecnológico Pesquero). Avec le soutien de la FAO, l'Institut est en train d'exécuter un projet d'une durée de deux ans qui vise à encourager les Péruviens à consommer des anchois. Le projet cible cinq différents publics: les femmes pauvres gérant des soupes populaires dans les banlieues défavorisées de Lima; les écoliers de l'enseignement primaire; les médecins et les agents de santé; la classe moyenne; et bien sûr, les fournisseurs - c'est-à-dire les pêcheurs.

"Les médecins disent aux gens que les anchois rendent malades", dit Melva Pazos. "C'est vrai, mais uniquement parce que la manutention du poisson est de si mauvaise qualité que lorsque le poisson arrive sur les étals, il n'est plus frais". C'est pour cette raison que le projet s'efforce d'éduquer les pêcheurs et tous ceux qui s'occupent du poisson afin d'améliorer la manutention et l'hygiène.

Ce projet a démarré avec une petite flotte de 15 embarcations artisanales près de Pisco, à trois heures de Lima, où il y a une petite usine de transformation d'anchois. Pour bouleverser les habitudes de générations entières, le projet a commencé par les notions d'éducation de base. "Nous aurions pu acheter de nouvelles embarcations pour les pêcheurs", indique Melva Pazos. "Mais nous voulions qu'ils apprennent à manipuler le poisson correctement et à adapter leurs bateaux pour transporter la glace." Les experts de la FAO ont travaillé avec les 150 pêcheurs et les 120 femmes de l'usine de traitement, en leur enseignant des notions d'hygiène et de contrôle de qualité.

Une fois que le poisson est emballé dans la glace il est transporté, dans des camionnettes à isolation thermique, vers les banlieues de Lima, où il est distribué aux soupes populaires. Même si l'économie du Pérou s'est stabilisée depuis les années 80, la moitié de ses 26 millions d'habitants vit dans des conditions d'extrême pauvreté, et la malnutrition est endémique.

Le projet a décidé d'utiliser les soupes populaires, subventionnées par le gouvernement, pour sensibiliser la population à la consommation des anchois. De ce fait, des recettes de plats savoureux et nutritifs à base d'anchois ont été développées et des jeunes professionnels aident les femmes des soupes populaires à préparer les repas. En plus, ceux-ci utilisent le théâtre pour présenter les anchois comme des aliments sains et savoureux. Jusqu'ici, 20 soupes populaires et 1100 enfants ont été enrôlés.

Le projet travaille également avec les agents de santé des quartiers pauvres pour leur enseigner les avantages alimentaires d'une transformation correcte des anchois. "Former les médecins aidera à corriger la désinformation du passé", explique Pazos. Jusqu'à présent, 189 agents de santé de la région de Lima ont été formés, et d'autres départements sanitaires régionaux manifestent leur intérêt dans le programme.

Il est important pour le projet de ne pas désigner les anchois comme étant la nourriture des pauvres. C'est ainsi que l'Institut a lancé une campagne destinée à inciter la classe moyenne à consommer du poisson en insistant sur les avantages de l'huile Omega 3, dont les anchois sont très riches, et qui est bonne contre le stress et les problèmes cardiaques.

"Maintenant les pêcheurs savent comment produire les anchois pour la consommation humaine et nous en avons suffisamment pour nourrir la population," affirme Melva Pazos "Si les gens veulent des anchois, ils peuvent en avoir. Et ils commencent à les vouloir".



Faits et chiffres

À propos des pêches

Le rôle du Département des pêches de la FAO consiste à favoriser et à garantir le développement durable des pêches et de l'aquaculture au plan mondial.

La FAO a été la première à introduire un Code de Conduite pour une pêche responsable. Ce Code définit des principes et des normes internationales de comportement pour garantir des pratiques responsables en vue d'assurer effectivement la conservation, la gestion et le développement des ressources bioaquatiques, dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité. Le Code reconnaît l'importance nutritionnelle, économique, sociale, environnementale et culturelle de la pêche et les intérêts de tous ceux qui sont concernés par ce secteur. Le Code prend en considération les caractéristiques biologiques des ressources et de leur environnement, ainsi que les intérêts des consommateurs et autres utilisateurs. Les États et tous les acteurs du secteur de la pêche sont encouragés à appliquer ce Code de manière effective.

La FAO possède plus de 66 projets de terrain en cours d'exécution se répartissant entre projets halieutiques spécialisés et projets multidisciplinaires incluant la pêche comme composante principale.

La production mondiale de poissons, de mollusques et d'autres animaux aquatiques est passée de 117 millions de tonnes en 1998 à 125 millions en 1999. Celle des pêches de capture a atteint 92,3 millions de tonnes, soit une augmentation de 7 pour cent par rapport à 1998 et une diminution en valeur de 1,4 million de tonnes par rapport aux niveaux maximaux relevés en 1996 et en 1997. La production aquicole a augmenté de 2 millions de tonnes et a atteint les 32,9 millions en 1999.

De 47 à 50 pour cent des principaux stocks de poisson marins sont pleinement exploités, n'offrant aucune possibilité d'accroissement supplémentaire. Entre 15 et 8 pour cent sont surexploités, alors que les 10 pour cent restant sont épuisés ou en cours de reconstitution. On estime que 25 à 27 pour cent des stocks sont sous-

exploités ou modérément exploités et représentent ainsi la source potentielle d'augmentation de la production totale des pêches de capture.

Le poisson, qui possède une excellente valeur nutritive, fournit des protéines de haute qualité et une grande variété de vitamines et de sels minéraux: vitamines A et D, phosphore, magnésium, sélénium et iode pour ce qui est du poisson de mer. Ses protéines, équivalentes à celles des produits carnés, sont faciles à digérer et sont un complément aux protéines alimentaires des légumes et des céréales, typiques des régimes de maints pays en développement. On estime que le poisson fournit de 15 à 20 pour cent de l'ensemble des protéines animales.

Une grande quantité des captures de la pêche artisanale se perd avant d'être consommée, en particulier dans les pays tropicaux, où les hautes températures abîment le poisson avant d'être débarqué, pendant la mise à quai, durant le stockage et le traitement, durant le transport au marché, sur l'étal.

La pêche et les industries dérivées sont une source de revenus pour environ 140 millions de personnes dans le monde. La pêche, essentielle pour les pauvres, contribue à la sécurité alimentaire et compte plus de 50 milliards de dollars dans le commerce international.

Pour tout complément d'information, contacter le Service Relations avec les médias de la FAO:

tél.: (+39) 06 5705 3625;

fax (+39) 06 5705 3699;

Media-Office@fao.org

ou consulter le site Internet du Département des pêches de la FAO:

<http://www.fao.org/fi/debut.asp>