



# COMITE DES PECHEES

## SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

### Dix-neuvième session

11-15 septembre 2023

## LA JONCTION ENTRE LES MARCHÉS ET L'UTILISATION DES RESSOURCES AQUATIQUES

### Résumé

Dans le présent document, on examine la connexité entre les marchés et l'utilisation des ressources aquatiques, tant l'accès aux marchés est déterminant pour la sécurité alimentaire, la nutrition et les moyens de subsistance. Les aliments d'origine aquatique, y compris les sous-produits, constituent des sources extrêmement accessibles et peu coûteuses de protéines animales et de micronutriments. Mais, en l'absence d'un accès aux marchés, d'informations relatives aux marchés, d'infrastructures et de services adéquats, il est impossible d'acheminer des produits alimentaires d'origine aquatiques sûrs et de grande qualité jusqu'aux consommateurs, d'où des pertes et gaspillages de nourriture considérables.

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

- Passer en revue les documents analytiques consacrés à l'importance des marchés dans le cadre de la lutte contre la malnutrition et de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture.
- Faire connaître l'expérience acquise au niveau national s'agissant de l'amélioration des chaînes de valeur des produits alimentaires d'origine aquatique, en faisant ressortir les potentialités et les problèmes susceptibles d'être rencontrés à la recherche de nouveaux débouchés pour les sous-produits à valeur ajoutée, comme le poisson en poudre.
- Indiquer aux membres comment réduire les pertes et gaspillages de nourriture grâce à une approche multidimensionnelle, qui soit fondée notamment sur le renforcement des marchés.

- Recueillir des témoignages et des suggestions propres à encourager l'application du Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
- Indiquer de quelle manière aider les membres à faire œuvre de sensibilisation et à diffuser des informations au sujet de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture et de la valorisation des déchets de poisson, en s'appuyant à cet effet sur les plateformes de connaissances.

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

M. Omar Riego Peñarubia, Spécialiste des pêches  
Courriel: [omarriego.penarubia@fao.org](mailto:omarriego.penarubia@fao.org)

## INTRODUCTION

1. Les systèmes alimentaires aquatiques suscitent un intérêt croissant car ils pourraient contribuer à satisfaire à une part plus importante des besoins alimentaires à l'échelle de la planète – ils sont en effet riches en protéines et en micronutriments – et jouer un rôle crucial en matière de sécurité alimentaire et de nutrition, en particulier pour les populations vulnérables des littoraux.

2. Un système agroalimentaire durable permet à chacun d'accéder à la sécurité alimentaire et à une bonne nutrition, sans compromettre les fondements économiques, sociaux et environnementaux des générations futures. Toutefois, divers facteurs – croissance rapide de la population, urbanisation, accroissement du pouvoir d'achat dans diverses régions du monde, changements notables des modes de consommation – exercent des pressions qui empêchent les systèmes alimentaires de fournir des aliments nutritifs et d'améliorer les moyens de subsistance d'une manière qui soit écologiquement viable.

3. À cet égard, l'initiative de la FAO pour la *transformation bleue* a également pour objectif de faire en sorte que les systèmes alimentaires aquatiques contribuent à l'approvisionnement en produits alimentaires en quantité suffisante et de façon viable d'un point de vue écologique, social et économique, tout en garantissant à tous, en particulier aux populations vulnérables, l'accès à des aliments d'origine aquatique sûrs et nutritifs et en favorisant la réduction des pertes et gaspillages de nourriture<sup>1</sup>.

## LIENS ENTRE LES MARCHES ET L'UTILISATION DES RESSOURCES AQUATIQUES

### *Marchés de petits pélagiques*

4. Généralement, les consommateurs ont accès aux petits pélagiques par l'intermédiaire des systèmes commerciaux industriels, locaux et traditionnels<sup>2</sup>. Les systèmes commerciaux industriels opèrent la plupart du temps à grande échelle, sur la base de points de vente structurés et de transactions commerciales aux niveaux national et international. Ceux qui sont spécialisés dans les petits pélagiques approvisionnent généralement les supermarchés, les entreprises de transformation industrielle, ainsi que les usines produisant de la farine de poisson et de l'huile de poisson. Les marchés nationaux sont généralement dominés par des acteurs de grande envergure, comme les supermarchés, alors que les marchés internationaux sont plutôt axés sur l'exportation de petits poissons transformés<sup>3,4,5</sup>.

<sup>1</sup> <https://doi.org/10.4060/cc0459en>.

<sup>2</sup> À paraître: document technique de la FAO sur les poissons de petite taille et peu onéreux dans l'optique de la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

<sup>3</sup> <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0102057>.

<sup>4</sup> <https://www.gob.pe/institucion/pnipa/informes-publicaciones/3745003-estudio-de-prospectiva-la-cadena-de-valor-de-la-anchoveta-para-consumo-humano-directo>.

<sup>5</sup> <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/ifrj/article/view/9292/7256>.

5. Dans les pays à faible revenu ou à revenu intermédiaire, les marchés territoriaux et traditionnels constituent le principal système de distribution et sont déterminants pour la disponibilité des petits pélagiques. Toutefois, le nettoyage et la désinfection des poissons, ainsi que le respect des normes de sécurité sanitaire, laissent beaucoup à désirer. En outre, les petits négociants et vendeurs de poissons actifs sur les marchés territoriaux et traditionnels en sont parfois exclus en raison d'un certain nombre de facteurs, ce qui nuit à leur productivité et compromet l'accès des consommateurs à faible revenu à des aliments d'origine aquatique peu coûteux et riches en nutriments. Parmi les facteurs dommageables récurrents, on peut citer l'absence des infrastructures et des outils technologiques nécessaires, par exemple pour l'entreposage frigorifique.

6. Pour répondre à la demande intérieure, nombre de pays africains s'en remettent, en complément des débarquements effectués localement, à l'importation de petits pélagiques congelés qui ont été capturés par des flottilles européennes<sup>6</sup>. Récemment, les importations de pélagiques congelés pêchés par des bateaux européens se sont accrues, surtout après que de nouvelles installations portuaires ont été mises en place pour faciliter les débarquements. Les produits importés sont ensuite acheminés et distribués dans les principales grandes villes d'Afrique de l'Ouest au moyen d'un réseau d'installations d'entreposage frigorifique appartenant à des sociétés privées, puis commercialisés sous une forme congelée ou fumée dans les marchés citadins et villageois<sup>7</sup>.

7. Les femmes jouent un rôle crucial dans le cadre des marchés territoriaux et traditionnels, car il est fréquent qu'elles participent davantage que les hommes aux diverses étapes de la transformation, de la mercatique et de la commercialisation tout au long de la chaîne de valeur des produits d'origine aquatique. Toutefois, leur travail est souvent perturbé en raison de facteurs sociaux, culturels et politiques. En outre, elles ont subi de façon plus marquée les répercussions de la covid-19<sup>8</sup>.

8. Il existe des systèmes de commercialisation industriels, territoriaux et traditionnels pour les anchois du Pérou (*Engraulis ringens*), mais seuls 2 pour cent de la production sont destinés à la consommation par les populations locales, auxquelles ils sont présentés sous des formes assez coûteuses, par exemple en boîte (1,2 pour cent) ou congelés (0,2 pour cent)<sup>9</sup>. Ce phénomène s'explique principalement par le caractère saisonnier des prises, les gros volumes débarqués et l'absence de chaîne du froid adéquate pour les produits frais. Étant donné que les coûts associés aux débarquements d'anchois du Pérou à des fins de consommation humaine sont plus élevés, il est difficile de trouver un moyen qui reste économique de promouvoir la consommation directe de ce produit. En outre, du fait que ce poisson est principalement destiné à être transformé en farine ou en huile de poisson, les consommateurs ont tendance à le considérer comme un aliment pour animaux plutôt que comme une denrée comestible, aussi cette ressource nutritive qui permettrait d'atténuer la malnutrition n'est-elle pas suffisamment exploitée. Toutefois, on a récemment observé une augmentation de la demande d'anchois salés, en boîte et congelés, destinés à la consommation humaine dans des pays comme l'Espagne, les États-Unis d'Amérique, la France, l'Italie ou le Japon<sup>10</sup>.

#### *Débouchés pour la poudre de poisson*

9. La poudre de poisson issue de petits pélagiques joue un rôle essentiel dans les traditions culinaires locales et pour l'enrichissement des aliments. Produite localement, elle peut être utilisée pour enrichir ou aromatiser des aliments destinés aux nourrissons, aux enfants, voire à l'ensemble de la famille; c'est un produit que l'on trouve partout sur les marchés ghanéens, où elle est utilisée pour assaisonner une sauce aux piments forts appelée *shito*, ainsi que d'autres plats locaux. Bien que les poudres de poisson soient abondamment utilisées dans certains marchés, il faut encore consentir des efforts pour améliorer les aspects de la production liés à la sécurité sanitaire des aliments dans les chaînes de valeur existantes et pour prendre en compte les perceptions des consommateurs.

<sup>6</sup> <http://dx.doi.org/10.4172/2332-2608.1000122>.

<sup>7</sup> [https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_6/colloques2/42104.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_6/colloques2/42104.pdf).

<sup>8</sup> À paraître: document technique de la FAO sur les poissons de petites tailles et peu onéreux dans l'optique de la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

<sup>9</sup> <https://doi.org/10.1007/s11367-014-0716-3>.

<sup>10</sup> <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0102057>.

*Le marché des produits à valeur ajoutée obtenus à partir de sous-produits*

10. Au total, la transformation des poissons génère quelque 70 pour cent de résidus (têtes, viscères, peau, arêtes et restes de parage) qui sont autant de sous-produits utilisables<sup>11</sup>. En raison de la demande élevée d'ingrédients pour aliments destinés aux animaux, on en transforme de nouveau une partie pour obtenir de la poudre et de l'huile de poisson. On prévoit que, en 2023, quelque 29 pour cent de la poudre de poisson et 47 pour cent de l'huile de poisson seront tirés de tels sous-produits<sup>12</sup>. En outre, on observe une demande accrue d'aliments contenant des sous-produits du poisson et qui sont nutritifs et peu onéreux. On utilise ainsi de la chair récupérée sur des carcasses et des restes de parage en guise de matière première pour la fabrication de nombreux produits et, grâce aux technologies modernes, on transforme les arêtes et la peau en produits alimentaires, notamment des poudres.

11. Par exemple, il y a quelques années, INFOFISH, qui fait partie du réseau Fish Info Network, a conseillé aux producteurs de saumon norvégiens d'envisager d'exporter des têtes de poisson vers l'Asie<sup>13</sup>. Auparavant, le saumon était vidé et la tête était coupée avant expédition. À la suite d'une analyse de marché réalisée par INFOFISH, il a été décidé d'expédier les têtes de saumon vers l'ensemble de l'Asie du Sud-Est, et le succès remporté a servi d'exemple pour l'exportation et la valorisation d'autres sous-produits. De même, une société norvégienne productrice de saumon a fait savoir que ses déchets de poisson étaient disponibles à une entreprise malaisienne fabriquant de l'huile de palme. L'entreprise en question a fait analyser les déchets de poisson avec pour objectif d'en tirer de l'huile. Après enquête, elle a investi une somme considérable dans une société norvégienne qui sépare et transforme les déchets de poisson en provenance de diverses usines de transformation, afin de fabriquer des cosmétiques et des produits alimentaires en remplaçant certains intrants à base d'huile de palme qui étaient initialement utilisés. D'autres régions du monde sont demandeuses de vessies natatoires fraîches ou séchées. En utilisant des déchets issus de la transformation pour produire de la farine et de l'huile de poisson, elles-mêmes utilisées ensuite pour produire des aliments pour poissons, on convertit ainsi ces déchets en produits de table et on contribue à la sécurité alimentaire.

12. De plus, on peut tirer du poisson d'autres produits encore. Le cuir de poisson, l'essence de perle extraite des écailles de poisson et l'isinglass (colle de poisson fabriquée avec des vessies natatoires séchées) sont autant d'exemples de produits non alimentaires. Les nutraceutiques sont des produits dérivés de sous-produits, comme les acides gras oméga-3 à longue chaîne, les compléments de calcium tirés des arêtes de poisson et les compléments tirés des cartilages. La gélatine, obtenue à partir du collagène de poisson, est elle aussi l'objet d'une demande croissante.

*Le marché, une solution pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture*

13. L'importance des marchés est fréquemment négligée car l'attention se porte sur la technologie, les améliorations de la chaîne du froid, l'ajout de valeur, l'utilisation des sous-produits, les difficultés liées à la qualité et les normes qui régissent la prévention ou la diminution des pertes et gaspillages de nourriture.

14. Toutefois, le marché est la principale source d'information au sujet des goûts des consommateurs et des cultures alimentaires partout dans le monde; une compréhension intime des marchés et des dynamiques qui les animent en fonction des endroits est requise pour trouver des débouchés. Le réseau Fish Info Network (GLOBEFISH, INFOFISH, EUROFISH, INFOPECA, INFOSAMAK, INFOPÊCHE et INFOYU)<sup>14</sup> contribue au recueil et à la diffusion d'informations relatives au potentiel que recèlent les marchés pour les pêcheries et les produits issus de l'aquaculture, ainsi qu'aux préférences et aux comportements des consommateurs<sup>15</sup>. S'agissant des pertes et gaspillages de nourriture, on peut considérer que les marchés incitent à l'amélioration, et le fait d'établir des normes applicables aux chaînes de valeur peut avoir une influence positive sur la manipulation du poisson et sur l'hygiène des installations. Les supermarchés demandent fréquemment aux fournisseurs

<sup>11</sup> <https://doi.org/10.4060/cc0461en>.

<sup>12</sup> <https://doi.org/10.1787/flb0b29c-en>.

<sup>13</sup> <http://infofish.org/v4/>.

<sup>14</sup> <https://www.fao.org/in-action/globefish/background/fishinfonet/en>.

<sup>15</sup> <https://www.fao.org/3/nb253en/nb253en.pdf>.

de se conformer à certaines exigences en matière d'hygiène et de respecter certaines spécifications et normes applicables aux produits. Les pratiques de gestion optimales et la délivrance de certificats sont communément utilisées pour accroître l'accès aux marchés et réduire les pertes et gaspillages de nourriture.

15. Dans les pays en développement, les causes fondamentales des pertes et gaspillages de nourriture sont liées entre elles et complexes, mais un facteur notable n'est autre que l'accès limité aux marchés, qui entraîne la détérioration des produits avant leur vente. À l'inverse, dans les pays développés, l'accès aux marchés peut se traduire par une évolution vers des normes plus strictes et une qualité accrue, mais aussi faciliter l'adoption de pratiques qui aboutissent à une diminution des pertes et à une valorisation plus effective. Il est possible de développer l'accès aux marchés régionaux en améliorant les routes et les services, en rationalisant les procédures de certification et en simplifiant le commerce transfrontière, ce qui le rendra plus rentable.

16. Une plus grande sensibilisation des consommateurs à la qualité et à la sécurité sanitaire pourrait susciter une demande de produits de meilleure qualité, et des pratiques et normes plus exigeantes seraient alors de mise aux premiers maillons de la chaîne d'approvisionnement. Les détaillants, de leur côté, peuvent jouer un rôle crucial en indiquant aux consommateurs comment réduire la quantité de leurs déchets alimentaires.

17. Dans de nombreux pays, l'un des problèmes rencontrés est l'insuffisance des connaissances relatives aux marchés et aux consommateurs, qui pourraient pourtant être exploitées pour rendre les interventions plus efficaces. La demande de sous-produits et de produits à valeur ajoutée varie notablement d'une zone géographique et d'une culture à une autre. Il est essentiel de comprendre la diversité des cultures et des préférences commerciales pour trouver davantage de débouchés. Compte tenu de sa vaste capillarité, le réseau Fish Info Network est familier des diverses cultures et du potentiel commercial. En coordonnant l'exploitation des informations recueillies par le réseau, on peut rechercher et recenser de nouvelles utilisations et de nouveaux débouchés pour certains produits dans différentes régions. Dans la pratique, il est fréquemment nécessaire de procéder à l'évaluation de marchés, ou à des recherches axées sur les marchés, dans le cadre d'interventions visant à réduire les pertes et gaspillages de nourriture.

## ACTIVITES DE LA FAO

18. À la FAO, la Division des pêches et de l'aquaculture, en collaboration avec la Division de l'alimentation et de la nutrition, élabore actuellement une boîte à outils pour aider les pays à déterminer s'il serait viable d'inclure le poisson dans les programmes d'alimentation scolaire qui s'approvisionnent auprès de producteurs locaux ou qui utilisent des aliments produits dans des jardins potagers scolaires. La FAO a récemment conclu l'expérimentation de la boîte à outils au Ghana et au Malawi. Elle prête assistance aux organisations féminines de pêche artisanale aux fins de la fabrication de produits à valeur ajoutée, comme les poudres de poisson, que les établissements scolaires peuvent ensuite acheter. La mise au point de cette boîte à outils sera achevée en 2023 et servira de guide pour d'autres pays.

19. À la 32<sup>e</sup> session du Comité des pêches, en juillet 2016, l'accent avait été mis sur l'importance de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture, en particulier dans les chaînes de valeur du poisson. Au cours de cette session, les participants ont appuyé la création de directives techniques de la FAO portant sur les causes des pertes et gaspillages de nourriture et sur les remèdes possibles. Le Ministère norvégien du commerce, de l'industrie et de la pêche a financé la création d'un site web sur les pertes et gaspillages de nourriture dans les chaînes de valeur du poisson, qui regroupe des informations essentielles sur cette question<sup>16</sup>.

20. Le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, élaboré au fil d'une procédure inclusive sous la supervision et la direction d'ensemble du bureau du Comité de l'agriculture de la FAO, a été approuvé à la 42<sup>e</sup> session de la Conférence de la FAO, en

<sup>16</sup> <https://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/fr/>.

2021<sup>17</sup>. Les membres doivent appliquer le Code et promouvoir la sensibilisation, l'éducation et les mesures d'incitation en faveur d'une production résiliente et durable.

21. La FAO a recours à une stratégie corrective multidimensionnelle pour réduire les pertes et les gaspillages de nourriture dans les chaînes de valeur alimentaires aquatiques, sous l'égide du projet mondial financé par l'Agence norvégienne de coopération pour le développement (NORAD), notamment en développant les liens avec les marchés et en créant et en diffusant des produits reposant sur des connaissances factuelles sur les pertes et le gaspillage de nourriture<sup>18</sup>.

## PROCHAINES ETAPES

22. Dans nombre de régions qui connaissent l'insécurité alimentaire et nutritionnelle, le coût des produits alimentaires d'origine aquatique et les difficultés de transport et d'entreposage de tels produits constituent des obstacles. Les petits pélagiques et les sous-produits du poisson peuvent constituer des solutions de substitution peu coûteuses et riches en nutriments. En raison de leur taille, les petits pélagiques se prêtent idéalement au séchage et au fumage, ce qui permet de les entreposer sur de longues périodes. Les sous-produits du poisson sont généralement tirés de poissons de plus grande taille, qui doivent subir des transformations avant d'être incorporés dans des recettes d'aliments d'origine aquatique. En séchant et en convertissant ces produits en poudre, on peut les inclure dans divers plats locaux, pour en améliorer le goût et la composition nutritionnelle.

23. En moyenne, les poissons transformés génèrent 50 pour cent de sous-produits. Bien que ces derniers soient généralement considérés comme impropres à la consommation, il est possible de transformer la plupart d'entre eux pour les rendre comestibles. Les sous-produits résiduels peuvent aussi être convertis en nourriture pour animaux ou en engrais, ou encore en produits dérivés dont les nutriments ne constituent pas l'intérêt essentiel, comme le cuir de poisson, les extraits biochimiques ou l'isinglass.

24. En raison de l'importance accrue accordée à la durabilité et aux économies circulaires, une nouvelle dynamique et de nouvelles possibilités d'amélioration de l'utilisation faite des sous-produits du poisson ont vu le jour. Ce potentiel constitue une occasion à saisir pour proposer des aliments plus sains sans accroître la production. Pour l'exploiter, il est nécessaire que les marchés soient bien informés et bien préparés, afin de susciter une demande naturelle. À cet effet, on cherche actuellement à déterminer dans quelle mesure les marchés institutionnels, tels que les programmes d'alimentation scolaire, pourraient ouvrir un débouché.

25. Avec l'appui du réseau Fish Info Network, la FAO pourrait coordonner les enquêtes menées sur les divers types de pertes et gaspillages de nourriture recensés dans diverses régions et cerner les possibilités de mettre au point de nouveaux produits et de trouver de nouvelles filières de commercialisation pour les sous-produits et produits dérivés d'origine aquatique.

26. Ce sont les marchés et les comportements des consommateurs qui entraînent l'adoption de pratiques, technologies et normes améliorées, qui soient propres à réduire les pertes et gaspillages. Il est essentiel d'articuler les initiatives menées en la matière sur les débouchés commerciaux, pour aboutir à des améliorations durables des chaînes d'approvisionnement. Le marché joue un rôle déterminant en ce qu'il influence le comportement des consommateurs, ce qui se traduit par une réduction de la quantité de déchets. Il est donc crucial d'exploiter ce facteur dans le cadre de la lutte contre les pertes et gaspillages de nourriture, mais l'absence d'informations relatives aux marchés ne fait qu'aggraver les difficultés existantes. En conséquence, il faut accorder la priorité aux études consacrées aux marchés et aux recherches portant sur les consommateurs, et des directives relatives à l'élaboration et à la réalisation d'études doivent être publiées. Il est aussi impératif de fournir aux producteurs des informations relatives aux marchés, en particulier pour leur permettre de régler les problèmes posés par les fluctuations de l'offre et de la demande. En outre, il faut s'attacher constamment à mieux sensibiliser les consommateurs à la question de la qualité et aux moyens de réduire les gaspillages.

<sup>17</sup> <https://www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/en/c/1635033/>.

<sup>18</sup> <https://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/projects/en/>.