



Viande sauvage aquatique et Objectifs de développement durable

Définition

On entend par viande sauvage aquatique (« viande de brousse » aquatique)¹ les produits dérivés des mammifères et reptiles marins² utilisés comme ressource alimentaire ou destinés aux usages traditionnels. Elle comprend la viande, les coquillages, les os et les organes, et est également utilisée comme appât pour la pêche. Elle provient de la chasse non réglementée et parfois illégale, mais aussi d'animaux échoués (morts ou vivants) ou capturés accidentellement. La viande issue de cette faune sauvage aquatique comme les dauphins, les baleines, les lamantins, les crocodiles ou les tortues est utilisée comme source de nourriture par les communautés côtières vivant dans les régions tropicales, tempérées, arctiques et subarctiques.

Si la chasse des espèces marines a toujours existé, la demande des communautés côtières envers ce type de viande utilisée pour couvrir leurs besoins nutritifs journaliers ne cesse toutefois d'augmenter. L'effet combiné du monde moderne et de l'accroissement de la population mondiale a également poussé ces communautés à se tourner vers l'exploitation de cette viande pour trouver une autre source de revenus que leur source de revenus traditionnelle. L'appauvrissement des stocks de poissons imputable aux pratiques de pêche intensives et non durables ainsi qu'à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) fait peser une énorme pression sur les communautés côtières. Cet appauvrissement crée des circonstances socio-économiques encourageant ces communautés à une capture accrue et non-durable, ainsi qu'au commerce d'espèces autres que les poissons.³

Bien que les faits parlent d'eux mêmes et que plusieurs conventions et accords internationaux existants aient fait état de ce problème, la question de la viande

sauvage aquatique ne semble être une priorité ni pour les ministères chargés de l'environnement et de la pêche, ni pour les agences et les processus internationaux. Elle n'a fait en outre l'objet d'aucune mesure et d'aucune réglementation jusqu'à présent.

La viande sauvage aquatique et le « Programme de développement durable à l'horizon 2030 » des Nations Unies.

Les Nations Unies ont adopté un programme de développement durable articulé autour de 17 objectifs (ODD)⁴ visant à orienter les programmes de développement nationaux jusqu'en 2030.

Les ODD offrent un nouveau cadre mondial dans lequel les questions relatives à la consommation de viande sauvage aquatique ont toute leur place. Ils encouragent l'intégration de la protection de l'environnement et du développement durable. La consommation de viande sauvage aquatique est principalement encouragée par le déplacement des communautés, lui-même engendré par la surpêche et d'autres activités industrielles. Cette question est donc étroitement liée au développement durable des communautés côtières et notamment à la question de la pauvreté et de la sécurité alimentaire.

OceanCare salue particulièrement la présence de l'ODD 14 sur la conservation et l'exploitation durable des océans et demande à l'ensemble des acteurs concernés d'agir rapidement pour que ses cibles soient atteintes. OceanCare demande également à ce que les aspects socio-économiques et culturels de la protection de l'environnement marin et l'interconnexion entre l'objectif 14 et les autres

ODD soient pris en compte, notamment au vu des nombreux avantages que l'activité humaine tire des océans et de ses écosystèmes.

ODD, objectif 1 : Eliminer l'extrême pauvreté et la faim

La notion de pauvreté englobe bien plus que l'absence de revenu et de ressources permettant d'assurer une subsistance durable. Elle se manifeste également par une absence de perspectives et de capacités dans de nombreux domaines interdépendants, comme l'illustrent la difficulté d'accès à la nourriture, l'accès limité à l'éducation ou l'exclusion lors de prises de décisions⁵. Dans l'ensemble des océans de la planète, le développement de l'industrie de la pêche au cours des trois ou quatre dernières décennies a conduit à la surexploitation des ressources, menaçant toujours davantage les habitats et les écosystèmes. Les pratiques traditionnelles qui encouragent, dans les pêcheries artisanales, une répartition et un partage équitables des bénéfices issus de l'exploitation des ressources disparaissent progressivement, écartées par l'implantation de systèmes de gestion de pêche non-participatifs et souvent centralisés, mais aussi par les évolutions technologiques à grande vitesse et par les changements démographiques⁶. La concurrence des grandes pêcheries industrielles, souvent gérées par des compagnies étrangères, occasionne une pression considérable sur les communautés locales. Le développement des infrastructures et des pratiques industrielles d'autres secteurs comme le tourisme, l'aquaculture, l'agriculture, l'énergie ou l'exploitation minière exercent souvent une influence telle sur les plans économique et politique que les pêcheries artisanales n'ont quasiment pas voix au chapitre dans les prises de décision⁷. Les communautés locales ne tirent aucun bénéfice, ou très peu, de la plupart des pêcheries industrialisées qui exploitent de manière inéquitable et sans contreparties les ressources naturelles d'une région ou d'un territoire, appauvrissant ces communautés et les obligeant ainsi à chercher d'autres sources de nourriture et de revenus. Il en résulte des conséquences négatives pour les espèces, qui ne peuvent affronter un rythme d'exploitation aussi effréné.

ODD, objectif 2 : Eliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable.

Parvenir à nourrir plus de 9,7 milliards d'individus en 2050⁸ constituera l'un des grands défis du XXI^e siècle. Dans le monde, les pêcheries contribuent grandement à garantir la sécurité alimentaire de nombreuses communautés côtières. Mais le déclin des populations halieutiques, la concurrence accrue pour les ressources marines naturelles et la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) remettent en question les besoins nutritionnels de la population mondiale grandissante. Si ce problème est particulièrement présent à l'échelle locale, répondre aux besoins des populations actuelles sans mettre en péril les générations futures incombe cependant à tous les pays du globe.

Les ressources traditionnelles de la mer diminuant, les populations se tournent donc naturellement vers d'autres sources de protéines comme la viande sauvage aquatique tels que les dauphins, les tortues ou les lamantins qui, par définition, ne font pas partie des sources de nourriture durables. Nombre de ces espèces, à la grande longévité, se reproduisent lentement et sont déjà classées parmi les espèces en voie de disparition, menacées ou vulnérables par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN). Leurs populations ne résisteront probablement pas à une exploitation croissante et non réglementée. Les communautés humaines dont la survie dépend de ces espèces risquent, à leur tour, de voir leur sécurité alimentaire menacée.

ODD, objectif 3 : Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge

La santé dépend d'une alimentation saine et nourrissante. La viande sauvage aquatique ne fait pas partie des sources de nourriture durable. A long terme, sa surconsommation pourrait avoir des conséquences négatives sur le bien-être et la santé des êtres humains. A cause de la pollution internationale de l'environnement, les prédateurs situés tout au bout de la chaîne alimentaire, comme les dauphins, les marsouins ou les baleines de petite taille présentent des niveaux élevés de contamination aux métaux lourds, aux composants organochlorés ou à d'autres substances toxiques^{9,10}. Ces substances s'accumulent principalement et en grande quantité dans les graisses et les organes internes. Les conséquences néfastes sur la santé que présente l'absorption de telles substances

polluantes sont aujourd'hui largement reconnues. Le lien entre la consommation de produits issus de cétaqués contaminés et l'apparition de troubles du développement pré et postnatal est aujourd'hui établi, tout comme ses effets néfastes sur la santé pour les adultes^{11, 12}. Les taux de mercure ou de PCB contenus dans les produits issus de petits cétaqués et consommés par les êtres humains dépassent régulièrement la limite autorisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture¹³. Des études ont montré que les méthodes de préparation traditionnelles de la viande sauvage aquatique peuvent occasionner des niveaux de concentration en mercure bien plus élevés que ceux présents dans la viande crue¹⁴. Bien que des études sur une corrélation entre la viande sauvage aquatique et certains problèmes de santé dans de nombreux pays développés où celle-ci est consommée n'aient pas encore été réalisées, celles menées dans des pays comme le Japon ou les Iles Féroé devraient être prises en considération dans les discussions portant sur cette question.

ODD, objectif 12 : Etablir des modes de consommation et de production durables

Cet objectif reconnaît la capacité limitée des ressources naturelles à répondre à l'ensemble des besoins alimentaires. Il inclut des cibles spécifiques demandant aux gouvernements, d'ici à 2030, de parvenir à une gestion durable et à une utilisation efficace des ressources naturelles et de faire en sorte que chacune et chacun, partout dans le monde, dispose des informations et connaissances nécessaires au développement durable et à un mode de vie en harmonie avec la nature¹⁵.

Ces cibles sont tout à fait pertinentes; la viande sauvage aquatique est actuellement considérée comme source de nourriture alternative, mais aucune mesure réglementaire appropriée n'a été mise en place et les décideurs ne disposent pas toujours des informations adéquates leur permettant d'agir. Le fait de recourir à la viande sauvage aquatique telle que celle des dauphins, des lamantins ou des tortues illustre parfaitement l'incapacité à mettre en œuvre des pratiques de développement durable dans les régions côtières incapables de faire face à la surexploitation des ressources naturelles. Les communautés locales sont soustraites à leur mode de vie traditionnel, marginalisées, et mises en concurrence avec des entreprises étrangères pour

exploiter les produits de la pêche, ce qui les pousse à recourir à des pratiques non durables par définition pour couvrir leurs besoins en nourriture et en revenus à court terme. Des études plus approfondies sont nécessaires afin de cerner les tendances de consommation de viande sauvage aquatique mais aussi les espèces consommées et les facteurs encourageant l'exploitation de ce type de viande, de sorte à mettre un terme à ce cycle de consommation et de production non durable.

ODD, objectif 14 : Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable

L'humanité dépend des océans. Ceux-ci contribuent à réguler les systèmes de survie de notre planète et apportent à des millions de personnes dans le monde la nourriture et les moyens de subsistance dont ils ont besoin. Protéger correctement les espèces marines est essentiel pour parvenir à gérer et préserver durablement les écosystèmes marins et côtiers d'ici à 2020¹⁶.

Rien qu'en Afrique de l'Ouest, on estime qu'au moins cinq espèces de lamantins, cinq espèces de tortues, sept espèces de dauphins et une espèce de crocodile sont régulièrement chassées pour répondre à la demande en viande sauvage aquatique. Une liste de toutes ces espèces est publiée dans les annexes de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Elles sont par conséquent officiellement reconnues comme menacées en raison du commerce de leur viande ou des produits qui en sont dérivés¹⁷. Une liste est également publiée dans les annexes de la Convention sur la conservation des espèces migratrices appartenant à la faune sauvage (CMS). Les espèces figurant à l'annexe I sont supposément protégées du commerce ou de la consommation locale par la législation nationale¹⁸.

L'objectif 14 se concentre également sur la crise de la surpêche. Les gouvernements sont appelés à réglementer efficacement l'activité de la pêche, à mettre un terme à la surpêche, à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) ainsi qu'aux pratiques de pêche destructrices, d'ici à 2020. Il leur est également demandé de mettre en place des plans de gestion fondés sur des données

scientifiques afin de rétablir les stocks de poissons le plus rapidement possible¹⁹. Les cibles de l'objectif 14 soulignent également l'importance de la prise en considération des besoins des petits Etats insulaires en développement et des pays les moins avancés. Ces pays sont particulièrement vulnérables aux conséquences de la surexploitation par les navires hauturiers provenant entre autres des Etats-Unis, d'Europe, de Chine, de Taiwan et du Japon qui jettent littéralement leurs grappins sur les ressources marines. Ces navires industriels étrangers peuvent servir à dissimuler des pratiques de pêche INN ayant cours lors des transbordements en haute mer, encourageant ainsi la surpêche et ajoutant une pression supplémentaire sur les communautés côtières locales.

La mise en place d'une réglementation efficace, d'une gestion et d'une utilisation durable des pêcheries permettra d'alléger la pression qui pèse sur les communautés locales et de lutter contre les causes principales qui conduisent à la consommation et à l'utilisation de la viande sauvage aquatique.

Recommandations

OceanCare adresse aux acteurs concernés les recommandations suivantes afin de remédier au problème de l'exploitation de la viande sauvage aquatique.

Les gouvernements sont appelés à :

- revoir, avec l'aide des organisations internationales et des institutions académiques concernées, les pratiques et les réglementations nationales afin de mieux cerner la situation actuelle dans leur pays par rapport au nombre, à la localisation et aux répercussions du commerce, de la consommation et des autres utilisations de la faune sauvage marine. Les gouvernements devraient également analyser les lacunes à combler sur le plan politique afin d'identifier les améliorations possibles devant être mises en œuvre;
- accorder de l'importance à la formation de personnes compétentes pour résoudre les problèmes liés à la viande sauvage aquatique et apporter leur soutien sur ce point, notamment dans les petits Etats insulaires en développement et les pays les moins avancés. Ceci est nécessaire afin que les gouvernements puissent faire appliquer efficacement les lois existantes, sensibiliser davantage le public, encourager les initiatives pédagogiques et permettre un meilleur partage des informations aux niveaux régional et international;
- envisager de devenir parties contractantes aux Accords multilatéraux sur l'environnement (AME) appropriés si la consommation et le commerce de la viande sauvage aquatique est un problème dans leur pays. Les AME facilitent la coopération internationale et régionale dans la lutte pour la préservation des espèces côtières et marines;
- ancrer solidement dans leur politique de gestion de la pêche les trois piliers que sont la durabilité, les aspects environnementaux et les aspects socioéconomiques, notamment à travers l'utilisation responsable des ressources marines, la prise en considération des communautés locales et de leurs pêcheries artisanales par les pays industrialisés;
- mettre en œuvre des mesures visant à soutenir les pêcheries artisanales, en s'appuyant sur les instruments politiques déjà disponibles dans leur pays et sur le document de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 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 (directives PAD), en s'assurant que les politiques de croissance inclusives et participatives, les stratégies et les cadres légaux soient effectivement en place pour soutenir les populations marginalisées des communautés côtières, et en luttant contre les principaux facteurs qui conduisent ces communautés à recourir à des sources de nourriture et de moyens de subsistance non durables;
- remédier d'urgence aux pratiques de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) en renforçant les lois et les réglementations en matière de pêche, en appliquant des mesures efficaces à l'égard de ceux qui pratiquent ce type de pêche, en introduisant des mécanismes qui incitent au respect de ces mesures, en veillant à ce que les subventions accordées aux secteurs de l'industrie de la pêche ne servent pas à encourager la pêche illicite, non déclarée et non réglementée, et en s'attaquant à la question des transbordements en haute mer. Il faudrait pour cela que les gouvernements mettent en place des instruments et des accords appropriés pour

lutter contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée, notamment en devenant parties contractantes à l'Accord relatif aux mesures du ressort de l'Etat du port (PSMA) et en assurant sa mise en œuvre;

- garantir le respect des écosystèmes dans la gestion des pêcheries au sein de leurs juridictions en reconnaissant la nécessité d'instaurer un cadre plus large pour la planification, le développement et la gestion des pêcheries afin de tenir compte des effets que d'autres secteurs produisent sur elles et des effets que produisent les pêcheries sur les écosystèmes. Les gouvernements devraient également veiller à l'application du Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO;
- adopter et appliquer des mesures visant à diminuer le taux de prises accidentelles des pêcheries afin d'éviter la commercialisation des produits issus de prises accidentelles de mammifères marins comme les reptiles, les oiseaux, les requins ou les raies, et d'empêcher toute incitation à la capture de ces espèces pendant les opérations de pêche;
- interdire l'utilisation d'espèces autres que les poissons comme appât et aider à la recherche d'alternatives;
- outenir davantage le travail portant sur la viande sauvage aquatique au sein des forums intergouvernementaux concernés, notamment en mettant en place des groupes de travail motivés et des partenariats impliquant plusieurs parties prenantes qui pourront fournir un travail d'expertise technique effectué aux échelons régional et national, et attirer des fonds pour l'encouragement de projets;
- reconnaître la corrélation entre l'exploitation de la viande sauvage aquatique et les problèmes liés à la pauvreté, à la santé humaine et à la sécurité alimentaire, et la menace envers la préservation des espèces particulièrement vulnérables. La question de la viande sauvage aquatique doit être examinée dans le cadre intégré du « Programme de développement durable à l'horizon 2030 » des Nations Unies.

Eliminer les causes et les effets de l'exploitation de la viande sauvage aquatique nécessite l'intervention

de divers acteurs. Les engagements volontaires signés par OceanCare pour encourager et soutenir les initiatives visant à remédier au problème de la viande sauvage aquatique dans le cadre du « Programme de développement durable à l'horizon 2030 » des Nations Unies peuvent être consultés à cette adresse : <https://oceanconference.un.org/commitments/?id=16046>

Références

- ¹ Dans certains forums et certaines définitions, on trouve aussi le terme « viande de brousse aquatique », également employé par OceanCare dans des publications antérieures. Aujourd'hui toutefois, le terme « viande sauvage aquatique » est privilégié par OceanCare et dans certains forums tels que la Convention sur la conservation des espèces migratrices appartenant à la faune sauvage (CMS).
- ² Les discussions se poursuivent au sein de forums intergouvernementaux pour décider si les oiseaux marins, les requins et les raies devraient également être inclus dans cette définition.
- ³ Prideaux, M (2016) Aquatic Bushmeat : A local issue with global responsibility, OceanCare, Wädenswil
- ⁴ <http://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>
- ⁵ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/poverty/>
- ⁶ 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 (Directives PAD). Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO. Rome.
- ⁷ Ibid
- ⁸ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2016). The State of World Fisheries and Aquaculture. Contributing to food security and nutrition for all. Rome. 200 pp.
- ⁹ Hall, A (2018) : Mercury in Cetaceans. Document SC/67B/E/08 for the IWC Scientific Committee
- ¹⁰ Isobe, T. et al. (2009) : Organohalogen contaminants in striped dolphins (*Stenella coeruleoalba*) from Japan : Present contamination status, body distribution and temporal trends (1978-2003). Mar. Poll.Bull. 58 : 396-401
- ¹¹ Environmental Investigations Agency (2015) Dangerous Diet : Japan fails in its duty of care over toxic whale and dolphin meat. p 4
- ¹² Weihe, P. & Joensen, H. D. 2012. Dietary recommendations regarding pilot whale meat and blubber in the Faroe Islands. International Journal of Circumpolar Health, Vol. 71.
- ¹³ Baulch, S & Perry, C. (2014) A sea of plastic : Evaluating the impacts of marine debris in cetaceans. Document SC/64/E10 for the IWC Scientific Committee.
- ¹⁴ Fielding, R. & Evans, D. (2014) Mercury in Caribbean dolphins (*Stenella longirostris* and *Stenella frontalis*) caught for human consumption off St. Vincent, West Indies. Mar. Poll. Bull. 15 ; 89 (1-2) 30-34
- ¹⁵ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/sustainable-consumption-production/>
- ¹⁶ <http://www.undp.org/content/undp/fr/home/sustainable-development-goals/goal-14-life-below-water/targets/>
- ¹⁷ Consentino, A.M., Fisher, S. (2016) The Utilisation of Aquatic Bushmeat from Small Cetaceans and Manatees in South America and West Africa. Frontiers in Marine Science. V3, p 163
- ¹⁸ Convention on the Conservation of Migratory Species of Wild Animals. 1979. Convention Text http://www.cms.int/sites/default/files/instrument/CMS-text.en_.PDF
- ¹⁹ <http://www.undp.org/content/undp/fr/home/sustainable-development-goals/goal-14-life-below-water/targets/>