

M

anger du poisson est bon pour la santé, car il est une source de micronutriments, qui aident à prévenir les maladies liées aux carences alimentaires, l'une des principales causes de mortalité infantile dans le monde. Dans plusieurs pays touchés par ce problème, la pêche est une activité importante, mais une inconnue demeure : la consommation de poisson capturé localement permettrait-elle de réduire l'incidence de ces maladies ? Il manquait des données pertinentes pour répondre à cette question. Elles ont été fournies par l'équipe de Christina Hicks, du centre pour l'environnement de l'université de Lancaster, au Royaume-Uni, et du centre pour l'étude des récifs coralliens de l'université James-Cook, en Australie, en évaluant le contenu nutritionnel de 367 espèces de poissons pêchés dans 43 pays. Dans chacun, les chercheurs ont examiné le lien entre les nutriments disponibles dans les prises de pêche et la prévalence des maladies associées à des carences nutritionnelles dans les communautés vivant à moins de 100 kilomètres de la côte.

SIX MICRONUTRIMENTS

Christina Hicks et ses collègues se sont concentrés sur six micronutriments essentiels : le calcium, le fer, le zinc, le sélénium, les oméga-3 et la vitamine A. Ils ont également étudié la teneur en protéines. À l'aide de données déjà disponibles, les chercheurs ont créé un modèle permettant de prédire la concentration de chacun de ces nutriments dans différentes espèces de poissons. En exploitant des bases de données sur les prises de pêche réalisées entre 2010 et 2014, ils ont rassemblé des informations sur la quantité et le type de poissons pêchés dans la zone économique exclusive (ZEE) de chaque pays – les eaux côtières sur lesquelles il détient des droits de pêche souverains. Les chercheurs ont alors utilisé leur modèle pour estimer les nutriments disponibles à partir de ces prises et ainsi déterminer la répartition mondiale des nutriments issus de la pêche. Les poissons tropicaux offrent par exemple des concentrations plus élevées en calcium, en fer et en zinc que ceux des autres régions du globe.

Dans les pays tropicaux en développement, le poisson n'est pas, en général, un simple complément sain à un éventail déjà riche de produits alimentaires. Au contraire, pour des millions de gens vivant dans ces régions, il apporte les micronutriments et protéines absents d'une alimentation qui, sans lui, serait déséquilibrée. Il en constitue même la principale source pour la majorité d'entre eux. Les protéines provenant de la pêche complètent le contenu nutritionnel des régimes alimentaires typiques de ces pays, où les calories proviennent principalement d'aliments tels que le maïs ou le riz.

DES PRISES SUFFISANTES

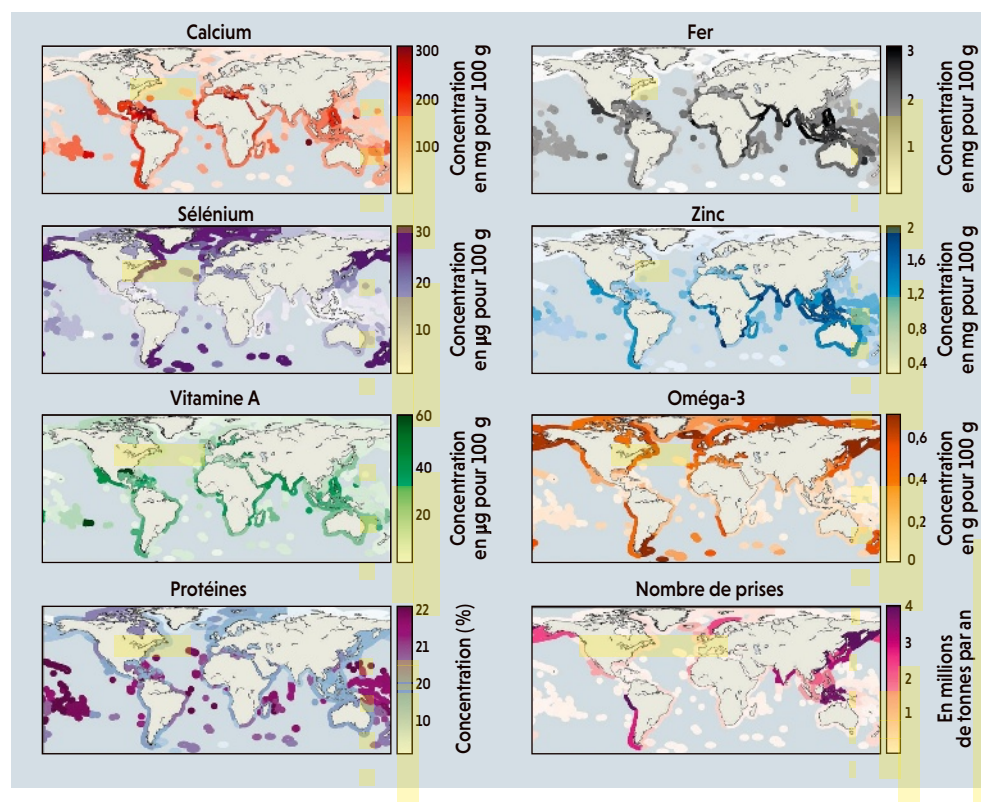
Les données de Christina Hicks et de ses collègues montrent que dans certains de ces pays, les prises de la pêche devraient être suffisantes pour répondre aux besoins en micronutriments des populations. Par exemple, plus de 75% de la population namibienne est menacée de carence en calcium, alors même que sont pêchés au large de ce pays suffisamment de poissons pour remédier à cette situation. Parfois même, conserver pour la consommation locale ne serait-ce qu'une fraction des quantités totales de poisson pêchées aurait un impact

CONSERVER LOCALEMENT UNE FRACTION DU POISSON PÊCHÉ AURAIT UN FORT IMPACT SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

En Mauritanie, la pêche artisanale peine à nourrir les populations.



© Shutterstock.com/Artilla JANDI



Dans la zone économique exclusive de chaque pays côtier, Christina Hicks et ses collègues ont évalué les concentrations en divers nutriments et en protéines dans les poissons locaux, et les ont mises en regard des prises globales de pêche.

considérable sur la santé publique. C'est particulièrement vrai pour les enfants de moins de 5 ans, à un stade crucial de leur développement, où les carences en micronutriments ont de graves conséquences. Pour 22 des 43 pays étudiés dans ces travaux, moins de 20% des quantités de poissons pêchés fourniraient assez de micronutriments essentiels pour répondre aux besoins de tous les enfants de moins de 5 ans.

Non seulement les pénuries de micronutriments nuisent à la santé publique, mais ce problème se répercute aussi sur le PIB. Il serait donc logique que les gouvernements des pays en développement situés sous les Tropiques – ainsi que les organisations internationales d'aide au développement telles que les Nations unies – fassent tout leur possible pour encourager la consommation locale du poisson pêché dans les zones économiques exclusives de ces pays. Et pourtant, la majeure partie des politiques de développement économique, y compris celles de ces pays eux-mêmes, visent à promouvoir les exportations de poisson pour répondre à la demande insatiable des pays occidentaux et d'Asie orientale.

La surpêche a d'abord frappé les eaux bordant les pays développés avant de s'étendre aux autres pays. Par exemple, les prises des pêcheries de l'Atlantique Nord ont culminé en 1975, alors que la pêche mondiale a atteint un sommet en 1996. Les interdictions et les quotas imposés aux régions surexploitées ont poussé les pays concernés à se fournir en poisson

ailleurs. De nos jours, une grande partie des produits halieutiques des régions en développement sont soit pris par les pêcheurs locaux et exportés, soit pêchés par des flottes étrangères qui, en payant un droit symbolique pour accéder aux zones économiques exclusives des pays en développement, fournissent directement leur propre marché. De telles actions contribuent à la pénurie de micronutriments dans de nombreux pays en développement.

PÉNURIE DE SARDINELLES

Les pays de la côte nord-ouest de l'Afrique sont peut-être les plus touchés. La pêche qu'y pratiquent les flottes de l'Union européenne, de la Russie et de l'Asie de l'Est – et les exportations massives de poisson vers l'Union européenne – y a entraîné une pénurie de poissons locaux et l'augmentation de leur prix, ce qui a rendu le poisson de plus en plus inaccessible aux consommateurs locaux.

Au Sénégal, l'un des pays que Christina Hicks et ses collègues ont étudiés, la sardinelle, riche en micronutriments, est un aliment de base depuis des siècles. Un film documentaire de 2016 intitulé *An Ocean Mystery: The Missing Catch* montre comment des femmes sénégalaises fument les sardinelles (des poissons du genre *Sardinella* de la même famille des clupéidés que les sardines *Sardina pilchardus*), les séchent et les transforment à la main, avant que ces poissons soient transportés par camion vers l'intérieur du pays, où ils sont la source

Ce texte est une traduction de l'article « How the global fish market contributes to human micronutrient deficiencies », publié sur *Nature.com* le 25 septembre 2019.