



Assemblée générale

Distr. générale
21 mars 2014
Français
Original : anglais

Soixante-neuvième session
Point 75 a) de la liste préliminaire*
Les océans et le droit de la mer

Les océans et le droit de la mer

Rapport du Secrétaire général

Résumé

Le présent rapport a été établi en application du paragraphe 284 de la résolution [68/70](#) de l'Assemblée générale en date du 9 décembre 2013, afin de faciliter les débats sur le thème de la quinzième réunion du Processus consultatif informel ouvert à tous sur les océans et le droit de la mer, à savoir le rôle que jouent les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale. Il constitue la première partie du rapport sur l'évolution de la situation et les questions relatives aux océans et au droit de la mer que le Secrétaire général présentera à l'Assemblée, pour qu'elle l'examine, à sa soixante-neuvième session. Il est également présenté aux États parties à la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer, en application de l'article 319 de cette convention. Compte tenu de la nature multiforme du sujet abordé et du nombre limité de pages autorisé par l'Assemblée générale, le présent rapport ne prétend pas faire une synthèse de toutes les informations existantes.

* [A/69/50](#).



Table des matières

	<i>Page</i>
I. Introduction	3
II. Le rôle que jouent actuellement les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale	4
A. Contexte	4
B. La contribution des fruits de mer à la sécurité alimentaire mondiale	5
1. Les fruits de mer en tant qu'aliments	5
2. Les fruits de mer et les produits associés dans la production alimentaire	13
3. Les fruits de mer en tant que source de revenus	14
III. Pressions exercées sur le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale	17
A. Pratiques non durables d'exploitation des ressources en fruits de mer	17
B. Autres pressions exercées sur le milieu marin	20
IV. Perspectives et défis quant au rôle futur des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale	23
A. Activités et initiatives en cours visant à assurer la pérennité du rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale	23
1. Protéger les écosystèmes marins et assurer leur régénération, leur productivité et leur résilience	24
2. Promouvoir des pêches et une aquaculture durables	27
3. Renforcement des capacités et transfert de technologie	29
B. Le rôle futur des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale : défis et possibilités	31
1. Modes de gestion des activités humaines influant sur la productivité des écosystèmes marins et la salubrité des fruits de mer	31
2. Le rôle que pourraient jouer la pêche artisanale et l'aquaculture dans la sécurité alimentaire mondiale	34
3. Innovations possibles dans le domaine de la production de fruits de mer	35
4. Intégration des fruits de mer dans les mesures prises à l'échelon mondial, régional et national en matière de sécurité alimentaire	38
V. Conclusions	39

I. Introduction

1. Au paragraphe 274 de sa résolution 68/70 datée du 9 décembre 2013, l'Assemblée générale a décidé que, lors de l'examen du rapport du Secrétaire général sur les océans et le droit de la mer, le Processus consultatif informel ouvert à tous consacrerait sa quinzième réunion au rôle que jouent les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale. Le présent rapport porte sur cette question.

2. La sécurité alimentaire et la nutrition sont devenues des enjeux mondiaux, ce qui souligne la nécessité de sources d'alimentation durables. Les fruits de mer jouent déjà un rôle important, mais peut-être est-il sous-estimé, dans la sécurité alimentaire mondiale, en tant que source essentielle d'alimentation et de nutrition, matière première entrant dans la chaîne de production alimentaire, et source de revenus pour les personnes et les États. Le rôle que les fruits de mer joueront à l'avenir dans la sécurité alimentaire mondiale est soumis toutefois à des pressions considérables, notamment la surexploitation et autres pratiques non durables d'exploitation des fruits de mer, ainsi que d'autres éléments qui agressent le milieu marin, comme la disparition des habitats, les changements climatiques, l'acidification des océans et les espèces exotiques envahissantes, qui ont une incidence négative sur la santé, la productivité et la résilience des écosystèmes marins.

3. Le présent rapport met en évidence le rôle que jouent actuellement les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale et les pressions qu'il subit. Il appelle également l'attention sur les activités et initiatives entreprises en vue de garantir la pérennité du rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, et souligne les chances et les défis qui se présentent en la matière.

4. Le Secrétaire général remercie les organismes et organes qui ont contribué au présent rapport : l'Union européenne et les secrétariats de la Convention sur la diversité biologique et de la Convention sur la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique; le Conseil de l'Europe; le Département des affaires économiques et sociales du Secrétariat de l'ONU; l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO); la Commission océanographique intergouvernementale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO); l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA); la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique; le Conseil international pour l'exploration de la mer; l'Initiative internationale pour les récifs coralliens; l'Organisation internationale du Travail (OIT); l'Organisation pour la conservation du saumon de l'Atlantique Nord; la Commission des pêches de l'Atlantique Nord-Est; la Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord; le Bureau des affaires de désarmement du Secrétariat, l'Assemblée parlementaire de la Méditerranée; les Partenariats en vue de la gestion de l'environnement des mers d'Asie de l'Est; l'Organisation régionale de gestion des pêches du Pacifique Sud; l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI); le Programme de formation sur la pêche de l'Université des Nations Unies; et l'Organisation météorologique mondiale

(OMM)¹. Le rapport puise également dans de nombreuses autres sources, mais ne prétend pas faire la synthèse de toutes les informations disponibles sur la question.

II. Le rôle que jouent actuellement les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale

A. Contexte

5. Malgré l'engagement pris par la communauté internationale dans la Déclaration du Millénaire (résolution 55/2 de l'Assemblée générale) de réduire de moitié à l'horizon 2015 la proportion de personnes qui souffrent de la faim, la malnutrition et la faim demeurent le lot persistant de près de 842 millions d'êtres humains dans le monde, 2 milliards de personnes souffrant de carences en micronutriments² et plus de 200 millions d'enfants de moins de 5 ans souffrant de malnutrition³. Pendant la crise alimentaire mondiale de 2007-2008, une hausse rapide du prix des aliments de base à l'échelle mondiale a accru l'insécurité alimentaire et provoqué des émeutes dans le monde entier⁴. Le lien qui unit étroitement la sécurité alimentaire à la croissance économique et au progrès social, ainsi qu'à la stabilité politique et à la paix a été mis en évidence⁵.

6. Selon la Déclaration du Sommet mondial sur la sécurité alimentaire, « on parle de sécurité alimentaire lorsque tous les individus ont à tout moment accès 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. Les quatre piliers de la sécurité alimentaire sont la disponibilité, l'accès, l'utilisation et la stabilité. La dimension nutritionnelle fait partie intégrante du concept de sécurité alimentaire »⁶.

7. La sécurité alimentaire constitue à la fois une condition indispensable de la réalisation du développement durable et un de ses objectifs. Il existe une forte

¹ Les contributions dont les auteurs ont autorisé la publication en ligne sont consultables sur le site ci-après : www.un.org/Depts/los/general_assembly/general_assembly_reports.htm.

² Organisation mondiale de la Santé, Programme alimentaire mondial et Fonds des Nations Unies pour l'enfance, « Preventing and controlling micronutrient deficiencies in populations affected by an emergency » (Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2007). Consultable à l'adresse : www.who.int/nutrition/publications/WHO_WFP_UNICEFstatement.pdf. Selon la fiche de données factuelles établie en 2013 sur les objectifs du Millénaire pour le développement, l'action concertée de gouvernements nationaux et de partenaires internationaux peut permettre de réaliser l'objectif relatif à la faim (voir www.un.org/millenniumgoals/pdf/Goal_1_fs.pdf).

³ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition (CFS 2012/39/5 Add.1/Rev.1, par. 1); FAO, Fonds international de développement agricole et Programme alimentaire mondial, *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2013 : les multiples dimensions de la sécurité alimentaire* (Rome, FAO, 2013).

⁴ Edward H. Allison, « Aquaculture, fisheries, poverty and food security », Document de travail 2011-65 (WorldFish Center, 2011), p. 13. Consultable à l'adresse : http://aquaticcommons.org/7517/1/WF_2971.pdf.

⁵ Déclaration conjointe sur la sécurité alimentaire mondiale, adoptée à L'Aquila (Italie), le 10 juillet 2009 (www.g8italia2009.it/static/G8_Allegato/LAquila_Joint_Statement_on_Global_Food_Security%5B1%5D,0.pdf).

⁶ Déclaration du Sommet mondial sur la sécurité alimentaire (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, document WSFS 2009/2).

interdépendance entre la sécurité alimentaire et la nutrition, d'une part, et de nombreux autres aspects du programme de développement durable, d'autre part.⁷ La sécurité alimentaire comporte également une dimension relative aux droits de l'homme, le droit à une nourriture suffisante étant reconnu dans les instruments internationaux de défense des droits de l'homme.⁸

8. À mesure que l'on reconnaît le rôle de la sécurité alimentaire mondiale, la question est abordée dans un nombre croissant de forums, notamment le Comité de la sécurité alimentaire mondiale⁹. Dans le document final de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable, tenue à Rio de Janeiro (Brésil), du 20 au 22 juin 2012, intitulé « L'avenir que nous voulons », les dirigeants du monde ont réaffirmé les engagements qu'ils ont pris concernant le droit de chaque être humain d'avoir accès à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante, conformément au droit à une alimentation adéquate et au droit fondamental de chacun d'être à l'abri de la faim. Ils ont reconnu que la sécurité alimentaire et la nutrition étaient devenues des enjeux mondiaux auxquels il fallait répondre d'urgence; à cet égard, ils ont réaffirmé également l'engagement d'améliorer la sécurité alimentaire et l'accès à une alimentation suffisante, saine et nutritive pour les générations présentes et futures. Ils ont également souligné le rôle crucial que jouent la santé des écosystèmes marins, la viabilité des pêches et celle de l'aquaculture dans la sécurité alimentaire et la nutrition, et pour des millions de personnes qui en dépendent pour leur subsistance¹⁰.

9. La présente section met en évidence le rôle que jouent actuellement les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, de façon directe, en tant que source d'alimentation et de nutrition (sect. B.1), et de façon indirecte, en tant que matière première entrant dans la production alimentaire (sect. B.2) ou comme source de revenus (sect. B.3). Elle souligne également comment les pressions exercées sur l'exploitation durable des fruits de mer et sur le milieu marin ont une incidence sur ce rôle. La pisciculture en eau douce ne fait pas l'objet du présent rapport, mais on notera que sa contribution à la sécurité alimentaire mondiale est étroitement liée à celle des fruits de mer.

B. La contribution des fruits de mer à la sécurité alimentaire mondiale

1. Les fruits de mer en tant qu'aliments

10. Aux fins du présent rapport, on entend par fruits de mer toutes les ressources marines vivantes utilisées comme aliments, notamment les poissons, les coquillages,

⁷ Voir note de synthèse de l'équipe d'appui technique : « food security and nutrition », consultable à l'adresse : http://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/1804_tstissuesfood.pdf.

⁸ Rapport intérimaire du Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation (A/68/288, annexe, par. 1 à 3).

⁹ Par exemple, plus tard en 2014, le Comité de la sécurité alimentaire mondiale doit étudier un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition intitulé « Le rôle des pêches et de l'aquaculture durables pour la sécurité alimentaire et la nutrition » (www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/fr). La Coalition internationale des associations halieutiques a également commencé des travaux sur ce sujet.

¹⁰ Résolution 66/288 de l'Assemblée générale, annexe, par. 108 et 113.

les crustacés, les mammifères marins, les tortues de mer et les algues¹¹. Cette définition permet d'appréhender de façon globale la contribution des fruits de mer à la sécurité alimentaire mondiale. En raison du nombre limité de pages autorisé, le présent rapport sera cependant essentiellement axé sur la contribution des ressources marines vivantes à la sécurité alimentaire mondiale, en particulier dans le cadre de la pêche et de l'aquaculture.

11. Pour répondre aux critères des quatre piliers de la sécurité alimentaire (voir par. 6 ci-dessus), il faut que les fruits de mer aient une valeur nutritionnelle (utilisation) et soient disponibles en quantités suffisantes et de façon régulière (disponibilité). Les personnes doivent pouvoir obtenir régulièrement des quantités suffisantes de fruits de mer (accès), et l'approvisionnement en fruits de mer doit résister aux pics de prix ou aux pénuries temporaires (stabilité)¹².

12. *Utilisation et valeur nutritionnelle.* Les fruits de mer jouent un rôle important dans l'alimentation humaine, notamment comme source indispensable de protéines et de micronutriments essentiels. Le poisson apporte environ 17 % de la consommation de protéines animales dans le monde et constitue la principale source de protéines animales et de micronutriments et acides gras essentiels pour 3 milliards de personnes¹³. Les populations d'Afrique et d'Asie dépendent encore plus du poisson pour leur apport en protéines animales, celui-ci pouvant atteindre 40 %, voire plus, dans certains petits États insulaires en développement¹⁴. Selon une estimation, le poisson et les produits dérivés du poisson constituent 94 % des protéines animales consommées par les habitants des zones rurales des Îles Salomon¹⁵. On notera que les fruits de mer apportent près d'un quart des protéines animales consommées par les populations dans les pays à faible revenu et à déficit vivrier¹⁶.

13. Le poisson joue un rôle extrêmement important pour l'apport de protéines dans le monde entier, mais il est considéré comme encore plus important en tant que source de micronutriments et de lipides¹⁷. On estime à plus de 2 milliards le nombre de personnes sous-alimentées, en particulier dans les pays en développement, par manque de vitamines et de minéraux essentiels souvent présents dans le poisson¹⁸.

¹¹ Les définitions courantes des fruits de mer diffèrent (par exemple : aliments issus de la mer; poisson, crustacés, etc.), utilisés comme aliments (www.oed.com); poissons et coquillages vivant dans l'océan et utilisés comme aliments (www.m-w.com); les fruits de mer sont tous les animaux marins ou algues servant d'aliments, ou comestibles, notamment les animaux d'eau de mer, comme les poissons et coquillages (notamment les mollusques et crustacés) (<http://seafood.askdefine.com>); animaux marins comestibles, notamment le poisson ou les espèces marines pourvues de coquille (<http://dictionary.cambridge.org/us/dictionary/british/seafood?q=seafood>).

¹² Voir <https://www.wfp.org/node/359289>.

¹³ FAO, Comité des pêches, Sous-Comité de l'aquaculture, « Programme de Partenariat mondial pour la promotion de l'aquaculture (PMPA) » (document de la FAO : COFI:AQ/2013/SBD.2), et contribution de la FAO.

¹⁴ Contribution de la FAO.

¹⁵ Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, « Ressources marines et sécurité alimentaire », Note d'orientation n° 1/2008. Consultable à l'adresse : www.spc.int/images/publications/fr/notedorientation/policy-brief-1-fr.pdf.

¹⁶ Pour la définition des pays à faible revenu et à déficit vivrier, voir www.fao.org/countryprofiles/lifdc/fr/.

¹⁷ Voir Allison, note 4 ci-dessus, p. 7.

¹⁸ Ibid.

Ces carences ont une incidence particulièrement forte aux étapes cruciales de la vie humaine (grossesse, allaitement, enfance)¹⁹. Les fruits de mer constituent une part considérable de l'alimentation de nombreuses populations autochtones, ainsi, l'alimentation des Esquimaux Yupiks contient 20 fois plus d'acides gras oméga-3 issus du poisson que l'alimentation des populations du reste des États-Unis d'Amérique²⁰.

14. Les importants micronutriments fournis par la consommation de poisson comportent des minéraux, certaines vitamines et des acides gras oméga-3²¹, ainsi que de la lysine, un acide aminé essentiel²². La consommation régulière (une à trois fois par semaine) de poisson peut réduire le risque de contracter certaines maladies et désordres, notamment les maladies cardiovasculaires. Elle est également bénéfique pour la santé et le développement du cerveau, peut soulager les affections inflammatoires et contribuer à réduire les risques de naissance prématurée²³.

15. Différents types de fruits de mer peuvent avoir différentes valeurs nutritionnelles. Il a, par exemple, été établi que les grands poissons d'élevage en eau douce comportaient souvent moins de micronutriments et de lipides que les petites espèces issues de la pêche de capture en eau de mer et en eau douce²⁴. En particulier, les taux d'acides eicosapentaénoïque et docosahexaénoïque peuvent s'avérer inférieurs dans certaines espèces d'élevage²⁵. Cependant, de nombreux facteurs ayant une incidence sur la qualité et la valeur nutritionnelle du poisson peuvent être surveillés et contrôlés durant l'élevage²⁶.

16. D'autres types de fruits de mer constituent également d'importantes sources de protéines et de micronutriments. Ainsi, différents types d'algue contiennent des protéines, des fibres alimentaires, des vitamines, des minéraux et des acides aminés²⁷. Les algues sont utilisées pour la consommation humaine directe, et les hydrocolloïdes, comme la gélose, l'alginate et le carragénane, sont extraits d'algues marines et utilisés dans les produits alimentaires comme agents épaississants et gélifiants. Les algues marines sont également utilisées dans les aliments destinés aux animaux et aux poissons.

17. De même, les crustacés et coquillages fournissent d'importants apports nutritionnels²⁸. Pour des raisons diverses, les mammifères marins ne sont pas

¹⁹ Ibid.

²⁰ Voir www.sciencedaily.com/releases/2011/03/110324153712.htm.

²¹ Voir par exemple, Charles R. Santerre, « The risks and benefits of farmed fish », *Journal of the World Aquaculture Society*, vol. 41, n° 2 (2010).

²² Voir Allison, « Aquaculture, fisheries, poverty and food security », p. 21.

²³ Contribution de l'Union européenne.

²⁴ B. Belton et S. H. Thilsted, « Fisheries in transition: food and nutrition security implications for the global South », *Global Food Security*, vol. 3, n° 1 (2014), p. 59 à 66.

²⁵ Albert G. J. Tacon et Marc Metian, « Fish matters: importance of aquatic foods in human nutrition and global food supply », *Reviews in Fisheries Science*, vol. 21, n° 1 (2013), p. 28 et 35.

²⁶ FAO, Comité des pêches, Sous-Comité de l'aquaculture, « Rôle de l'aquaculture dans l'amélioration de la nutrition : perspectives et obstacles » (document COFI:AQ/VII/2013/7 de la FAO).

²⁷ Dennis J. McHugh, *A Guide to the Seaweed Industry*, FAO, Documents techniques des pêches n° 441 (Rome, FAO, 2003), p. 73 à 89. Consultable à l'adresse <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y4765e/y4765e00.pdf>.

²⁸ Voir www.fda.gov/downloads/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition/UCM169242.pdf.

consommés dans les mêmes proportions, mais ils peuvent aussi constituer une source importante d'alimentation, notamment pour certaines populations autochtones²⁹. Depuis 1990, des populations d'au moins 114 États consomment une ou plusieurs espèces d'au moins 87 espèces de mammifères marins. Ces statistiques incluent les animaux tués de façon délibérée ou non, à l'occasion par exemple de prises accessoires ou d'échouages³⁰. La consommation de mammifères marins à des fins alimentaires soulève cependant des préoccupations d'ordre très divers, qu'il s'agisse de durabilité et de sécurité alimentaire³¹ ou de raisons culturelles, religieuses et spirituelles. Ces préoccupations ont, par exemple, suscité l'adhésion à un moratoire international sur la chasse commerciale à la baleine depuis 1986.³² Des limites de prise sont cependant fixées pour la chasse aborigène de subsistance afin d'assurer la sécurité alimentaire des populations autochtones.

18. La sécurité alimentaire peut avoir une incidence sur la valeur nutritionnelle des fruits de mer. S'ils ne sont pas correctement produits, transportés, stockés ou préparés, certains types de fruits de mer sont sujets à la dégradation. Des facteurs environnementaux, comme la pollution et le mauvais état sanitaire des écosystèmes, peuvent aussi affecter la valeur nutritionnelle des fruits de mer, notamment par contamination. Des lois et des règlements régissent la sécurité alimentaire et l'environnement, des contrôles de qualité efficaces et des consommateurs informés peuvent contribuer sensiblement à réduire les risques liés à la consommation de fruits de mer toxiques³³.

19. *Disponibilité.* En 2012, la production mondiale de poisson s'établissait à environ 157 millions de tonnes, dont la pêche et l'aquaculture marines représentaient environ 100 millions de tonnes.³⁴ Grâce à une croissance soutenue de la production de poisson et à l'amélioration des canaux de distribution, l'approvisionnement mondial en poisson destiné à l'alimentation s'est considérablement accru durant les 50 dernières années, avec un taux de croissance annuel moyen de 3,2 % pour la période allant de 1961 à 2009, dépassant ainsi le taux annuel de 1,7 % qu'atteignait la croissance de la population mondiale³⁵.

20. La production de poisson issu de la pêche de capture marine est demeurée assez stable ces dernières années (environ 80 millions de tonnes entre 2007 et 2012; voir le tableau ci-dessous), mais une forte croissance de la production issue de l'aquaculture a permis de faire face à l'augmentation de la demande de poisson et de produits halieutiques. Le taux moyen annuel de cette croissance est estimé à 8,1 % pour la période allant de 1970 à 2012³⁶.

²⁹ Voir <http://iwc.int/aboriginal>.

³⁰ Martin D. Robards et Randall R. Reeves, « The global extent and character of marine mammal consumption by humans: 1970-2009 », *Biological Conservation*, vol. 144, n° 12 (2011), p. 2770 à 2786.

³¹ Le parasite du chat *Toxoplasma gondii*, qui peut entraîner la cécité chez l'humain, a été repéré chez plusieurs mammifères marins, notamment les bélugas de l'Arctique occidental et les loutres de mer. Voir « Parasite in cats killing sea otters » (www.csgc.ucsd.edu/NEWSROOM/NEWSRELEASES/2002/ParasitesKillingSeaOtters.html); « Cat parasite found in Arctic beluga » (www.bbc.com/news/science-environment-26197742).

³² Voir <http://iwc.int/commercial>.

³³ FAO, *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2012* (Rome, 2012), p. 182 à 187.

³⁴ Contribution de la FAO.

³⁵ FAO, note 33 ci-dessus, p. 94.

³⁶ Contribution de la FAO.

Production et utilisation mondiales de poisson, 2007-2012

(En millions de tonnes)

	2007	2008	2009	2010	2011	2012 (estimation)
A. Production						
Pêches de capture						
Eau douce	10,1	10,2	10,4	11,2	11,1	11,5
Eau salée	80,7	79,9	79,6	77,7	82,4	79,5
Total partiel	90,7	90,1	90,0	89,0	93,5	91,0
Aquaculture						
Eau douce	33,4	36,0	38,1	40,9	43,9	46,4
Eau salée	16,6	16,9	17,6	18,1	18,8	20,1
Total partiel	49,9	52,9	55,7	59,0	62,7	66,5
Total	140,7	143,0	145,7	148,0	156,2	157,5
B. Utilisation						
Consommation humaine	117,4	120,8	123,8	128,1	132,3	135,4
Usage non alimentaire	23,3	22,3	21,9	19,9	23,9	22,1
Population (milliards)	6,7	6,8	6,8	6,9	7,0	7,1
Consommation de poisson alimentaire par personne (kg)	17,6	17,9	18,1	18,5	18,9	19,1

Source : Contribution de la FAO.

21. Pendant les 30 dernières années, la production mondiale de poisson alimentaire issu de l'aquaculture s'est presque multipliée par 12³⁷. En conséquence, la part annuelle moyenne du poisson alimentaire issu de l'aquaculture dans la consommation humaine s'est multipliée par sept, passant de 6 % en 1970 à 49 % en 2012³⁸. Cela demeure le secteur de production alimentaire qui connaît la croissance la plus rapide au monde, avec un taux annuel proche de 6,5 %³⁹, dont 90 % sont produits dans des pays en développement, essentiellement par de petites exploitations aquacoles⁴⁰. D'après une étude récente de la Banque mondiale, la production de poisson pourrait augmenter de 23,6 % entre 2010 et 2030, principalement par l'augmentation du volume de produits de l'aquaculture⁴¹.

22. Selon des projections, l'approvisionnement en poisson sera à l'avenir dominé par l'aquaculture, notamment parce que, pour de nombreux poissons d'élevage, les

³⁷ FAO, note 33 ci-dessus, p. 9.

³⁸ Contribution de la FAO.

³⁹ FAO, note 13 ci-dessus, p. 3.

⁴⁰ Contribution de l'Université des Nations Unies.

⁴¹ Banque mondiale, *Fish to 2030: Prospects for Fisheries and Aquaculture* (Washington, 2013), p. 44.

taux de conversion alimentaire sont plus rentables que ceux de la production animale terrestre et que l'aquaculture permet de faire un usage efficace de l'eau⁴².

23. Malgré la stabilité relative du rendement des pêches par capture et l'augmentation du rendement de l'aquaculture observées ces dernières années, la viabilité future des volumes actuels de production suscite des préoccupations. Les stocks surexploités sont moins productifs et tendent à s'effondrer. Dans certaines régions, la croissance rapide de l'aquaculture est imputable à des pratiques non durables qui ont des incidences négatives sur le milieu marin dont dépend le rendement de l'aquaculture. Une grande variété de pressions anthropiques continue également d'avoir une incidence sur le milieu marin et le rendement de fruits de mer (voir sect. III ci-après).

24. La croissance de la population mondiale, qui devrait atteindre 20,2 % entre 2010 et 2030, suscite des préoccupations, car le poisson et les produits halieutiques disponibles risquent de ne pas suffire à répondre à une demande accrue⁴³. Ainsi, d'après les prévisions de croissance de la population et les estimations relatives au rendement constant maximal, la production durable ne pourra pas répondre aux besoins futurs dans environ la moitié des pays et territoires insulaires du Pacifique⁴⁴.

25. *Accès.* L'accès aux fruits de mer présente de fortes disparités régionales. Sur les 126 millions de tonnes disponibles pour la consommation humaine en 2009, c'est en Afrique que la consommation de poisson a été la plus faible (9,1 millions de tonnes, soit 9,1 kg par habitant), l'Asie représentant les deux tiers de la consommation totale. Pour l'Amérique du Nord, l'Amérique latine et les Caraïbes, l'Europe et l'Océanie, la consommation de poisson par habitant a atteint respectivement 24,1 kilogrammes, 9,9 kilogrammes, 22 kilogrammes et 24,6 kilogrammes⁴⁵.

26. L'approvisionnement de l'Afrique en poisson est considéré comme traversant une « crise ». La consommation par habitant en Afrique subsaharienne est la plus basse de toutes les régions, et c'est la seule partie du monde où la consommation est en baisse, essentiellement du fait que la production de poisson de capture reste constante tandis que la population s'accroît. Ne serait-ce que pour maintenir la quantité actuelle de l'apport en poisson par habitant en Afrique subsaharienne (6,6 kg/an) jusqu'à 2015, la production de poisson (pêche de capture et aquaculture) doit augmenter de 27,7 % pendant la même période⁴⁶. L'approvisionnement fait également question dans les pays les moins avancés de l'Asie du Sud et de l'Asie du Sud-Est et dans les petits États insulaires en développement de la région du Pacifique⁴⁷.

27. Certaines difficultés d'accès sont compensées par le commerce des fruits de mer et produits associés. Le poisson et d'autres types de fruits de mer représentent une part essentielle du commerce des denrées alimentaires. Une part non négligeable du poisson consommé dans les pays développés est importée et, selon les prévisions, la dépendance à l'égard des importations, notamment celles en

⁴² Banque mondiale, « Strategic vision for fisheries and aquaculture » (Washington, 2011).

⁴³ Banque mondiale, *Fish to 2030: Prospects for Fisheries and Aquaculture*.

⁴⁴ Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, « Fish and food security ».

⁴⁵ FAO, note 33 ci-dessus, p. 4.

⁴⁶ C. Béné et S. Heck, « Fish and food security in Africa », *NAGA—the WorldFish Center Quarterly*, vol. 28, n^{os} 3 et 4 (2005), p. 10.

⁴⁷ Allison, note 4 ci-dessus, p. 6.

provenance des pays en développement, devrait s'accroître dans les années à venir, du fait de la constance de la demande et du recul de la production halieutique intérieure (de 10 % sur la période 2000-2010)⁴⁸. Il reste que des préoccupations ont été exprimées face au risque que le commerce des fruits de mer, qui présente certes des avantages économiques pour les pays exportateurs, réduise l'accès des populations locales aux ressources halieutiques dans certains pays en développement où le poisson est pêché, notamment en limitant la quantité de poisson disponible dans les exploitations halieutiques artisanales ou de petite taille⁴⁹.

28. Le transport représente aussi un aspect essentiel de l'accès aux fruits de mer. Le poisson est une denrée très adaptable qui peut être transformée en produits d'une grande diversité, ce qui lui confère une plus grande valeur économique et augmente sa transportabilité et sa durabilité. Il est généralement distribué sous l'une des formes suivantes : vivant, frais, réfrigéré, congelé, traité thermiquement, fermenté, séché, fumé, salé, mariné, bouilli, frit, lyophilisé, haché, en poudre ou en conserve, voire une combinaison de deux ou trois de ces formes⁵⁰. Les méthodes de transformation peuvent varier considérablement, même au sein d'un pays, et limiter l'accès au poisson⁵¹.

29. *Stabilité.* L'approvisionnement mondial en poisson issu de la pêche et de l'aquaculture est resté relativement stable, mais les prix peuvent connaître des fluctuations comparables à celles d'autres sources alimentaires. Pendant la crise alimentaire mondiale de 2007-2008, la valeur des ressources halieutiques a augmenté, selon l'indice FAO des prix du poisson (voir fig. I). Cette hausse était plus prononcée dans le secteur de la pêche de capture, où le carburant des navires de pêche représente un intrant majeur⁵².

30. La stabilité locale du volume de fruits de mer est également sujette à des fluctuations, en raison de phénomènes climatiques perturbateurs et récurrents (notamment El Niño), de maladies et de pollution accidentelle. Cette stabilité peut, en l'occurrence, compenser l'instabilité des sources terrestres d'alimentation, causée par des facteurs tels que la sécheresse ou les inondations. Sur les 20 dernières années, les épizooties ont coûté des dizaines de milliards de dollars à l'industrie aquacole mondiale⁵³.

⁴⁸ FAO, note 33 ci-dessus, p. 4.

⁴⁹ Allison, note 4 ci-dessus, p. 34 à 38.

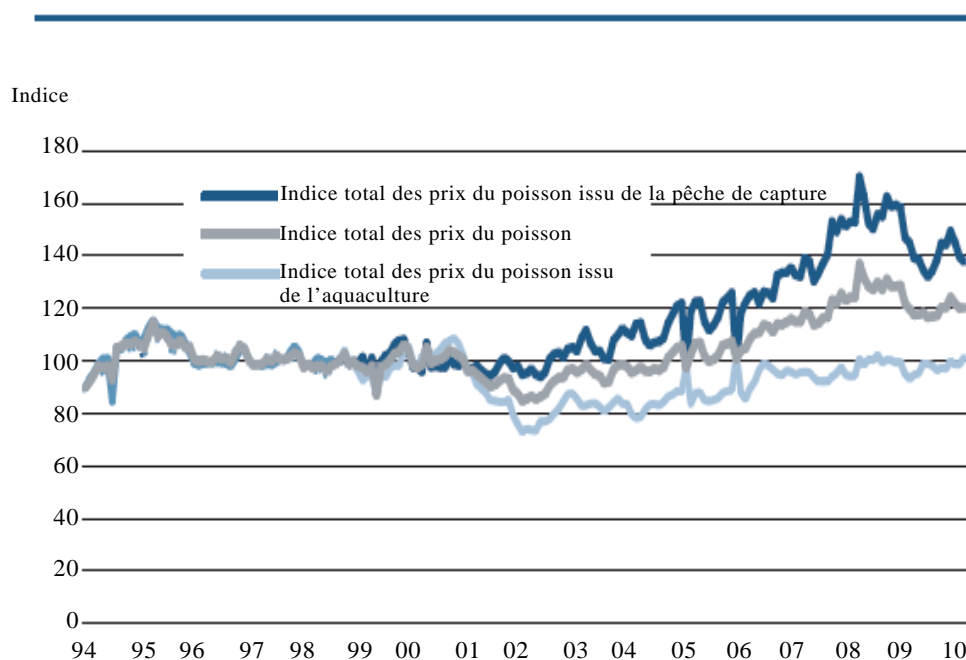
⁵⁰ FAO, note 33 ci-dessus, p. 69.

⁵¹ Ibid., p. 72.

⁵² Allison, « Aquaculture, fisheries, poverty and food security », p. 13.

⁵³ Contribution de la FAO.

Figure I
Courbes de l'indice FAO des prix du poisson et indices sous-jacents



Note : 1998-2000 = 100.

Source : FAO, *Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2010* (Rome, 2010).

31. *Sécurité alimentaire et pertes après pêche.* La sécurité alimentaire a généralement une incidence sur la stabilité du volume disponible et des prix des fruits de mer. Hautement périssable, le poisson doit être pêché et acheté rapidement, transporté dans de bonnes conditions et traité dans des installations performantes de stockage, de transformations et de conditionnement avant d'être commercialisé. Ainsi, dans de nombreuses parties de l'Afrique, l'absence d'infrastructures a entraîné des pertes après pêche de plus de 30 % des prises⁵⁴. Il faut appliquer un certain nombre de règles et techniques de conservation très précises pour préserver la qualité nutritionnelle et prolonger la durée de vie des produits, limiter l'action des bactéries responsables de leur dégradation et éviter les pertes dues à de mauvaises pratiques de manipulation⁵⁵.

32. Ainsi, la pêche artisanale peut pâtir de fortes pertes après pêche dues à la faiblesse des investissements, à l'insuffisance du niveau technologique, à la variabilité de l'approvisionnement et à la contamination des prises, notamment pendant les saisons pluvieuses. La dégradation et la contamination des prises de pêche artisanale peuvent constituer d'importantes causes d'insécurité alimentaire, voire présenter un danger pour la santé publique⁵⁶.

⁵⁴ Béné et Heck, note 46 ci-dessus, p. 12.

⁵⁵ FAO, note 33 ci-dessus, p. 69.

⁵⁶ Contribution du Programme de formation sur la pêche de l'Université des Nations Unies.

2. Les fruits de mer et les produits associés dans la production alimentaire

33. Les fruits de mer, qui servent à l'alimentation, contribuent également à la sécurité alimentaire en tant qu'intrant fondamental dans la production d'aliments. En particulier, la farine de poisson et les algues peuvent être utilisées pour l'aquaculture marine et en eau douce, pour le bétail et la volaille, ainsi que comme engrais pour les cultures. Les huiles de poisson peuvent servir à la fabrication d'huiles et de graisses alimentaires, comme la margarine⁵⁷.

34. La farine de poisson, farine brute qui est obtenue après broyage et séchage du poisson, est tirée du poisson entier et des déchets et autres sous-produits du poisson résultant du traitement. Plusieurs espèces différentes sont utilisées pour la farine et l'huile de poisson, en particulier les anchois. Le volume de farine et d'huile de poisson produites dans le monde varie chaque année, en fonction des prises réalisées pour ces espèces.

35. Une autre source toujours plus importante de matières premières utilisées pour la fabrication de farine de poisson est constituée par le traitement des déchets provenant d'espèces de poisson commercialisées qui sont utilisées pour la consommation humaine⁵⁸. En 2010, 15 millions de tonnes sur les 148 millions de tonnes de poisson fournies par la pêche de capture et l'aquaculture ont fini en farine et huile de poisson⁵⁹.

36. L'aquaculture demeure le plus grand utilisateur de farine et d'huile de poisson. Les aliments provenant de l'aquaculture servent en général à nourrir les poissons omnivores ou carnivores et les crustacés. Selon des évaluations de la FAO, en 2008, quelque 31,7 millions de tonnes (soit 46,1 % de la production aquacole mondiale, y compris les plantes aquatiques) provenant de poissons d'élevage et de crustacés dépendaient de l'alimentation, soit 81,2 % du poisson et des crustacés élevés dans le monde⁶⁰. La farine de poisson utilisée à cet effet variait, allant de 2 % à 10 %, sauf pour les tilapias et les poissons-chats dans quelques pays, où cette proportion peut atteindre 25 %⁶¹.

37. Le montant total de la farine et de l'huile de poisson utilisées pour les aliments d'origine aquacole a augmenté, mais l'utilisation de farine de poisson pour nourrir les animaux terrestres, elle, a décru ces dernières années. On note cependant que le pourcentage de produits d'origine aquacole à base de farine de poisson a également décru, par suite de l'augmentation du coût de cette farine de poisson. On a identifié certaines sources de protéines de substitution⁶². Ainsi, les algues peuvent servir à augmenter la valeur nutritionnelle des aliments et des aliments pour animaux en raison de leur composition chimique; elles jouent donc un rôle essentiel dans le domaine de l'aquaculture⁶³.

⁵⁷ Voir www.fao.org/wairdocs/tan/x5926e/x5926e01.htm.

⁵⁸ FAO, note 33 ci-dessus, p. 65.

⁵⁹ Ibid., p. 13.

⁶⁰ Ibid., p. 172.

⁶¹ Ibid., p. 13.

⁶² Ibid., p. 180 et 181.

⁶³ Mohammad R. Hasan et Rina Chakrabarti, *Use of Algae and Aquatic Macrophytes as Feed in Small-scale Aquaculture: A Review*, FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper, n° 531 (Rome, FAO, 2009).

3. Les fruits de mer en tant que source de revenus

38. Source importante de nourriture, les fruits de mer fournissent aussi d'importants moyens d'existence et des bienfaits économiques à des millions de personnes qui participent à leur collecte, culture, transformation et commerce. Ceci vaut en particulier des communautés côtières dans les pays en développement, où une grande partie de la population doit se partager de rares emplois et où le commerce de poisson est parfois le seul moyen de gagner des moyens d'existence et d'améliorer la qualité de la vie.

39. Dans le monde, quelque 56 millions de personnes travaillent directement dans la pêche et l'aquaculture et environ 200 millions dans la chaîne de valorisation allant de la pêche à la distribution. Ainsi donc, de 660 à 820 millions de personnes environ, soit de 9 % à 12 % de la population mondiale, dépendent de ce secteur pour leurs moyens d'existence⁶⁴.

40. Le commerce mondial du poisson dépasse en valeur le commerce international de toutes les autres protéines animales mises ensemble⁶⁵. Il dépend essentiellement du travail de ceux qui sont employés sur les navires marchands et les navires qui se livrent à la pêche commerciale dans le monde⁶⁶. Le commerce des fruits de mer, tout comme l'octroi de licences de pêche à des navires de pêche étrangers, peut être une source importante de revenus pour les États côtiers en développement. Toutefois, des préoccupations ont été formulées concernant la répartition équitable des bénéfices tirés des pêches internationales entre les États côtiers, en particulier entre les petits États insulaires en développement et entre les pays pratiquant la pêche en eaux lointaines⁶⁷.

41. La valeur de la production de fruits de mer provenant de la pêche de capture au point de récolte représente environ 20 % des 400 milliards de dollars que dégage le marché mondial de la pêche de poisson alimentaire⁶⁸. En 2012, la valeur du commerce international de fruits de mer était d'environ 129 milliards de dollars, les données préliminaires pour 2013 indiquant une croissance qui porterait cette valeur à 136 milliards de dollars. Plus de 53 % de ce commerce sont imputables à des pays en développement dont le revenu commercial net (exportations moins importations),

⁶⁴ Contribution de la FAO. La Déclaration et le Plan d'action de Kyoto sur la contribution durable des pêches à la sécurité alimentaire (E/CN.17/1996/29, annexe) reconnaissent et apprécient le rôle important que jouent les pêches marines et domestiques, ainsi que l'aquaculture dans le domaine de la sécurité alimentaire mondiale, aussi bien en fournissant des denrées alimentaires qu'en assurant le bien-être économique et social. Voir aussi contribution de la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO.

⁶⁵ Banque mondiale, note 42 ci-dessus.

⁶⁶ Contribution de l'Organisation internationale du Travail. La pêche, qui continue d'être un des métiers les plus dangereux du monde, fait chaque année plus de 24 000 morts, principalement à bord des petits navires de pêche. La Convention du travail maritime, 2006, de l'Organisation internationale du Travail énonce en détail les droits et la protection au travail de plus de 1,5 million de gens de mer dans le monde, qui sont indispensables au transport de 90 % du commerce international.

⁶⁷ Voir, par exemple, les déclarations faites par les îles Palaos et Kiribati à la soixante-troisième réunion de l'Assemblée générale à sa soixante-huitième session (A/68/PV.63), p. 6 et 11 et 12.

⁶⁸ Banque mondiale et FAO, *The Sunken Billions: The Economic Justification for Fisheries Reform* (Washington, Banque mondiale, 2009). Consultable sur le site <http://go.worldbank.org/MGUTHSY7U0>.

évalué à 35 milliards de dollars en 2012, est supérieur au revenu commercial net de toutes les autres denrées agricoles⁶⁹.

42. On estime que dans l'ensemble, les femmes ont représenté au moins 15 % de l'ensemble de la population directement employée dans le secteur primaire de la pêche en 2010. Pas moins de 60 % des fruits de mer sont commercialisés par des femmes en Asie et en Afrique de l'Ouest. En Afrique, 59 % des pêcheurs (pêche en mer, pêche continentale et aquaculture) sont des femmes⁷⁰. Il est courant de voir dans les communautés côtières de pêche artisanale des femmes gérer les petites embarcations et canots qui partent pour la pêche. Les femmes sont également engagées dans la récolte des coquillages, des concombres de mer et des plantes aquatiques dans la zone intertidale; elles contribuent par leur travail, comme entrepreneurs ou comme main-d'œuvre, avant, pendant et après les prises dans les pêcheries artisanales et commerciales⁷¹. En procurant des revenus aux travailleuses, notamment dans la transformation du poisson et son marchéage, l'emploi dans l'aquaculture a amélioré la situation économique et sociale des femmes en de nombreux endroits des pays en développement, où sont réalisés plus de 80 % des revenus de l'aquaculture.

43. Il reste que les pressions exercées sur le rôle que jouent les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale ont des incidences sur la contribution économique du secteur des fruits de mer (voir sect. III ci-dessous). Comme le montrent des études récentes, du fait de la surpêche, la différence existant entre les bénéfices économiques nets potentiels et réels tirés de la pêche en mer est d'environ 50 milliards de dollars par an, soit plus de la moitié de la valeur du commerce mondial de fruits de mer. Ainsi donc, à l'échelle mondiale, la pêche de capture est actuellement un avoir mondial moins performant⁷².

44. L'aquaculture a fait une contribution importante aux moyens d'existence, à la réduction de la pauvreté, à la création de revenus, à l'emploi et au commerce, même si son potentiel n'a pas été entièrement réalisé sur tous les continents⁷³. Par exemple, l'aquaculture méditerranéenne, qui est une industrie importante et dynamique et joue un rôle social et économique non négligeable dans la région, a crû considérablement ces dernières années. L'aquaculture peut également fournir l'occasion de répondre à une demande accrue des consommateurs de produits aquatiques, tout en réduisant la dépendance par rapport à des stocks sauvages souvent surexploités⁷⁴.

45. La production mondiale d'algues est dominée par les macroalgues marines, qu'elles croissent en mer ou dans des eaux saumâtres. Le volume de production des algues aquatiques a crû à un taux moyen annuel de 9,5 % dans les années 90 et de 7,4 % dans les années 2000, ce qui est analogue aux taux d'animaux aquatiques élevés, la production étant passée de 3,8 millions de tonnes en 1990 à 19 millions de

⁶⁹ Contribution de la FAO.

⁷⁰ Union africaine, concept note for the Second Conference of African Ministers of Fisheries and Aquaculture, Entebbe (Ouganda), 14-18 mars 2014, p. 3. Consultable à l'adresse www.africanfisheries.org/knowledge-output/second-conference-african-ministers-fisheries-and-aquaculture-camfa-ii-concept-note.

⁷¹ FAO, note 33 ci-dessus, p. 46, 97 et 108 à 111.

⁷² Banque mondiale et FAO, note 68 ci-dessus.

⁷³ Ibid.

⁷⁴ Contribution de l'Assemblée parlementaire de la Méditerranée.

tonnes en 2010. Les algues cultivées ont dépassé de beaucoup les algues sauvages, qui n'ont représenté que 4,5 % de la production totale d'algues en 2010. Pour 2010, on évalue à 5,7 milliards de dollars la valeur totale des algues aquatiques élevées, contre 4,4 milliards de dollars en 2008 (réestimation actuelle)⁷⁵.

46. Contrastant fortement avec l'aquaculture des poissons, l'élevage des algues aquatiques est pratiqué dans beaucoup moins de pays. Seuls 31 pays et territoires sont enregistrés comme engagés dans l'élevage d'algues en 2010, 99,6 % des algues élevées dans le monde provenant uniquement de huit pays d'Asie et d'Afrique⁷⁶. La Chine a contribué à raison de 62,3 % à la production mondiale.

47. En 2003, la FAO a estimé la valeur totale de la production d'algues marines à 6 millions de dollars, dont 5 millions de dollars représentaient la valeur des algues destinées à la consommation humaine. L'élevage d'algues de la variété carrageen est une activité rentable au potentiel élevé (voir fig. II), en particulier dans les communautés côtières ayant de la main-d'œuvre et peu d'autres activités. Parmi d'autres avantages, on peut signaler que cette variété d'algues a un cycle de production court, qu'elle exige peu de capitaux et que c'est une technologie d'élevage relativement simple. Le prix que cette variété a atteint sur le marché international a été généralement stable dans la première moitié des années 2000, mais il a augmenté rapidement depuis la moitié des années 2000 et tend à être davantage volatil. Les risques les plus élevés que court l'élevage d'algues est la saisonnalité, la maladie, le mauvais temps et la concurrence. La chaîne de valorisation comporte quatre étapes, à savoir la culture, le traitement après cueillette, la commercialisation et la transformation⁷⁷, les femmes jouant un rôle important dans cet élevage. En Inde, par exemple, les femmes occupent une place première et des plus importantes dans l'élevage d'algues, qui leur offre des revenus⁷⁸.

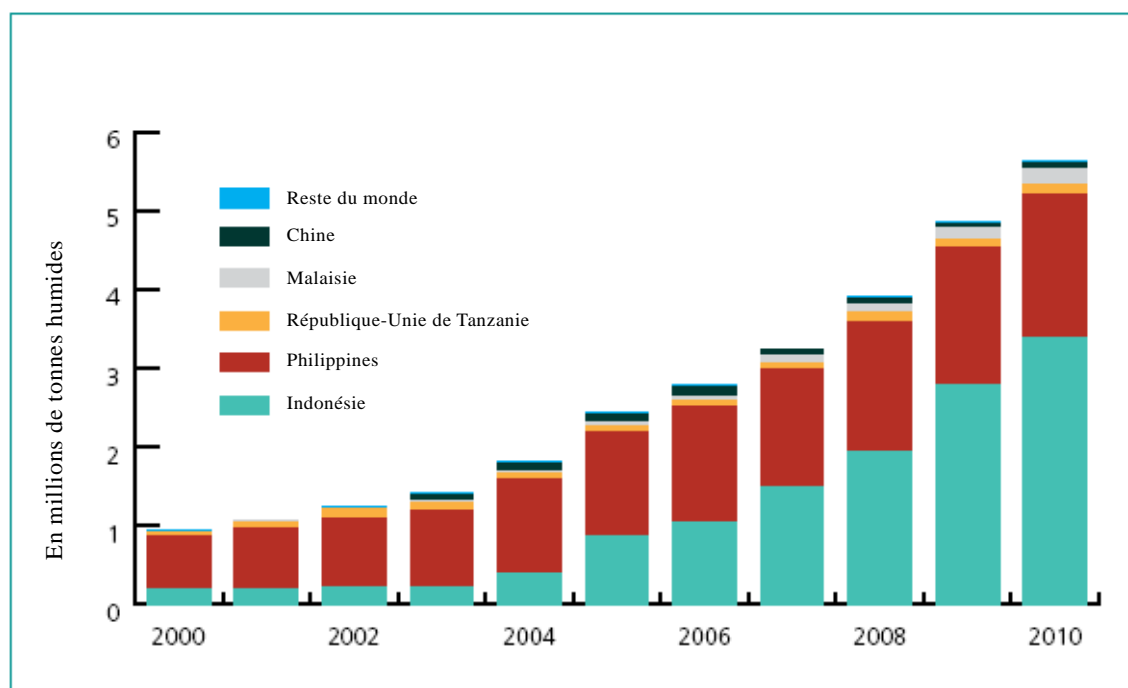
⁷⁵ FAO, note 33 ci-dessus, p. 40.

⁷⁶ Ibid., p. 40 et 41.

⁷⁷ FAO, *Social and Economic Dimensions of Carrageenan Seaweed Farming*, FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper, n° 580 (Rome, FAO, 2013), p. 6 à 20.

⁷⁸ Ibid., p. 42 et 43.

Figure II
Production de l'élevage d'algues de la variété carrageen dans le monde



Note : Variété carrageen d'algues cultivées. Il s'agit des variétés *Kappaphycus* et *Euclima* (*Solieriaceae*).

Source : FAO, *Social and Economic Dimension of Carrageenan Seaweed Farming*, FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper, n° 580 (Rome, FAO, 2013), p. 9.

III. Pressions exercées sur le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale

48. L'industrie des fruits de mer est soumise à de nombreuses pressions qui ont actuellement et auront à l'avenir des incidences négatives sur elle, qu'il s'agisse de la disponibilité, de l'accès, de l'utilisation et de la stabilité des fruits de mer par rapport à la sécurité alimentaire mondiale, y compris la dégradation de l'écosystème et une exploitation et des pratiques de production qui ne sont pas durables. La capacité des écosystèmes marins de soutenir la production de fruits de mer à l'effet de satisfaire la sécurité alimentaire et les besoins nutritionnels des générations présentes et futures dépend directement de la santé et de la résilience.

A. Pratiques non durables d'exploitation des ressources en fruits de mer

49. Un large éventail de pratiques non durables adoptées par la pêche de prise marine, notamment la surpêche, la pêche illégale, non déclarée et non réglementée et la pêche destructrice, ainsi que des pratiques non durables de l'aquaculture

peuvent avoir une incidence négative sur la santé des écosystèmes marins et, partant, sur la durabilité de l'exploitation des ressources et sur la sécurité alimentaire.

50. *Exploitation non durable de la pêche de prise marine.* Le pourcentage de stocks de poissons de mer surexploités n'a cessé d'augmenter durant les dernières décennies, passant de 10 % en 1970 à près d'un tiers en 2009. À cela s'ajoutent 52 % des stocks de poissons qui sont pleinement exploités⁷⁹. La surexploitation peut aussi avoir d'autres incidences négatives sur les écosystèmes marins, notamment en contrariant les relations existant entre le prédateur et la proie, en particulier lorsqu'il s'agit d'espèces associées et dépendantes⁸⁰.

51. Des subventions préjudiciables ont entraîné une surcapacité de l'industrie de la pêche. Il en est résulté une surperformance de la pêche de prise en mer, et ce, en tant qu'avoire mondial (voir par. 42 ci-dessus). Pareilles subventions, comme le sont le soutien à la construction de navires et la renonciation aux taxes frappant le carburant, réduisent le coût réel de la pêche et assurent le maintien de la pêche non rentable⁸¹. Pour les trois dernières décennies, la perte totale pour l'économie mondiale est évaluée à quelque deux trillions de dollars⁸².

52. Le progrès technique peut contribuer à raffermir le rôle joué par les fruits de mer dans la sécurité alimentaire (voir sect. IV.B.3 ci-dessous). En revanche, il a également accéléré la surpêche et contribué aux prises accessoires, aux pratiques de pêche destructrices et à la détérioration de l'écosystème. L'efficacité des flottes de pêche a augmenté, grâce aux améliorations techniques, dont les applications avancées de la puissance hydraulique, le renforcement des matériaux entrant dans la fabrication des engins de pêche, les aides électroniques à la navigation, l'établissement de cartes des fonds marins, la localisation des poissons, le déploiement des engins et les communications⁸³. Un grand nombre de ces techniques sont également davantage disponibles, elles sont bon marché et compactes, ce qui permet de les utiliser sur des navires plus petits⁸⁴. Les progrès de la modernisation future de la pêche artisanale et à petite échelle pourraient accroître son efficacité et avoir une incidence plus grande sur la prise mondiale de poissons⁸⁵.

53. Les rejets contribuent, eux aussi, à la surpêche. La FAO signale dans ses évaluations les plus récentes de la situation mondiale que 7,3 millions de tonnes de poissons et d'autres animaux sont pris et rejetés à la mer chaque année. Beaucoup de ces rejets sont liés à l'utilisation d'engins de pêche peu sélectifs et comprennent souvent de grandes quantités de jeunes poissons comestibles⁸⁶.

⁷⁹ Contribution de la FAO.

⁸⁰ S. M. Garcia et autres, *The Ecosystems Approach to Fisheries: Issues, Terminology, Principles, Institutional Foundations, Implementation and Outlook*, FAO Fisheries Technical Paper, n° 443 (Rome, FAO, 2003), p. 9 à 11.

⁸¹ Banque mondiale et FAO, *The Sunken Billions: The Economic Justification for Fisheries Reform*.

⁸² Contribution de l'Union européenne.

⁸³ P. Surronen et autres, « Low impact and fuel efficient fishing – looking beyond the horizon », *Fisheries Research*, vol. 119 et 120, 2012, p. 135 à 146.

⁸⁴ Ibid.

⁸⁵ Voir www.fao.org/fishery/topic/14753/en.

⁸⁶ Contribution de la FAO.

54. Des pratiques de pêche destructrices amoindrissent la capacité d'un ou de plusieurs éléments constitutifs importants de l'écosystème de jouer leur rôle indispensable sur le plan de l'écosystème. Un petit nombre de pratiques de pêche ont une capacité inhérente de destruction, comme les explosifs et les toxines, mais des engins de pêche communément utilisés peuvent également avoir des incidences négatives, comme les chaluts, dragues, filets à mailles, boîtes, pièges, hameçons et lignes⁸⁷. L'importance de ces incidences peut varier largement et dépend dans une large mesure des caractéristiques physiques de l'engin, de son mode opératoire, de l'endroit, du moment et de la façon dont il est utilisé et de la fréquence de son utilisation⁸⁸. Les boîtes synthétiques, les pièges, filets à mailles et dispositifs de concentration des poissons, les pertes ou rejets de poissons à la mer permettent de continuer de prendre des poissons et de les tuer, ainsi que d'autres animaux, dans le cadre de ce qu'on appelle les pêches accidentelles⁸⁹.

55. La pratique de la pêche illégale, non déclarée et non réglementée, qui, selon les estimations, porte mondialement sur 11 à 26 millions de tonnes par an, contribue, elle aussi, à saper les efforts déployés pour gérer la pêche d'une manière durable et conserver la diversité biologique marine, et elle conduit souvent à l'effondrement des pêcheries locales⁹⁰. Pareille pratique exerce une pression non durable sur les stocks de poissons, la faune et la flore marines et les habitats, corrompt les normes de travail et fausse les marchés⁹¹. Les produits issus de la pêche illégale, non déclarée et non réglementée, arrivent sur les marchés locaux ou d'outremer, ce qui sape l'économie des pêcheries locales, prive les communautés locales de nourriture garantie et compromet les moyens d'existence des pêcheurs et autres parties prenantes du secteur de la pêche⁹².

56. De nombreux facteurs contribuent à la pêche illégale, non déclarée et non réglementée, notamment les incitations économiques qui vont à l'encontre des efforts déployés pour rendre les comportements de pêche plus responsables, tout comme une capacité limitée ou de mauvais arrangements en matière de gouvernance. Une telle pêche fait peser des coûts économiques importants sur quelques-uns des pays les plus démunis au monde, qui dépendent énormément de la pêche pour leur nourriture, leurs moyens d'existence et leurs revenus, sans compter qu'elle sape les efforts déployés par ces pays pour gérer les ressources naturelles⁹³.

57. *Pratiques aquacoles non durables.* Comme beaucoup d'industries qui croissent rapidement, l'aquaculture fait face à des défis de taille. Dans de nombreuses régions du monde, une gouvernance et des règlements peu efficaces n'ont pas su protéger les écosystèmes, avec les conséquences que cela entraîne pour les ressources et les habitats marins. Ainsi, l'aquaculture peut avoir des incidences négatives sur l'environnement biophysique local et, partant, sur la sécurité alimentaire de parties prenantes qui entrent en compétition avec l'aquaculture pour les ressources naturelles, comme la pêche de capture⁹⁴.

⁸⁷ Ibid.

⁸⁸ Ibid.

⁸⁹ Ibid.

⁹⁰ Ibid.

⁹¹ Contribution de l'Union européenne.

⁹² Contribution de la FAO.

⁹³ Contribution de l'Union européenne.

⁹⁴ Allison, note 4 ci-dessus, p. 43 et 44.

58. La pêche de capture et l'aquaculture peuvent légalement entrer en concurrence pour assurer la sécurité alimentaire, avec les compromis que cela suppose pour les habitats marins, l'accès aux ressources et l'utilisation des poissons. L'aquaculture peut être rentable économiquement à court terme, tout comme elle peut par des processus de gaspillage biologiques utiliser davantage de biomasse pour produire moins⁹⁵.

B. Autres pressions exercées sur le milieu marin

59. *Modification et destruction de l'habitat.* La production marine mondiale provient en grande partie des écosystèmes côtiers, comme les terres humides, les mangroves, les récifs coralliens et les prairies sous-marines. Ces écosystèmes jouent un rôle important dans le cycle de vie de nombreux organismes marins, auxquels il sert à la fois de zone d'élevage, de zone d'alevinage et d'aire d'alimentation⁹⁶. Cependant, sous l'effet d'un certain nombre de facteurs, dont le développement non durable d'une zone côtière, un tourisme non durable, une aquaculture non durable et des pratiques de pêche destructrices (voir sect. II. A. ci-dessus), de grands écosystèmes et habitats marins ont été détériorés ou perdus⁹⁷, avec toutes les menaces qui peuvent en résulter pour la productivité de la pêche. Ainsi, la destruction de mangroves prive de nombreuses espèces de poisson de zones d'alevinage et peut donc réduire la productivité des stocks de poissons⁹⁸.

60. *Pollution.* La pollution peut avoir des effets durables sur les écosystèmes marins. Elle provient d'activités marines et d'activités terrestres, notamment les décharges fluviales, les déversements consécutifs à des activités industrielles, agricoles ou aquacoles, les eaux usées municipales, les dépôts atmosphériques, les immersions de déchets, les accidents (par exemple, les marées noires), la pêche, la navigation et les installations au large. La pollution des mers, qui peut prendre des formes diverses, est due notamment à des métaux lourds, à des polluants organiques persistants, à des pesticides, à des nutriments (nitrogène et phosphore), à des plastiques, à des engins de pêche abandonnés, perdus ou mis autrement au rebut, au pétrole, à des substances dangereuses, à des munitions chimiques⁹⁹, à des matériaux radioactifs et à des bruits sous-marins d'origine anthropique.

61. Parmi les incidences de la pollution figure la formation de zones hypoxiques dans les océans, où le niveau d'oxygène dans les eaux de surface ne peut plus entretenir la vie. Les zones mortes sont liées à la prolifération de plus en plus fréquente d'algues toxiques, la mortalité de masse qui touche les poissons et les mammifères marins étant imputable au renforcement des toxines du fait d'un faible

⁹⁵ Belton et Thislsted, note 24 ci-dessus.

⁹⁶ Contribution de la FAO.

⁹⁷ Voir document A/67/268.

⁹⁸ Marine Resources Assessment Group, « Fisheries and food security », FMSP Policy Brief, n° 3 (Royaume-Uni, Department for International Development, Fisheries Management Science Programme, 2006).

⁹⁹ Contribution du Bureau des affaires de désarmement (Secrétariat). Des opérations de destruction d'armes chimiques menées récemment en République arabe syrienne ont appelé à nouveau l'attention sur la sécurité et la sûreté du transport par mer de munitions chimiques et d'agents chimiques. Parmi les questions importantes traitées récemment dans le contexte du désarmement, il y a l'immersion de munitions chimiques et autres, d'agents chimiques létaux et de déchets radioactifs.

niveau d'oxygène dans l'environnement¹⁰⁰. À leur tour, les fruits de mer sont contaminés par les toxines, celles-ci pouvant se transmettre par la suite aux humains par le biais de la consommation¹⁰¹. Du fait de leur bioaccumulation à des niveaux qui risquent d'avoir des incidences sur les ressources marines vivantes et sur la santé humaine, les polluants d'origine marine peuvent avoir des incidences négatives sur la productivité des stocks de poissons et le commerce international des fruits de mer¹⁰². On attribue aux polluants chimiques et autres que l'on trouve dans les fruits de mer des problèmes de santé génésique et de développement, des problèmes de comportement, ainsi que des maladies et des cancers¹⁰³.

62. *Espèces exotiques.* On note également une augmentation considérable des cas d'introduction accidentelle d'espèces exotiques, aussi bien par le biais des eaux de ballast des navires que par des espèces d'élevage qui s'échappent. Lorsque les conditions y sont favorables, les espèces exotiques risquent d'être envahissantes et de mettre hors compétition des espèces marines locales, ce qui entraîne une perte de diversité biologique et a donc des incidences sur l'écologie marine locale, des réseaux alimentaires complexes, la sécurité alimentaire et la santé humaine¹⁰⁴. Des interactions génétiques entre des espèces d'élevage qui se sont échappées, notamment celles qui ont pu être génétiquement modifiées, et les poissons sauvages peuvent aussi avoir des incidences sur la santé et la productivité des stocks de poissons sauvages¹⁰⁵. La contamination de stocks de poissons sauvages, notamment par des parasites et des maladies transmises par des espèces d'élevage à des espèces sauvages¹⁰⁶, peut aussi constituer une source significative d'insécurité alimentaire, voire un risque pour la santé publique¹⁰⁷. « »

63. *Changement climatique et acidification des océans.* L'atmosphère et les océans se sont réchauffés, le niveau des mers monte et les concentrations de gaz à effet de serre ont augmenté¹⁰⁸. L'océan a absorbé environ 30 % du dioxyde de carbone

¹⁰⁰ Voir document [A/67/268](#).

¹⁰¹ Contribution de la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO.

¹⁰² Contribution de l'AIEA.

¹⁰³ T. Colborn, F.S. vom Saal et A. M. Soto, « Developmental effects of endocrine-disrupting chemicals in wildlife and humans », *Environmental Health Perspectives*, vol. 101, n° 5 (octobre 1993); L. S. Birnbaum, « Endocrine effects of prenatal exposure to PCBs, dioxins, and other xenobiotics: implications for policy and future research », *Environmental Health Perspectives*, vol. 102, n° 8 (août 1994); J. G. Vos et autres, « Health effects of endocrine-disrupting chemicals on wildlife, with special reference to the European situation », *Critical Review in Toxicology*, vol. 30, n° 1 (2000), p. 71 à 133.

¹⁰⁴ Voir document [A/67/268](#).

¹⁰⁵ William M. Muir et Richard D. Howard, « Possible ecological risks of transgenic organism release when transgenes affect mating success : sexual selection and the Trojan gene hypothesis », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 96, n° 24 (23 novembre 1999), p. 13853-13856.

¹⁰⁶ Albert G. J. Tacon, Marc Metian et Sena S. De Silva, « Climate change, food security and aquaculture : policy implications for ensuring the continued green growth and sustainable development of a much needed food sector », consultable à l'adresse www.oecd.org/greengrowth/fisheries/45044794.pdf.

¹⁰⁷ Contribution de l'Université des Nations Unies.

¹⁰⁸ Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat, « Summary for policymakers » in *Climate Change 2013 : The Physical Science Basis, Contribution of Working Group I to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*, T.F. Stocker et d'autres, eds. (Cambridge, Cambridge University Press, 2013), p. 24.

anthropique émis, ce qui est à l'origine de l'acidification des océans¹⁰⁹. L'acidification des océans et le changement climatique ont beau être des phénomènes distincts, les niveaux accrus de CO₂ dans l'atmosphère contribuent aux deux¹¹⁰.

64. La modification du climat mondial devrait modifier les intrants terrestres dans la mer, la production de matières organiques dans les océans, la composition de l'écosystème marin et les interactions trophiques, la dynamique de la formation et de la fonte des glaces, ainsi que les émissions de méthane provenant des zones à permafrost arctiques, le tout ayant pour effet d'accélérer l'effet de serre. De ce fait, la composition chimique de la matière organique pourrait changer, avec des conséquences inconnues jusqu'ici pour les stocks de poissons dans le monde¹¹¹.

65. La pêche (qu'il s'agisse de captures ou d'aquaculture) et la sécurité alimentaire qui en résulte sont conditionnées étroitement par le temps et les conditions climatiques. Un temps extrême et l'évolution du climat à long terme sont autant de défis importants pour la pêche et la sécurité alimentaire. En raison du changement climatique qui devrait avoir lieu d'ici à la moitié du XXI^e siècle et au-delà, la redistribution des espèces marines dans le monde et la réduction de la diversité biologique marine dans des régions qui sont sensibles au changement climatique mettront au défi la productivité de la pêche et la fourniture d'autres services liés à l'écosystème¹¹². Les pêcheurs, ceux qui élèvent des poissons et les habitants des côtes seront en première ligne pour ressentir pleinement ces incidences qui se manifesteront par une moins grande stabilité des moyens d'existence, des changements dans la disponibilité et la qualité du poisson alimentaire et des risques accrus pour leur santé, leur sécurité et leurs maisons¹¹³.

66. Les conséquences du changement climatique pour la sécurité alimentaire et les moyens d'existence sont une source de préoccupation particulière pour les pays en développement, notamment pour les petits États insulaires en développement¹¹⁴, où la sous-alimentation déjà généralisée et la dépendance à l'égard des fruits de mer en tant que source d'alimentation sont profondes. La perspective d'une redistribution des prises de pêche marine vers des latitudes plus élevées risque de réduire la fourniture, les revenus et les emplois dans les pays tropicaux, avec des implications possibles pour la sécurité alimentaire. Le déplacement dans l'espace d'espèces marines dû au réchauffement climatique projeté provoquera des invasions sous les hautes latitudes et des taux élevés d'extinction locale dans les tropiques et les mers semi-fermées. La diversité des espèces et le potentiel de prises de la pêche devraient augmenter, en moyenne, sous les latitudes moyennes et élevées et décroître sous les latitudes tropicales. C'est ce que montrent les projections types pour les années 2040-2060, fondées sur les indices présentés par le système mondial d'observation de l'océan coordonnés par la Commission océanographique intergouvernementale

¹⁰⁹ Ibid., p. 11. Voir aussi *Climate Change 2014 : Impacts, Adaptation and Vulnerability*, Summary for Policymakers, Working Group II Contribution to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change, p. 16.

¹¹⁰ Voir document A/68/159, par. 10. Pour information sur les incidences socioéconomiques de l'acidification des océans, voir document A/68/71, par. 33 à 39.

¹¹¹ Contribution de l'AIEA.

¹¹² Contribution de l'OMM. Voir aussi *Climate Change 2014*, note 109 ci-dessus, p. 16.

¹¹³ Contribution de la FAO.

¹¹⁴ Ibid.

de l'UNESCO¹¹⁵. En outre, les effets du changement climatique sur les sources d'alimentation terrestre pourraient également provoquer une dépendance à l'égard des fruits de mer et des pressions accrues sur ceux-ci.¹¹⁶

67. Vu ces pressions exercées sur la pêche et l'aquaculture, le point de savoir comment faire face à la demande croissante de poisson induite par les changements climatiques n'ira pas sans poser de plus en plus un défi important pour la gestion de la pêche et de l'aquaculture¹¹⁷. En réalité, la variabilité accrue du climat compliquera la gestion de la pêche et rendra plus difficile les prévisions relatives à la production de celle-ci¹¹⁸.

IV. Perspectives et défis quant au rôle futur des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale

A. Activités et initiatives en cours visant à assurer la pérennité du rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale

68. La communauté internationale met actuellement en œuvre un vaste ensemble d'activités et d'initiatives pour faire face aux pressions évoquées à la section III ci-dessus, notamment en renforçant l'application des cadres juridiques et des stratégies politiques au niveau international, en protégeant les écosystèmes marins et en assurant leur régénération, leur productivité et leur résilience, en améliorant la conservation et l'utilisation rationnelle des ressources biologiques marines et en favorisant le renforcement des capacités et le transfert de technologie¹¹⁹.

69. Le cadre juridique et politique international applicable qui concerne le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale résulte de divers instruments juridiquement contraignants ou non contraignants. Au nombre des instruments juridiquement contraignants, la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer occupe une place essentielle, en ce qu'elle définit le cadre juridique de toutes les activités menées dans les mers et les océans, y compris en ce qui concerne les fruits de mer et leur rôle dans la sécurité alimentaire mondiale. Elle définit précisément les droits et obligations des États, y compris dans le domaine de l'utilisation équitable et efficace de leurs ressources, la conservation de leurs ressources biologiques et l'étude, la protection et la préservation du milieu marin.

70. Viendront compléter le régime juridique institué par la Convention deux accords relatifs à son application, dont l'Accord aux fins de l'application des dispositions de la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer du 10 décembre 1982 relatives à la conservation et à la gestion des stocks de poissons dont les déplacements s'effectuent tant à l'intérieur qu'au-delà des zones économiques exclusives (stocks chevauchants) et des stocks de poissons grands

¹¹⁵ Contribution de la Commission océanique intergouvernementale de l'UNESCO.

¹¹⁶ Ibid.

¹¹⁷ C. De Young et autres, « Building resilience for adaptation to climate change in the fisheries and aquaculture sector » in *Building resilience for adaptation to climate change in the Agriculture Sector; Proceedings, of a Joint FAO/OECD Workshop 23-24 avril 2012*, A. Meybeck et autres, eds. (Rome, FAO et Organisation de coopération et de développement économiques, 2012).

¹¹⁸ Contribution de l'OMM.

¹¹⁹ Les précédents rapports du Secrétaire général sur les océans et le droit de la mer fournissent des renseignements sur les activités et initiatives passées (voir www.un.org/Depts/los).

migrateurs, ainsi que toute une série d'autres instruments¹²⁰ relatifs à la conservation et à la gestion des ressources biologiques marines, la protection et la préservation du milieu marin, le développement viable, la sécurité alimentaire¹²¹ et les droits de l'homme¹²². Ensemble, ces instruments constituent le cadre juridique et politique dans lequel on envisagera le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale.

71. Les cadres juridiques et politiques internes concourent aussi grandement à permettre d'améliorer la sécurité alimentaire et de garantir le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale. Étant donné la grande diversité des instruments internationaux applicables, cependant les États ont du mal à donner effet à leurs engagements dans l'ordre juridique interne¹²³.

72. On trouvera dans les sections suivantes, entre autres, des informations sur les initiatives et les activités évoquées dans les contributions au présent rapport (voir *supra*, par. 4).

1. Protéger les écosystèmes marins et assurer leur régénération, leur productivité et leur résilience

73. Dans le texte final de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable, les États se sont engagés à protéger et à régénérer la santé, la productivité et la résilience des océans et des écosystèmes marins, à maintenir leur biodiversité en assurant leur conservation et leur exploitation durable pour les générations actuelles et futures, et à appliquer efficacement une démarche écosystémique et l'approche de précaution dans la gestion des activités influant sur le milieu marin, dans le respect du droit international, afin de tenir les engagements pris concernant les trois dimensions du développement durable¹²⁴. L'importance que revêt le maintien d'écosystèmes sains et productifs pour la sécurité alimentaire a aussi été affirmée dans de nombreuses autres instances comme on le verra ci-après¹²⁵.

¹²⁰ Ibid. De plus amples informations sur le cadre juridique concernant les océans et le droit de la mer figurent dans les précédents rapports du Secrétaire général.

¹²¹ Par exemple, Déclaration et Plan d'action de Kyoto de 1995 sur la contribution durable des pêches à la sécurité alimentaire (E/CN.17/1996/29, annexe), Déclaration de Rome de 1996 sur la sécurité alimentaire mondiale, Directives volontaires de 2004 à l'appui de la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale (E/CN.4/2005/131, annexe) et Directives volontaires de 2012 pour une gouvernance responsable des régimes fonciers applicables aux terres, aux pêches et aux forêts dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale du Comité de la sécurité alimentaire mondiale de la FAO (document FAO CL 144/9 (C 2013/20), annexe D).

¹²² Par exemple, article 25 de la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948 (résolution 217 A (III) de l'Assemblée générale) et article 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (résolution 2200 A (XXI) de l'Assemblée générale, annexe). Voir aussi le rapport intérimaire du Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation (A/68/288).

¹²³ La Division des affaires maritimes et du droit de la mer du Bureau des affaires juridiques du Secrétariat aide les États à assurer une application uniforme et cohérente des dispositions de la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer et de ses accords d'application. Elle gère également une collection de législations internes concernant l'espace maritime sur son site Web (www.un.org/Depts/los). La FAO a indiqué qu'elle gère plusieurs bases de données juridiques (http://faolex.fao.org/, http://faolex.fao.org/fishery/ et www.fao.org/fishery/psm/collection/en).

¹²⁴ Résolution 66/288 de l'Assemblée générale, annexe, par. 158.

¹²⁵ Voir Déclaration et Plan d'action de Kyoto de 1995 sur la contribution durable des pêches à la sécurité alimentaire (E/CN.17/1996/29, annexe); Comité de la sécurité alimentaire mondiale,

74. *Améliorer les connaissances scientifiques.* Il est essentiel de constituer un solide capital de données scientifiques, permettant de mieux comprendre la biologie et l'écologie des espèces et les relations fondamentales existant entre espèces¹²⁶, pour gérer la santé et la résilience des écosystèmes marins et la sécurité alimentaire.

75. La première évaluation mondiale intégrée de l'état du milieu marin, entreprise par le Mécanisme de notification et d'évaluation systématiques à l'échelle mondiale de l'état du milieu marin, y compris les aspects socioéconomiques, qui devrait s'achever en 2014, viendra fournir à la communauté internationale une solide base scientifique aux fins de la prise de décisions, notamment sur la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments.

76. Plusieurs initiatives récentes ont aussi été consacrées à l'évaluation des effets de l'acidification des océans, des changements climatiques et des phénomènes météorologiques sur les écosystèmes marins. Par exemple, l'AIEA utilise les techniques nucléaires et isotopiques pour évaluer les effets de l'acidification des océans, de la hausse des températures de l'eau et de l'augmentation des contaminants multiples sur les organismes marins¹²⁷. Elle a aussi apporté son concours à des collaborations entre chercheurs internationaux sur les effets de l'augmentation de l'acidité des eaux océaniques¹²⁸. Elle a récemment entrepris un projet de recherche coordonné de quatre ans concernant les principaux écosystèmes océaniques au sud du 30° de latitude nord afin d'évaluer les impacts biologiques et socioéconomiques potentiels de l'acidification des océans, et les incidences pour la sécurité alimentaire durable.

77. L'Organisation météorologique mondiale (OMM), en partenariat avec le secrétariat du Programme régional pour l'environnement du Pacifique Sud, organise une consultation régionale sur le Cadre mondial pour les services climatologiques à l'intention des petits États insulaires en développement dans le Pacifique le but étant d'étudier les phénomènes météorologiques, climatiques et hydrologiques et les effets des changements climatiques qui ont un impact sur le développement socioéconomique de ces États, y compris les pêches¹²⁹.

78. La Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord encourage des recherches coopératives internationales dans le but de fournir les meilleures données scientifiques disponibles sur les mécanismes écologiques régulant la production de populations anadromes, les incidences du climat sur les populations de saumons dans le Pacifique Nord et la possibilité d'utiliser éventuellement les populations de saumons comme des indicateurs de l'état des écosystèmes marins¹³⁰.

Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition, CFS 2012/39/5 Add.1/ Rev.1.

¹²⁶ J. Travis *et al.*, « Integrating the invisible fabric of nature into fisheries management », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 111, n° 2 (14 janvier 2014).

¹²⁷ Contribution de l'AIEA.

¹²⁸ Ibid.; voir aussi www.iaea.org/ocean-acidification/download/ebook-ECONOMICS%20OF%20OCEAN%20ACIDIFICATION.pdf.

¹²⁹ Voir <http://gfcs-climate.org/content/regional-consultation-gfcs-small-island-developing-states-pacific>.

¹³⁰ Contribution de la Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord; le prochain symposium international portant sur la production de saumon et de truite arc-en-ciel du Pacifique dans le contexte des changements climatiques est prévu en mai 2015.

79. *Gestion intégrée et approches écosystémiques.* On privilégie de plus en plus la gestion intégrée et les approches écosystémiques. De nombreuses initiatives adoptent une série d'outils de gestion intégrée et intersectorielle, comprenant des études d'impact environnemental, des outils de gestion par zone, dont les zones marines protégées et la planification de l'espace marin¹³¹, la gestion des interactions terre-mer, la planification et la gestion des bassins hydrologiques¹³², des restrictions des engins de pêche¹³³ et la promotion d'une production propre et de technologies respectueuses de l'environnement¹³⁴, ainsi que la prévention et le contrôle de la pollution¹³⁵.

80. On met en œuvre et encourage de plus en plus des approches écosystémiques dans certains secteurs, en particulier celui des pêches. On a également recours à la coopération entre les secteurs de la pêche et de la diversité biologique pour améliorer leur intégration dans des approches écosystémiques. Ainsi, la Conférence des Parties à la Convention sur la diversité biologique a, à sa onzième réunion tenue à Hyderabad (Inde) du 8 au 19 octobre 2012, adopté la décision XI/18 (voir [UNEP/CBD/COP/11/35](#), annexe I), dans laquelle elle encourage une collaboration interorganismes entre les organismes de gestion de la diversité biologique et de gestion de la pêche et la participation d'un large éventail d'experts de la diversité biologique et de communautés autochtones et locales à la gestion de la pêche, et invite les organismes de gestion de la pêche à veiller à ce que les considérations relatives à la diversité biologique fassent partie de leurs travaux¹³⁶.

81. Les Partenariats aux fins de la gestion de l'environnement des mers d'Asie de l'Est ont élaboré et appliqué une approche écosystémique pluridimensionnelle et globale. Le cadre pour le développement durable des zones côtières prône la création de programmes de sécurité alimentaire et de moyens de subsistance durables pour répondre directement aux problèmes de la pêche dans le contexte d'autres programmes qui appuient également la gestion des pêches, y compris la protection et la restauration des habitats, la gestion de l'utilisation et de la fourniture de l'eau, la réduction de la pollution et la gestion des déchets ainsi que la prévention des risques naturels et d'origine humaine¹³⁷.

82. La Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO et ses partenaires appuient le développement, avec les États côtiers, de stratégies d'évaluation, de gestion, de reconstitution et de conservation des ressources biologiques marines dans les grands écosystèmes marins¹³⁸.

¹³¹ Contributions de l'Union européenne et de l'Assemblée parlementaire de la Méditerranée.

¹³² Contribution des Partenariats en vue de la gestion de l'environnement des mers d'Asie de l'Est.

¹³³ Ibid.

¹³⁴ Contribution de l'ONUDI.

¹³⁵ Contributions des Partenariats en vue de la gestion de l'environnement des mers d'Asie de l'Est et de la FAO. À propos de l'adaptation aux effets de l'acidification des océans et de leur atténuation, voir [A/68/71](#) et [A/68/159](#).

¹³⁶ Contribution du secrétariat de la Convention sur la diversité biologique.

¹³⁷ Contribution des Partenariats en vue de la gestion de l'environnement des mers d'Asie de l'Est.

¹³⁸ Contribution de la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO.

2. Promouvoir des pêches et une aquaculture durables

83. Diverses activités et initiatives visent à promouvoir la durabilité des secteurs des pêches de capture et de l'aquaculture. On tend de plus en plus à incorporer dans la gestion des pêches et les activités d'aquaculture des approches intégrées et écosystémiques¹³⁹.

84. Néanmoins, la communauté internationale a, à ce jour, largement échoué à inverser le phénomène de la surpêche et de la dégradation des habitats¹⁴⁰. Dans de nombreuses régions du monde, l'essor économique des pêches et de l'aquaculture s'est réalisé au prix d'une exploitation non viable des ressources marines¹⁴¹.

85. Lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable, les États se sont engagés à faire en sorte que l'exploitation des ressources biologiques marines permette d'entretenir ou de reconstituer tous les stocks au moins à des niveaux permettant d'obtenir le rendement maximal durable d'ici à 2015. L'Assemblée générale a également invité les États à prendre un certain nombre de mesures pour aboutir à des pêcheries durables, notamment pour ramener d'urgence la capacité des flottes de pêche mondiale à des niveaux compatibles avec la pérennité des stocks de poissons, à éliminer les subventions qui favorisent la surpêche et la surcapacité de pêche, ainsi que la pêche illicite, non déclarée et non réglementée et à renforcer les capacités et les institutions de gestion de la pêche¹⁴². Le Plan stratégique pour la diversité biologique, 2011-2020, et en particulier l'objectif 6 des Objectifs d'Aichi pour la biodiversité, vise également à ce que, d'ici à 2020, tous les poissons et stocks invertébrés ainsi que les plantes aquatiques soient gérés et exploités de manière viable et légale à l'aide d'approches écosystémiques¹⁴³.

86. L'AIEA, a souligné l'intérêt de ses données isotopiques et nucléaires pour les décisions de gestion dans des domaines comme les fermetures/réouvertures de pêches, le choix d'espèces pour l'aquaculture et la répartition géographique des installations d'aquaculture, ainsi que pour l'évaluation éventuelle des risques de contamination des fruits de mer¹⁴⁴. L'Initiative internationale pour les récifs coralliens s'emploie à améliorer la connaissance et la compréhension de l'importance des concentrations de poissons pour la sécurité alimentaire¹⁴⁵.

87. L'Union européenne a indiqué que sa politique commune de la pêche visait à garantir la viabilité de la pêche sous l'angle environnemental, économique et social, en conformité avec les principes de bonne gouvernance; toute décision doit notamment être fondée sur les meilleurs avis scientifiques disponibles et sur le principe de précaution, et associer largement les parties prenantes. Les nouvelles règles entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2014 mettent en œuvre l'engagement pris lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable et prévoient des mesures visant à réduire les captures non exploitables et éliminer progressivement les rejets, notamment par l'obligation de débarquer les captures. Il est également prévu de faire de certaines zones biologiquement sensibles des zones protégées. La

¹³⁹ Contribution de l'Assemblée parlementaire de la Méditerranée.

¹⁴⁰ Contribution de la FAO.

¹⁴¹ Ibid.

¹⁴² Résolution 68/71 de l'Assemblée générale, par. 86 et 91.

¹⁴³ Contribution du secrétariat de la Convention sur la diversité biologique.

¹⁴⁴ Contribution de l'AIEA.

¹⁴⁵ Contribution de l'Initiative internationale pour les récifs coralliens.

nouvelle dimension extérieure de la réforme de la politique commune de la pêche renforce aussi l'engagement de lutter contre la surcapacité de pêche au niveau mondial¹⁴⁶.

88. La FAO a mis l'accent sur le développement de technologies et de pratiques à faible impact et économes en combustible pour réduire les effets des technologies et pratiques existantes de pêche sur la consommation d'énergie et l'environnement¹⁴⁷.

89. Les organisations régionales de gestion des pêches ont fait état de mesures destinées à améliorer la conservation et la gestion des stocks halieutiques et à contribuer, directement ou indirectement, à la sécurité alimentaire mondiale¹⁴⁸. Ainsi, le secrétariat de la Convention sur la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique a contribué à la sécurité alimentaire mondiale par le biais de formules de gestion fondées sur le principe de précaution et une approche écosystémique, notamment le contingentement des prises, des pratiques de réduction des prises accessoires, des fermetures temporaires et spatiales, l'interdiction de certains engins de pêche et des efforts soutenus depuis plus de 15 ans pour lutter contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée¹⁴⁹.

90. La FAO a poursuivi le développement de son programme d'appui à la mise en œuvre de son Accord de 2009 sur les mesures du ressort de l'État du port visant à prévenir, contrecarrer et éliminer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée, notamment dans le cadre de sa série mondiale d'ateliers régionaux de renforcement des capacités¹⁵⁰.

91. S'agissant de la pêche artisanale, la FAO s'emploie actuellement à faciliter l'élaboration de directives d'application volontaire visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale, qui vont au-delà du domaine traditionnel de la gestion des pêches et portent sur des questions socioéconomiques cruciales. Ces directives ont pour but de renforcer la contribution de cette forme de pêche à l'allègement de la pauvreté, à la sécurité alimentaire et nutritionnelle et à la croissance économique¹⁵¹.

92. Le Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches de la FAO s'intéresse à une large gamme de questions concernant le rôle de l'aquaculture dans la sécurité alimentaire mondiale et l'amélioration de sa viabilité¹⁵². La FAO met actuellement en place un Partenariat mondial pour la promotion de l'aquaculture, qui vise à aider les États et la société civile à assurer un avenir durable au secteur aquacole¹⁵³.

93. Le Conseil international pour l'exploration de la mer a fait de l'aquaculture un secteur d'importance stratégique; son groupe de travail de l'aquaculture récemment créé est chargé d'élaborer des données et avis scientifiques pour la viabilité de

¹⁴⁶ Contribution de l'Union européenne.

¹⁴⁷ Contribution de la FAO; P. Surronen *et al.*, *supra*, note 83, p. 135 à 146.

¹⁴⁸ Contribution du secrétariat de la Convention sur la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique, de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique, de l'Organisation pour la conservation du saumon de l'Atlantique Nord, de la Commission des pêches de l'Atlantique Nord-Est et de la Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord.

¹⁴⁹ Contribution du secrétariat de la Convention sur la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique.

¹⁵⁰ Contribution de la FAO.

¹⁵¹ *Ibid.*

¹⁵² Voir document de la FAO COFI: AQ/VII/2013/1.

¹⁵³ Voir document de la FAO COFI: AQ/VII/2013/9 et FAO, *supra*, note 13.

l'aquaculture, en abordant des questions comme le pou du poisson, la lutte contre les organismes nuisibles et les prédateurs, les changements climatiques et leurs effets sur les espèces sauvages et la pêche¹⁵⁴.

94. L'attention s'est par ailleurs récemment portée sur le développement de programmes d'éco-étiquetage et de certification destinés à renforcer les mesures de viabilité de l'aquaculture par des incitations commerciales¹⁵⁵. À ce sujet, la FAO a récemment entrepris d'évaluer la conformité des systèmes de certification de l'aquaculture avec les directives techniques relatives à la certification en aquaculture¹⁵⁶.

95. La FAO a aussi publié récemment un nouveau document technique qui résume la problématique de la gouvernance de l'emploi en aquaculture dans un certain nombre de pays, et récapitule les pratiques optimales existantes et les propositions d'amélioration¹⁵⁷.

96. La politique commune de la pêche de l'Union européenne accorde un rôle important au développement d'une aquaculture socialement et écologiquement durable et économiquement viable, et vise à promouvoir l'aquaculture par une méthode ouverte de coordination¹⁵⁸.

3. Renforcement des capacités et transfert de technologie

97. L'on ne saurait trop insister sur l'importance, pour la gestion durable du milieu marin et des ressources marines, des capacités humaines, institutionnelles et systémiques, qui sont indispensables pour tirer parti des avantages que représentent les fruits de mer pour la sécurité alimentaire mondiale¹⁵⁹.

98. Dans les résolutions de l'Assemblée générale relatives aux océans et au droit de la mer et à la viabilité des pêches¹⁶⁰ et dans celle intitulée « L'avenir que nous voulons »¹⁶¹, les États ont réaffirmé l'importance que revêtent la mise en valeur des ressources humaines, l'échange de données d'expérience et de compétences spécialisées, le transfert de connaissances et l'assistance technique, et la nécessité de renforcer la coopération technique et scientifique. Les réunions régionales préparatoires en vue de la Troisième Conférence internationale sur les petits États insulaires en développement ont aussi insisté sur l'importance du renforcement des systèmes nationaux de statistiques et d'information, des capacités analytiques pour la prise de décisions, et des systèmes de suivi et d'évaluation pour le développement durable¹⁶².

¹⁵⁴ Contribution du Conseil international pour l'exploration de la mer.

¹⁵⁵ Voir, par exemple, les systèmes proposés par le label Aquaculture Stewardship Council (www.asc-aqua.org).

¹⁵⁶ Document de la FAO COFI: AQ/VII/2013/1.

¹⁵⁷ N. Hishamunda *et al.*, *Improving Governance of Aquaculture Employment: A Global Assessment*, document technique du Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO, n°575 (Rome, FAO, 2014).

¹⁵⁸ Contribution de l'Union européenne.

¹⁵⁹ Voir [A/57/57](#), par. 571 à 639, [A/57/80](#), part. B, par. 52 à 59. Sur le rôle de la pêche dans le développement durable, voir [A/60/63](#), par. 168 à 231, et [A/60/99](#).

¹⁶⁰ Résolutions [68/70](#) et [68/71](#).

¹⁶¹ Résolution [66/288](#) de l'Assemblée générale, annexe, par. 160 et 277.

¹⁶² Voir www.sids2014.org/content/documents/251inter-regional%20synthesis%20for%20sids2014.pdf.

99. Les paragraphes qui suivent présentent quelques initiatives et activités relatives au renforcement des capacités et au transfert de technologie qui ont été mises en évidence dans les contributions au présent rapport.

100. Le secrétariat de la Convention sur la diversité biologique a mis l'accent sur l'initiative Sustainable Ocean 2010, qui consiste à établir des partenariats et renforcer les capacités, y compris dans le domaine de la sécurité alimentaire mondiale, par la réalisation des Objectifs d'Aichi pour la biodiversité.

101. L'AIEA appuie le renforcement des capacités pour faire face à l'acidification des océans, l'efflorescence d'algues toxiques, les polluants comme les métaux lourds et les polluants organiques persistants, ainsi que les rejets involontaires de matières radioactives¹⁶³.

102. Le programme SmartFish de la FAO s'emploie à accroître les capacités d'exploitation viable des ressources de la pêche dans le but d'améliorer les politiques et cadres juridiques et réglementaires de la pêche et la qualité des systèmes d'information¹⁶⁴.

103. Le Programme de formation sur la pêche de l'Université des Nations Unies vise à renforcer les capacités institutionnelles d'appui à l'utilisation durable des ressources bioaquatiques dans les pays en développement, en mettant l'accent sur l'Afrique et les petits États insulaires en développement¹⁶⁵. La Commission des pêches du Pacifique occidental et central a élaboré un projet concernant le renforcement des capacités dans le domaine des statistiques, de la réglementation et du respect des règles en matière de pêche pour les petits États insulaires en développement¹⁶⁶. La nécessité de renforcer les capacités des petits États insulaires en développement pour négocier des accords commerciaux et de partenariat et parvenir à surmonter la complexité des conditions d'accès à certains fonds a également été constatée¹⁶⁷.

104. L'Union européenne apporte un appui financier et technique au développement viable du secteur de la pêche de pays partenaires par des accords de partenariat dans ce domaine. Les programmes régionaux de l'Union européenne en Afrique, dans l'océan Indien et l'océan Pacifique sont axés sur les problèmes de gouvernance stratégique, notamment le contrôle et la surveillance, ainsi que la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée¹⁶⁸.

105. L'initiative Tsunami livelihood recovery project de la Banque mondiale a permis de former des familles de pêcheurs le long de la côte somalienne à de nouvelles techniques de pêche et à l'amélioration des systèmes de conservation et de réfrigération¹⁶⁹.

¹⁶³ Contribution de l'AIEA.

¹⁶⁴ Voir www.fao.org/fishery/smartfish/en.

¹⁶⁵ Contribution du Programme de formation sur la pêche de l'Université des Nations Unies.

¹⁶⁶ Contribution de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central.

¹⁶⁷ Voir le paragraphe 15 du rapport de synthèse des trois réunions régionales préparatoires à la Troisième Conférence internationale sur les petits États insulaires en développement, consultable à l'adresse www.sids2014.org/content/documents/251inter-regional%20synthesis%20for%20sids2014.pdf.

¹⁶⁸ Contribution de l'Union européenne.

¹⁶⁹ Voir www.worldbank.org/en/news/feature/2013/10/09/a-fisheries-project-on-somalia-s-eastern-coast-helps-fight-hunger-and-poverty.

B. Le rôle futur des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale : défis et possibilités

106. Pour que les fruits de mer continuent de jouer un rôle essentiel dans la sécurité alimentaire et la nutrition et fournissent des moyens de subsistance à des millions de personnes, il est nécessaire de redoubler d'efforts à tous les niveaux. Au plan le plus général, il est nécessaire de promouvoir les pêches et l'aquaculture d'une manière qui améliore la sécurité alimentaire et soit économiquement viable, tout en préservant la biodiversité marine et les écosystèmes et sans porter atteinte aux processus écologiques naturels sur lesquels reposent les systèmes de production alimentaire¹⁷⁰.

107. Le niveau de contribution des fruits de mer à la sécurité alimentaire dépend principalement du maintien d'écosystèmes sains, productifs et résilients, de la gestion viable des pêches de capture et de l'aquaculture, et de la réduction au minimum des pratiques de gaspillage au cours des activités de pêche, de traitement, de transport et, finalement, d'accès à la consommation. Chacun de ces éléments requiert cependant des moyens humains, institutionnels et systémiques suffisants. À cet égard, la sécurité alimentaire se ressent directement d'un manque de moyens à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement. Des transferts réguliers de technologie concernant les équipements et les pratiques mis en œuvre à des fins de suivi, d'évaluation, de contrôle de la pollution et de dépollution, ainsi que pour la localisation, la pêche, la manutention, le traitement et la distribution des fruits de mer ont également une importance critique¹⁷¹. Les capacités des institutions qui composent le secteur des fruits de mer devraient aussi être renforcées tout au long de la chaîne, depuis la gestion des ressources jusqu'à leur consommation. Des approches sectorielles harmonisées peuvent permettre d'améliorer les capacités aux niveaux systémiques et individuels et de favoriser une gestion intégrée.

1. Modes de gestion des activités humaines influant sur la productivité des écosystèmes marins et la salubrité des fruits de mer

108. Alors qu'il existe un cadre législatif et politique général au niveau international qui vise à assurer la viabilité des pêches et de l'aquaculture (voir *supra*, par. 69 à 71), sa mise en œuvre effective demeure un défi. Il est nécessaire de mettre en place des incitations et des ressources suffisantes pour adapter et appliquer ce cadre afin de susciter un engagement politique et une réforme de la gouvernance, notamment en créant des institutions efficaces qui conduisent à l'adoption d'approches intégrées et écosystémiques de la pêche et de l'aquaculture assorties de systèmes d'exploitation équitables et responsables¹⁷².

109. *Coopération et coordination intersectorielles dans le cadre d'approches intégrées et écosystémiques.* Compte tenu des interactions entre les effets de multiples activités et phénomènes dans les océans et de leurs effets cumulés sur la santé, la productivité et la résilience des écosystèmes marins, la mise en place d'une coopération et d'une coordination intersectorielles dans l'élaboration des politiques, la gestion et la science serait une étape indispensable pour poursuivre la mise en

¹⁷⁰ Résolution 66/288 de l'Assemblée générale, annexe, par. 111.

¹⁷¹ Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO, « Sustainable technology transfer » (www.fao.org/fishery/topic/13301/en).

¹⁷² Contribution de la FAO.

œuvre d'approches intégrées et écosystémiques visant à développer le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale.

110. L'Assemblée générale a plusieurs fois souligné la nécessité d'envisager l'espace océanique comme un tout dans une optique intégrée, interdisciplinaire et intersectorielle et d'améliorer la coopération et la coordination à tous les échelons afin de soutenir et de compléter les efforts que consent chaque État pour promouvoir l'application et le respect de la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer ainsi que la gestion intégrée et la mise en valeur durable des mers et des océans¹⁷³. Elle a également affirmé la nécessité d'intégrer davantage les approches écosystémiques à la conservation et à la gestion des ressources halieutiques et, d'une manière plus générale, de les appliquer à la gestion des activités de l'homme dans les océans¹⁷⁴.

111. Ces approches sont d'autant plus importantes que les effets de l'augmentation des émissions de dioxyde de carbone aggravent ceux résultant d'autres causes de dégradation des écosystèmes. Il n'y a cependant pas de solution toute faite et les outils doivent être adaptés aux conditions spécifiques, d'ordre écologique, social et économique, d'un secteur particulier¹⁷⁵.

112. Des approches intégrées et écosystémiques peuvent réduire au minimum les effets de l'exploitation des ressources biologiques de la mer sur les écosystèmes et habitats associés, préservant ainsi leur viabilité à long terme, et limitant de la même façon les effets d'autres facteurs de stress sur les activités de pêche et d'aquaculture¹⁷⁶. Il est cependant nécessaire de redoubler d'efforts pour mettre en place des plans de gestion à long terme des pêches et de l'aquaculture qui tiennent compte de l'écosystème marin, de la capacité de capture optimale et de cadres intégrés de coopération et de gouvernance¹⁷⁷. La FAO a fait observer que la plupart des organismes régionaux de la pêche peinent à s'acquitter de leur mandat, et auraient besoin d'une meilleure reconnaissance et d'un renforcement de l'aide de la communauté internationale¹⁷⁸. La Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord a émis l'idée qu'une base de données commune sur les navires se livrant à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée pourrait fournir des informations à l'échelle mondiale, c'est-à-dire le niveau auquel doit avoir lieu l'échange de renseignements pour lutter contre ce type d'activités. À cet égard, le renforcement des capacités et la création de mécanismes visant à faciliter la coopération et la concertation sur les questions relatives à la conservation et la gestion des ressources biologiques de la mer sont indispensables¹⁷⁹.

113. Des progrès pourraient aussi être réalisés dans la mise au point d'instruments commerciaux, par exemple des systèmes de certification d'éco-étiquetage, destinés à

¹⁷³ Voir, par exemple, le préambule de la résolution 68/70 de l'Assemblée générale.

¹⁷⁴ Voir, par exemple, le préambule de la résolution 68/71 de l'Assemblée générale.

¹⁷⁵ À la suite de la septième réunion du Processus consultatif officieux ouvert à tous sur les océans et le droit de la mer en 2006, dont les débats avaient porté sur les approches écosystémiques et les océans, l'Assemblée générale a constamment réaffirmé le paragraphe 119 de la résolution 61/222 du 20 décembre 2006 concernant les approches écosystémiques et les océans.

¹⁷⁶ Contribution de l'Assemblée parlementaire de la Méditerranée.

¹⁷⁷ Ibid.

¹⁷⁸ Contribution de la FAO.

¹⁷⁹ Contribution de la Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord.

éclairer les décisions des consommateurs et les politiques d'achat des distributeurs, comme la pratique relativement récente de délivrance d'éco-étiquettes nationales sous l'égide du gouvernement¹⁸⁰.

114. Il faudra aussi que les modes de gestion tiennent compte des effets des changements climatiques sur le rôle que jouent les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale. Il est nécessaire de renforcer les liens entre la science et les politiques. Il faut aussi redoubler d'efforts pour élaborer des mesures spécifiques d'adaptation et d'atténuation pour les pêches et l'aquaculture qui améliorent la résilience des écosystèmes marins, tiennent compte des possibilités et des menaces que représentent les changements climatiques pour l'alimentation et la garantie des moyens d'existence, et aident le secteur de la pêche et de l'aquaculture à réduire les émissions de gaz à effet de serre et à renforcer les capacités naturelles de piégeage et de stockage du carbone¹⁸¹. Dans le Pacifique, par exemple, des moyens spécifiques sont mis en œuvre pour contribuer à la sécurité alimentaire tout en visant à une adaptation aux effets de l'augmentation des émissions de dioxyde de carbone et à une réduction des menaces correspondantes, notamment par la gestion et la réhabilitation du couvert végétal pour réduire les transferts de sédiments et de nutriments vers les côtes et prévenir les dommages occasionnés aux récifs coralliens, aux mangroves et aux herbiers dont dépend la pêche côtière; par la protection des récifs coralliens fournissant des recrues aux populations de poissons des récifs « en aval » afin de contribuer à la régénération des stocks des récifs frappés par des épisodes de blanchiment ou abîmés par des cyclones; et par la promotion de programmes de plantation de palétuviers pour étendre les habitats pouvant accueillir des ressources côtières et faire de ces mangroves des puits de carbone¹⁸².

115. La coopération entre États pour faire face à d'autres activités humaines qui nuisent à la productivité des écosystèmes marins et à la salubrité des fruits de mer est également très importante. De nombreuses mesures ont été adoptées pour réagir à diverses pressions (voir *supra*, sect. IV.A), mais il faut renforcer leur mise en œuvre, y compris par le renforcement des capacités.

116. *Gestion à l'échelon local*. La participation des communautés côtières et des utilisateurs des ressources à la planification et à la gestion¹⁸³ constitue aussi un facteur essentiel de succès de toute approche écosystémique, vu le rôle que joue l'être humain dans les écosystèmes marins. Les communautés autochtones et locales disposent souvent des connaissances, des innovations et des pratiques traditionnelles qui ont une importance au niveau mondial pour la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité et des ressources marines¹⁸⁴.

117. Des initiatives et des activités de gestion conjointe et/ou collective des ressources marines qui tiennent compte des droits des communautés sur les ressources et organisent des utilisations durables favorables aux moyens de

¹⁸⁰ Contribution de la FAO.

¹⁸¹ Ibid.

¹⁸² Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, « La pêche côtière face au changement climatique », note d'orientation 16/2012, consultable à l'adresse www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Brochures/Anon_12_PolicyBrief16_ClimateCoastal_VF.pdf.

¹⁸³ Contribution de l'Union européenne, de la FAO et de l'Assemblée parlementaire de la Méditerranée.

¹⁸⁴ Programme des Nations Unies pour l'environnement, document UNEP/CBD/SBSTTA/14/INF/6.

subsistance et au bien-être collectifs sont susceptibles d'accroître la prise en charge collective des initiatives de conservation et de gestion et, partant, leur viabilité à long terme, et de contribuer ainsi à la sécurité alimentaire future à l'échelon local¹⁸⁵. Le renforcement des capacités est indispensable pour favoriser une prise de conscience générale au sein des communautés de pêcheurs¹⁸⁶.

2. Le rôle que pourraient jouer la pêche artisanale et l'aquaculture dans la sécurité alimentaire mondiale

118. *La pêche artisanale*. En dépit de leur importance, de nombreuses communautés vivant de la pêche artisanale continuent d'être marginalisées et leur potentiel de contribution à la sécurité alimentaire et à la nutrition, à l'élimination de la pauvreté, au développement équitable et à l'utilisation durable des ressources n'est pas pleinement réalisé¹⁸⁷. Il convient d'accorder une attention particulière aux capacités de la pêche artisanale et des groupes marginalisés, y compris les femmes travaillant dans ce secteur et les peuples autochtones, car les fruits de mer sont un élément important de leur sécurité alimentaire¹⁸⁸.

119. L'adoption d'une approche communautaire du développement (voir *supra*, par. 116 et 117) pourrait être un moyen de créer un contexte propice à la réduction des vulnérabilités actuelles et de permettre au secteur de la pêche artisanale de déployer tout son potentiel.

120. Compte tenu du rôle important que jouent les petits producteurs dans la sécurité alimentaire à l'échelon national, il convient de redoubler d'efforts pour protéger les droits fonciers de ces producteurs. À cet égard, les Directives volontaires pour une gouvernance responsable des régimes fonciers applicables aux terres, aux pêches et aux forêts dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale, établies par le Comité de la sécurité alimentaire mondiale, ont pour but ultime de garantir la sécurité alimentaire pour tous et de promouvoir la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale. Elles expriment un consensus sans précédent au niveau mondial sur des principes et pratiques responsables de gouvernance dans le domaine de l'accès aux terres, aux pêches et aux forêts et de la sécurité foncière à cet égard¹⁸⁹.

121. La pêche artisanale pâtit aussi d'importantes pertes après capture en raison de la faiblesse des investissements, du bas niveau de technologie, de la variabilité des ressources et de la contamination, en particulier durant les périodes de pluie. Une coordination des efforts internationaux visant à fournir une formation et des investissements dans les infrastructures afin d'améliorer la manutention et le traitement du poisson peut contribuer à régler les problèmes d'altération et de contamination¹⁹⁰.

¹⁸⁵ Ibid.

¹⁸⁶ Ibid.

¹⁸⁷ Voir Directives d'application volontaire visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale dans le contexte de la sécurité alimentaire et de l'éradication de la pauvreté (document de la FAO TC-SSF/2014/2).

¹⁸⁸ Voir www.un.org/depts/los/consultative_process/documents/adv_uned_mat.pdf, par. 118.

¹⁸⁹ Contribution de la FAO.

¹⁹⁰ Contribution du Programme de formation sur la pêche de l'Université des Nations Unies.

122. *L'aquaculture*. La contribution que l'aquaculture est susceptible d'apporter à la sécurité alimentaire ne pourra être pleinement réalisée sans des politiques et des objectifs cohérents et responsables, des dispositifs institutionnels et des cadres réglementaires efficaces ainsi qu'une amélioration de la coopération entre parties prenantes aux niveaux national, régional et interrégional¹⁹¹. En dépit d'une bonne progression en termes d'expansion, d'intensification et de diversification, l'aquaculture ne s'est pas développée de manière égale à travers le monde (voir *supra*, par. 44)¹⁹².

123. Le secteur de l'aquaculture est relativement sous-développé sous l'angle des ressources humaines et techniques. Des variations marquées persistent, au niveau des pays et des régions et entre régions, dans un certain nombre de domaines, comme le niveau de production, la composition des espèces, les systèmes d'élevage et le profil de production; il en résulte des problèmes et des défis essentiels auxquels il convient de répondre sans tarder afin d'atteindre l'objectif visé par le secteur de l'aquaculture d'assurer un développement durable et équitable¹⁹³.

124. S'agissant de l'accroissement de la production, la réponse à la demande future d'aliments d'origine aquacole dépendra en partie de la disponibilité d'aliments du poisson en quantité et en qualité suffisantes. Au vu des tendances passées et des prévisions actuelles, il est probable que la viabilité du secteur de l'aquaculture sera étroitement liée à l'approvisionnement soutenu en protéines, en huiles et en hydrates de carbone, d'origine animale ou végétale, venant de la terre ferme, comme source d'aliments, en remplacement des farines et huiles de poisson¹⁹⁴.

125. Il est également nécessaire de redoubler d'efforts pour renforcer la coopération internationale visant au développement d'une aquaculture durable. Actuellement, les principaux facteurs limitant le développement de l'aquaculture concernent notamment l'accès à des ressources essentielles et à la technologie, le renforcement des capacités et le développement institutionnel, l'accès aux ressources financières, en particulier pour les petits aquaculteurs, les effets des changements climatiques, la salubrité alimentaire et les risques en matière de biosécurité¹⁹⁵.

3. Innovations possibles dans le domaine de la production de fruits de mer

126. Tout au long de l'histoire de l'humanité, des découvertes scientifiques et des innovations technologiques sont venues révolutionner les modes de production alimentaire et les rendements. Dans le contexte des fruits de mer, des progrès récents de l'aquaculture ont permis une croissance considérable des rendements dans les fermes aquacoles. Cependant, dans certains cas, cette croissance rapide a provoqué des dommages écologiques dans les écosystèmes mêmes qui assurent la subsistance de l'aquaculture et a compromis la durabilité de cette croissance. Les innovations possibles dans le domaine de la production de fruits de mer, dont trois exemples sont présentés ci-après, peuvent ouvrir des perspectives pour renforcer le rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, mais peuvent aussi soulever des problèmes considérables. Une approche de précaution est donc indispensable.

¹⁹¹ Contribution de la FAO.

¹⁹² Voir FAO, *supra*, note 13.

¹⁹³ Ibid.

¹⁹⁴ Contribution de l'Université des Nations Unies.

¹⁹⁵ Voir FAO, *supra*, note 13.

127. *Les algues.* Lorsque l'on envisage le rôle que pourront jouer à l'avenir les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, on ne saurait trop insister sur l'importance et la rentabilité éventuelle des algues. Comme il a été indiqué ci-dessus au paragraphe 47, l'élevage d'algues de la variété carragheen est une activité rentable offrant un grand potentiel, notamment pour les communautés côtières disposant d'une main-d'œuvre abondante.

128. Une extrapolation à partir de la production actuelle de varech brun en Chine permet d'estimer que moins de 1 % de l'espace océanique serait nécessaire pour produire 6 milliards de tonnes de biomasse algale, pour une grande part sans terre ni eau douce et, en certains lieux, sans engrais¹⁹⁶.

129. La production de biocombustibles à partir d'algues¹⁹⁷, qui peut indirectement contribuer à la sécurité alimentaire en libérant des terres servant actuellement à cette production, continue de susciter l'intérêt¹⁹⁸.

130. *La biotechnologie.* La mise au point de poisson génétiquement modifié, ou transgénique, a été présentée comme une solution partielle au problème de la sécurité alimentaire mondiale, compte tenu notamment de la diminution des stocks de poissons¹⁹⁹. Les modifications apportées doivent permettre une augmentation du taux de croissance, l'amélioration de la résistance aux maladies bactériennes, une utilisation plus efficace des nutriments et une meilleure tolérance du poisson aux basses températures, et ouvrent la possibilité d'utiliser le poisson transgénique dans la lutte biologique contre les espèces invasives²⁰⁰. Le premier animal transgénique destiné à la consommation humaine, un saumon à croissance accélérée, a déjà franchi certaines étapes réglementaires dans plusieurs pays, et le Canada a approuvé la production d'œufs de saumon à des fins commerciales²⁰¹.

¹⁹⁶ La quantité de matière végétale consommée en 2013 était de 6 milliards de tonnes. Voir J. Forster, « A review of opportunities, technical constraints and future needs of offshore mariculture – temperate waters », dans *Expanding Mariculture Farther Offshore: Technical, Environmental, Spatial and Governance Challenges – FAO Technical Workshop* (Atelier technique de la FAO sur la mariculture en haute mer), 22-25 mars 2010, Orbetello, Italie, A. Lovatelli, J. Aguilar-Manjarrez et D. Soto (dir. publ.), FAO Fisheries and Aquaculture Proceedings, n° 24 (Rome, FAO, 2013), p. 77 à 99.

¹⁹⁷ Noté dans A/67/79, par. 23; A/66/70/Add.2, par. 119 et 166; A/66/70, par. 63; et A/64/66/Add.1, par. 159.

¹⁹⁸ A. Lovatelli, J. Aguilar-Manjarrez et D. Soto (dir. publ.), *Expanding Mariculture Farther Offshore: Technical, Environmental, Spatial and Governance Challenges – FAO Technical Workshop* (Atelier technique de la FAO sur la mariculture en haute mer), 22-25 mars 2010, Orbetello, Italie, FAO Fisheries and Aquaculture Proceedings, n° 24 (Rome, FAO, 2013), annexe 1, sect. 4.1.

¹⁹⁹ Les points de vue diffèrent quant à la valeur estimée de ces espèces (voir « TST issues brief : oceans and seas », consultable à l'adresse http://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/2311TST%20Issues%20Brief%20Oceans%20and%20Seas_FINAL.pdf).

²⁰⁰ W. M. Muir, « The threats and benefits of GM fish », *European Molecular Biology Organization Reports*, vol. 5, n° 7 (2004), p. 654 à 659.

²⁰¹ Voir www.nature.com/news/transgenic-fish-wins-us-regulatory-backing-1.12130. Le poisson et les œufs transgéniques doivent encore obtenir d'autres agréments des autorités compétentes au Canada pour être commercialisés (<http://aquabounty.com/documents/press/2013/20131125.pdf>).

131. Des inquiétudes se sont cependant fait jour à propos de risques écologiques²⁰², par exemple la menace qui pourrait résulter, pour les populations de poissons sauvages, de l'évasion de poissons transgéniques dans l'environnement. Même s'il existe de stricts contrôles sur les stocks de poissons, l'éventualité d'une erreur humaine et les effets de catastrophes naturelles ont été mis en évidence²⁰³. Il a été dit que des poissons transgéniques plus adaptables à l'environnement et plus résistants aux maladies pourraient se propager dans de nouveaux milieux, coloniser de nouvelles niches écologiques en bouleversant les statuts prédateur-proie, et éventuellement s'accoupler avec des individus des stocks sauvages, modifiant ainsi leurs gènes et altérant le stock sauvage²⁰⁴. La séparation des stocks sauvages serait importante pour maintenir la diversité génétique en vue de futurs programmes de sélection, outre la valeur que cela représente pour la conservation et la qualité de vie²⁰⁵.

132. En ce qui concerne l'utilisation finale de poisson transgénique, l'acceptation des consommateurs, compte tenu des préoccupations sanitaires et écologiques, est également un problème qui devra être surmonté²⁰⁶.

133. *La mariculture en haute mer.* La mariculture en haute mer est considérée comme offrant des perspectives d'accroissement de la production alimentaire mondiale d'une manière écologiquement viable et comme susceptible, par son expansion, de contribuer à la sécurité alimentaire mondiale²⁰⁷. L'extension de la mariculture en haute mer pose cependant un certain nombre de problèmes techniques à surmonter, dès lors que les eaux profondes sont généralement exposées à une plus grande amplitude de l'activité du vent et des vagues²⁰⁸. Parmi les solutions possibles, il est notamment envisageable de développer des systèmes d'architecture ou de mariculture plus robustes pouvant être submergés pour éviter l'exposition au vent et aux vagues²⁰⁹.

134. Le développement de la mariculture en haute mer a aussi été entravé par les coûts de production relativement élevés et la nécessité de mettre au point des méthodes de culture pour des espèces n'ayant pas fait l'objet de mariculture en zone

²⁰² Voir Union internationale des sciences de la nutrition (www.iuns.org/statement-on-benefits-and-risks-of-genetically-modified-foods-for-human-health-and-nutrition); voir aussi Muir, « The threats and benefits of GM fish ».

²⁰³ Voir Muir, *supra*, note 200.

²⁰⁴ Ibid.

²⁰⁵ B. O. Acosta et M. V. Gupta, « The genetic improvement of farmed tilapias project: impact and lessons learned », dans *Success Stories in Asian Aquaculture*, S. S. De Silva et F. B. Davy (dir. publ.) (Dordrecht, Springer, 2010), p. 149 à 170; et contribution de l'Organisation pour la conservation du saumon de l'Atlantique Nord.

²⁰⁶ Voir Union internationale des sciences de la nutrition (www.iuns.org/statement-on-benefits-and-risks-of-genetically-modified-foods-for-human-health-and-nutrition).

²⁰⁷ La mariculture est considérée comme pratiquée en haute mer lorsqu'elle est située à plus de 2 kilomètres ou hors de vue de la côte, à des profondeurs supérieures à 50 mètres, avec des hauteurs de vagues au moins égale à 5 mètres, des houles océaniques, des vents variables et de forts courants océaniques, dans des lieux exposés (pleine mer, ouverture au moins égale à 180°) et lorsqu'il est nécessaire de recourir à des opérations à distance et à une alimentation automatisée et qu'un contrôle à distance du système de fonctionnement peut être requis (Lovatelli *et al.*, *supra*, note 198, p. 4).

²⁰⁸ Lovatelli *et al.*, *supra*, note 198, annexe 1, sect. 4.

²⁰⁹ Ibid.

côtière²¹⁰. De plus, les systèmes de mariculture en haute mer doivent régler un certain nombre de problèmes opérationnels, dont l'ensemencement et l'alevinage, l'alimentation, la récolte, le nettoyage et le suivi, en particulier dans les conditions éventuellement délicates et dangereuses dans lesquelles les systèmes de mariculture en haute mer seraient déployés²¹¹.

135. Bien que des progrès aient été constatés, il reste à perfectionner les systèmes de mariculture en haute mer pour le poisson, les crustacés et coquillages et les algues macroscopiques pour les rendre commercialement viables²¹². Il convient d'élaborer des cadres politiques et réglementaires permettant d'assurer l'expansion de la mariculture en haute mer, ainsi que des politiques visant à faciliter les évolutions technologiques indispensables²¹³.

4. Intégration des fruits de mer dans les mesures prises à l'échelon mondial, régional et national en matière de sécurité alimentaire

136. Les secteurs de la pêche et de l'aquaculture sont souvent négligés lors de l'élaboration de stratégies de sécurité alimentaire à l'échelon national et international. Lorsque l'on envisage le rôle que joueront dans l'avenir les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, il faut prendre conscience de l'importance que revêt l'incorporation ou l'intégration des secteurs de la pêche et de l'aquaculture dans ces débats²¹⁴. À l'heure actuelle, l'intégration apparaît surtout aux niveaux interinstitutionnel et intersectoriel dans le droit et les politiques relatives aux océans, par exemple pour promouvoir des approches intégrées et écosystémiques, comme indiqué plus haut. Au minimum, il serait bénéfique de créer des synergies entre les outils de gestion traditionnels dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture et les stratégies socioéconomiques²¹⁵. Il pourrait aussi être envisagé d'intégrer pleinement les secteurs de la pêche et de l'aquaculture dans les politiques et programmes nationaux d'adaptation aux changements climatiques et de sécurité alimentaire²¹⁶.

²¹⁰ Ibid., annexe 1, sect. 3.3.

²¹¹ Ibid., annexe 1, sect. 4.2.

²¹² Ibid., annexe 1, sect. 4.2.

²¹³ Ibid., p. 3.

²¹⁴ Contribution de la FAO. Par exemple, la deuxième Conférence internationale sur la nutrition, une réunion intergouvernementale globale sur la nutrition, organisée conjointement par la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé, en coopération avec l'Équipe spéciale de haut niveau du Secrétaire général de l'ONU sur la crise mondiale de la sécurité alimentaire, le Fonds international de développement agricole, l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires, l'UNESCO, l'UNICEF, la Banque mondiale, le Programme alimentaire mondial et l'Organisation mondiale du commerce, se tiendra au siège de la FAO à Rome du 19 au 21 novembre 2014 et proposera un cadre politique souple pour faire face aux principaux problèmes relatifs à la nutrition et définir des priorités pour le renforcement de la coopération internationale en matière de nutrition.

²¹⁵ Il a été estimé que le gain économique potentiel susceptible de résulter du rétablissement des stocks de poissons et de la réduction de la capacité de capture à un niveau optimal est de l'ordre de 50 milliards de dollars des États-Unis par an (voir Banque mondiale et FAO, *The Sunken Billions: The Economic Justification for Fisheries Reform*).

²¹⁶ FAO, *Report of the FAO Expert Workshop on Climate Change Implications for Fisheries and Aquaculture: Rome 7-9 April 2008* (Rapport de la réunion du Groupe d'experts sur les incidences des changements climatiques sur la pêche et l'aquaculture, Rome, 7-9 avril 2008), FAO Fisheries report No. 870 (Rome, 2008), p. 5.

137. Lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable, les États se sont dits favorables à l'intégration de la prise en compte des incidences socioéconomiques et des avantages de la préservation et de l'utilisation durable de la diversité biologique et de ses éléments, ainsi que des écosystèmes, dans les programmes et politiques concernés à tous les niveaux, conformément à la législation, aux situations et priorités nationales²¹⁷. L'attention a été particulièrement appelée sur la nécessité de recenser et d'étendre les stratégies visant à aider davantage les petits États insulaires en développement à renforcer leur capacité de préserver et gérer de façon durable les ressources halieutiques ainsi que de tirer parti de leur exploitation durable²¹⁸.

138. L'intégration des fruits de mer dans les mesures prises à l'échelon mondial, régional et national en matière de sécurité alimentaire contribuera à une coordination des politiques et aux débats sur les arbitrages relatifs à la production de fruits de mer et d'autres aliments. Comme il a été exposé à la section II.B ci-dessus, différents types de fruits de mer provenant de différentes sources peuvent contribuer à la sécurité alimentaire de différentes façons avec des niveaux d'efficacité variés. Chaque type et chaque source de fruits de mer peut aussi être en concurrence avec d'autres types et sources de fruits de mer ou d'autres aliments, faisant naître la nécessité d'arbitrages qui devraient être envisagés lors de l'élaboration de cadres ou de mesures politiques pour tel ou tel secteur particulier participant à la sécurité alimentaire mondiale. Ainsi, les pêches de capture, l'algoculture et l'aquaculture peuvent être en concurrence pour l'espace océanique dans les zones côtières. La pêche à grande échelle, qui est plus efficace et génère davantage de revenus, peut être en concurrence avec la pêche artisanale, qui crée plus d'emplois et est plus à même de nourrir les communautés locales. Les flottes de pêche lointaine peuvent générer plus de revenus pour les États en développement grâce aux licences de pêche, mais risquent aussi d'affecter les communautés locales qui dépendent des ressources de la pêche locale.

139. La démarche la plus appropriée pour procéder à de tels arbitrages devra être déterminée au cas par cas, compte tenu de toutes les considérations pertinentes. En intégrant les considérations relatives à la sécurité alimentaire dans la gestion et la planification des zones côtières et marines, et en associant les parties prenantes concernées à la prise de décisions, les États pourraient effectivement explorer les possibilités d'action pour maximiser le rôle des fruits de mer et du secteur des produits de la mer dans la sécurité alimentaire. Par exemple, les rejets de petits poissons ou les prises accessoires de la pêche qui pourraient servir à la consommation humaine pourraient aussi être utilisés pour la production de farine de poisson destinée à l'aquaculture.

V. Conclusions

140. La croissance démographique face au défi permanent de l'élimination de l'extrême pauvreté et de la faim ainsi que de la malnutrition, conjuguée aux effets des changements climatiques, de la dégradation de l'environnement et d'autres facteurs, suscite des inquiétudes à propos de la sécurité alimentaire mondiale. Les fruits de mer jouent un rôle important, certes non encore pleinement reconnu, dans

²¹⁷ Résolution 66/288 de l'Assemblée générale, annexe, par. 201.

²¹⁸ Ibid., par. 174 et 175.

la sécurité alimentaire mondiale en tant que source de nourriture et de nutriments et comme ressource utilisée dans la production alimentaire, ainsi que comme source de revenus. En particulier, des fruits de mer sains peuvent être une source essentielle de protéines ainsi que d'autres nutriments et micronutriments indispensables. Certaines régions du monde, dont de nombreuses petites communautés côtières dans les États en développement et les petits États insulaires en développement, sont fortement tributaires des fruits de mer pour leur sécurité alimentaire, y compris en ce qui concerne les aspects nutritionnels, les moyens de subsistance et le bien-être matériel.

141. S'agissant du rôle futur des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, il s'agira que la communauté internationale fasse une place à cette question dans les débats consacrés à la sécurité alimentaire aux niveaux mondial, régional et national. Il s'agira également que les différents secteurs qui interviennent dans la gestion des activités humaines qui influent sur les océans et leurs ressources envisagent des mesures spécifiques dans le contexte général de la sécurité alimentaire, ce qui aiderait les décideurs politiques à prendre des décisions en connaissance de cause sur la manière d'assurer la pérennité de la contribution des fruits de mer à la sécurité alimentaire, pour ce qui est en particulier de la disponibilité, l'accès, l'utilisation et la stabilité. À cet égard, la participation éclairée de toutes les parties prenantes concernées, dont les communautés côtières, les pêcheurs artisanaux et les petites entreprises de pêche, ainsi que les consommateurs, serait utile pour la prise des décisions. Des modes de gestion conjointe et/ou collective des ressources marines tenant compte des droits des communautés sur les ressources peuvent contribuer puissamment à la durabilité des fruits de mer. Vu le rôle crucial que jouent les femmes au sein des communautés côtières de pêcheurs, il convient de leur donner les moyens de s'engager de manière productive dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture.

142. On notera que les communautés vivant sous le seuil de pauvreté, en particulier dans les pays en développement, dont les petits États insulaires en développement, font face à de redoutables défis s'agissant de garantir leur sécurité alimentaire grâce à la disponibilité de fruits de mer accessibles et durables. Une coopération et une coordination à l'échelon international sont indispensables pour aider les États à relever ces défis, notamment à la faveur du renforcement des capacités et du transfert de technologie.

143. Les fruits de mer continueront de contribuer à la sécurité alimentaire mondiale pour autant que les États se donneront les moyens de faire face, de manière efficace, efficiente et rapide, aux pressions et défis actuels qui menacent la durabilité des fruits de mer, notamment la surexploitation et les pratiques non viables d'exploitation, la pollution marine, la destruction des habitats, les changements climatiques et l'acidification des océans. Il est vital d'entretenir des écosystèmes sains, productifs et résilients pour conserver aux fruits de mer leur place dans la sécurité alimentaire. Des approches intégrées et écosystémiques qui envisagent les océans comme un tout constituent des outils importants à cette fin et pour soutenir le rôle que jouent les fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale.

144. Enfin, il importe que les États tirent parti des possibilités d'optimisation du rôle des fruits de mer dans la sécurité alimentaire mondiale, notamment par une aquaculture durable et la pêche artisanale, ainsi que des innovations technologiques responsables.