

Initiative spéciale "Transformation des systèmes agroalimentaires" Programme mondial Pêche et Aquaculture durables

Newsletter #9

07.04.2023

Chère lectrice, cher lecteur,

Bienvenue dans ce neuvième numéro de la lettre d'information du **Programme mondial Pêche et Aquaculture durables**.

Dans de nombreuses parties du monde, l'insécurité alimentaire et la nutrition restent un défi majeur, en particulier pour les populations rurales et côtières. De ce fait, le Programme mondial Pêche Aquaculture durables a conscience de l'importance du poisson en sa qualité de source nutritionnelle saine et durable pour ces groupes de personnes.

Dans ce numéro, nous souhaitons partager avec vous nos actions pour offrir l'accès à un plus grand nombre de produits de la pêche et de l'aquaculture respectueux des ressources et pour permettre à la population de rester en bonne santé.

Nous espérons vivement que vous apprécierez ce numéro et que vous découvrirez nos projets en cours !

L'équipe de communication

Consommer du poisson pour un avenir sain : Faire face à l'insécurité alimentaire et nutritionnelle



Dans ce numéro, vous trouverez des articles issus des modules :

Zambie



Malawi



Mauritanie



Madagascar



Cambodge



Inde



Petits poissons pélagiques- un apport dense en nutriment à bas prix

Article écrit par
notre invité : le projet
sectoriel Sécurité ali-
mentaire et Nutrition

Pourquoi la consommation de petits poissons pélagiques indigènes (< 30 cm) est-elle si répandue dans les communautés des zones littorales du monde entier ?



Les raisons principales à cette tendance sont liées au fait que les petits poissons pélagiques se reproduisent très vite, qu'ils sont donc abondants et généralement bon marché : 100 g de petits poissons pélagiques ne coûterait que 12 à 20 % de la nourriture quotidienne la plus abordable. Ces petits poissons constituent par conséquent la source de protéines animales la plus accessible aux populations à faibles revenus des zones côtières même si leur consommation est souvent sous-évaluée. Néanmoins, est-ce justifié ? Non. En effet, de plus en plus de recherches mettent en avant le fait que les petits poissons pélagiques ont généralement une teneur élevée en micronutriments (zinc, calcium, fer, sélénium), en vitamines (A, B12) et en acides gras essentiels. Et puisque ces des poissons sont souvent trop petits pour

être découpées en filets, ils sont consommées en entiers avec la tête, les arêtes et les viscères, ou sont séchés. Dans 22 pays, principalement en Asie et en Afrique, 20 % des captures actuelles dans la zone économique exclusive côtière pourraient satisfaire les besoins alimentaires de tous les enfants de moins de cinq ans, qui de surcroît restent particulièrement vulnérables aux carences en micronutriments. Les observations faites dans ce domaine soulignent la nécessité de politiques abordant l'aspect nutritionnel des petits poissons pélagiques tout en faisant la promotion d'une pêche durable, le but étant de mettre en place une pêche durable de petits poissons pélagiques qui contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans le monde.



*Démonstration culinaire avec Mola pour améliorer la nutrition des enfants.
© Saikat Mokumder / World Fish (www.flickr.com)*

Atteindre la sécurité alimentaire dans les communautés rurales



Dans la plupart des foyers ruraux des provinces de Luapula et de l'Est, les femmes enceintes et allaitantes, ainsi que les enfants de moins de mille 1000 jours, n'ont pas un apport suffisant en protéines animales.



Afin d'améliorer la nutrition et la sécurité alimentaire grâce à la consommation de poisson, le projet zambien "Fish for Food Security" (F4F) sensibilise les agriculteurs, les pêcheurs et les communautés à la valeur nutritionnelle du poisson et à son importance dans le cadre d'un régime alimentaire sain.

Dans la province de l'Est, le projet sensibilise les communautés en les encourageant à inclure le poisson dans leurs repas. Lors de démonstrations culinaires, les participants ont été instruits sur les bienfaits des nutriments apportés par le poisson et sur leur importance pour le développement des muscles, du cerveau et des os.

Le poisson est actuellement la source de protéines animales la plus accessible en Zambie.

Pendant les démonstrations culinaires, de nouvelles recettes, avec divers produits à base de poisson ont été transmises et permettant ainsi de promouvoir un régime alimentaire plus diversifié. Des repas à base de poisson destinés aux nourrissons, notamment les bouillies contenant de la poudre de poisson, sont préparés et dégustés ensemble, afin de susciter une consommation de poisson dès le plus jeune âge parmi les populations souffrant d'insécurité alimentaire. Enfin, des séances sur la transformation du poisson, comme le séchage au soleil d'espèces telles que le poisson-chat, le tilapia et le matemba (petit poisson), sont dispensés pour assurer une meilleure qualité du poisson destiné à la consommation.



Des membres de la communauté de la province de l'Est participent aux démonstrations culinaires et apprennent les bienfaits des plats à base de poisson pour un régime alimentaire sain. © GIZ / F4F

Pensez à prendre du poisson pour votre prochain repas : Un régime sain grâce au poisson au Malawi



Le 25 novembre 2022, le projet "Aquaculture Value Chain Project" (AVCP) en partenariat avec le département de la santé scolaire, de la nutrition, du VIH et du sida, et le département de la pêche a lancé la campagne de sensibilisation "Fish for Nutrition" à Lilongwe, au Malawi.



L'événement de lancement national a été suivi par des acteurs clés de divers ministères et secteurs, y compris le ministère de l'éducation, le ministère des ressources naturelles et du changement climatique et le ministère de la santé, ainsi que des projets et organisations partenaires. Le lancement a été honoré par le Dr. Marc Nolting, chef de groupe à l'Agenda mondial pour la sécurité alimentaire et la Nutrition de la GIZ.

L'objectif de la campagne "Fish for Nutrition" est de sensibiliser 24 000 élèves de 22 écoles primaires sélectionnées dans tout le pays à l'importance du poisson dans un régime alimentaire sain, au moyen d'affiches, de bandes dessinées, de peintures murales, de

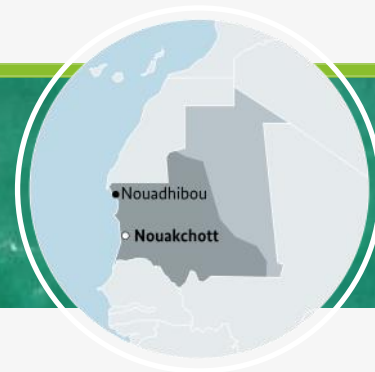
compétitions sportives et d'autres concours scolaires. La campagne vise à créer une habitude alimentaire basée sur la consommation de poisson et à améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle au Malawi. La campagne cherche également à responsabiliser les petits pisciculteurs, en reconnaissant leur rôle dans la promotion du bien-être humain, des systèmes alimentaires sains et de la réduction de la pauvreté.

La campagne "Fish for Nutrition" reconnaît le potentiel de développement de la pisciculture et sert de modèle de collaboration avec d'autres régions et pays confrontés à des défis similaires en matière d'insécurité alimentaire et nutritionnelle.



Cérémonie de coupe symbolique d'un ruban sur une fresque murale par James Manyetera, Directeur de l'administration, Ministère de l'éducation, à gauche, Knut Gummert, Chef de la coopération au développement à l'Ambassade d'Allemagne au Malawi, au milieu, et Wezzie Banda, à droite. © GIZ / AVCP

Consommez frais, consommez sain, consommez mauritanien !



En raison de l'aggravation des pénuries en nourriture et en aliments causée par la guerre en Ukraine, la consommation de viande en Mauritanie se retrouve à un point critique. Heureusement, il existe une source locale de protéines qui ne nécessite pas d'importation ni source supplémentaire : le poisson.



Le projet "Pêche Artisanale Durable en Mauritanie" (PADeM) travaille en étroite collaboration avec les pêcheurs locaux qui se spécialisent dans les espèces de poissons côtiers destinés aux marchés locaux, les espèces dites pélagiques. Ces espèces locales sont non seulement disponibles, mais elles présentent également de nombreux avantages pour la santé.

Sous le slogan "Consommez frais, consommez sain, consommez mauritanien", le projet a lancé la campagne de communication nationale "Notre poisson" (7Outna) en juillet 2022 afin de promouvoir cette ressource importante. Des spots publicitaires à la radio et à la télévision, des panneaux d'affichage et des publications sur les réseaux tels que [YouTube](#) et [Facebook](#) ont été utilisés pour sensibiliser sur les bienfaits de

la consommation de poisson pour la santé. L'accent a été mis sur le fait que les poissons pélagiques sont abordables et faciles à préparer. La campagne a touché plus de 950 000 Mauritaniens.

Cependant, la compréhension des nutriments et des minéraux du poisson, tels que les oméga-3 et l'iode, n'est pas un sujet accessible à tous. L'éducation joue un rôle essentiel, tout comme la manière dont des informations complexes peuvent être transmises dans des formats facilement compréhensibles.

Cette année, le PAdEM et le Programme alimentaire mondial (PAM) prévoient de faire les deux en étendant la campagne aux cantines scolaires locales, où les repas à base de poisson fourniront une alimentation plus riche et plus diversifiée aux écoliers mauritaniens.



Panneau pour la campagne de sensibilisation nationale : "Consommez frais, consommez sain, consommez mauritanien" à Nouakchott.

© Alena Göbel / GIZ

Peut-on parvenir à la sécurité nutritionnelle par l'éducation ?



La consommation de poisson joue un rôle important dans la sécurité alimentaire, car elle compense les carences en protéines et en nutriments.



Le Projet Aquaculture durable à Madagascar (PADM) a collaboré avec 19 écoles des Hautes Terres de Madagascar pour lancer une campagne de sensibilisation visant à toucher 570 élèves et leurs parents. Des livrets éducatifs, un calendrier nutritionnel, des affiches, un jeu éducatif et des spots radio ont été utilisés pour démontrer l'importance du poisson dans un régime alimentaire équilibré.

Six mois après la campagne, une évaluation a été menée pour en étudier l'impact. 280 élèves âgés de 6 à 14 ans, 230 parents et 19 responsables d'école ont rempli des questionnaires et ont participé à des groupes de discussion. Les résultats ont montré que les outils de sensibilisation ont été utilisés par tous les élèves, que 95 % d'entre eux ont informé leurs parents de la campagne et que 70 % ont pu leur expliquer les messages clés.

Plus de 80 % des élèves ont lu une partie ou la totalité des livrets éducatifs, qui contenaient des casse-têtes, des poèmes, des bricolages et des contes sur les poissons. En outre, un tiers des élèves ont utilisé les outils de sensibilisation avec leurs parents. La grande majorité des élèves était capable de se rappeler des messages sur une alimentation saine et les bienfaits de la consommation de poisson. Il reste néanmoins que les principales raisons pour lesquelles leur consommation de poisson n'a pas augmenté, malgré la sensibilisation, sont le faible niveau du pouvoir d'achat et l'accès limitée au poisson. A titre de recommandation, il conviendrait de mener une campagne de plus longue durée ou de répéter les campagnes dans les écoles afin de garantir des changements de comportement durables.



Des élèves de la région des Hautes Terres de Madagascar remplissent les questionnaires d'évaluation de la campagne de sensibilisation sur la valeur nutritionnelle du poisson menée dans les écoles. © YOUNG PROGRESS

Amélioration des aliments artisanaux par la fermentation



La production piscicole est essentielle pour assurer la sécurité alimentaire et réduire la malnutrition dans de nombreux pays, y compris l'Inde. Mais, l'aquaculture est elle même souvent basée sur l'utilisation d'aliments externes



L'aliment est le principal facteur limitant pour l'aquaculture. Il représente jusqu'à 70 % des coûts des intrants, ce qui influence grandement le succès de ce secteur.

Les systèmes de production basés sur les aliments naturels peuvent augmenter la productivité en ajoutant des sous-produits agricoles tels que le son de riz et les tourteaux. Ces sous-produits sont facilement accessibles aux pisciculteurs, qui les utilisent pour fabriquer leurs propres aliments. Cependant, ces aliments à base de plantes sont difficiles à digérer pour les poissons et entraînent une croissance réduite par rapport aux aliments conventionnels.

Pour résoudre ce problème, le projet de la GIZ "Sustainable Aquaculture for Food and Livelihood" (SAFAL) en Inde mène un essai d'alimentation fermentée en collaboration avec le College of Fisheries Raha dans l'Assam. Des études antérieures ont montré que la fermentation peut améliorer la qualité

nutritionnelle globale et la digestibilité des aliments pour différentes espèces de poissons.

L'étude testera les effets et les avantages de la fermentation des aliments complémentaires sur la digestibilité, l'écosystème de l'étang et le goût des poissons, en utilisant différentes espèces de carpes couramment élevées en Inde. S'il s'avère que la fermentation augmente la croissance ou réduit le risque de maladies, SAFAL intégrera les résultats de l'étude dans la formation continue des pisciculteurs, ce qui contribuera à réduire les coûts des aliments externes et à améliorer la production de poissons pour un approvisionnement plus durable de leurs communautés. La fermentation des aliments a le potentiel de réformer les pratiques piscicoles et de fournir des poissons plus sains et plus nutritifs, contribuant ainsi à lutter contre l'insécurité alimentaire et nutritionnelle.



Un producteur prépare des aliments en mélangeant du son de riz et du tourteau de moutarde. © Laxmi Nunisa GIZ / SAFAL

Stimuler la production de poisson face au déclin des stocks sauvages au Cambodge



Le projet "Sustainable Aquaculture and Community Fish Refuge Management" (SAFR) au Cambodge vise à réduire l'insécurité alimentaire en améliorant la production piscicole.



L'un des objectifs du projet SAFR (aquaculture durable et gestion communautaire des refuges de poissons) est d'améliorer les systèmes de refuges des poissons (CFR) et de soutenir la communauté dans la gestion de ces refuges. Les activités mises en œuvre par WorldFish et ses partenaires de décembre 2020 à mars 2024, dans la province de Kampong Thom, comprennent l'amélioration de la gouvernance et le renforcement des capacités et bénéficient à plus de 8 000 ménages.

Dans ce pays, où près de la moitié de la population fait face à l'insécurité alimentaire, le poisson est toujours le deuxième aliment le plus consommé après le riz, la diminution des stocks a détériorée la sécurité alimentaire. En effet, les stocks de poissons sauvages, vivant dans les rizières pendant la

saison des pluies, ont diminué en raison du changement climatique, de la pêche illégale et de l'absence de gestion des stocks.

La mise en œuvre du projet a permis d'augmenter les prises des ménages de 146 kg à 291 kg entre 2021 et 2022, et de consommer 4 kg de poisson supplémentaires par personne chaque année. Les communautés n'ont pas seulement accès au poisson, mais aussi à d'autres animaux et plantes aquatiques fournissant une alimentation supplémentaire et un surplus de nourriture à transformer pour la saison sèche. Ce type de projet a un potentiel d'extension pour soutenir les stratégies de développement du gouvernement telles que le plan de redressement post-COVID-19, la résilience au changement climatique et la restauration de l'écologie pour les pêches de capture sauvages.



En plus de consommer et de vendre du poisson frais, de nombreuses femmes des communautés font sécher le surplus de poisson que leurs familles ont pêché dans les rizières afin d'en prolonger la durée de conservation.

© GIZ / SAFR



Impression

Editeur :

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Friedrich-Ebert-Allee 36 +40
53173 Bonn, Allemagne

T +49 152 90012274
F +49 61 96 79-11 15
E GVFisch@giz.de
I www.giz.de

Rédaction et conception :

Stephanie Czudaj, Eunice Namwizye, Madalitso
Msyalie, Moritz Reigl, Linda Weber, Christopher Son-
ten, Samonn Mith et Lukas Novaes Tump

Traduction :

Ekembahoaka Irajanahary,
Marie-Chanteuse Manirafasha

Date de publication : **07.04.2023**

Cette publication a été réalisée sous la responsabilité
de la GIZ.