

# Une aquaculture sensible à la nutrition pour un système alimentaire aquatique plus durable



Maria J. Darias<sup>1</sup> et Brett M. Macey<sup>2</sup>

<sup>1</sup>IRD, UMR MARBEC, Montpellier, France ; <sup>2</sup>Department of Forestry, Fisheries and the Environment, Cape Town, Afrique du Sud

7 janvier 2023

## Mise en contexte

L'accès à une alimentation diversifiée, nutritive, sûre et peu coûteuse est essentiel pour lutter contre la malnutrition, un fléau mondial reconnu par la cible 2.2 de l'ODD "Faim zéro"<sup>1</sup>. Les aliments d'origine aquatique – les poissons, les invertébrés, les algues et les plantes aquatiques qui sont capturés ou élevés dans des écosystèmes d'eau douce ou marins – constituent le produit alimentaire le plus commercialisé au monde. Ils sont une source vitale de nutriments essentiels (acides gras oméga 3, fer, zinc, sélénium, etc.) et pourtant ils sont largement absents des principaux dialogues sur les politiques alimentaires. Les captures mondiales de la pêche sont restées relativement inchangées au cours des trois dernières décennies et, aujourd'hui, l'aquaculture produit déjà plus de biomasse que la pêche. Cependant, pour que l'aquaculture contribue à fournir une alimentation saine et des moyens de subsistance à une population mondiale croissante, elle doit produire de manière responsable et durable sur le plan environnemental, économique et social.

## Les aliments d'origine aquatique dans le système alimentaire

Malgré son importance indéniable pour la santé et le bien-être, en particulier pour les populations vulnérables, telles que les femmes enceintes ou allaitantes et les enfants, les aliments d'origine aquatique sont généralement ignorés dans les débats et les décisions relatifs aux systèmes alimentaires, principalement axés sur l'agriculture et l'élevage de bétail et de volaille. Par exemple, l'ODD2, qui vise à atteindre la faim zéro d'ici 2030, ne mentionne pas la pêche ou l'aquaculture et ne propose pas d'orientation spécifique concernant les systèmes de production d'aliments d'origine aquatique dans ses cibles, alors que le poisson fournit 17 % des protéines animales et 7 % des protéines totales consommées au monde. Dans de nombreux pays, la pêche et l'aquaculture sont gérées dans une optique d'intérêt économique, souvent en mettant l'accent sur une production à forte valeur monétaire, orientée vers l'exportation, plutôt que comme un aliment contribuant à la sécurité alimentaire et au bien-être. Plusieurs actions apparaissent susceptibles de changer ce paradigme comme l'intégration de ces aliments dans le processus décisionnel des systèmes alimentaires, le soutien à la place de la pêche et de l'aquaculture à petite échelle dans l'approvisionnement en nourriture ou la promotion de systèmes alimentaires aquatiques sensibles à la nutrition, pour n'en citer que quelques-unes.

## L'approche sensible à la nutrition

La production alimentaire sensible à la nutrition est apparue comme une approche visant à assurer la production d'une variété d'aliments d'un coût abordable, nutritifs, culturellement appropriés et sûrs, en quantité et qualité adéquates pour répondre aux besoins alimentaires des populations de manière durable. Dans le cas des aliments d'origine aquatique, il s'agit de ne plus considérer la pêche et l'aquaculture seulement comme un moyen de produire des aliments, mais aussi comme un moyen de créer du bien-être, ce qui nécessite de prendre en compte les dimensions socio-économiques, environnementales et culturelles. Autrement dit, elle vise à améliorer les apports nutritionnels de la pêche et de l'aquaculture sans compromettre le fonctionnement des écosystèmes, les autres systèmes alimentaires et les moyens de subsistance. L'approche sensible à la nutrition promeut des actions telles que la diversification et l'intensification durable de la production d'aliments d'origine aquatique, l'évaluation de la composition nutritionnelle des aliments au sein de la biodiversité aquatique (afin de sélectionner, de capturer et de produire des espèces non seulement en fonction de leur rendement, mais aussi de leur teneur en nutriments), l'accroissement de pratiques alimentaires durables et

<sup>1</sup> D'ici à 2030, mettre fin à toutes les formes de malnutrition, y compris en réalisant d'ici à 2025 les objectifs arrêtés à l'échelle internationale relatifs aux retards de croissance et à l'émaciation parmi les enfants de moins de 5 ans, et répondre aux besoins nutritionnels des adolescentes, des femmes enceintes ou allaitantes et des personnes âgées

efficaces sur le plan nutritionnel en nourrissant les espèces aquacoles avec des aliments durables et nutritifs, par exemple, riches en oméga 3, vitamines, minéraux, etc.

*Le Laboratoire Mixte International LIMAQUA*

Malgré une croissance rapide au cours des dernières décennies, l'industrie aquacole africaine, principalement basée sur l'aquaculture d'eau douce, ne représente qu'environ 3 % de la production mondiale. La production aquacole marine y est une des plus faibles du monde. Dans ce contexte, le Laboratoire Mixte International LIMAQUA (Laboratoire interdisciplinaire africain d'aquaculture marine durable et sensible à la nutrition) mène un programme de recherche et de formation afin de relever les défis nutritionnels et de durabilité de l'aquaculture marine. Basé en Afrique du Sud, LIMAQUA s'attache à jeter les fondements d'un centre d'excellence d'aquaculture marine durable et sensible à la nutrition pour contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, la réduction de la pauvreté et la création de revenus dans la région (Figure 1). Le laboratoire est composé d'une équipe interdisciplinaire de scientifiques sud-africains et français spécialisés en biologie, biotechnologie, socio-économie, science de l'alimentation et nutrition humaine visant à répondre conjointement à une question de recherche primordiale : comment l'aquaculture marine durable peut-elle contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, à la réduction de la pauvreté et à la création de revenus ? Pour cela, LIMAQUA vise à 1) développer des pratiques d'aquaculture marine durables pour des espèces cibles, s'appuyant notamment sur des recherches sur des technologies d'élevage durables, la nutrition durable, le bien-être et la santé des organismes et systèmes d'élevage (i.e. l'approche One Health) et les interactions aquaculture-environnement ; 2) développer une approche intégrée de l'aquaculture marine, avec en particulier des ateliers participatifs pour la co-construction de scénarios pour le développement d'une aquaculture sensible à la nutrition ; et 3) développer des produits innovants issus de l'aquaculture pour une alimentation saine, incluant l'utilisation de sous-produits.



Figure 1. Recherche, formation et coopération au sein de LIMAQUA

**À retenir**

L'aquaculture sensible à la nutrition est une des approches identifiées pour développer le potentiel des aliments d'origine aquatique dans l'objectif de mettre fin à la malnutrition. Elle vise à améliorer les résultats nutritionnels de la production aquacole sans compromettre les fonctions des écosystèmes, les autres systèmes alimentaires et les moyens de subsistance. Dans ce contexte, le Laboratoire Mixte International LIMAQUA, basé en Afrique du Sud, mène un programme de recherche et de formation interdisciplinaires afin de relever les défis nutritionnels et de soutenabilité de l'aquaculture marine dans la région selon les principes de la science de la durabilité.