

Termes de référence

Panel 1 : Surexploitation des ressources pélagiques (sardinelles)

Contexte :

Depuis plus d'une dizaine d'années, les recommandations du COPACE insistent sur la situation des principaux stocks de sardinelles de la région ouest africaine. Le dernier groupe de travail des scientifiques du COPACE (mai 2017) a encore recommandé la réduction de la pression de pêche sur ces espèces. APRAPAM avait proposé en 2015 que la pêche des sardinelles soit réservée uniquement à la pêche artisanale. La CSRP a initié un programme pour une gestion régionale des ressources pélagiques partagées. Aujourd'hui, le nombre et la taille des chalutiers pélagiques, des pirogues et sennes tournantes, ont beaucoup augmenté ; le commerce et l'activité de production de farine à partir des sardinelles connaît un essor important, en raison d'une demande de plus en plus accrue sur les principaux marchés internationaux, avec des prix très rémunérateurs. Les professionnels de la pêche souffrent de la raréfaction des poissons en mer et de la concurrence à terre des usiniers exportateurs de sardinelle ou de farine. Les menaces pour la durabilité des stocks de petits pélagiques interviennent dans le contexte d'un cadre de gouvernance déficient sous lequel les avis scientifiques sont peu robustes et les Etats côtiers ne coopèrent pas pour la mise en œuvre de mesures de conservation et de gestion. Les outils de gouvernance pour éviter la surexploitation des stocks ne sont donc pas disponibles. La production mondiale de farine et d'huile de poisson est en augmentation constante depuis 10 ans mais est loin de satisfaire une demande de plus en plus importante, provenant essentiellement de l'aquaculture qui connaît une croissance soutenue de 7% par an. Avec la multiplication des usines de farine de poisson en Afrique de l'ouest, celle-ci pourrait devenir un concurrent potentiel des marchés de consommation locaux car les usines actuelles transforment, non des déchets mais du poisson frais pêché par des bateaux armés à cet effet. Autoriser un armement à approvisionner une unité de traitement de farine de poisson, c'est ouvrir la porte à la pêche des juvéniles et autres petits poissons plus faciles à transformer en farine ; de plus, l'industrie de farine de poisson serait néfaste entre autres à l'environnement, à la santé, à la sécurité alimentaire et à l'emploi.

Objectifs :

- Connaitre le nombre d'unités de fabrication de farine de poisson dans les pays de la sous-région et leur circuit d'approvisionnement;
- Identifier et analyser les effets et impacts sur la ressource, surtout en petits pélagiques (sardinelle principalement) dans les pays de la sous-région de l'Afrique de l'Ouest.
- Réfléchir sur les dispositions à prendre pour permettre aux institutions de recherche d'effectuer des recherches sur la problématique afin d'éclairer les politiques publiques ;

-Réfléchir sur l'opportunité pour les professionnels de la pêche et les acteurs de la Société civile de mettre en place une structure de veille et d'alerte pour d'une part le suivi des questions relatives aux problèmes de l'installation d'usines et la production de farine de poisson et d'autre part la gestion et l'exploitation des ressources halieutiques en général dans les pays de la sous-région.

Démarche :

-Partager la situation de la ressource en pélagiques (sardinelle...) et de son exploitation dans la sous-région à partir des résultats de la recherche (groupes de travail COPACE), de l'observation des professionnels (rapports d'enquête...), en rappelant les recommandations et mesures de gestion proposées et leur niveau d'application;

-Analyser les menaces et les risques liés aux pratiques actuelles de pêche, de commerce et de valorisation des produits de la pêche ; en essayant d'évaluer la part imputable à la farine ;

-A chaque niveau d'analyse, proposer des mesures et recommandations à tous les échelons de la filière et pour tous les acteurs responsables de cette situation.

Résultats attendus :

Actions et mesures à mettre en œuvre pour assurer la durabilité des pêcheries de sardinelles.