Mettre terme au gaspillage

La croissance démographique mondiale place le 21e siècle devant un dilemne sans précédent en matière d'alimentation. Jusqu'à présent, des millions de tonnes de poisson qui auraient pu fournir des protéines essentielles à la population, sont transformées en poudre pour nourrir le bétail dans les pays industrialisés, ou pire encore, sont tout simplement jetées. Dans l'article qui suit, M. W.H. Allsopp, directeur associé de la Division des sciences de l'agriculture, de l'alimentation et la nutrition du Centre, et responsable du secteur des pêches, explique la nature et les causes de ce gaspillage, étudie certaines implications morales et politiques du problème et avance des solutions pratiques.

Plusieurs pays en voie de développement préconisaient jusqu'à récemment la production de farine de poisson et de produits d'exportation tels que la crevette, le homard et le thon, comme moyens de développer rapidement et facilement une industrie du poisson. Aujourd'hui, cependant, l'inflation, l'issue probable de l'actuelle Conférence sur le droit de la mer et les techniques améliorées de traitement nous amènent à modifier progressivement la politique adoptée dans ce domaine en insistant sur la nécessité d'atteindre une autosuffisance alimentaire et sur l'importance des produits de la pêche en tant qu'importante source de protéines.

Les sous-captures de poisson provenant du chalutage de crevettes sont un exemple du gaspillage des ressources halieutiques. Partout où les eaux des grands fleuves tropicaux enrichissent la flore aquatique d'un large plateau continental, la présence de grosses crevettes — parfois appelées salicoques ou bouquets — a donné naissance à des entreprises de chalutage de crevettes. Depuis plus de 30 ans, pareilles pêches se font avec des chalutiers de type "Golfe du Mexique" appartenant principalement à des firmes américaines et japonaises. Or, d'importantes quantités de poissons sont prises dans les filets au cours de la pêche des crevettes et cette sous-capture est habituellement rejetée à la mer, ou, parfois, transformée en nourriture animale.

Des compagnies internationales de chalutage de crevettes pratiquent maintenant la pêche dans le Golfe du Mexique ainsi qu'au large des côtes de l'Amérique du Sud, de l'Afrique de l'Est et de l'Ouest, de l'Inde et de l'Asie du Sud-Est. On estime que leurs sous-captures représentent annuellement quelque cinq millions de tonnes de poissons qui sont rejetés dans les mers tropicales du monde, alors que la prise mondiale de crevettes n'est que d'un million de tonnes.

Des crevettes, pas de poissons

Il est difficile de se faire à l'idée qu'un tel gaspillage puisse exister, aussi doit-on clairement expliquer la complexité du problème. Les bateaux, conçus de façon à conserver réfrigérées de 15 à 30 tonnes de crevettes, coûtent au départ de 150.000 à 250.000 dollars en moyenne. Munis de moteurs très puissants (450 cv) et exigeant un équipage de trois à cinq personnes, leur exploitation est très coûteuse. Ainsi, à l'investissement initial s'ajoutent les frais d'exploitation et d'entretien ainsi que le salaire de l'équipage, lesquels varient selon la prise, l'expérience des hommes et le secteur de pêche choisi. Par exemple, les chalutiers qui pêchent la crevette au large des côtes de la Guyane ont généralement un revenu annuel brut équivalent à leur première mise de fonds, à condition toutefois que les cales soient remplies de crevettes et non de poissons! Différents facteurs comme la température de la cale, l'importage de l'équipage et la durée du voyage en mer sont prévus uniquement en fonction de la pêche aux crevettes.

Le système actuel ne permet pas, en raison de la quantité et de la variété de poissons pêchés, de garder toute cette sous-capture dont la valeur (environ 10 cents la livre) n'est nullement comparable à celle de la crevette (qui rapporte au moins $1 la livre). Le poisson étourdi est par conséquent rejeté à la mer où requins, mouettes et nécrophages s'en nourrissent.

Le problème est non seulement d'ordre économique mais aussi d'ordre technologique. Dans les mers tropicales, un chalut peut capturer jusqu'à 50 espèces de poissons de différentes tailles et classes (chair blanche ou grasse), dont certaines peuvent même être toxiques. Les prises varient selon le secteur de pêche (type de fond marin, profondeur et courants), l'heure du jour (en plein jour le poisson est ordinairement plus actif que la crevette) et la saison (la mer est moins poissonneuse à l'époque des crues). Certaines espèces de poissons changent de goût et de composition chimique lorsqu'elles atteignent la maturité et l'époque du frai. Le poids des crevettes pêchées représente habituellement de 10 à 30 pour cent de celui de la prise totale. Il serait difficile de traiter cette collection de divers poissons sans séparer ceux à chair grasse de ceux à chair blanche. Malheureusement la pêche se fait généralement la nuit, l'équipage est trop peu nombreux et le temps écoulé entre la sortie de l'eau des chaluts jumelés est trop bref.

Pour que l'entreprise soit rentable il faudrait pêcher d'importantes quantités de poissons commerciaux susceptibles d'être facilement traitées. Le long du plateau guyanais, on estime que la flotte de 175 à 200 chalutiers pourrait pêcher annuellement environ 200.000 tonnes de poissons comestibles, composées de

huit grandes espèces à chair blanche. Or, les Antilles importent actuellement l'équivalent de 150.000 tonnes de poisson frais par année.

Un gaspillage inadmissible

Conscients de cet inadmissible gaspillage de poisson consommable, les pays tropicaux cherchent des solutions qui permettront une pleine utilisation des captures. Les études portent sur différentes méthodes de manutention du poisson en haute mer, sur divers systèmes de collecte et de transport du poisson à partir des chalutiers et sur le traitement des diverses espèces.

L'emploi de chaluts-trieurs de crevettes et de poissons s'avère prometteur. Au nombre des autres méthodes envisagées, notons l'utilisation de poches-chaluts détachées et flottantes et l'installation sur le pont des chalutiers de bassins d'eau de mer réfrigérée où l'on puisse conserver la prise du jour. Ces deux systèmes exigent que la flotte de chaluts à crevettes soit accompagnée d'un bateau-collecteur qui récupère la prise. Les bateaux à harengs, munis de bassins d'eau de mer réfrigérée, qui pêchent dans le Pacifique au large de la Colombie-britannique pourraient peut-être servir à cette fin. Cependant, le traitement du poisson à l'échelle industrielle ne sera possible que lorsque le problème de la manutention de la sous-capture aura été réglé de façon à réduire le prix du poisson qui, même avant traitement, est encore trop élevé aujourd'hui pour la population à faible revenu que visent les recherches actuelles.

Afin d'examiner les possibilités d'utiliser ce poisson, le gouvernement guyanais a ordonné que chaque chalutier à crevettes accostant au port de Georgetown y décharge sa sous-capture des derniers jours. Quelque 2400 tonnes de poisson ont pu être ainsi recueillies au cours de l'année. Toutefois, cet important tonnage de poissons subitement introduit dans le marché a soulevé des problèmes de manutention, de traitement, d'entreposage à froid, de vente et de distribution. Dans un pays tropical, la manutention d'une telle quantité de poissons n'est pas facile à moins qu'il n'existe déjà une bonne infrastructure industrielle. La perte et le gaspillage de poissons qui en résultent créent un sentiment de frustration et de découragement tant chez les pêcheurs que chez les manutentionnaires de la côte.

Depuis le début de 1973, le CRDI appuie les efforts du gouvernement guyanais en vue de résoudre ces problèmes. Des essais de désossement mécanique des divers poissons pêchés ont permis d'obtenir une chair sans arêtes, sans écailles et sans peau. Les déchets, soit les arêtes et la peau du poisson, peuvent être transformés en farine de poisson, tandis que la chair broyée constitue maintenant une nouvelle matière première. Des tests ont également été effectués aux fins d'obtenir des produits déshydratés, épicés ou salés se conservant bien à des températures normales et pouvant être emballés dans des sacs de plastique scellés et vendus à bas prix.

Photos: Neill McKee

L'équipage de l'Arasuka (photo page précédente) triant les poissons capturés au cours du chalutage de crevettes près de la Guyane.

On prévoit en outre la fabrication de produits d'une plus grande valeur commerciale. Les poissons les plus demandés seront transformés en filets ou en produits de luxe destinés à couvrir une bonne partie des frais de traitement et permettant ainsi de préparer d'importantes quantités de produits de poisson non périssables et bon marché dont pourront s'approvisionner les collectivités rurales privées d'entrepôts frigorifiques.

Approches similaires

Lors d'un séminaire organisé en Thaïlande en 1974 et subventionné par le CRDI, de semblables situations ont été décrites en ce qui concerne plusieurs pays de l'Asie du Sud-Est. On sait ainsi que les laboratoires de technologie du poisson en Inde, en Thaïlande et en Indonésie élaborent actuellement des approches parallèles en vue de résoudre le problème du gaspillage de la sous-capture. Sans intensifier l'effort de pêche, soulignait-on, la sous-capture des chaluts à crevettes pourrait, dans cette région, atteindre un million de tonnes.

Les statistiques souvent publiées sur les pêches, et la carence en protéines dont souffrent les populations des pays tropicaux en voie de développement, font ressortir la nécessité d'utiliser ces prises occasionnelles non comme farine de poisson pour l'alimentation animale, mais pour la consommation humaine.

Tandis que les pêches mondiales augmentaient de 33.3 à 66 millions de tonnes de 1958 à 1973, doublant ainsi en quinze ans, la consommation directe de poisson tombait de 84 à 60 pour cent et s'accompagnait d'une hausse du traitement industriel (farine de poisson, etc) qui passait de 16 à 40 pour cent.

La tendance actuelle est donc de transformer en farine de poisson presque l'équivalent (26,2 millions de tonnes) de la quantité de poisson que consommait l'homme il y a quinze ans (28 millions de tonnes). Ce qui est absolument navrant, c'est que non seulement la proportion accrue des pêches transformées en farine de poisson provient en grande partie d'océans voisins des pays en développement qui souffrent d'un large manque de protéines, mais encore qu'elle est vendue pour l'alimentation du bétail des pays riches — en Amérique du Nord, en Europe et en Asie.

Les nations qui ont de tout temps pratiqué la pêche en haute mer appréhendent les conclusions de la conférence sur le droit de la mer qui pourraient limiter leurs activités. Les pays en développement redoutent sérieusement, quant à eux, l'industrialisation de la pêche au large des côtes car ils se trouvent ainsi privés d'importantes quantités de poissons dont une bonne partie se perd, tandis que le reste est destiné aux pays ne souffrant ni de la faim ni d'un manque de protéines. Cette pêche industrialisée ne profite ni à la population ni à l'économie des nations côtières qui, étant donné les coûts sans cesse croissants de la technologie, des biens manufacturés, des services et du combustible, ont peu d'espoir de pouvoir concurrencer les nations ayant une industrie de la pêche bien établie.

L'accent qu'ont récemment mis les pays en voie de développement sur l'autosuffisance alimentaire exige des pays industrialisés l'humanisation de leurs technologies de pointe. Cette orientation devrait aboutir à des efforts concertés en vue d'éliminer ce gaspillage inadmissible d'une précieuse ressource alimentaire pour l'homme. □