



**CONVENTION SUR
LES ESPÈCES
MIGRATRICES**

UNEP/CMS/COP13/Inf.6b

9 octobre 2019

Français

13^{ème} SESSION DE LA CONFÉRENCE DES PARTIES
Gandhinagar, Inde, 17 – 22 février 2020
Point 26.2.4 de l'ordre du jour

**LA VIANDE AQUATIQUE SAUVAGE DANS
LES RÉGIONS CÔTIÈRES DU BÉNIN ET DU TOGO :
UNE ÉTUDE SUR LA CONSOMMATION ET LES FACTEURS**

(Préparé par le OceanCare)

Résumé:

Ce document contient un rapport d'OceanCare produit par Maximin K. Djondo et une équipe de chercheurs affiliés à Benin Environment and Education Society (BEES ONG), mai 2019.

Il se rapporte aux documents suivants de la CMS :

- UNEP/CMS/ScC-SC4/Doc.3.2
- UNEP/CMS/ScC-SC4/Doc.10.2.4
- UNEP/CMS/COP13/Doc.26.2.4



La Viande Aquatique Sauvage

dans les régions côtières du Bénin et du Togo : Une étude sur la consommation et les facteurs

Un rapport d'OceanCare produit par Maximin K Djondo
et une équipe de chercheurs affiliés à Benin Environment and Education Society (BEES ONG)
Mai 2019





Résumé

La consommation de viande aquatique sauvage - baleines, dauphins, tortues marines, tout comme le sitatunga et autres petites espèces aquatiques - en Afrique de l'Ouest est en constante augmentation. Dans le but de comprendre les divers usages de la viande aquatique sauvage par les communautés vivant sur les côtes béninoises et togolaises, nous avons conduit récemment une enquête dans deux municipalités au Bénin à savoir Aguégus et Sèmè et une au Togo soit Aneho.

Cent-vingt pêcheurs et femmes âgés de 50 ans et plus ont été interrogés sur leur connaissances et divers usages de la viande aquatique sauvage et les motivations qui sous-tendent leurs décisions de consommer et / ou vendre la viande aquatique sauvage.

Notre recherche préliminaire a ciblé ce groupe cible qui a utilisé de diverses manières pour plus de vingt années la viande aquatique sauvage.

Les activités relatives à la pêche continentale et marine devenant de plus en plus ardues, un nombre important de pêcheurs et leurs familles ont été obligés de migrer vers des pays comme le Gabon, le Congo ou le Cameroun. Ces difficultés ont également modifié sensiblement leurs modes de vie et d'alimentation.

Ceux qui continuent l'activité malgré les difficultés se voient obligés de faire de longues et périlleuses sorties en mer et reviennent à terre la plupart du temps les cales presque vides, incapables ainsi de couvrir les charges liées aux coûts d'exploitation comprenant la carburant, la glace et la main d'œuvre.

C'est ainsi que certains se sont tournés vers la chasse illégale des espèces de viande aquatique sauvage pour augmenter leurs revenus et fournir aussi la protéine animale nécessaire à leurs familles. Le braconnage est devenu donc une source importante de revenu sur laquelle comptent ces pêcheurs pour satisfaire aux besoins de leurs familles.

Les enquêtés capturent de façon opportuniste des espèces aquatiques protégées ou en voie d'extinction. Toutes les prises sont pleinement utilisées. En fonction de la situation socio-

économique du moment du pêcheur, de ses besoins et de la période de la prise, la viande des espèces aquatiques protégées ou en voie d'extinction est soit vendue, soit utilisée à des fins de subsistance.

En règle générale, la viande de bonne qualité nutritive est directement vendue (tortues marines, sitatungas, ou lamantins) tandis que la viande faiblement prisée (crocodiles et varans) est consommée directement dans leurs propres ménages. De plus, certaines espèces (serpents et oiseaux d'eau) sont beaucoup utilisées dans la médecine traditionnelle. De nombreuses parties d'animaux marins, telles que la graisse, la peau, les dents, la queue et les carapaces entrent dans la composition de breuvages de la médecine traditionnelle, ce qui exacerbe encore le braconnage de ces espèces aquatiques.

Objectifs de l'étude

L'objectif général de l'étude est de collecter des données de bases sur les usages de la viande aquatique sauvage sur les côtes béninoises et togolaises pour produire un rapport détaillé sur la surpêche et les menaces qui pèsent sur la viande aquatique sauvage. Plus précisément, cette étude vise à :

- s'appuyer sur les données existantes et mieux évaluer les usages possibles de la viande aquatique sauvage sur la côte Ouest Africaine de 1998 à nos jours;
- déterminer si certaines espèces aquatiques spécifiques sont traditionnellement capturées et consommées, et faire ressortir les causes sous-jacentes la prise de nouvelles espèces;
- mettre en exergue les facteurs déterminant l'utilisation exponentielle de la viande aquatique sauvage à des fins diverses.

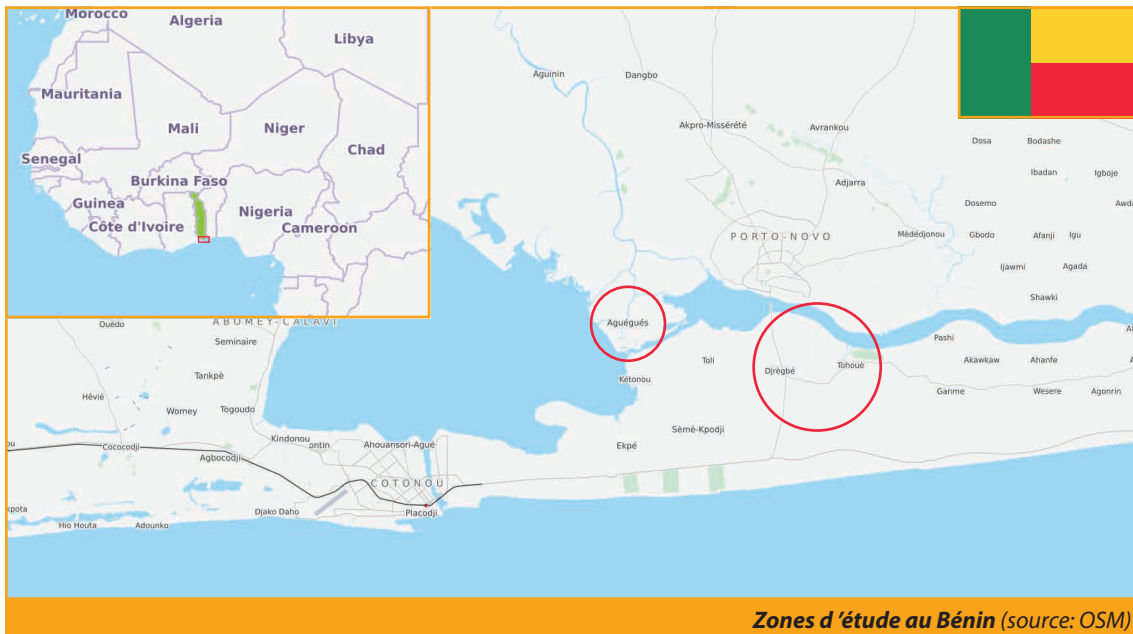
Milieu d'étude

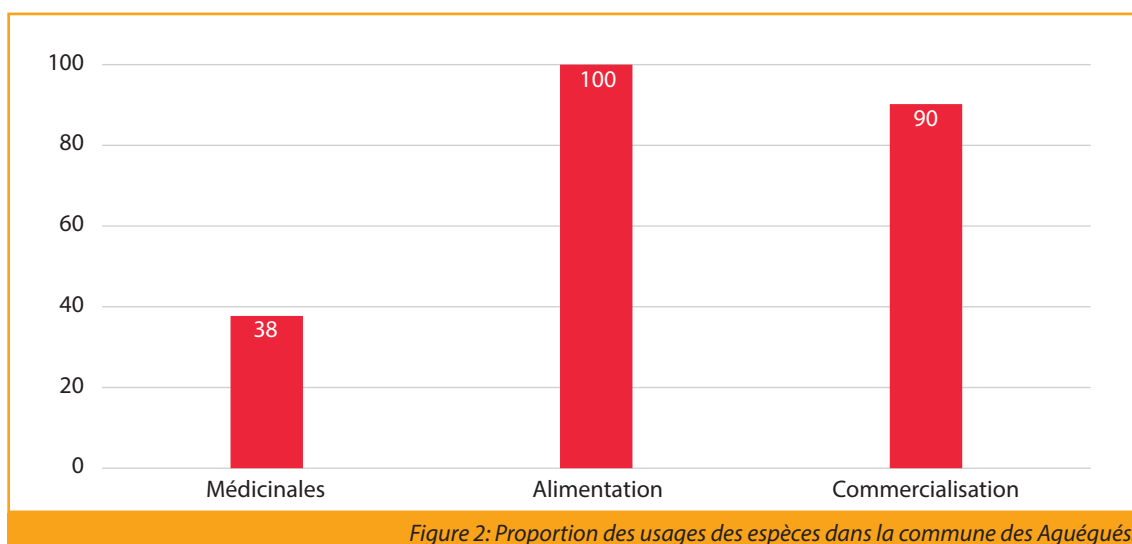
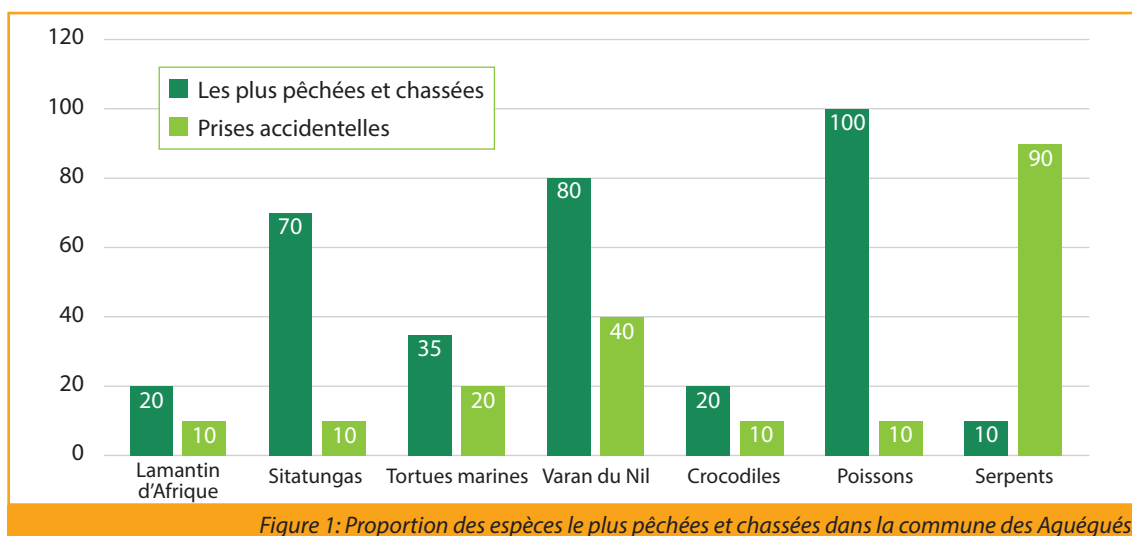
Ce travail a été réalisé dans le delta de l'Ouémé, au sud du Bénin, dans les municipalités des Aguégus et de Sèmè et dans la municipalité la plus côtière du Togo, Aneho.

Résultats et discussion

La section suivante décrit les données collectées auprès des communautés locales sur leurs connaissances et l'utilisation qu'elles font de la viande aquatique sauvage.

Aguégoués





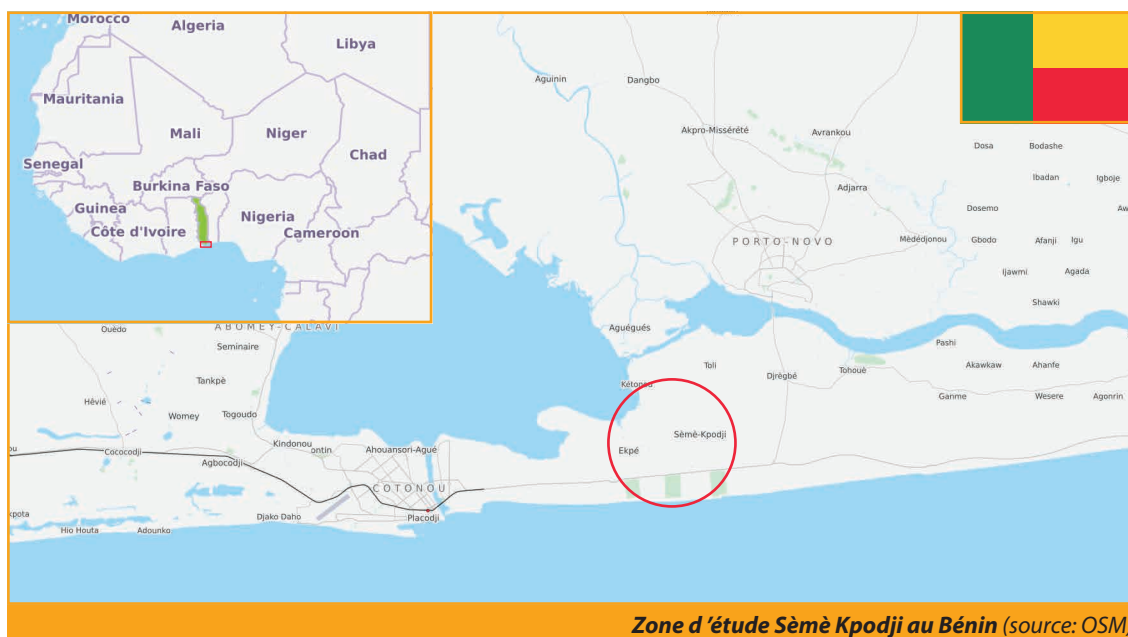
Dans les Aguégoués, les populations attachent une grande importance à la viande aquatique sauvage et reconnaissent ses utilisations à des fins alimentaires, médicinales et commerciales. (Figure 2.). Ces communautés consommaient une gamme variée de viandes aquatiques sauvages. Selon la période de l'année, elles peuvent vendre jusqu'à 90% de leurs prises et utiliser à hauteur de 38% dans la médecine traditionnelle. Dans le passé, manger de la viande aquatique sauvage était en complément aux produits de la pêche parce que c'était une source de nourriture importante qui fournissait les acides gras essentiels pour le développement du cerveau et du corps. Une autre raison impérieuse de la consommation de la plupart des espèces marines était d'obtenir une source directe de protéines. Le reste des produits non consommés est vendu directement à quai sur le marché. Les ventes sont gérées par les femmes qui trouvent en cela

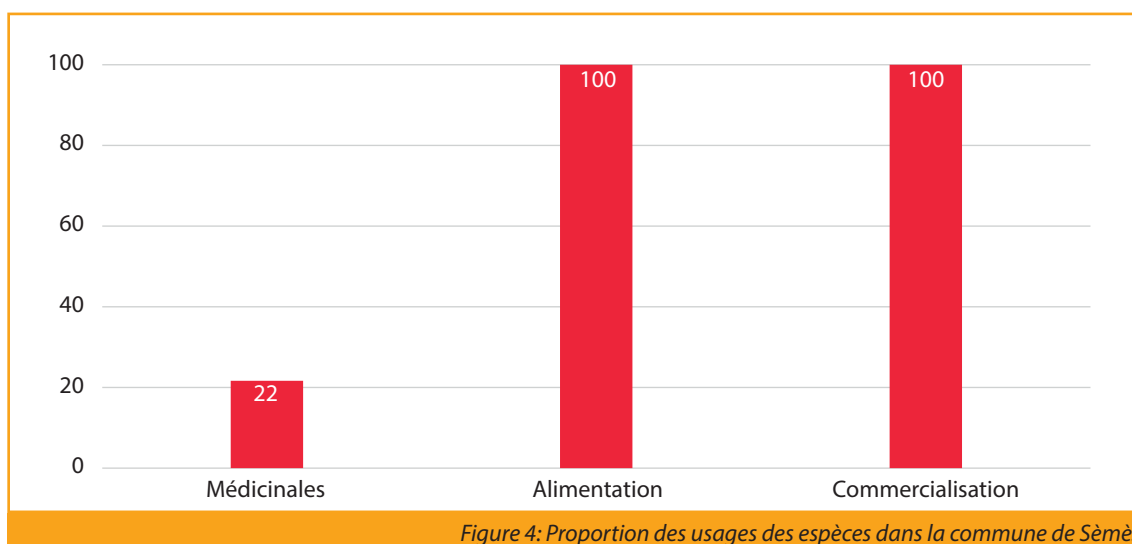
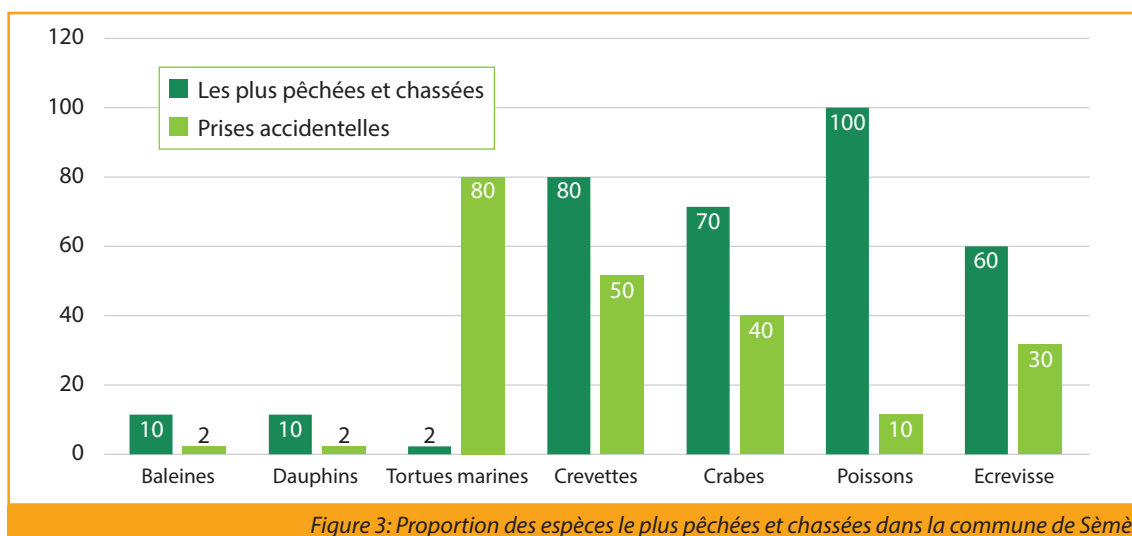
une deuxième activité génératrice de revenu non moins importante.

Ces populations ont de fortes coutumes endogènes qui reposent sur l'utilisation de nombreuses formes de viandes sauvages à des fins médicinales, telles que l'extraction et l'usage de la graisse de serpents pour faire chuter la température corporelle. Les espèces de Sitatunga, de varans et de tortues sont très chassées. Les serpents, les varans et les tortues sont également fréquemment capturés accidentellement. (Figures 1 et 2.)

Notre enquête préliminaire n'a pas évalué la durabilité de cette chasse aux Aguégoués, mais de plusieurs sources concordantes, le déclin des espèces de faunes en Afrique de l'Ouest dénote de la non-durabilité de l'activité dans la région.

Sèmè





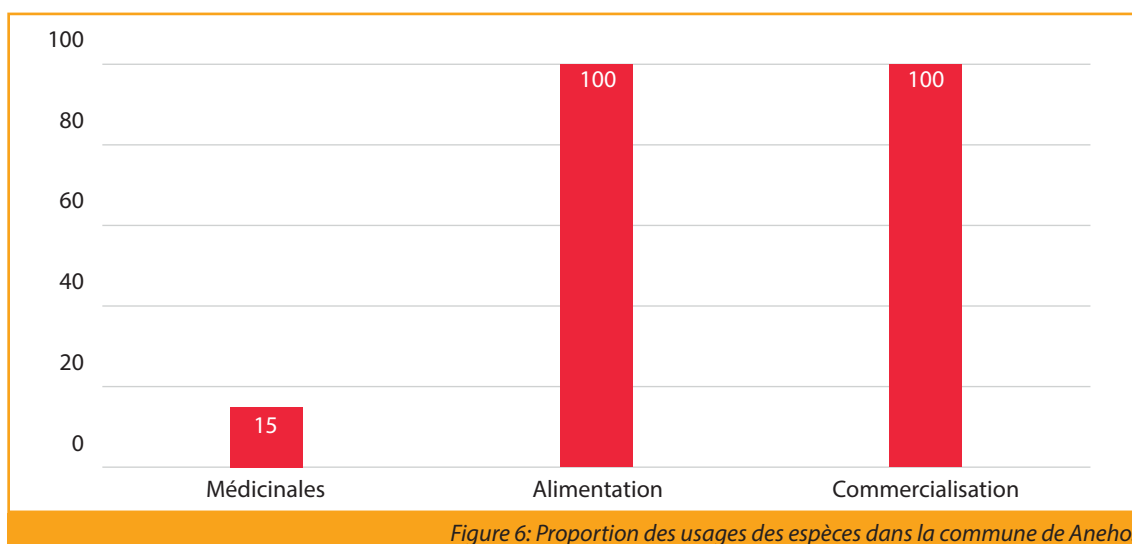
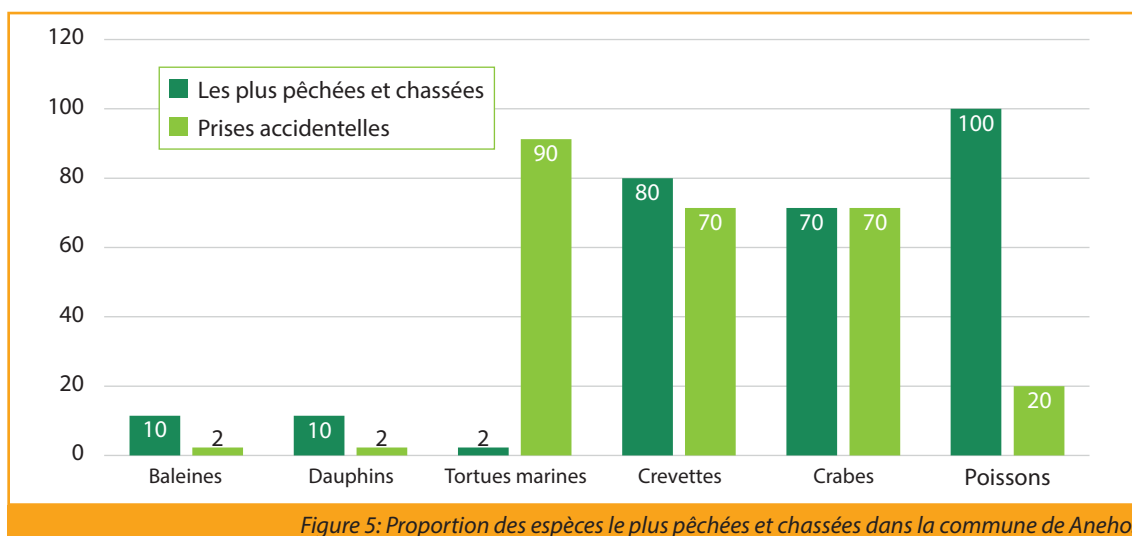
A Sèmè, les populations attachent une grande importance à la viande aquatique sauvage et reconnaissent ses utilisations à des fins alimentaires, médicinales et commerciales. (Figure 4.) Ces populations consomment la plupart des espèces marines et en utilisent à hauteur de 22% dans la médecine traditionnelle. Comme cette ville a un revenu relativement stable, la population consomme en grande partie des aliments de base tels que le riz, le blé, le maïs, les haricots et le manioc, qui représentent l'essentiel de leur apport en énergie et en éléments nutritifs. Cependant, elles manquent de certains nutriments essentiels tels que le fer, l'iode, le zinc, le calcium, la vitamine A et la vitamine B, ou elles n'en trouvent que très faiblement dans leur alimentation de base. Ces oligoéléments doivent être fournis par d'autres sources telles que la viande aquatique

sauvage, ce qui explique l'intérêt croissant pour la consommation de cette dernière. La transformation et la vente de la viande aquatique sauvage représentent également une nouvelle source de revenu importante pour les femmes.

Compte tenu des divers usages de ces viandes, la pression de la chasse est plus importante sur certaines que d'autres (Figure 3), et certaines autres sont également prises accidentellement comme prises accessoires. Ainsi, les tortues marines sont les plus chassées ; Notre enquête préliminaire n'a pas évalué la durabilité de cette chasse à Sèmè, mais de plusieurs sources concordantes, le déclin des espèces de faunes en Afrique de l'Ouest dénote de la non-durabilité de l'activité dans la région.

Aneho





Les habitants d'Aneho attachent une grande importance à la viande aquatique sauvage et reconnaissent ses utilisations à des fins alimentaires, médicinales et commerciales. (Figure 6.) Selon la période de l'année, ils consomment ou vendent la totalité de leurs prises d'espèces marines et en utilisent à hauteur de 15% dans la médecine traditionnelle. Mais

dans cette municipalité, en particulier sur le quai, la tendance est beaucoup plus à la vente. Notre enquête préliminaire n'a pas évalué la durabilité de cette chasse à Aneho, mais de plusieurs sources concordantes, le déclin des espèces de faunes en Afrique de l'Ouest dénote de la non-durabilité de l'activité dans la région.

Discussion

Les communautés de pêcheurs du monde entier pêchent en mer afin de subvenir aux besoins de leurs familles. Notre enquête préliminaire basée sur les entretiens menés dans ces trois municipalités a révélé que l'usage et la consommation de la viande aquatique sauvage à des fins médicinales ne constituaient pas toujours une priorité pour les enquêtés, mais qu'ils en mangeaient parfois en raison d'un excédent résultant de méventes. Le commerce est une activité organisée avec l'association de pêcheurs.

Il est également évident qu'étant donné les divers usages de la viande aquatique sauvage, certaines espèces sont sujettes à plus de pressions de la chasse et de la pêche que d'autres ; y compris les prises accidentelles. Dans ces trois municipalités, les tortues marines sont les espèces les plus fréquemment capturées accidentellement.



Il existe également des similitudes avec la traditionnelle chasse aux oiseaux dans la région. Depuis des siècles, ces communautés locales pratiquent la chasse traditionnelle aux oiseaux en tant que source gratuite de viande pour compléter les régimes alimentaires et aussi se trouver un complément de revenu provenant de la vente d'une petite proportion d'oiseaux capturés. La chasse de loisir aux oiseaux est exclusivement pratiquée par des chasseurs professionnels et étrangers venant principalement de la grande ville de Cotonou, à proximité. Les communautés locales piégeaient les oiseaux d'eau principalement pour leur subsistance, mais ces dernières décennies, le piégeage de ces oiseaux pour la vente est devenu une source de revenu pour de nombreux chasseurs (jeunes et adultes) en raison d'une augmentation de la

demande urbaine et transfrontalière provenant principalement du Nigéria. Il est également important de signaler que de nombreuses espèces capturées comme viande aquatique sauvage ont une grande valeur dans la pharmacopée et la médecine traditionnelle en Afrique de l'Ouest, où elles sont largement utilisées. L'utilisation de l'ensemble, des parties ou des produits des espèces animales pour le traitement d'un large éventail de maladies humaines au Bénin, au Togo et au Nigéria, où plusieurs marchés traditionnels célèbres sont gérés en grande partie par des femmes, a été enregistrée. Le commerce d'oiseaux et de tortues pour la médecine traditionnelle a considérablement contribué au déclin important de ces animaux ainsi que de plusieurs autres espèces de viandes aquatiques sauvages.

La viande aquatique sauvage contribue à l'identité culturelle : aux Aguégus et à Sèmè, quelle que soit la forme de cérémonie ou de festival traditionnel, la viande la plus consommée est le sitatunga (antilope d'eau). Cette demande culturelle en viande sauvage augmente le prix, créant ainsi une commodité de valeurs pour des consommateurs en quête d'un certain statut social. Etant donné que la pêche procure de moins en moins de revenu aux pêcheurs, ils se tournent de plus en plus vers des revenus issus de la chasse. Outre les zones rurales où la consommation de viande sauvage est une pratique culturelle, la viande aquatique sauvage est en forte demande dans toutes les villes voisines, ce qui explique pourquoi les habitants de Grand Popo (Bénin) et d'Aneho (Togo) chassent de plus en plus les tortues marines : la viande est très recherchée à Lomé et à Cotonou et les carapaces peuvent être vendues sur les marchés pour être utilisés dans la médecine traditionnelles.



Evidemment, on ne peut ignorer que les revenus issus du commerce de la viande aquatique

sauvage contribuent à la sécurité alimentaire des familles rurales en leur permettant d'acheter d'autres compléments alimentaires essentiels et de faire des économies pour leurs ménages ; cependant, on ne peut ignorer non plus que la dynamique des écosystèmes a changé pour beaucoup de ces communautés.

Grâce à nos entretiens avec cent vingt pêcheurs et femmes âgés de 50 ans et plus, nous avons appris que les difficultés liées à la pêche marine et continentale ont forcé de nombreux pêcheurs et leurs familles à migrer vers des pays comme le Gabon, le Congo et le Cameroun, et ont dans le même temps modifié leurs habitudes alimentaires et leur mode de vie traditionnelle. Les communautés Xwla, Xwéda et Mina au Bénin sont reconnues comme les maîtres des océans depuis des siècles. Ce rôle culturel important, nanti de sa spécificité et de sa diversité, est transmis de père en fils, en développant une identité culturelle positive.

Il est également apparu qu'au cours des deux dernières décennies, l'augmentation du nombre de pêcheurs, la généralisation des engins de pêche interdits et la diminution drastique des prises, probablement dues à la surexploitation des ressources halieutiques par des navires étrangers, ont amené ces pêcheurs à devenir des hors-la-loi, se tournant vers d'autres sources de protéines animales - dont la loi interdit souvent la capture et la vente -. Par exemple, pour éviter de se faire prendre par les autorités, les pêcheurs se débarrassent en mer des carapace de tortues capturées illégalement et ne rentrent à terre qu'avec la viande. Une partie de la viande est consommée par les membres de la famille et l'autre partie est vendue discrètement au sein de la communauté. On compte de plus en plus sur cette source de revenu importante pour répondre aux besoins des familles.

En raison de ce changement d'effort de pêche, les pêcheurs passent plus de temps en mer (une sortie en moyenne de 7 jours comparée à une sortie de quatre jours ou moins dans le passé) et retournent de plus en plus à terre les cales vides et incapables de récupérer les coûts d'exploitation, notamment l'argent pour le carburant, la glace et la main d'œuvre. Pour espérer obtenir un retour sur investissement, ils sont obligés de s'aventurer plus loin en haute mer où ils font face à des risques plus élevés et attrapent ainsi des mammifères marins menacés

d'extinction. Conscients que cette activité menace sérieusement la durabilité de la pêche et aussi leur identité en tant que pêcheurs, la plupart d'entre eux estiment qu'ils n'ont pas d'autre choix que de migrer.

Recommandations

- Bien que les usages de la viande aquatique sauvage diffèrent entre les municipalités des Aguégus et de Sèmè au Bénin et d'Aneho au Togo, le taux de prélèvement de nombreuses espèces sont très probablement non durables.
- Une prise de conscience générale sur la vulnérabilité de certains mammifères, reptiles et amphibiens aquatiques en raison de l'exploitation de la viande sauvage, peut être un facteur essentiel dans la réduction des efforts de chasse.
- Il est nécessaire d'initier des recherches supplémentaires notamment sur les types d'engins et les mailles des filets utilisés dans la pêche en haute mer en vue de réduire les prises accidentelles de mammifères, de reptiles et d'amphibiens marins.
- Des recherches supplémentaires sont également nécessaires pour identifier les causes du déclin des ressources halieutiques exacerbant la surexploitation de la viande aquatique sauvage dans la région, ainsi que les mesures prises pour éliminer la menace au sein des communautés.
- Ces recherches clés contribueraient à renforcer les capacités des communautés de cette région à utiliser de manière durable les ressources marines.



