|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **CONVENTION SUR****LES ESPÈCES****MIGRATRICES** | UNEP/CMS/COP13/Doc.26.2.4/Rev.1/Annexe 221 novembre 2019FrançaisOriginal : Anglais |

13ème SESSION DE LA CONFÉRENCE DES PARTIES

Gandhinagar, Inde, 17 – 22 février 2020

Point 26.2 de l’ordre du jour

## PRÉLÈVEMENTS DE REQUINS ET DE RAIES INSCRITS À L’ANNEXE I DE LA CMS

## EN TANT QUE VIANDE D’ANIMAUX SAUVAGES AQUATIQUES

*(Préparé par le Groupe de travail sur la viande d’animaux sauvages aquatiques)*

Résumé:

Le présent document constitue une Annexe au document

UNEP/CMS/ScC-SC4/Doc.10.2.1 *Viande d’animaux sauvages aquatiques*

## PRÉLÈVEMENTS DE REQUINS ET DE RAIES INSCRITS À L’ANNEXE I DE LA CMS EN TANT QUE VIANDE D’ANIMAUX SAUVAGES AQUATIQUES

Contexte

1. La COP12 de la Convention sur les espèces migratrices (CMS) a exprimé des inquiétudes sur le fait que des espèces répertoriées à la CMS, notamment les cétacés, les siréniens, les crocodiles, les tortues et les oiseaux marins, sont prélevées[[1]](#footnote-1) en tant que viande d’animaux sauvages aquatiques dans de nombreuses régions du monde, et qu’il est avéré que la demande connaît une augmentation. La Résolution 12.15 a demandé la création d’un Groupe de travail thématique sur la viande d’animaux sauvages aquatiques du Conseil scientifique et les Parties ont établi un programme de travail (Déc. 12.46) à mettre en œuvre par ce nouveau Groupe de travail. L’une de ces mesures (Déc. 12.46 d) était de faciliter une discussion sur l’incorporation des requins et des raies inscrits à l’Annexe I de la CMS dans les compétences du Groupe de travail. Le présent document sert d’amorce à cette discussion et formule deux recommandations préliminaires pour examen par le Conseil scientifique.

Viande d’animaux sauvages aquatiques

1. À ce jour, la CMS a défini la viande d’animaux sauvages aquatiques comme étant les produits dérivés de mammifères aquatiques, d’oiseaux marins et de reptiles utilisés pour l’alimentation de subsistance et à des fins traditionnelles, notamment la viande, les coquilles, les os et les organes, et comme appâts pour la pêche. Les espèces qui font l’objet de ces prélèvements de viande d’animaux sauvages aquatiques sont souvent des espèces aquatiques (côtières et marines) menacées et protégées, notamment les siréniens, diverses espèces de tortues, les cétacés, les oiseaux marins et les reptiles. La viande d’animaux sauvages aquatiques s’obtient de façon opportuniste (p. ex. à partir de prises accessoires ou d’échouages) ou dans le cadre de chasses illégales ou non réglementées.
2. Jusqu’à présent, le prélèvement de requins et de raies n’est pas reconnu par la CMS comme celui de viande d’animaux sauvages aquatiques. Pourtant, si l’on considère certains critères, nous soutenons que l’exploitation des requins et des raies, au moins ceux inscrits à l’Annexe I de la CMS, devrait être considérée comme celle de viande d’animaux sauvages aquatiques, y compris celle d’espèces qui sont :
3. prélevées ou capturées comme prises accessoires dans le cadre d’activités de pêche non réglementées dans des pays en développement ;
4. capturées dans des zones côtières soumises à des restrictions (notamment des cours d’eau et des estuaires) où la pêche est interdite ou encore dans des habitats essentiels de poissons ;[[1](#_ENREF_1)]
5. capturées à l’aide d’engins interdits ou soumis à des restrictions ;
6. des produits qui font fréquemment l’objet d’un commerce illégal sur les marchés locaux et, dans certaines circonstances, sur les marchés internationaux.
7. Bon nombre de ces critères s’appliquent souvent aux requins et aux raies. L’exploitation intentionnelle des requins et des raies inscrits à l’Annexe I de la CMS est déjà un problème important reconnu par la CMS. Le fait d’ignorer ces activités de prélèvement ne tient pas compte des principaux processus d’utilisation pour de nombreux requins et raies et expose les populations locales de requins et de raies à la surexploitation et à la disparition.[[2](#_ENREF_2)]
8. En effet, l’état des requins et des raies se détériore à l’échelle mondiale et, dans certaines régions du monde, plusieurs espèces inscrites à l’Annexe I de la CMS ont déjà disparu localement (par exemple, l’ange de mer (Squatina squatina) et le poisson-scie (famille Pristidae), tandis que d’autres (p. ex., les raies Manta et Mobula, *Manta birostris, Mobula rochebrunei*) sont menacées.
9. Il est urgent de comprendre plus largement et de façon plus approfondie quels taxons sont considérés comme regroupant des espèces considérées comme de la viande d’animaux sauvages aquatiques.

Caractéristiques biologiques communes aux requins et aux raies

1. Jusqu’à présent, 507 espèces de requins et 646 espèces de raies ont été décrites scientifiquement. Ces espèces ont des répartitions différentes et des cycles biologiques distincts.[[3](#_ENREF_3)] Par conséquent, elles sont exposées à divers niveaux de pression de prélèvement et réagissent individuellement à cette pression.[[3](#_ENREF_3)]
2. Les requins et les raies font partie de la sous-classe taxonomique Elasmobranchii de la classe des Chondrichtyens, un ancien groupe de poissons datant du Dévonien (≈418 millions d’années).[[4](#_ENREF_4)] Leur principale caractéristique commune est leur squelette cartilagineux, ce qui les distingue des poissons osseux. La majorité des Chondrichtyens économiquement importants sont des élasmobranches, qui sont en outre divisés en deux superordres : Selachiomorpha (requins) et Batoidea (raies).[[5](#_ENREF_5)]
3. Les caractéristiques du cycle biologique de nombreuses espèces de requins et de raies ressemblent davantage à celles des mammifères marins qu’à celles des poissons osseux.[[6](#_ENREF_6)] Par exemple, elles grandissent lentement, arrivent à maturité tardivement, ont de longues périodes de gestation, ont une petite portée et certaines espèces ne mettent bas que tous les deux ans ou même à des intervalles plus longs. Ces caractéristiques se traduisent par une faible capacité de rétablissement en cas de réduction de la taille des populations, ce qui fait que certaines espèces de requins et de raies sont menacées par des niveaux de prélèvement relativement faibles.[[7](#_ENREF_7)]

Risque d’extinction des requins et des raies

1. Une comparaison de 26 populations de requins et de 151 populations de poissons osseux a révélé que les requins présentent deux fois plus de risques d’extinction due au prélèvement que les poissons osseux.[[8](#_ENREF_8)] De plus, des études récentes indiquent que les requins et les raies font partie des taxons marins qui présentent le risque d’extinction le plus élevé.[[2](#_ENREF_2), [9](#_ENREF_9)] Selon la Liste rouge des espèces menacées de l’UICN, près du quart de l’ensemble des requins et des raies sont confrontés à un risque élevé d’extinction à l’échelle mondiale, tandis que dans certaines régions du monde (p. ex. en Méditerranée et dans le nord-ouest de l'océan Indien), plus de 50 % des espèces sont considérées en danger critique d’extinction, en danger ou vulnérables. Cinq des sept familles les plus menacées sont des raies ; seulement un tiers des espèces sont considérées comme étant de Préoccupation mineure et près de la moitié des espèces sont inscrites dans la catégorie Données insuffisantes.[[2](#_ENREF_2)]
2. Comme la plupart des espèces marines, les requins et les raies font face à de multiples facteurs de stress anthropiques, souvent cumulatifs, notamment la pêche (prises directes et prises accessoires), la modification ou la destruction de leurs habitats, la pollution, le changement climatique et l’acidification des océans.[[10-12](#_ENREF_10)] Ils interagissent avec un large éventail d’engins de pêche et font souvent l’objet de prises accessoires dans des activités de pêche qui sont difficiles à réglementer et à gérer.[[13](#_ENREF_13)]
3. De nombreux requins et raies occupent des niveaux trophiques élevés, remplissant des rôles écologiques essentiels dans divers habitats côtiers, comme la structuration des communautés marines par la prédation et en influençant le comportement des proies.[[14](#_ENREF_14)] Par conséquent, la raréfaction continue et rapide des requins et des raies dans les environnements côtiers peut avoir de graves conséquences, notamment des changements dans les écosystèmes et la possibilité que les générations humaines futures ne puissent s’appuyer sur des sources de protéines d’origine aquatique.[[15](#_ENREF_15)]
4. Déjà, la CMS reconnaît que les 21 requins et raies ci-après inscrits à l’Annexe I ne doivent pas être la cible de prélèvement.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom scientifique**  | **Noms communs** | **Statut sur la Liste rouge de l’UICN**  |
| ORECTOLOBIFORMES Rhincodontidae *Rhincodon typus* | Requin-baleine | EN |
| LAMNIFORMES Lamnidae *Carcharodon carcharias*Cetorhinidae *Cetorhinus maximus* | Requin blancRequin-pèlerin | VUVU |
| SQUATINIFORMES Squatinidae *Squatina squatina* | Ange de mer | CR |
| RHINOPRISTIFORMES Rhinobatidae*Rhinobatos rhinobatos* (Mediterranean population)Pristidae *Anoxypristis cuspidata**Pristis clavata**Pristis pectinata**Pristis pristis* *Pristis zijsron* | Guitare de mer communePoisson-scie étroitPoisson-scie nainPoisson-scie tridentPoisson-scie septentrionalRequin-scie | ENENENCRCRCR |
| MYLIOBATIFORMES Mobulidae*Mobula alfredi**Mobula birostris**Mobula eregoodoo**Mobula hypostoma**Mobula mobular* *Mobula kuhlii**Mobula munkiana* *Mobula rochebrunei**Mobula thurstoni**Mobula tarapacana* | Raie manta de récifRaie manta océaniqueDiable pygméeDiable géantMantePetit diableMante de MunkPetit diable de GuinéeMante vampireDiable géant de Guinée | VUVUNTDDENDDNTVUNTVU |

Prélèvement de requins et de raies inscrits à l’Annexe I de la CMS en tant que viande d’animaux sauvages aquatiques

1. Les données sur la pêche artisanale des requins et des raies inscrits à l’Annexe I de la CMS sont par exemple disponibles pour la région arabe (M. thurstoni, M. kuhlii, Pristidae), pour l’Indonésie (R. typus), pour le Bangladesh (Pristidae), pour le Mexique (M. munkiana), pour l’Inde (R. typus, P. pristis, A. cupsidata), pour Madagascar (C. carcharias, Mobulidae, Pristidae) et pour les Fiji (Pristidae).[[16-25](#_ENREF_16)] Bien que limitées, ces études soulignent l’importance de l’exploitation des requins et des raies pour répondre aux besoins alimentaires de nombreuses communautés côtières. Des données provenant d’autres parties du monde, notamment d’Afrique de l’Ouest et du Pérou, indiquent que les pêcheurs artisanaux profitent également de la vente locale d’ailerons de requins.[[26](#_ENREF_26), [27](#_ENREF_27)]

Commerce de requins et de raies et utilisation intérieure de produits dérivés de requin et de raie

1. Les réseaux commerciaux concernant des produits à base de requins et de raies peuvent être divisés en marchés locaux axés sur la viande (fraîche, salée-séchée ou fumée) ou en marchés d’exportation qui ciblent principalement les ailerons de requins ou les plaques branchiales. Dans certaines circonstances, mais pas dans toutes, il existe un croisement de ces deux marchés. Par exemple, en Afrique de l’Ouest, des pêcheurs de plusieurs pays ont été impliqués dans l’exploitation ou le commerce de requins et de raies. La plupart d’entre eux viennent du Ghana (commerçants) ou du Sénégal (pêcheurs). Les pêcheurs artisanaux sénégalais ont épuisé les ressources en requins et en raies de leurs eaux intérieures et ont commencé à faire des voyages de pêche plus longs vers d’autres pays (p. ex. la Mauritanie, la Guinée-Bissau, la Guinée, la Sierra Leone et le Liberia) pour exploiter ces zones de pêche.[[28](#_ENREF_28)]
2. Au cours des deux dernières décennies, une tendance à la baisse des captures a été observée malgré une augmentation de l’effort de pêche, qui est très probablement due à la réduction de l’abondance des espèces (p. ex., la disparition presque complète des espèces de poissons-scies (Pristidae [[28](#_ENREF_28)]). À titre d’exemple, aux Fidji, le commerce d’ailerons de requins est probablement passé d’un marché auparavant axé sur l’exportation à un marché actuellement dominé par des débouchés intérieurs.[[21](#_ENREF_21)] De même, Vieira et coll. (2017) ont observé une baisse de la production d’ailerons de requins après la fermeture de la pêche à la bêche-de-mer (concombre de mer) en Papouasie Nouvelle-Guinée.[[29](#_ENREF_29)]
3. Ce que l’on ne peut ignorer, c’est que de nombreux pays consomment traditionnellement la viande de requin. Les pêcheurs et les communautés locales dont les stocks de poissons sont en déclin dépendent souvent des requins et des raies pour leur sécurité alimentaire.[[30](#_ENREF_30), [31](#_ENREF_31)] Alors qu’habituellement la pêche industrielle et la pêche artisanale rejetaient les carcasses, ne conservant que les nageoires, des données indiquent que la plupart des pêcheurs artisanaux conservent désormais toutes les parties des requins prélevés.[[20](#_ENREF_20)] Dans ces cas, lorsque les requins et les raies sont débarqués, la viande est principalement utilisée pour la consommation locale ou pour le commerce local. Les ailerons peuvent être vendus localement à des restaurants ou à des intermédiaires, qui les revendent ensuite à l’international. Par conséquent, les pêcheurs ne sont généralement pas directement impliqués dans le commerce.

Gestion du prélèvement de requins et de raies

1. Prenant acte du fait que l’exploitation intentionnelle des requins et des raies inscrits à l’Annexe I de la CMS devrait être interdite (Article III, para. 5), le prélèvement de la plupart des requins et des raies se fait souvent par prises accessoires ou n’est généralement pas effectué d’une manière qui satisfait aux caractéristiques de la pêche gérée et réglementée.
2. En outre, les communautés locales utilisent les animaux prélevés comme nourriture de subsistance et échangent localement des parties ou vendent de la viande, dont la demande serait en augmentation. Ainsi, la pêche aux requins et aux raies est souvent plus caractéristique du prélèvement ou de la chasse de viande d’animaux sauvages aquatiques que de la pêche. Comme le prélèvement de la viande d’animaux sauvages aquatiques n’est pas géré par les agences locales ou régionales de pêche, ces prélèvements de requins et de raies doivent être gérés par les agences de conservation et de la faune. En tant que tels, nous pensons que le prélèvement et l’utilisation des requins et des raies inscrits à l’Annexe I de la CMS répondent à la définition de la viande d’animaux sauvages aquatiques et peuvent ainsi être portés à l’attention des agences de conservation et de la faune sauvage.
3. De plus, étant donné que de nombreux requins et raies ont une longue durée de vie, sont surexploités dans toute leur aire de répartition et ont une résilience intrinsèquement faible à une pression de prélèvement relativement faible, nous considérons que les requins et les raies inscrits à l’Annexe I de la CMS sont hautement prioritaires pour les efforts de conservation.
4. Outre les espèces inscrites à l’Annexe I de la CMS, de nombreux requins et raies inscrits à l’Annexe II de la CMS sont également source de préoccupation, en particulier ceux qui présentent un risque élevé d’extinction ou sont prélevés de la même façon, de sorte que ces activités répondent aux définitions de la viande d’animaux sauvages aquatiques. Dans le cadre des critères initiaux proposés, le prélèvement de ces requins et raies inscrits à l’Annexe II peut également être considéré comme celui de viande d’espèces sauvages aquatiques, dans la mesure où les requins et les raies :
5. peuvent faire l’objet de pêche ou de capture comme prises accessoires dans le cadre d’activités de pêche non réglementées dans des pays en développement ;
6. sont souvent capturées dans des zones côtières soumises à des restrictions (notamment des cours d’eau et des estuaires) où le prélèvement est interdit, y compris dans des habitats essentiels de poissons ;
7. sont souvent capturés avec des engins interdits ou soumis à des restrictions ;
8. Parmi les espèces qui répondent à certains de ces critères ou à tous, on note les poissons-guitares, les raies wedgefish (Rhinidae) et les requins-marteaux (Sphyrnidae).

**Références**

1. Beck, M.W., et al., *The identification, conservation, and management of estuarine and marine nurseries for fish and invertebrates: a better understanding of the habitats that serve as nurseries for marine species and the factors that create site-specific variability in nursery quality will improve conservation and management of these areas.* Bioscience, 2001. **51**(8): p. 633-641.

2. Dulvy, N.K., et al., *Extinction risk and conservation of the world’s sharks and rays.* elife, 2014. **3**: p. e00590.

3. Ebert, D.A., S.L. Fowler, and L.J. Compagno, *Sharks of the world: a fully illustrated guide*. 2013: Wild Nature Press.

4. Miller, R.F., R. Cloutier, and S. Turner, *The oldest articulated chondrichthyan from the Early Devonian period.* Nature, 2003. **425**(6957): p. 501.

5. Maisey, J.G., *Chondrichthyan phylogeny: a look at the evidence.* Journal of Vertebrate Paleontology, 1984. **4**(3): p. 359-371.

6. Cortés, E., *Life history patterns and correlations in sharks.* Reviews in Fisheries Science, 2000. **8**(4): p. 299-344.

7. Myers, R.A. and B. Worm, *Rapid worldwide depletion of predatory fish communities.* Nature, 2003. **423**(6937): p. 280.

8. Myers, R.A. and B. Worm, *Extinction, survival or recovery of large predatory fishes.* Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences, 2005. **360**(1453): p. 13-20.

9. Dulvy, N.K., et al., *You can swim but you can't hide: the global status and conservation of oceanic pelagic sharks and rays.* Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems, 2008. **18**(5): p. 459-482.

10. Stevens, J., et al., *The effects of fishing on sharks, rays, and chimaeras (chondrichthyans), and the implications for marine ecosystems.* ICES Journal of Marine Science, 2000. **57**(3): p. 476-494.

11. Knip, D.M., M.R. Heupel, and C.A. Simpfendorfer, *Sharks in nearshore environments: models, importance, and consequences.* Marine Ecology Progress Series, 2010. **402**: p. 1-11.

12. Fossi, M.C., et al., *Are whale sharks exposed to persistent organic pollutants and plastic pollution in the Gulf of California (Mexico)? First ecotoxicological investigation using skin biopsies.* Comparative Biochemistry and Physiology Part C: Toxicology & Pharmacology, 2017. **199**: p. 48-58.

13. Glaus, K.B., et al., *Characteristics of the shark fisheries of Fiji.* Scientific reports, 2015. **5**: p. 17556.

14. Wirsing, A.J. and W.J. Ripple, *A comparison of shark and wolf research reveals similar behavioral responses by prey.* Frontiers in Ecology and the Environment, 2011. **9**(6): p. 335-341.

15. Robbins, W.D., et al., *Ongoing collapse of coral-reef shark populations.* Current Biology, 2006. **16**(23): p. 2314-2319.

16. White, W.T. and R.D. Cavanagh, *Whale shark landings in Indonesian artisanal shark and ray fisheries.* Fisheries Research, 2007. **84**(1): p. 128-131.

17. Hossain, M.A., et al., *Sawfish exploitation and status in Bangladesh.* Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems, 2015. **25**(6): p. 781-799.

18. Spaet, J.L. and M.L. Berumen, *Fish market surveys indicate unsustainable elasmobranch fisheries in the Saudi Arabian Red Sea.* Fisheries Research, 2015. **161**: p. 356-364.

19. Moore, A.B., *A review of sawfishes (Pristidae) in the Arabian region: diversity, distribution, and functional extinction of large and historically abundant marine vertebrates.* Aquatic conservation: marine and freshwater ecosystems, 2015. **25**(5): p. 656-677.

20. Karnad, D., D. Sutaria, and R.W. Jabado, *Local drivers of declining shark fisheries in India.* Ambio, 2019: p. 1-12.

21. Glaus, K.B., et al., *Fishing for profit or food? Socio-economic drivers and fishers’ attitudes towards sharks in Fiji.* Marine Policy, 2019. **100**: p. 249-257.

22. Bizzarro, J.J., et al., *Activities and catch composition of artisanal elasmobranch fishing sites on the eastern coast of Baja California Sur, Mexico.* Bulletin, Southern California Academy of Sciences, 2009. **108**(3): p. 137-152.

23. Ramirez-Amaro, S.R., et al., *The artisanal elasmobranch fishery of the Pacific coast of Baja California Sur, Mexico, management implications.* Scientia Marina, 2013. **77**(3): p. 473-487.

24. Cooke, A., et al., *Sharks, shark fisheries and shark fin trade in Madagascar—review and analysis, with suggestions for action.* Unpublished. 9p, 2001.

25. McVean, A.R., R.C. Walker, and E. Fanning, *The traditional shark fisheries of southwest Madagascar: A study in the Toliara region.* Fisheries Research, 2006. **82**(1-3): p. 280-289.

26. Campredon, P. and F. Cuq, *Artisanal fishing and coastal conservation in West Africa.* Journal of Coastal Conservation, 2001. **7**(1): p. 91-100.

27. Alfaro-Shigueto, J., et al., *Where small can have a large impact: structure and characterization of small-scale fisheries in Peru.* Fisheries Research, 2010. **106**(1): p. 8-17.

28. Diop, M.S. and J. Dossa, *30 Years of Shark Fishing in West Africa: Development of Fisheries, Catch Trends, and Their Conservation Status in Sub-regional Fishing Commission Member Countries*. 2011: FIBA.

29. Vieira, S., et al., *Artisanal shark fishing in the Louisiade Archipelago, Papua New Guinea: Socio-economic characteristics and management options.* Ocean & coastal management, 2017. **137**: p. 43-56.

30. Sabetian, A. and S. Foale, *Evolution of the artisanal fisher: Case studies from Solomon Islands and Papua New Guinea.* Traditional Marine Resource Management and Knowledge Information Bulletin, 2006. **20**: p. 3-10.

31. Weisler, M.I. and I.J. McNiven, *Four thousand years of western Torres Strait fishing in the Pacific-wide context.* Journal of Archaeological Science: Reports, 2016. **7**: p. 764-774.

1. Remarque : il existe une vive discussion au sein du Groupe de travail sur la viande d’animaux sauvages aquatiques au sujet de la terminologie concernant « prélèvement », « exploitation » et « chasse » (les termes les plus couramment utilisés dans les cercles de politiques sur la viande d’animaux sauvages terrestres) et de leur remplacement éventuel par « pêche » et « capture » (termes qui pourraient convenir aux requins et aux raies mais pourraient être inappropriés pour les mammifères et tortues aquatiques). Le présent document continue d’utiliser la terminologie originale jusqu’à ce que cette discussion aboutisse. [↑](#footnote-ref-1)