

## Les produits des zones humides



Rizières sur le littoral de la Corée du Sud. Photo © Sandra Hails

Les peuples du monde entier, qu'ils vivent dans des communautés locales, rurales ou dans de grandes villes, utilisent et apprécient l'incroyable variété de produits végétaux, animaux et minéraux que l'on trouve dans les zones humides. Ces produits comprennent aussi bien des aliments de base comme le poisson et le riz que du bois de construction et de chauffage, de l'huile végétale, du sel, des plantes médicinales, des tiges et des feuilles pour la vannerie et du fourrage pour les animaux. Le prélèvement et l'utilisation de ces produits peuvent se faire à toutes sortes d'intensités et d'échelles, de l'usage de subsistance à l'exploitation commerciale intensive par des entreprises multinationales.

Le produit le plus important des zones humides à l'échelle mondiale est sans doute le poisson qui constitue la principale source de protéines pour près d'un milliard de personnes et compte pour au moins 15% des protéines animales dans le régime alimentaire de deux autres milliards.

L'importance mondiale du poisson comme aliment de base et ressource économique de grande valeur n'est un secret pour personne mais rares sont ceux qui savent que les deux tiers au moins de tous les poissons que nous consommons dépendent des zones humides côtières – comme les estuaires et les mangroves – à certaines étapes de leur cycle biologique. Ainsi, 75% des stocks de poissons commerciaux et de coquillages des États-Unis dépendent des estuaires. Ces écosystèmes côtiers eux-mêmes sont tributaires de zones humides d'eau douce situées en amont, qui maintiennent la qualité de l'eau et sont à la

base des chaînes alimentaires qui culminent par la consommation de fruits de mer par l'homme. Dans la définition des zones humides, la Convention de Ramsar inclut les systèmes de récifs coralliens qui sont des zones d'éclosion et d'alevinage d'importance critique pour les pêcheries mondiales.

Pour 150 millions de personnes au moins, à travers le monde, le poisson ne procure pas seulement une nourriture vitale mais il est aussi source d'emploi et de revenu. La plupart de ceux qui dépendent du poisson pour leurs moyens d'existence vivent dans des régions économiquement moins avantagées du monde; globalement, 80% de la production mondiale des pêches a lieu dans les pays en développement.

En 2006, la production mondiale de poisson à des fins alimentaires a atteint 110 millions de tonnes comprenant à la fois les « pêcheries de capture » (c.-à-d. le poisson pêché dans la nature) et la production de l'aquaculture (c. à d. le poisson élevé en bassins).

### En bref...

- Des zones humides gérées de manière durable nous apportent toute une gamme de produits – aliments, matériaux de construction, textiles et médicaments.
- Les bénéficiaires économiques des produits des zones humides vont des communautés locales aux entreprises multinationales.
- Les deux tiers au moins de tous les poissons consommés dans le monde dépendent des zones humides côtières qui servent de lieux de reproduction, alevinage et nourrissage.
- Le riz, qui dépend essentiellement de zones humides rigoureusement gérées, compte pour un cinquième des calories absorbées dans le monde entier et jusqu'à 70% dans certaines régions d'Asie.
- La transformation des mangroves en étangs pour une aquaculture non durable est à l'origine d'une perte massive de services écosystémiques.

## Les produits des zones humides...

Depuis 50 ans, l'aquaculture n'a cessé de prendre de l'expansion et supplantera bientôt les pêcheries de capture comme principale source de production. De moins d'un million de tonnes par an au début des années 1950, la production est passée, en 2006, à 52 millions de tonnes pour une valeur de USD 78,8 milliards. C'est la région de l'Asie-Pacifique qui domine l'aquaculture mondiale avec environ 90% de la quantité et près de 80% de la valeur. Cela s'explique, en grande partie, par la position prépondérante de la Chine dans ce secteur. L'expansion de l'aquaculture a eu des effets importants sur certaines zones humides. Certains experts estiment, par exemple, que plus d'un tiers des mangroves de la planète ont disparu depuis 20 ans et que l'aquaculture – en particulier l'élevage intensif de crevettes – est l'un des principaux coupables.



Sur le lac Tanganyika, en Zambie, des pêcheurs remontent leurs filets.  
Photo © David Rogers

Le riz est l'aliment de base de 3 milliards de personnes et représente environ un cinquième de la consommation mondiale de calories – jusqu'à 70% dans certains pays d'Asie comme le Bangladesh, le Cambodge et le Viet Nam.

Cent sites Ramsar au moins comprennent des rizières qui jouent un rôle écologique majeur et soutiennent tout un ensemble d'éléments de la biodiversité, y compris des populations d'oiseaux d'eau migrateurs d'importance internationale. Toutefois, la pérennité des rizières en tant que systèmes de zones humides est menacée par une mauvaise gestion de l'eau, l'introduction d'espèces exotiques envahissantes, l'utilisation excessive de produits chimiques agricoles dangereux et l'attribution des terres à d'autres utilisations. Une résolution adoptée par les États membres de Ramsar en 2008 reconnaît la nécessité de s'attaquer à ce problème.

Le sagoutier, un palmier asiatique, est, pour certaines communautés, la principale source d'hydrates de carbone et remplace le riz à certains moments de l'année tandis que les palmiers des zones humides africaines fournissent des huiles indispensables pour la cuisson des aliments. Paradoxalement, la production d'huile de palme à échelle industrielle menace la biodiversité des écosystèmes de zones humides dans certaines régions d'Asie du Sud Est, d'Afrique et d'autres pays en développement. Certaines plantes des zones humides fournissent toute une gamme de produits, par exemple le palmier nipa en Asie qui est source de fourrage, d'alcool, de vinaigre et de sucre. Dans le bassin du fleuve Pak Phanang, dans le sud de la Thaïlande, les villageois qui vivent sur le littoral obtiennent la part la plus importante de leur revenu de la production de sucre de nipa et récoltent plus d'une tonne de sucre par hectare et par mois (durant 8 mois de l'année et sur plus de 3200 hectares).

Dans beaucoup de forêts de mangroves, on récolte le miel. À Cuba, par exemple, 30 000 ruches sont déplacées pour suivre la floraison saisonnière du palétuvier *Avicennia* qui commence en avril dans le sud-ouest de l'île et se termine en août dans le nord est.

Parmi les autres produits couramment récoltés dans les mangroves, il y a le bois de chauffage, le sel (obtenu par évaporation de l'eau de mer), le fourrage pour les animaux, les médicaments traditionnels (p. ex., écorce de mangrove), les fibres pour les textiles, les teintures et les tannins. Dans le sud de la Thaïlande, par exemple, beaucoup de communautés côtières exploitent les mangroves pour le bois de chauffage, le bois de construction, le miel, les résines, les crabes et les coquillages. Une étude conduite dans un village a calculé la valeur annuelle moyenne par ménage de l'utilisation directe de la forêt de mangroves à USD 924. Ce chiffre ne comprend pas les autres services écosystémiques fournis aux communautés locales par les mangroves comme la contribution aux pêcheries et à la stabilisation des littoraux.



CONVENTION SUR LES ZONES HUMIDES

Secrétariat de la Convention  
de Ramsar

Rue Mauverney 28  
1196 Gland  
Suisse

T +41 22 999 0170

F +41 22 999 0169

E [ramsar@ramsar.org](mailto:ramsar@ramsar.org)

W <http://ramsar.org>