

# PRODUITS DES ZONES HUMIDES

Photo:WWF/Martin Harvey

TOUT EN REMPLISSANT LES NOMBREUSES FONCTIONS ET LES RÔLES VITAUX décrits dans les pages précédentes, les zones humides fournissent une variété d'autres avantages à l'homme sous forme de produits qui peuvent être exploités: fruits, poissons, coquillages, crocodiles, cerfs et autres gibiers, résines, bois de construction, bois de chauffage, roseaux pour les toits et la vannerie, fourrage pour les animaux, etc.

L'exploitation a lieu à tous les niveaux – subsistance, industrie communautaire et échelle commerciale – partout dans le monde.

On peut dire que le produit le plus important à l'échelle mondiale, le poisson, constitue la principale source de protéines pour près d'un milliard de personnes et un élément important du régime alimentaire d'un nombre encore plus grand d'habitants de la planète. Les espèces marines fournissent 20 pour cent de toutes les protéines animales consommées à l'échelle mondiale. Les deux tiers de tous les poissons consommés dépendent des zones humides côtières à une étape au moins de leur cycle de vie, fonction importante à l'échelle mondiale qui surpasse de loin la superficie réelle couverte par les zones humides. De même, les récifs coralliens, bien qu'ils ne couvrent qu'une part infime de la terre, sont des sources vitales de poisson pour les pays en développement.

Le taux de productivité des zones humides est élevé. On estime que des récifs bien gérés peuvent produire 15 tonnes de poissons et autres fruits de mer au kilomètre carré, chaque année. La production annuelle de protéines dans les marécages et les marais a été estimée à neuf tonnes, en moyenne, au kilomètre carré et l'on pense que les estuaires sont deux fois plus productifs. Cette productivité est le moteur des pêches en mer: aux États-Unis, la quantité de crabes, de saumons et de crevettes débarqués a été évaluée à USD 13 millions en 1991 et ces espèces dépendent des zones humides côtières durant une partie au moins de leur cycle de vie. De même, d'après la prise de poissons commercialisables, les mangroves de Moreton Bay, en Australie, ont été évaluées, en 1988, à USD 4850/ha.

## En bref

- ✓ **La liste des produits des zones humides exploités par l'homme est immense. L'exploitation a lieu à tous les niveaux, de l'échelle commerciale à l'échelle des industries communautaires ou même de subsistance.**
- ◆ **Pour un milliard de personnes, les poissons sont la principale source de protéines. Il s'agit surtout de poissons marins dont les deux tiers dépendent de zones humides côtières à une étape de leur cycle de vie au moins.**
- ◆ **Des récifs coralliens bien gérés peuvent produire 15 tonnes de poissons et autres fruits de mer au kilomètre carré, par an.**
- ◆ **Les mangroves de Moreton Bay, en Australie, ont été évaluées à USD 4850/ha d'après la prise de poissons commercialisables.**
- ◆ **Le riz, plante des zones humides, est l'aliment de base de 3 milliards de personnes; le sagoutier est la principale source d'hydrates de carbone dans certains pays d'Asie.**
- ◆ **Aux États-Unis, les crabes, crevettes et saumons débarqués ont été évalués à USD 13 millions en 1991; ces espèces dépendent des zones humides durant une partie au moins de leur cycle de vie.**
- ◆ **Le commerce international des peaux de crocodiliens vaut USD 500 millions par an.**
- ◆ **Au Brésil, la réserve de Mamirauá, qui s'étend sur un million d'hectares, fournit des produits des zones humides d'une valeur de USD 4,4 millions par année.**

## PRODUITS DES ZONES HUMIDES...

Le riz est l'aliment de base de trois milliards de personnes, soit la moitié de l'humanité: il pousse dans de nombreuses régions du monde. En Asie, le sagoutier procure à certaines communautés leur source principale 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 essentielles pour la cuisson des aliments. Certaines espèces de plantes fournissent toutes sortes de produits, par exemple le palmier Nipa, en Asie, est source de fourrage, d'alcool, de vinaigre et de sucre. On estime que ce palmier peut produire jusqu'à trois tonnes de sucre par hectare.

La mangrove est un milieu extrêmement versatile. Poussant dans le monde entier, dans les régions tropicales, elle fournit aux communautés humaines des produits tels que du chaume pour les toits, des fibres pour fabriquer des textiles et du papier, du bois pour la construction, du bois de feu, des produits médicinaux extraits de l'écorce, des feuilles et des fruits ainsi que des colorants et des tanins pour le traitement du cuir. Dans le secteur bangladais des Sundarbans, une forêt de mangroves de 650 000 hectares qui couvre une partie de l'Inde et du Bangladesh, l'exploitation des zones humides suit un cycle de 20 ans au cours duquel les mangroves fournissent 45 pour cent du bois des forêts du domaine public et sont la seule source de papier pour les journaux du pays. Pendant la récolte, 45 000 personnes trouvent un emploi et 10 000 pêcheurs vivent dans la forêt durant trois à quatre mois de l'année où ils exploitent le poisson qui abonde.

Les crocodiliens (y compris les crocodiles, les alligators, les caïmans et les gavials) dépendent des habitats des zones humides et la plupart des espèces nécessitent de vastes régions de zones humides non perturbées pour maintenir leurs populations. Ils sont utiles à la fois pour leur viande et pour leur peau. Le commerce international des peaux vaut aujourd'hui USD 500 millions par an. Beaucoup de pays, tels que la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Zimbabwe, le Venezuela, l'Australie et les États-Unis, ont aujourd'hui des programmes d'exploitation qui encouragent l'utilisation durable des crocodiles au moyen d'une chasse contrôlée, de l'élevage en ranch (qui suppose le prélèvement d'œufs ou de jeunes à l'état sauvage) ou de l'élevage en captivité. Ces pratiques ne garantissent pas seulement l'utilisation durable des crocodiles mais aussi le maintien des habitats de zones humides pour les espèces.

En Europe, la culture des roseaux comme matériau de construction était, autrefois, activement associée aux zones humides. Aujourd'hui, on constate un renouveau de cette culture dans certains pays tandis que la population réalise le potentiel réel des roseaux comme matériau de fabrication des toits: plaisants d'un point de vue esthétique, les toits de chaume isolent mieux que les toits de tuiles et ont une durée de vie de 25 à 40 ans. C'est une industrie en plein essor aux Pays-Bas où 300 entreprises construisent actuellement des toits de chaume à partir de roseaux cultivés au plan national ou importés de Hongrie, d'Autriche, de Pologne, de Roumanie et de Turquie.

La liste des produits des zones humides et de leur productivité est impressionnante mais il importe de réaliser que beaucoup de zones humides fournissent une gamme complète de produits exploités à différents niveaux d'intensité. Les poissons sont exploités à tous les niveaux – subsistance, commercial et récréatif dans le fleuve et le delta de l'Okavango, au Botswana. Sur les 82 espèces de poissons que comptent ces zones humides, 19 sont d'importance commerciale pour la consommation humaine, 25 sont importantes comme espèces d'aquarium et 16 sont exploitées par les pêcheurs sportifs. En outre, les zones humides de l'Okavango fournissent d'autres produits. Le site Ramsar de Mamirauá, dans l'Amazonie brésilienne, une région de forêt inondée couvrant un million d'hectares, fournit des ressources valant USD 4,4 millions par an, notamment du poisson, du bois d'oeuvre, du manioc et de la viande de caïman. La production piscicole compte pour 78% de ce produit. Ces 4,4 millions de dollars se partagent presque à égalité entre l'exploitation commerciale et de subsistance. ◆



CONVENTION SUR LES ZONES HUMIDES  
(Ramsar, Iran, 1971)



### Les zones humides

Valeurs et fonctions

Bureau de Ramsar  
Rue Mauverney 28  
CH-1196 Gland  
Suisse

Tél.: +41 22 999 0170

Fax.: +41 22 999 0169

e-mail: [ramsar@ramsar.org](mailto:ramsar@ramsar.org)

Site web: <http://ramsar.org>