

Bilan d'action

La technologie pour la résilience climatique de la chaîne de valeur du poisson en Ouganda

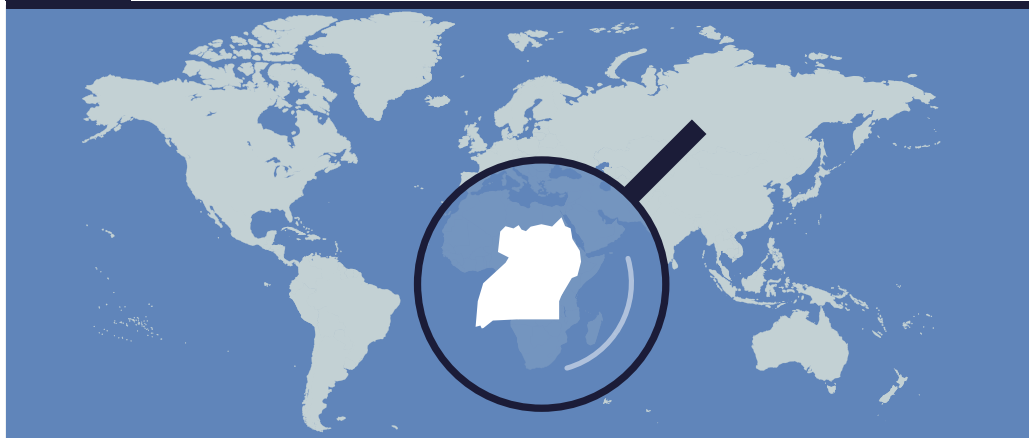
© Nutrifish

Pays : Ouganda
Thème : Interventions en matière de nutrition
Sous-thème : Changement climatique

Date : 2023



Résumé



Selon le Programme alimentaire mondial, la production alimentaire de l'Ouganda dépasse la demande. Cependant, la pauvreté généralisée entrave l'accès à des aliments nutritifs, en particulier aux protéines animales et aux micronutriments.

La pêche est un important sous-secteur du pays confronté à la menace du changement climatique et de la pêche illicite et non durable, qui mettent également en danger l'écosystème et à biodiversité du lac Victoria, le deuxième plus grand lac d'eau douce du monde.

Bien qu'enclavé, l'Ouganda compte de nombreux lacs, rivières et autres zones humides qui représentent environ 18 % de son territoire. Le pays a accompagné l'essor d'une industrie de la pêche à laquelle l'autorité fiscale ougandaise attribue **12 % du produit intérieur brut agricole** et qui constitue une source de revenus essentielle pour les populations locales.

Le poisson est une source vitale de micronutriments qui fournit des protéines, des acides gras oméga-3, du fer et d'autres minéraux et vitamines essentiels.



ODD

2FAIM
«ZÉRO»**12**CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES**13**MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES**14**VIE
AQUATIQUE



Objectifs du bilan d'action

Ce bilan d'action vise à présenter le travail effectué en relation avec la chaîne de valeur du poisson ougandais pour atténuer les effets du changement climatique et améliorer la nutrition :

- L'adoption d'une loi réglementant la pêche des petites espèces de poissons, qui permet une transformation plus sûre et favorise la consommation d'espèces sous-utilisées
- La collecte de données pour éviter la surpêche et préserver un écosystème sain
- L'utilisation de technologies intelligentes face au climat pour transformer le poisson
- La promotion de la consommation de poissons sous-utilisés en tant que source d'aliments nutritifs



Période couverte

L'action a commencé avec le lancement du projet NutriFish en 2019 et se poursuit jusqu'à aujourd'hui.



© Felicity Male



Qu'est-ce qui a été fait ?

L'université ougandaise de Makerere, qui dispose d'un solide programme de pêche et d'aquaculture, est pionnière de la formation dans ce domaine. Elle a milité pour l'adoption de la loi sur la pêche et l'aquaculture de 2022, qui vise à protéger les petites espèces de poissons dans les principaux lacs et masses d'eau de l'Ouganda ainsi qu'à assurer la conservation, la gestion durable, l'utilisation et le développement des ressources halieutiques.

En vue de s'adapter au changement climatique et de contribuer à réduire la malnutrition en Ouganda, le département des sciences naturelles de l'université a également mis en œuvre le projet NutriFish en partenariat avec l'Institut national de recherche sur les ressources halieutiques, Nutreal Ltd. et l'Université McGill.

Le projet inclut un ensemble de recherches et d'interventions visant à améliorer l'accès à des aliments nutritifs et à favoriser un environnement durable qui, à terme, pourrait réduire les déchets tout au long de la chaîne de valeur du poisson, en particulier pour les petits poissons pélagiques qui sont essentiels aux écosystèmes aquatiques. Les initiatives clés du projet sont les suivantes :

- **Améliorer la collecte de données dans le lac Victoria** : l'Institut national de recherche sur les ressources halieutiques, en collaboration avec ses

homologues tanzanien et kényan ainsi que l'Organisation des pêcheries du lac Victoria, a mis au point une application mobile d'évaluation électronique des prises. En fournissant des données précises sur les stocks de poissons, l'application aide les décideurs politiques à prendre des décisions éclairées pour prévenir la surpêche, notamment concernant l'attribution de licences aux bateaux. L'application, utilisée par plus de 670 parties prenantes au début de l'année 2023, a remplacé la collecte plus longue et moins précise de données sur le papier, ce qui a permis de réduire les coûts de collecte de données de 80 %.

- **Promouvoir la consommation d'espèces de poissons sous-utilisées** : les chercheurs ont déterminé que les petits poissons comme le mukene, traditionnellement utilisés pour l'alimentation animale, sont riches en nutriments et contiennent beaucoup plus de fer et de zinc que les espèces couramment consommées comme la perche du Nil. Auparavant, les pêcheurs gaspillaient le mukene et d'autres « poissons de rebut » en essayant d'attraper des espèces plus rentables. Encourager la consommation de mukene et d'autres petits poissons par une exploitation plus efficace du produit, ainsi que des campagnes de sensibilisation a contribué à améliorer la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance des pêcheurs. Le projet a permis de former 127 pêcheurs



à l'amélioration de la manipulation des poissons et au respect des normes de qualité.

- **Réduire les pertes après la pêche** : pour réduire les pertes pendant la saison des pluies, lorsqu'il est plus difficile de sécher le poisson, le projet met en œuvre une technologie de séchage sous tente solaire plus propre et plus rapide que la méthode traditionnelle de séchage en plein-air. Cette technologie a permis de réduire de moitié le temps de séchage du mukene, de porter la durée de conservation du poisson à cinq mois et de doubler les revenus des femmes au sein de la chaîne de valeur.
- **Développer des produits à base de poisson enrichis en nutriments** : en collaboration avec Nutreal Ltd., une

entreprise de transformation locale, les chercheurs ont mis au point cinq produits enrichis en nutriments à base de mukene, tous certifiés par le Bureau national des normes de l'Ouganda. Ces produits, dont de la farine de maïs et une sauce de cuisson enrichies en poisson, constituent des substituts rapides à cuisiner et nutritifs aux aliments traditionnels.

Le projet a permis de former 68 personnes aux normes relatives à la qualité du poisson, aux mesures d'hygiène et à la transformation après la pêche. Au début de l'année 2023, ces personnes avaient formé plus de 400 membres de la communauté, ce qui a élargi la portée initiale du projet.



Que feriez-vous différemment ?

- **Établir des plans de contingence** : le projet aurait pu bénéficier de plans de contingence pour la gestion des crises et des chocs, tels que la pandémie de COVID-19, les catastrophes naturelles et les crises économiques.
- **Prévoir et planifier les retards potentiels de mise en œuvre** : l'approbation et la certification des produits enrichis en poisson ainsi que les analyses en laboratoire ont été retardées. Il aurait été plus efficace de prévoir suffisamment de temps à chaque étape du processus.
- **Établir un plan pour les enquêtes** : bien qu'utiles, les enquêtes de l'Indice de l'autonomisation des femmes

dans l'agriculture ont nécessité une planification poussée. Cet outil, qui vise à évaluer l'autonomisation des femmes en recueillant des données auprès des hommes et des femmes d'un même ménage, requiert un financement adéquat qui suppose d'en planifier la mise en œuvre avant le lancement du projet. Conduire les enquêtes a demandé énormément de temps et de ressources, tant humaines que financières. Il faudrait également concevoir des enquêtes plus courtes et plus flexibles pour collecter des données exactes et que les personnes interrogées restent disponibles. Pour l'enquête finale, la durée des entretiens a été réduite en supprimant les questions répétitives.





Adaptation et applicabilité

Encourager les consommateurs à modifier leurs habitudes nécessite un plan de sensibilisation pour encourager les changements de comportements. Pour ce faire, le projet a multiplié les actions :

- Des sessions de formation et de sensibilisation visant à expliquer les bienfaits nutritionnels du mukene et à présenter des recettes.
- Un livre de recettes pour favoriser la consommation de petits poissons. Le livre, qui contient 16 recettes, a été approuvé par le ministre d'État à la pêche, ce qui a permis de le diffuser plus largement

→ Une campagne de sensibilisation à la radio a contribué à convaincre le public des bienfaits nutritionnels du mukene et d'autres petits poissons pour le développement et la santé des enfants.

Il est également important de surmonter la barrière de la langue en faisant appel à des traducteurs locaux et d'encourager la participation des femmes par l'intermédiaire des hommes. Mettre en place des quotas et adapter les activités à la charge de travail et aux horaires des femmes est un autre moyen d'accroître leur représentation à certains niveaux de la chaîne de valeur.



Prochaines étapes

- Les personnes formées dans le cadre du projet NutriFish poursuivront leurs efforts de sensibilisation à des questions cruciales, telles que les normes relatives à la qualité du poisson, les mesures d'hygiène dans le domaine de la pêche et la transformation après la pêche.
- Il existe également un plan pour que les communautés locales reçoivent une formation approfondie à la gestion d'entreprises. Cette formation est axée sur la commercialisation et la transformation des produits, qui jouent un rôle essentiel dans l'amélioration des retombées économiques du secteur de la pêche. Permettre aux communautés d'acquérir de telles compétences devrait stimuler l'économie locale et garantir la viabilité des pratiques mises en place dans le cadre du projet.



Informations supplémentaires

Liens utiles :



<https://news.mak.ac.ug/2022/05/new-cookbook-by-nutrifish-project-to-increase-consumption-of-small-fishes/>



<https://idrc-crdd.ca/en/research-in-action/enhancing-food-security-and-livelihoods-fishing-communities-uganda>

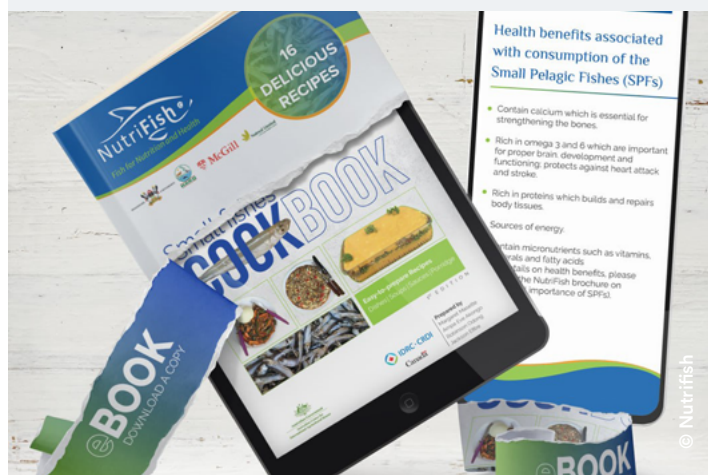
Références :



<https://data.unicef.org/topic/nutrition/womens-nutrition/>



<https://ura.go.ug/en/overview-of-the-fishing-sector/>



Scaling Up
NUTRITION

S'ENGAGER • MOTIVER • INVESTIR

Scaling Up Nutrition Movement
c/o SUN Movement Secretariat
Villa Le Bocage, Palais des Nations
CH-1211 Geneva, Switzerland
+41 (0) 22 917 7283
info@scalingupnutrition.org
www.scalingupnutrition.org