

Lac Turkana : Libérer le potentiel du lac pour la pêche

Dossier de rédaction de H2o
April 2025

L'UNESCO, le Programme alimentaire mondial et les gouvernements locaux lancent un nouveau programme pour soutenir les moyens de subsistance durables le long des rives du lac Turkana, au Kenya. Entre 2021 et 2023, le Kenya a connu sa pire sécheresse depuis 40 ans. Dans le seul comté de Turkana, plus de 200 000 éleveurs ont abandonné leur mode de vie.

Inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, le lac Turkana, plus grand lac désertique permanent du monde, est porteur d'espoir. Il a produit 17 300 tonnes métriques de poissons ces dernières années et pourrait en produire beaucoup plus, selon une étude récente de l'Institut de recherche marine et halieutique du Kenya, commandée par le Programme alimentaire mondial des Nations unies (PAM) et coordonnée par l'UNESCO. Cependant, des défis subsistent. À mesure que le nombre d'éleveurs se convertissant à la pêche augmente, la concurrence pour des ressources de plus en plus rares pourrait entraîner des conflits entre les communautés. Les pêcheurs ont également des difficultés à transporter leurs prises, qui périssent rapidement, jusqu'aux clients potentiels.

Le PAM et l'UNESCO, en collaboration avec les gouvernements des comtés de Marsabit et de Turkana, lancent un nouveau programme visant à libérer durablement le potentiel économique du lac pour les personnes vivant sur ses rives. Le programme prévu sur 5 ans est financé par le Royaume des Pays-Bas avec un financement supplémentaire du ministère fédéral allemand de la coopération économique et du développement. Il vise à promouvoir des pratiques de pêche durables et une gestion efficace des ressources en eau. L'UNESCO apportera son expertise scientifique et technique, notamment pour mieux appréhender les stocks de poissons. S'appuyant sur le travail déjà effectué par le PAM sur les rives du lac, le programme développera également des entrepôts frigorifiques et des installations de séchage solaire, et formera les communautés à de meilleures techniques de manipulation et de transformation du poisson.

UNESCO