

Mémoire pour la COP26



*Les aliments bleus comprennent les animaux, les plantes aquatiques et les algues, élevés ou récoltés en eau douce et en milieu marin.

Les aliments bleus* doivent être placés au centre du programme de l'action climatique durant la COP26. Ils ont un formidable potentiel pour contribuer à l'objectif « zéro émission », mais leurs contributions vitales à la nutrition et aux moyens de subsistance devront être protégées du changement climatique. Inclure les aliments aquatiques dans les Contributions déterminées au niveau national et les Plans nationaux d'adaptation, en élargissant l'accès au financement pour les petits acteurs économiques et en plaçant les populations marginalisées au centre des politiques en faveur du climat peut créer des opportunités pour progresser non seulement dans la lutte contre le changement climatique, mais aussi dans les objectifs économiques, nutritionnels et sociaux, permettant ainsi aux décideurs de relever simultanément plusieurs défis.



Principaux faits et conclusions

1. Les aliments bleus peuvent jouer un rôle central dans la mise en place de systèmes alimentaires plus sains, à faible émission de CO₂ et résistants aux phénomènes climatiques.

Plus de 2 500 espèces animales d'aliments bleus sont pêchées et récoltées. Ces différentes espèces sont une source précieuse d'aliments nutritifs durables et abordables, apportant des protéines, des micronutriments essentiels et des acides gras oméga-3. Préserver et promouvoir la diversité des systèmes alimentaires aquatiques (non seulement des espèces, mais aussi des méthodes de production, des acteurs et des marchés) peut améliorer la résilience des systèmes alimentaires et offrir des opportunités pour explorer des synergies et trouver des compromis en matière d'atténuation du changement climatique et d'adaptation à ses effets.

2. L'empreinte carbone des aliments aquatiques est en général plus faible que celle des aliments d'origine animale produits sur terre, et ces performances peuvent encore être améliorées.

Les aliments bleus comprennent divers ensembles d'animaux, de plantes et d'algues générant un niveau d'émissions de gaz à effet de serre exceptionnellement bas, voire négatif, comme pour les bivalves et les algues marines. La consommation de ces aliments devrait être encouragée, afin de répondre à la demande sans augmenter les émissions de CO₂. Certains systèmes d'aliments bleus, comme l'aquaculture avec apport de nourriture pour l'élevage d'espèces telles que la carpe, le poisson-chat, le tilapia et le saumon, mais aussi d'espèces de pêche de capture comme la sardine et le hareng, sont déjà efficaces mais peuvent

encore être améliorés. L'utilisation d'équipements à faible consommation de carburant, par exemple, peut réduire de 61 % les émissions de gaz à effet de serre dans certaines pêcheries. De même, diminuer les apports de nourriture au profit d'intrants ne provenant pas de la déforestation peut diviser les émissions de l'aquaculture par deux.

3. Le changement climatique engendre un risque significatif pour les contributions nutritionnelles, économiques et culturelles des aliments bleus.

Le réchauffement des eaux, l'acidification des océans, l'augmentation du niveau de la mer, les tempêtes et les modifications des niveaux pluviométriques menacent la productivité, la qualité et la sécurité des aliments aquatiques, en particulier ceux de la pêche de capture dans les océans et les eaux intérieures. Des investissements axés sur l'adaptation et la résilience de ces systèmes s'imposent de toute urgence, en vue de garantir les contributions des aliments bleus sous l'influence du changement climatique, en particulier en Afrique, en Asie du Sud et du Sud-Est et dans les petits États insulaires en développement ; d'autant plus que ces investissements profiteraient non seulement à ces régions, mais au monde dans son ensemble.

4. Des acteurs économiques de petite taille produisent la majeure partie des aliments bleus destinés à la consommation humaine, et emploient des processus ayant généralement des niveaux d'émission faibles. Améliorer la résilience et la performance environnementale nécessite une attention et un soutien adaptés.

Plus de 50 millions d'acteurs à petite échelle sont actifs dans le seul secteur primaire de la production d'aliments aquatiques, même si leurs actifs et leurs capacités, leur degré de spécialisation et les défis auxquels ils sont confrontés varient considérablement. Inclure explicitement toute la diversité des petits acteurs dans la politique climatique axée sur l'alimentation bleue est essentiel pour répondre au potentiel d'atténuation et d'adaptation du secteur.



Recommandations d'action

Tous les acteurs (gouvernements, secteur privé et société civile) ont un rôle à jouer à différents échelons, des initiatives locales aux accords internationaux. Lors de la COP26, les décideurs devraient envisager les mesures suivantes pour faire des aliments bleus un élément central de l'action climatique :

- 1. Faire des aliments aquatiques, respectueux de la nature et durables, une pièce maîtresse des Contributions déterminées au niveau national.**
Encourager les consommateurs à préférer les aliments bleus aux aliments d'origine animale à fort impact et améliorer les pratiques du secteur des aliments aquatiques peuvent constituer deux volets essentiels des solutions pour le climat. Les gouvernements peuvent travailler avec des directeurs de pêcheries et d'infrastructures d'aquaculture pour réduire les émissions de CO₂ des systèmes de production actuels (en promouvant des changements dans la composition des aliments et d'autres innovations technologiques) et encourager le passage aux espèces à faibles émissions. Ils peuvent collaborer avec des acteurs dans les chaînes d'approvisionnement pour réduire les pertes alimentaires et les déchets, et créer une infrastructure de marché et une demande des consommateurs pour les aliments bleus respectueux de la nature.
- 2. Inclure les écosystèmes, infrastructures, travailleurs et actifs des aliments bleus dans les Plans nationaux d'adaptation,** par exemple en investissant dans les services d'information sur le climat, la restauration des zones humides et des mangroves et les accords en faveur du climat, pour des ressources transfrontalières. Les gouvernements devraient partager les bonnes pratiques dans leurs communications relatives à l'adaptation, afin qu'elles puissent être appliquées à grande échelle dans des contextes pertinents. Inclure activement et donner plus de moyens aux populations concernées (y compris les femmes, les communautés indigènes et d'autres groupes marginalisés) dans les plans d'adaptation constitue une opportunité majeure d'accroître leur efficacité.
- 3. Mobiliser le financement de mesures d'atténuation du changement climatique et d'adaptation à ses effets pour les aliments bleus, en garantissant l'accès des petits acteurs.**
Des investissements significatifs en nature, infrastructure, technologie et gouvernance sont nécessaires pour exploiter pleinement le potentiel de faibles émissions de CO₂ des systèmes d'aliments aquatiques et améliorer leur résilience.

Des plans de financement (qui pourraient inclure des outils existants et de nouvelles solutions, comme le financement de la préservation, l'assurance climatique, la dette-nature et les réformes fiscales) devraient être mis en place pour garantir qu'ils atteignent les millions de petits acteurs du secteur des aliments bleus qui sont aux avant-postes du changement climatique.

4. Mobiliser tous les organismes pour optimiser le potentiel des aliments bleus à réduire les émissions de CO₂ tout en garantissant la nutrition, les moyens de subsistance et les économies.

Des actions à différents niveaux du système alimentaire (climat, pêche et aquaculture, agriculture, santé publique, commerce) poursuivent souvent des objectifs différents, voire contradictoires. Par exemple, une politique d'aquaculture destinée à encourager la production à faibles émissions de CO₂ pourrait finalement être favorable à des espèces peu nutritives ou entraîner l'exclusion des agriculteurs démunis. Des structures intégratives coordonnant les politiques et les investissements à travers les différents secteurs peuvent contribuer à garantir la réalisation des objectifs en matière de climat, tout en atteignant les objectifs économiques, nutritifs et sociaux.

Durant la COP26, plusieurs événements mettront en valeur l'importance des aliments bleus, notamment :

- **Adopter une alimentation saine grâce aux aliments bleus durables dans les petits États insulaires en développement - 2 nov.**, 17 h - 18 h GMT, Pavillon de la Santé de l'OMS
- **Vers une prospérité bleue partagée dans le contexte du changement climatique - 6 nov.**, 13 h 15 - 14 h 30 GMT, Salle Quatre
- **Méga-deltas asiatiques résilients - 8 nov.**, 6 h 30 - 7 h 30 GMT, en ligne
- **Action pour le climat en faveur d'une prospérité partagée grâce aux systèmes alimentaires aquatiques : Vue sur les SIDS et au-delà - 9 nov.**, 14 h 45 - 15 h 45 GMT, Pavillon de l'eau SIWI
- **Action pour les océans = Action pour le climat - 11 nov.**, 16 h 45 - 18 h GMT, Studio Multimédia 1

La liste complète des événements et toutes les informations relatives à l'inscription sont disponibles à l'adresse <https://bluefood.earth/events/cop26/>

Le Blue Food Assessment rassemble plus de 100 scientifiques de plus de 25 institutions à travers le monde. Le Stockholm Resilience Centre de l'université de Stockholm, le Center for Ocean Solutions et le Center on Food Security and the Environment de l'université de Stanford sont les principaux partenaires scientifiques, et l'EAT est le principal partenaire d'impact.