

Sinopsis para la COP26



* Los alimentos azules incluyen algas, plantas y animales acuáticos criados y capturados tanto en agua dulce como en entornos marinos.

Los alimentos azules* deben ser una parte importante de la agenda de la acción climática en la COP26. Tienen un enorme potencial para contribuir a alcanzar el cero neto en emisiones, pero habrá que proteger su aportación a la nutrición y al sustento contra el cambio climático. La inclusión de los alimentos azules en las contribuciones determinadas a nivel nacional y en los planes nacionales de adaptación, ampliar el acceso a la financiación para los actores de pequeña escala, y el hecho de situar a las poblaciones marginadas en el centro de la política climática pueden crear oportunidades para avanzar no solo en cuanto al clima sino también en las metas de economía, nutrición y sociales, ayudando así a los responsables de la toma de decisiones a abordar múltiples retos a la vez.



Datos básicos y conclusiones

1. Los alimentos azules pueden desempeñar un papel esencial en la creación de sistemas alimentarios más saludables, con pocas emisiones y resilientes al cambio climático.

Se capturan y se crían más de 2.500 especies animales de alimentos azules. Esas diferentes especies son una fuente rica de nutrición sostenible y asequible, que proporciona proteínas, micronutrientes esenciales y ácidos grasos omega-3. Preservar y promover la diversidad de los sistemas de alimentos azules – no solo de especies sino también de métodos de producción, actores y mercados – puede mejorar la resiliencia del sistema alimentario y ofrece oportunidades para explorar sinergias y negociar compensaciones en la mitigación del cambio climático y la adaptación al mismo.

2. En general, los alimentos azules dejan menos huella de carbono que los alimentos de fuentes animales terrestres, y aún existen oportunidades para mejorar el rendimiento.

Los alimentos azules comprenden una gran diversidad de animales, plantas y algas que aportan alimentos con emisiones de gases de efecto invernadero excepcionalmente bajas o negativas, como los bivalvos y las algas. Esas cadenas alimentarias se pueden ampliar para satisfacer la demanda sin incrementar las emisiones de carbono. Algunos sistemas de alimentos azules, por ejemplo, la acuicultura alimentada de especies como la carpa, el bagre, la tilapia y el salmón, y algunos sectores de pesca, como las sardinas y los arenques, ya son muy eficientes, pero todavía queda margen de mejora. El uso de equipos de pesca que

consuman poco combustible, por ejemplo, puede reducir en un 61 por ciento las emisiones de gases de efecto invernadero en algunas pesquerías, a la vez que reducir el uso de piensos y pasar a alimentos que no causen deforestación puede reducir a la mitad las emisiones procedentes de la acuicultura.

3. El cambio climático comporta riesgos considerables para la contribución nutricional, económica y cultural de los alimentos azules.

El calentamiento de las aguas, la acidificación de los océanos, el aumento del nivel del mar, las tormentas y los cambios en los ciclos de lluvias amenazan la productividad, la calidad y la seguridad de los alimentos azules, sobre todo en la pesca de captura de especies salvajes en océanos y aguas de interior. Se requieren urgentemente inversiones en adaptación y mejora de la resiliencia, a fin de garantizar una aportación sostenible de los alimentos azules ante el cambio climático, en especial en África, el Sur y el Sudeste Asiático, y en los pequeños Estados insulares en desarrollo, que beneficiaría no solo a esas regiones sino a la globalidad del mundo interconectado.

4. Los actores de pequeña escala producen la mayor parte de los alimentos azules destinados a consumo humano, y normalmente con menos emisiones. Para mejorar su resiliencia y su rendimiento medioambiental se requiere una consideración y un apoyo personalizados.

Hay más de 50 millones de actores de pequeña escala activos tan solo en el sector primario de producción de alimentos azules, aunque difieren considerablemente en cuanto a activos y capacidad, nivel de especialización y los retos que deben afrontar. Incluir explícitamente a la gama de actores de pequeña escala en la política climática relativa a los alimentos azules es esencial para aprovechar el potencial de mitigación y adaptación que ofrece el sector.



Recomendaciones

Todos los actores – gobiernos, sector privado y sociedad civil – tienen una función que desempeñar en múltiples niveles que abarcan desde las iniciativas locales hasta los acuerdos internacionales. En la COP26 los responsables de la toma de decisiones deberían considerar las siguientes acciones para que los alimentos azules sean un componente esencial de la acción contra el cambio climático.

- 1. Hacer que los alimentos azules sostenibles y favorables a la naturaleza formen parte de las "contribuciones determinadas a nivel nacional".**
Fomentar el cambio de los alimentos de origen animal de gran impacto por alimentos azules y prácticas que los mejoren puede ser un paso importante en la lucha contra el cambio climático. Los gobiernos pueden trabajar con los responsables de la pesca y la acuicultura para reducir las emisiones de carbono de los sistemas de producción actuales – promoviendo cambios en la composición de los piensos y otras innovaciones tecnológicas – e incentivando el cambio a especies con pocas emisiones de carbono. También pueden trabajar con los diversos actores de las cadenas de suministro para reducir la pérdida de alimento y los desperdicios, y crear una infraestructura de mercado y una demanda de consumo de alimentos azules favorables para la naturaleza.
- 2. Incluir ecosistemas, infraestructura, empleados y activos para alimentos azules en los planes nacionales de adaptación,** por ejemplo, a través de inversiones en servicios de información climática, restauración de marismas y manglares, y acuerdos inteligentes sobre el clima para los recursos naturales fronterizos. Los gobiernos deben compartir sus mejores prácticas en sus comunicaciones sobre adaptación, para que se puedan reproducir en determinados contextos. Incluir y empoderar activamente a las poblaciones afectadas – como mujeres, comunidades indígenas, y otros grupos marginados – en los planes de adaptación constituye una oportunidad para incrementar su eficacia.
- 3. Movilizar la financiación para la mitigación del cambio climático y la adaptación al mismo, garantizando el acceso a los actores de pequeña escala.**
Se requieren inversiones significativas en naturaleza, infraestructura, tecnología y gobernanza para aprovechar al máximo todo el potencial de reducción de emisiones de los sistemas de alimentos azules y mejorar su resilien-

cia. Los programas de financiación – que podrían incluir herramientas actuales y emergentes, como financiación de la conservación, seguros contra el cambio climático, canje de deuda por medidas de conservación de la naturaleza, y reformas fiscales – deben pensarse de forma que lleguen a los millones de actores de pequeña escala que aportan alimentos azules y están en primera línea ante el cambio climático.

- 4. Trabajar con diversos organismos para maximizar el potencial de los alimentos azules a fin de reducir las emisiones de carbono a la vez que se favorece la nutrición, los sustentos y las economías.**

Las actuaciones en diferentes ámbitos del sistema de alimentación – clima, pesca y acuicultura, agricultura, salud pública, comercio – suelen realizarse con fines diferentes y a veces controvertidos. Por ejemplo, la política de acuicultura que pretendía fomentar la producción con pocas emisiones de carbono ha acabado priorizando especies con poca densidad de nutrientes o exprimiendo a los piscicultores pobres. Unas estructuras integradoras que coordinen la política y las inversiones entre sectores pueden ayudar a garantizar que el cumplimiento de los objetivos de mitigación del cambio climático también contribuya a alcanzar las metas en materia de economía, nutrición y sociales.

En la COP26 habrá varios eventos que destacarán la importancia de los alimentos azules, como:

- *Achieving Healthy Diets from Sustainable Blue Food Systems in Small Island Developing States* - **2 de noviembre**, 17:00-18:00 GMT, Pabellón de Salud de la OMS
- *Towards a Shared Blue Prosperity under Changing Climate* - **6 de noviembre**, 13:15-14:30 GMT, Sala Cuarta
- *Resilient Asian Mega Deltas* - **8 de noviembre**, 6:30-7:30 GMT, virtual
- *Climate Action for Shared Prosperity through Aquatic Food Systems: Eyes on SIDS and Beyond* - **9 de noviembre**, 14:45-15:45 GMT, Pabellón del Agua de SIWI
- *Ocean Action = Climate Action* - **11 de noviembre**, 16:45-18:00 GMT, Estudio Multimedia 1

Se puede consultar una lista completa de los eventos y obtener información para la inscripción en <https://bluefood.earth/events/cop26/>

The Blue Food Assessment agrupa a más de 100 científicos de más de 25 instituciones de todo el mundo. El Stockholm Resilience Centre de la Universidad de Estocolmo y el Center for Ocean Solutions, junto con el Center on Food Security and the Environment, de la Universidad de Stanford son los socios científicos del proyecto, y EAT es el socio que aborda el impacto.