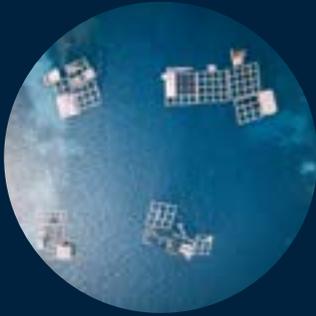




# Mémoire pour les décideurs en matière d'environnement



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

Les systèmes alimentaires contribuent fortement au changement environnemental : par la pollution, le changement d'affectation des sols, les émissions de gaz à effet de serre et l'utilisation de l'eau douce et d'autres ressources. Les aliments bleus\* peuvent devenir une composante importante des solutions des systèmes alimentaires en réduisant l'empreinte environnementale des régimes alimentaires nutritifs et en réduisant les pressions exercées sur les systèmes terrestres surexploités. Les systèmes alimentaires bleus ont aussi besoin d'écosystèmes aquatiques sains pour fonctionner et sont donc d'importants bénéficiaires de la gestion environnementale et des politiques climatiques. Intégrer les aliments bleus dans la gouvernance environnementale permet de créer des opportunités pour progresser vers des objectifs non seulement environnementaux, mais aussi économiques, nutritionnels et sociaux, ce qui permet aux gouvernements de relever simultanément plusieurs défis.



## Principaux faits et conclusions

### 1. Les aliments bleus peuvent jouer un rôle clé dans la création de systèmes alimentaires plus sains et plus durables.

Plus de 2 500 espèces animales ou groupes d'espèces d'aliments bleus sont pêchés et récoltés (environ 96 millions de tonnes dans les pêcheries de capture et 82 millions de tonnes dans l'aquaculture). Ces différentes espèces sont une source abondante de nutrition durable et abordable, 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 renforcer les moyens de subsistance et améliorer la résilience des systèmes alimentaires.

### 2. La bonne santé des écosystèmes aquatiques est fondamentale pour la préservation et le développement des systèmes alimentaires bleus.

Différents facteurs de stress locaux (comme la fragmentation et la dégradation des habitats, la pollution industrielle et agricole) et mondiaux (comme le réchauffement des eaux, l'acidification des océans, la hausse du niveau de la mer, les tempêtes et les variations des précipitations dus au changement climatique) menacent la productivité, la qualité et la sécurité des aliments bleus. Des

investissements axés sur l'adaptation et la résilience de ces systèmes s'imposent en vue de garantir les contributions des aliments bleus dans le contexte 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.

### 3. Les aliments aquatiques ont en général une empreinte environnementale plus faible que les aliments d'origine animale produits sur terre, et ces performances peuvent encore être améliorées.

Dans le cas de l'aquaculture avec apport de nourriture d'espèces courantes (carpe, poisson-chat, tilapia, saumon, truite) les émissions de gaz à effet de serre, la valeur nutritive et l'utilisation de la terre et de l'eau sont similaires à celles de l'élevage de volailles, source de protéines animales terrestres la plus efficace. L'empreinte environnementale de cette filière pourrait même être réduite, si les producteurs se tournaient vers des espèces ayant un impact moindre. L'aquaculture sans apport de nourriture (de bivalves et d'algues marines) génère un taux d'émissions négligeable et peut améliorer la qualité de l'eau. Les émissions de CO<sub>2</sub> associées à la pêche du hareng représentent un quart de celles du flet. Améliorer les systèmes existants peut également être intéressant. L'utilisation d'équipements consommant peu de carburant, par exemple, pourrait réduire de 61 % les émissions de gaz à effet de serre de certaines pêcheries. Diminuer l'apport de nourriture et passer à des intrants sans déforestation peut réduire de moitié les émissions de l'aquaculture. D'autres améliorations de gestion sont nécessaires pour réduire des problèmes omniprésents, tels que la surpêche et l'utilisation excessive d'antibiotiques.

**4. Les acteurs à petite échelle sont le moteur des systèmes alimentaires bleus. Améliorer la résilience et la performance environnementale de leurs opérations nécessite une attention et un soutien adaptés.**

Les petits acteurs économiques constituent près de 90 % des emplois dans la pêche et produisent la plupart des aliments bleus destinés à la consommation humaine. Les actifs et les capacités, le degré de spécialisation et les défis à relever par les acteurs à petite échelle peuvent considérablement varier. Une meilleure connaissance de la diversité des petits acteurs peut contribuer à améliorer les politiques et à développer les services pour promouvoir l'adaptabilité.



## 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.

Les décideurs en matière d'environnement peuvent envisager les mesures suivantes pour exploiter tout le potentiel des aliments aquatiques :

**1. Tenir compte des répercussions de la pollution aquatique sur les systèmes alimentaires bleus, lorsqu'ils évaluent les politiques, les réglementations et les aides.**

Le ruissellement des engrais, métaux lourds, pesticides, plastiques, effluents et antibiotiques des villes et des exploitations agricoles menace la productivité de l'aquaculture et de la pêche de capture, ainsi que la sécurité des aliments produits. Des investissements destinés à réduire, surveiller et atténuer la pollution peuvent protéger les contributions des aliments bleus à la santé, à l'économie et à la culture.

**2. Avoir recours à des programmes et réglementations environnementaux pour améliorer les pratiques et encourager une production à faible impact.**

Les systèmes de production d'aliments bleus peuvent avoir des répercussions positives pour la nature, protéger les écosystèmes tout en générant une valeur nutritionnelle et monétaire pour les marchés. Les décideurs environnementaux peuvent travailler avec le secteur de la pêche et de l'aquaculture, afin de réduire les impacts environnementaux des systèmes de production actuels

et d'encourager le passage à des systèmes plus durables. Ils peuvent également collaborer avec les acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour créer une infrastructure de marché et une demande des consommateurs pour des options plus durables.

**3. Intégrer des investissements dans les systèmes d'aliments bleus Intégrer dans les stratégies nationales pour le climat des investissements dans les systèmes d'aliments bleus.**

Encourager un basculement vers les aliments bleus et améliorer les pratiques du secteur peuvent constituer des éléments importants des solutions climatiques et des Contributions déterminées à l'échelon national. Les plans nationaux d'adaptation devront également répondre aux besoins des systèmes alimentaires bleus. Ils pourraient se concentrer sur la diversité des systèmes alimentaires (bleus et verts) en tant que source de résilience.

**4. Explorer les possibilités de rationaliser les réglementations et les services financiers dans le but de promouvoir l'accès et l'innovation des petits acteurs.** Des politiques et réglementations exclusives, étroites ou complexes peuvent faire obstacle au soutien d'une filière diversifiée et évolutive d'acteurs à petite échelle. Inclure activement et donner plus de moyens aux petits acteurs économiques (y compris les femmes, les communautés indigènes et d'autres groupes marginalisés) en matière de gouvernance environnementale peut améliorer l'efficacité des politiques environnementales, ainsi que les résultats des systèmes alimentaires.

**5. Intégrer les aliments bleus dans la gestion des bassins fluviaux, des zones côtières et des océans.**

Les aliments bleus sont une source de nutrition et d'emploi importante, mais la gouvernance des pêcheries et des entreprises d'aquaculture est souvent tenue à l'écart de la gouvernance des ressources naturelles, notamment des bassins fluviaux et des océans. Améliorer la coordination au sein des agences peut aider à garantir que leurs politiques soutiennent la sécurité alimentaire et les résultats des moyens de subsistance qui dépendent des écosystèmes aquatiques.

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.