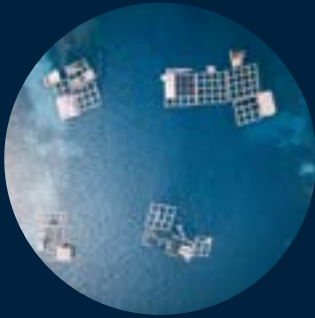


Sinopsis para los responsables de la toma de decisiones sobre medio ambiente



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

Los sistemas alimentarios son un factor fundamental en el cambio medioambiental debido a la contaminación, los cambios en el uso del suelo, las emisiones de gases de efecto invernadero y el uso de agua dulce y otros recursos. Los alimentos azules* pueden ser una parte importante de las soluciones para conseguir un sistema alimentario sostenible, ya que reducen la huella medioambiental de las dietas nutritivas y rebajan la presión sobre unos sistemas terrestres ya sobrecargados. Los sistemas de alimentación azul también requieren unos ecosistemas acuáticos saludables para funcionar, y por este motivo son grandes beneficiarios de la gestión medioambiental y las políticas por el clima. Integrar los alimentos azules en la gobernanza medioambiental puede crear oportunidades para avanzar no solo hacia los objetivos medioambientales sino también económicos, nutricionales y sociales, ayudando así a los gobiernos 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 más saludables y sostenibles.

Se pescan y se crían más de 2.500 especies o grupos de especies animales de alimentos azules – unos 96 millones de toneladas en pesquerías de captura salvaje y 82 millones de toneladas en acuicultura. Esta diversidad de especies es 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 reforzar los medios de vida y mejorar la resiliencia del sistema alimentario.

2. Los ecosistemas acuáticos saludables son esenciales para preservar y expandir los sistemas de alimentos azules.

Existe toda una gama de factores locales (la fragmentación y la degradación del hábitat a causa de la contaminación agrícola, industrial y urbana) y de factores globales (calentamiento de las aguas, acidificación de los océanos, aumento del nivel del mar) que son una amenaza para la productividad, la calidad y la seguridad de los alimentos azules. Se requieren inversiones considerables 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, lo que beneficiaría no solo a esas regiones sino a la globalidad del mundo interconectado.

3. En general, los alimentos azules dejan menos huella ambiental que los alimentos de fuentes animales terrestres, y son oportunidades para mejorar el rendimiento.

La acuicultura alimentada de especies comunes – carpa, bagre, tilapia, salmón, trucha – provoca emisiones de gases de efecto invernadero y niveles de uso de agua y suelo similares a los de la cría de pollos, la fuente de proteína animal terrestre más eficiente. La huella medioambiental se puede reducir cambiando a especies de menor impacto. La acuicultura no alimentada – por ejemplo, bivalvos y algas – genera muy pocas emisiones y puede mejorar la calidad del agua. Las emisiones de CO₂ procedentes de la pesca de arenques constituyen una cuarta parte de las emisiones derivadas de la pesca de lenguado. Mejorar los sistemas existentes también puede ayudar. El uso de equipos que consuman poco combustible, por ejemplo, puede reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en un 61 % en algunos sectores de pesca. Reducir el uso de piensos y cambiar a productos que no causen deforestación puede reducir a la mitad las emisiones de la acuicultura. Se requieren medidas adicionales para abordar los problemas más persistentes como el exceso de pesca y el uso excesivo de antibióticos.



4. Los actores de pequeña escala son el motor de los sistemas de alimentos azules. Para mejorar la resiliencia y el rendimiento medioambiental de sus operaciones se requiere una ayuda y una consideración personalizadas.

Los actores de pequeña escala constituyen aproximadamente un 90 por ciento de los puestos de trabajo que aporta la pesca, y producen la mayor parte de los alimentos azules destinados a consumo humano. Son muy diversos, tanto en lo que se refiere a sus activos y capacidades como a su grado de especialización y los retos a que se enfrentan. Un mayor conocimiento de la gama de actores de pequeña escala puede facilitar la elaboración de políticas adecuadas y servicios para mejorar su capacidad de adaptación.



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. Los responsables de las políticas de medio ambiente podrían tener en cuenta las siguientes acciones para aprovechar el potencial de los alimentos azules:

1. Tener en cuenta el impacto de la contaminación de las aguas en los sistemas de alimentos azules cuando evalúen políticas, reglamentos y subsidios.

Los vertidos de fertilizantes, metales pesados, pesticidas, plásticos, aguas residuales y antibióticos de las ciudades y las granjas son una amenaza para la productividad de la acuicultura y la pesca, y para la seguridad de los alimentos que producen. Las inversiones en la reducción de contaminantes, su seguimiento y su mitigación pueden preservar la aportación de los alimentos azules a la salud, la economía y la cultura.

2. Utilizar programas medioambientales y reglamentos para mejorar las prácticas e incentivar una producción de menor impacto.

Los sistemas de producción de alimentos azules tienen el potencial de ser favorables para la naturaleza y proteger los ecosistemas al mismo tiempo que aportan un valor nutricional y monetario para los mercados. Los responsables de la toma de decisiones en materia de medio ambiente pueden trabajar con los responsables

de la pesca y la acuicultura para reducir el impacto medioambiental de los actuales sistemas de producción e incentivar cambios hacia sistemas más sostenibles, así como con los diversos actores de la cadena de suministro para crear infraestructura de mercado y demanda de consumo para opciones más sostenibles.

3. Incorporar las inversiones en sistemas de alimentos azules en las estrategias nacionales por el clima.

Fomentar el cambio hacia los alimentos azules y mejorar las prácticas al respecto puede ser una parte importante de las soluciones para el clima y las contribuciones determinadas a nivel nacional. Los planes nacionales de adaptación también deberán abordar la necesidad de adaptación de los sistemas de alimentos azules. Podrían centrarse en la diversidad del sistema alimentario – azul y verde – como fuente de resiliencia.

4. Explorar oportunidades para racionalizar la normativa y los servicios financieros a fin de promover el acceso y la innovación en los actores de pequeña escala.

Una política y una normativa medioambiental exclusiva, limitada o complicada puede actuar como barrera para la preservación de un sector de pequeña escala diverso y adaptable. Incluir y empoderar activamente a los actores de pequeña escala – como mujeres, comunidades indígenas, y otros grupos marginados – en la gobernanza medioambiental puede mejorar la eficacia de las políticas medioambientales y los resultados del sistema alimentario.

5. Integrar los alimentos azules en la gestión de las cuencas fluviales, las zonas costeras y los océanos.

Los alimentos azules son una fuente importante de nutrición y empleo, pero la gobernanza de las pesquerías y la acuicultura suele aislarse de la gobernanza de los recursos naturales, incluidos las marismas y los océanos. Una mejor coordinación entre agencias puede ayudar a garantizar que sus políticas apoyen la seguridad alimentaria y los resultados de los medios de vida que dependen de los ecosistemas acuáticos.

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 socio científicos del proyecto, y EAT es el socio que aborda el impacto.