

موجز عن شركات الأغذية البحرية



تشمل الأغذية البحرية الحيوانات المائية والنباتات والطحالب التي يتم استزراعها وصيداها من المياه العذبة والبيئات البحرية.

تتزايد المطالب بتحويل النظام الغذائي، وكذلك الفرص المتاحة أمام شركات الأغذية البحرية * للعب أدوار مركزية في معالجة تحديات الاستدامة والصحة والتنمية. لقد قطع منتجوا الأغذية البحرية بالفعل خطوات كبيرة نحو تحقيق الاستدامة البيئية، مما يشير إلى إمكانية تولي دفة الريادة في هذا المجال فيما يخص القضايا الرئيسية. من خلال اعتماد أفضل الممارسات، وإنتاج أنواع مغذية غير مستغلة استغلالاً كاملاً، والاستثمار في البحث والتطوير ونقل التكنولوجيا، وسن التزامات الاستدامة، يمكنهم إحداث اختلافات حقيقية في صحة ورفاهية مليارات البشر، والنظم الإيكولوجية البحرية والمياه العذبة، وكوكب الأرض نفسه.

3. معظم الأطعمة البحرية غنية بالبروتين والعناصر الغذائية الأساسية الأخرى ،

بما في ذلك فيتامين أ وفيتامين ب ١٢ والكالسيوم واليود والحديد والزنك وأحماض أوميغا ٣ الدهنية. كثير من هذه العناصر الغذائية لديها تراكيزات أعلى من التراكيزات الموجودة في الدجاج ولحم البقر ولحم الخنزير. لذلك يمكن أن تلعب الأطعمة البحرية دوراً حيوياً في ضمان حصول الناس على العناصر الغذائية التي يحتاجونها وتقليل حدوث الأمراض المرتبطة بالنظام الغذائي. ليست كل الأطعمة البحرية هي نفسها، ولكن: توفر الأسماك الصغيرة التي تعيش بالقرب من السطح، على سبيل المثال، ما يقرب من ثماني أضعاف أكثر من الحديد، وخمس أضعاف أكثر من أحماض أوميغا ٣ الدهنية وأربع أضعاف أكثر من فيتامين ب-١٢ مقارنةً بالأسماك البلطي. لذلك، فإن بيع الأسماك المناسبة يحدث فرقاً كبيراً.

4. تعد الجهات الفاعلة الصغيرة بمثابة محرك نظم الأغذية البحرية ولكن غالباً ما

يتم إهمالها من قبل صانعي السياسات والأسواق. يمثل الإنتاج الصغير حوالي ٩٠٪ من الوظائف في مصائد الأسماك وثلاثي جميع الأطعمة البحرية المستهلكة، مما يساهم في الاقتصادات المحلية والصحة. تتباين الجهات الفاعلة الصغيرة على نطاق واسع في أصولها وقدراتها ودرجة تخصصها والتحديات التي يواجهونها.



الحقائق الرئيسية والنتائج

1. تتمتع الأطعمة البحرية عموماً ببصمة بيئية أقل من الأطعمة البرية من مصادر حيوانية، وهناك فرص لتحسين الأداء.

الاستزراع المائي القائم على تسمين أنواع يشيع استزراعها -مثل سمك الشبوط "الكارب"، التراوت، السلمون، سمك السلور، وسمك البلطي - له آثار بيئية على قدم المساواة مع الدجاج الذي يعد المصدر الأرضي الأكثر كفاءة لإنتاج البروتين الحيواني.

يمكن للمنتجين تقليل آثارهم البيئية من خلال تحسين الممارسات. الحد من استخدام الأعلاف والتحول إلى المدخلات التي لا تعتمد على إزالة الغابات، على سبيل المثال، يمكن أن يقلل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون الناجمة عن الاستزراع المائي إلى النصف. نظراً لوجود اختلافات كبيرة بين الأنظمة، فإن التحول إلى الأنواع الأقل تأثيراً يمكن أن يؤدي أيضاً إلى مكاسب كبيرة. تنتج عن الاستزراع المائي غير القائم على التسمين انبعاثات ضئيلة بل ويمكنها أن تحسن جودة المياه- على سبيل المثال، تربية ذوات الصدفتين والأعشاب البحرية. تمثل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون الناجمة عن صيد سمك الرنجة ربع الانبعاثات الناجمة عن صيد السمك المفلطح.

2. يهدد تغير المناخ والتلوث والصيد الجائر جدوى إنتاج الغذاء البحري والتوسع فيه.

على الرغم من أن قطاع الغذاء البحري أكثر استدامة من غيره، إلا أن هناك ممارسات تهدد الإنتاجية مثل الصيد الجائر والاستخدام المفرط للمضادات الحيوية والمياه العذبة. يشكل تغير المناخ تهديداً متزايداً لكل أنظمة الأغذية البحرية تقريباً من خلال ارتفاع درجة حرارة المياه، وتحمض المحيطات، وارتفاع مستوى سطح البحر، وعرام العواصف وتغيرات هطول الأمطار. هناك حاجة إلى تنفيذ استثمارات كبيرة وتحسين الإدارة والمرونة حتى يتكيف إنتاج الغذاء البحري مع بيئة دائمة التغير.

5. مثل القطاعات الأخرى، يعاني قطاع الغذاء البحري من عدم المساواة. توظف سلاسل القيمة الغذائية البحرية أعدادًا متساوية تقريبًا من الرجال والنساء، لكن تأثير أولئك الرجال والنساء وأرائهم ووصولهم إلى الفوائد غالبًا ما يكون غير متساوٍ إلى حد كبير. تستخدم بعض المصايد العمالة القسرية. غالبًا ما يقلل صناع السياسات والصناعة من أهمية ممارسات ومعارف وحقوق الشعوب الأصلية وصغار الصيادين التقليديين أو يغفلونها.

3. تعزيز الابتكار في ممارسات الإنتاج والمعالجة

يمكن للابتكارات المستخدمة في أنواع المعدات والتربية وأعلاف الاستزراع المائي واستخدام المضادات الحيوية والنظم التكاملية وإعادة التدوير أن تحسن النتائج البيئية بشكل كبير وتساعد المنتجين على الوفاء بشروط اتفاقيات المناخ والتنمية الدولية مع الحفاظ على الموارد التي يعتمدون عليها. الابتكارات في استمرارية سلسلة التبريد ويمكن أن تقلل المعالجة من فقد الأغذية وهدرها. يمكن لمثل هذه الاستثمارات أيضًا أن تجعل الأطعمة البحرية ميسورة التكلفة ومتاحة وجذابة لعدد متزايد من المستهلكين.

4. الاستثمار في قدرات صغار المنتجين.

يهتم المستهلكون بشكل متزايد بالمنتجات العادلة والمستدامة والقابلة للتخزين. يمكن للشركات الكبيرة توسيع الخدمات المالية لشركاء سلسلة التوريد على نطاق صغير أو دعم تطوير بنية تحتية جديدة للمعالجة أو لسلسلة التبريد لتسهيل زيادة استدامة وكفاءة العمليات. عندما يكون الاستعانة بمصادر من الصيادين الأفراد مكلفًا أو غير عملي، يمكن للشركات الكبيرة العمل مع الروابط التعاونية للمنتجين والتي توفر استقرار سلسلة التوريد وتدعم سبل العيش المحلية.

5. العمل مع الشركاء للمساعدة على إحداث التحول القطاع والسياسات التي تحكمه.

من خلال العمل مع المجتمع المدني والحكومة وشركاء سلسلة القيمة، يمكن للمنتجين إظهار القيادة من خلال اعتماد معايير صارمة لقياس الآثار المترتبة والكشف عن البيانات لتسهيل الشفافية والإدارة الأفضل. يمكن للشركات بين القطاعين العام والخاص مثل مبادرة الأهداف القائمة على العلوم أن تسهل تحديد الأهداف والإفصاح عن أهداف الاستدامة. يمكن للمنتجين أيضًا استخدام مناصبهم للدفاع عن السياسات مثل اتفاقية التدابير التي تتخذها دولة الميناء، وهي أول اتفاقية دولية ملزمة لاستهداف الصيد غير القانوني وغير المبلغ عنه والغير المنظم.



الإجراءات العملية الموصى بها

تقوم جميع الجهات الفاعلة - الحكومات والقطاع الخاص والمجتمع المدني - بأدوار على مستويات متعددة، تتراوح تلك الأدوار بدايةً من المبادرات المحلية ووصولًا إلى الاتفاقيات الدولية. قد تأخذ شركات الأغذية البحرية الإجراءات التالية في الاعتبار لتحقيق الاستفادة من إمكانات الأغذية البحرية:

1. تبني رؤية طموحة للمسؤولية الاجتماعية والبيئية. توفر الأطعمة البحرية إمكانات هائلة لتلبية الطلب على الأطعمة التي تحسن الصحة وتعزز الاستدامة البيئية والاجتماعية. تعمل الالتزامات بالاستدامة البيئية - مثل الحصول على شهادة من طرف خارجي - بالفعل على دفع عجلة التقدم من خلال ضمان أفضل الممارسات. يمكن أن تؤدي تحولات الصناعة إلى استخدام الأنواع منخفضة التأثير إلى تحقيق مزيد من التقدم. يمكن للمنتجين تنفيذ ممارسات تتبع لضمان شفافية سلسلة التوريد والقيام بالتزامات تتبنى حقوق الإنسان وتدعم صغار المنتجين.

2. تبني تنوع الأطعمة البحرية.

تستهدف شركات الأغذية البحرية الكبيرة عادةً مجموعة صغيرة من الأنواع المعروفة، مما يترك إمكانات غير مستغلة لإنتاج مئات من الأسماك والمحار والطحالب الأخرى ذات القيمة الغذائية العالية. الاستثمار في طرق الإنتاج التي يمكن أن تحصد بشكل مستدام مجموعة متنوعة من الأنواع ذات القيمة الغذائية العالية يعمل على زيادة المرونة، وهو أمر مهم في هذا النظام المناخي المتغير. يمكن للمنتجين العمل مع تجار التجزئة والطهاة وغيرهم من الشركاء الذين يتعاملون معاملة مباشرة مع المستهلك لخلق طلب على الأنواع الأقل شهرة والمستدامة والغنية بالقيمة الغذائية.

تتألف مبادرة Blue Food Assessment من مئة عالم من أكثر من 25 مؤسسة في مختلف أنحاء العالم. وأبرز المؤسسات العلمية المشاركة فيها مركز Stockholm Resilience Centre (مركز ستوكهولم لدراسات تعزيز القدرة على التكيف) التابع لجامعة ستوكهولم (Stockholm University) ومركز Center for Ocean Solutions (مركز دراسات حلول المحيطات) ومركز Center on Food Security and the Environment (مركز دراسات الأمن الغذائي والبيئية) التابعان لجامعة ستانفورد (Stanford University) أما الشريك المؤثر البرز فهو مشروع EAT.