



Mémoire pour les entreprises des systèmes alimentaires bleus



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

Les demandes de transformation du système alimentaire sont de plus en plus nombreuses, tout comme les possibilités pour les entreprises du système alimentaire aquatique de jouer un rôle prépondérant dans la réponse aux enjeux de durabilité, de santé et de développement. Les producteurs d'aliments bleus ont déjà réalisé des progrès en matière de durabilité environnementale, ce qui démontre la capacité d'action de cette filière dans ces domaines essentiels. En adoptant de bonnes pratiques, en produisant des espèces nutritives sous-utilisées, en investissant dans la R&D et le transfert de technologies, et en renforçant les engagements en faveur de la durabilité, ils peuvent réellement avoir un impact positif sur la santé et le bien-être de milliards de personnes, les écosystèmes marins et d'eau douce et toute la planète.



Principaux faits et conclusions

1. **En général, les aliments bleus ont une empreinte environnementale plus faible que les aliments d'origine animale obtenus sur terre, et leurs performances pourraient encore être largement améliorées.**

L'empreinte environnementale associée à l'aquaculture avec apport de nourriture des espèces les plus fréquentes (carpe, truite, saumon, poisson-chat, tilapia) est équivalente à celle de la volaille, la source de protéines animales terrestres la plus efficace. Les producteurs peuvent diminuer leur empreinte environnementale en améliorant les pratiques. En réduisant l'apport de nourriture et en passant à des intrants n'impliquant aucune déforestation, par exemple, les émissions de CO₂ de l'aquaculture peuvent être divisées par deux. Attendu qu'il existe de grandes différences entre les systèmes, passer à des espèces ayant un impact plus faible est également très avantageux. L'aquaculture (de bivalves et d'algues marines) sans apport de nourriture génère un taux d'émissions négligeable et peut même améliorer la qualité de l'eau. Les émissions de CO₂ associées à la pêche du hareng représentent un quart de celles du flet.

2. **Le changement climatique, la pollution et la surpêche menacent la viabilité et le développement de la production de ces aliments bleus.**

Si le secteur de l'alimentation bleue est plus durable que bien d'autres secteurs, des pratiques comme la surpêche

et l'utilisation excessive d'antibiotiques et d'eau douce menacent la productivité. Par le réchauffement des eaux, l'acidification des océans, la hausse du niveau de la mer, les tempêtes et les variations des précipitations, le changement climatique représente une menace croissante pour presque tous les systèmes alimentaires aquatiques. Des investissements significatifs, une meilleure gestion et davantage de flexibilité sont nécessaires pour adapter la production d'aliments bleus à un environnement en constante mutation.

3. **La plupart des aliments bleus sont riches en protéines et autres nutriments essentiels,** comme la vitamine A, la vitamine B12, le calcium, l'iode, le fer, le zinc et les acides gras oméga-3. Nombre d'entre eux ont une teneur en nutriments plus élevée que la volaille, le bœuf ou le porc. Les aliments aquatiques peuvent donc jouer un rôle vital en permettant aux personnes d'obtenir les nutriments nécessaires tout en limitant l'incidence des maladies liées au régime alimentaire. Toutefois, tous les aliments bleus ne présentent pas le même intérêt : les petits poissons pélagiques, par exemple, ont environ huit fois plus de fer, cinq fois plus d'acides gras oméga-3 et quatre fois plus de vitamine B12 que le tilapia. Vendre les bonnes espèces fait donc toute la différence.

4. **Les petits acteurs indépendants, moteurs des systèmes alimentaires aquatiques, sont souvent négligés par les responsables politiques et les marchés.**

La production à petite échelle représente près de 90 % des emplois dans les pêcheries et deux tiers de tous les aliments bleus consommés, contribuant à l'économie et à la santé locales. Les actifs et les capacités, le degré de spécialisation et les défis à relever par les acteurs à petite échelle peuvent considérablement varier.

5. Comme d'autres secteurs, celui de l'alimentation aquatique est frappé par les inégalités.

Les chaînes de valeur des aliments bleus emploient un nombre à peu près équivalent d'hommes et de femmes, mais leur influence, leur représentation et l'accès aux avantages sont la plupart du temps très inéquitables.

Certaines pêcheries ont recours au travail forcé. Souvent, les représentants politiques et l'industrie sapent ou négligent les pratiques, les connaissances et les droits des peuples indigènes et des pêcheurs traditionnels à petite échelle.



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 entreprises du secteur de l'alimentation bleue peuvent envisager les mesures suivantes pour exploiter tout le potentiel des aliments aquatiques :

1. Adopter une vision ambitieuse de la responsabilité sociale et environnementale.

Les aliments bleus offrent un potentiel énorme pour répondre à la demande en aliments qui améliorent la santé et font progresser la durabilité environnementale et sociale. Des engagements en faveur de la durabilité environnementale (comme garantir la certification des tiers) encouragent déjà les progrès en garantissant les bonnes pratiques. En privilégiant des espèces ayant un impact moindre, ce secteur pourrait progresser davantage. Les producteurs pourraient mettre en place des pratiques de traçabilité pour garantir la transparence de la chaîne d'approvisionnement et s'engager à respecter les droits humains et à soutenir les petits producteurs.

2. Adopter la diversité des aliments bleus.

Les grandes entreprises d'aliments aquatiques ciblent généralement une poignée d'espèces bien connues et passent à côté de l'opportunité que représente la production de centaines d'autres poissons, coquillages et algues hautement nutritifs. Investir dans des méthodes de production permettant d'obtenir durablement tout un éventail d'espèces à haute valeur nutritive renforce la flexibilité, ce qui est important à l'heure du changement climatique. Les producteurs pourraient travailler avec les distributeurs, les cuisiniers et d'autres partenaires en contact avec les consommateurs pour créer une demande d'espèces durables et nutritives moins connues.

3. Encourager l'innovation des pratiques de production et de transformation.

Les innovations en matière de types d'équipements, d'élevage, d'aliments aquacoles, d'utilisation d'antibiotiques et de systèmes d'intégration et de recirculation peuvent améliorer considérablement les résultats environnementaux et aider les producteurs à satisfaire aux exigences des accords internationaux sur le climat et le développement, tout en préservant les ressources dont ils dépendent. Les innovations dans la continuité de la chaîne du froid et la transformation peuvent réduire le gaspillage alimentaire et les déchets. De tels investissements peuvent aussi contribuer à rendre les aliments bleus plus abordables, accessibles et attrayants pour un nombre croissant de consommateurs.

4. Investir dans les capacités des producteurs à petite échelle.

Les consommateurs sont de plus en plus intéressés par les produits équitables, durables et qui ont une histoire. Les grandes entreprises peuvent étendre les services financiers aux petits partenaires de la chaîne d'approvisionnement ou soutenir le développement de nouvelles infrastructures de transformation ou de chaîne du froid pour contribuer à la durabilité et l'efficacité des opérations. Lorsque l'approvisionnement auprès de pêcheurs individuels est coûteux ou peu pratique, les grandes entreprises peuvent travailler avec des coopératives de producteurs qui garantissent la stabilité de la chaîne d'approvisionnement et soutiennent les moyens de subsistance locaux.

5. Travailler avec des partenaires pour contribuer à transformer le secteur et les politiques qui le régissent.

En travaillant avec la société civile, le gouvernement et les partenaires de la chaîne de valeur, les producteurs peuvent faire preuve de leadership en adoptant des normes rigoureuses pour mesurer les impacts et divulguer des données, pour promouvoir la transparence et une meilleure gestion. Les partenariats public-privé, comme l'initiative Science Based Targets, peuvent faciliter l'établissement d'objectifs et la divulgation de cibles de durabilité. Les producteurs peuvent aussi utiliser leur position pour défendre des politiques comme l'Accord relatif aux mesures du ressort de l'État du port, premier accord international contraignant destiné à lutter contre la pêche illégale, non déclarée et non réglementée.

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.