



Sinopsis para las empresas de alimentos azules



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

Cada vez es más necesaria la transformación del sistema alimentario, al igual que la creación de oportunidades para que las empresas de alimentos azules* desempeñen un papel esencial al abordar los retos en cuanto a sostenibilidad, salud y desarrollo. Los productores de alimentos azules ya han dado algunos pasos hacia la sostenibilidad medioambiental, lo que indica el potencial de liderazgo del sector en los temas principales. Al adoptar mejores prácticas, producir especies nutritivas infrautilizadas, invertir en I+D y transferencias tecnológicas, y aceptar compromisos de sostenibilidad, pueden marcar una verdadera diferencia para la salud y el bienestar de millones de personas, para los ecosistemas marinos y de agua dulce, y, en definitiva, para el planeta.



Datos básicos y conclusiones

1. En general, los alimentos azules dejan menos huella ambiental que muchos alimentos derivados de animales terrestres, y son una gran oportunidad para mejorar el rendimiento.

La acuicultura alimentada de especies que se crían habitualmente –carpa, trucha, salmón, bagre, tilapia– deja la misma huella ambiental que el pollo, la fuente de proteína animal de origen terrestre más eficiente.

Los productores pueden reducir su huella ambiental con la mejora de sus prácticas. Con la reducción del uso de piensos y cambiando a alimentos que no provoquen deforestación, por ejemplo, se pueden reducir a la mitad las emisiones de CO₂ de la acuicultura. Dadas las enormes diferencias entre sistemas, el cambio a especies con menor impacto también puede aportar grandes ganancias. La acuicultura no alimentada –de bivalvos y algas– produce muy pocas emisiones y puede mejorar la calidad del agua. Las emisiones de CO₂ asociadas a la pesca de arenques constituyen una cuarta parte de las emisiones derivadas de la pesca de lenguado.

2. El cambio climático, la contaminación y el exceso de pesca amenazan la viabilidad y la expansión de la producción de alimentos azules.

Aunque el sector de los alimentos azules es más sostenible que muchos otros, algunas prácticas como la sobrepesca y el uso excesivo de antibióticos y agua dulce amenazan la productividad. Debido al calentamiento de las aguas, la acidificación de los océanos, el aumento del nivel del mar, las tormentas súbitas y los cambios en los ciclos de lluvias,

el cambio climático constituye una creciente amenaza para casi todos los sistemas de alimentos azules.

Se requieren inversiones significativas, una mejor gestión y más flexibilidad para adaptar la producción de alimentos azules a un entorno cambiante.

3. La mayoría de alimentos azules contienen muchas proteínas y otros nutrientes esenciales,

como vitamina A, vitamina B-12, calcio, yodo, hierro, zinc y ácidos grasos omega-3. Muchos aportan una concentración de esos nutrientes mayor que el pollo, la ternera o el cerdo. De modo que los alimentos azules pueden desempeñar un papel esencial para que las personas obtengan los nutrientes que necesitan y reducir la incidencia de las enfermedades relacionadas con la dieta. Pero no todos los alimentos azules son iguales. Los peces pelágicos pequeños, por ejemplo, aportan aproximadamente ocho veces más hierro, cinco veces más ácidos grasos omega-3 y cuatro veces más vitamina B-12 que la tilapia. De modo que es muy importante vender el pescado correcto.

4. Los actores de pequeña escala son el motor de los sistemas de alimentación azul, pero los responsables políticos y los mercados suelen ignorarlos.

La producción de pequeña escala constituye un 90 por ciento de los puestos de trabajo de la pesca y dos terceras partes de los alimentos azules consumidos, lo que contribuye a la economía y la salud locales. Los actores de pequeña escala 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.



5. Igual que en otros sectores, en el sector de la alimentación azul hay grandes desigualdades.

A lo largo de la cadena de valor de los alimentos azules trabajan casi el mismo número de hombres que de mujeres, pero su influencia, su voz y su acceso a los beneficios suele ser desigual. En algunas pesquerías todavía existe el trabajo forzoso. Los responsables políticos y la industria suelen perjudicar o ignorar las prácticas, el reconocimiento y los derechos de los pueblos indígenas y los pescadores de pequeña escala tradicionales.



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. Las empresas que se dedican a los alimentos azules podrían tener en cuenta las siguientes acciones para aprovechar el potencial de dichos alimentos:

1. Adoptar una visión ambiciosa de la responsabilidad social y medioambiental.

Los alimentos azules ofrecen un gran potencial para satisfacer la demanda de alimentos que mejoren la salud y avancen hacia la sostenibilidad medioambiental y social. Los compromisos con la sostenibilidad medioambiental – como asegurar la certificación de terceros – ya están impulsando el progreso al garantizar mejores prácticas. Un cambio del sector hacia especies de menor impacto podría mejorar aun más ese progreso. Los productores podrían implementar métodos de trazabilidad para garantizar la transparencia de la cadena de suministro y comprometerse con los derechos humanos y el apoyo a los productores de pequeña escala.

2. Abarcar toda la diversidad de alimentos azules.

Las grandes empresas de alimentos azules suelen centrarse en determinadas especies conocidas, y dejan sin aprovechar el potencial de producir cientos de otros peces, marisco y algas mucho más nutritivos. Invertir en métodos de producción para criar de forma sostenible una diversidad de especies ricas en nutrientes aporta flexibilidad, que es importante en la lucha contra el cambio climático. Los productores podrían trabajar con minoristas, chefs y otros agentes que tratan con el consumidor para crear demanda de especies más sostenibles y nutritivas pero menos conocidas.

3. Fomentar la innovación en la producción y las prácticas de procesado.

La innovación en las artes de pesca, la reproducción, los piensos para acuicultura, el uso de antibióticos y sistemas integradores y de recirculación puede mejorar considerablemente los resultados medioambientales y facilitar la elaboración de acuerdos que a su vez preserven aquellos recursos de los que dependen. La innovación en la continuidad de la cadena de frío y el procesado puede reducir pérdidas de alimentos y desperdicios.

Estas inversiones también pueden hacer que los alimentos azules sean más asequibles, accesibles y atractivos para un gran número de consumidores.

4. Invertir en la capacidad de los productores de pequeña escala.

Los consumidores se interesan cada vez más por los productos equitativos, sostenibles y con tradición. Las grandes empresas pueden ampliar los servicios financieros para los socios de la cadena de suministro de pequeña escala o facilitar el desarrollo de una nueva infraestructura de cadena de frío o procesado a fin de favorecer operaciones más sostenibles y eficientes.

Cuando el abastecimiento a partir de pescadores individuales es caro o inviable, las grandes empresas pueden trabajar con cooperativas de productores que ofrecen estabilidad para la cadena de suministro y sustentan los medios de vida locales.

5. Trabajar con socios para ayudar a transformar el sector y las políticas por las que se rige.

Si trabajan con la sociedad civil, el gobierno y los socios de la cadena de valor, los productores pueden demostrar su liderazgo en la adopción de unas normas rigurosas para medir el impacto y revelar datos que faciliten la transparencia y una mejor gestión. Las alianzas público-privadas, como la iniciativa "Science Based Targets", pueden facilitar el establecimiento de metas y la difusión de los objetivos de sostenibilidad. Los productores también pueden usar su posición para defender políticas como el Acuerdo sobre medidas del Estado rector del puerto (AMERP), el primer acuerdo internacional vinculante para abordar la pesca ilegal, no declarada y no regulada.

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.