



Transformer les 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.

La nécessité de transformer les systèmes alimentaires apparaît de plus en plus évidente. Les aliments bleus peuvent jouer un rôle central dans cette transformation en assurant une alimentation vitale, en réduisant les contributions au changement climatique, en préservant les systèmes naturels et en soutenant les moyens de subsistance et la culture. La demande mondiale de nourriture bleue devrait doubler d'ici à 2050, mais les aliments bleus sont souvent ignorés dans la prise de décision. Comme pour tous les systèmes alimentaires, la demande croissante présente à la fois des opportunités et des défis. Des investissements et des politiques réfléchis devront être envisagés pour favoriser un secteur alimentaire bleu florissant et régénérateur.



Principaux faits et conclusions

1. Les aliments bleus sont des sources de nutrition riches et abondantes.

Plus de 2 500 espèces ou groupes d'espèces d'aliments bleus sont capturés et cultivés. Ces aliments bleus sont souvent riches en protéines et nutriments essentiels (plus de 3 milliards de personnes puisent 20 % de leur apport en protéines animales dans les aliments bleus, ainsi que des nutriments essentiels et des acides gras oméga 3). Les sept catégories d'aliments d'origine animale les plus riches en nutriments appartiennent toutes à la catégorie des aliments bleus, devant la source de protéines d'origine terrestre la plus riche en nutriments, à savoir le bœuf. 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.

2. Les aliments bleus ont en général une empreinte environnementale plus faible que celle des aliments issus d'animaux terrestres.

Parmi la grande variété d'aliments bleus, certains génèrent un niveau d'émissions de gaz à effet de serre exceptionnellement bas, voire négatif, notamment les bivalves et les algues marines. Augmenter la consommation de ces aliments peut contribuer à satisfaire la demande sans augmenter les émissions de CO₂. Certains systèmes d'aliments bleus, comme l'aquaculture avec apport de nourriture pour l'élevage d'espèces telles que la carpe, le poisson-chat, le tilapia et le saumon, mais aussi d'espèces de pêche de capture comme la sardine et le hareng,

sont déjà efficaces, mais peuvent encore être améliorés.

L'utilisation d'équipements à faible consommation de carburant, par exemple, peut réduire de 61 % les émissions de gaz à effet de serre dans certaines pêcheries. De même, diminuer les apports de nourriture au profit d'intrants ne provenant pas de la déforestation peut diviser les émissions de l'aquaculture par deux.

3. Les chaînes d'approvisionnement des aliments bleus présentent d'importantes possibilités de développement social et économique.

La production mondiale d'aliments bleus soutient plus de 800 millions de moyens de subsistance. Les exportations par les producteurs, grands et petits, engendrent 38 milliards de dollars de revenus annuels pour les pays en développement, soit plus que toutes les denrées agricoles réunies. Les acteurs à petite échelle sont le moteur des systèmes alimentaires bleus (près de 90 % des emplois dans le secteur de la pêche sont à petite échelle). Les actifs et les capacités, le degré de spécialisation, ou encore la diversification et les défis à relever par ces acteurs à petite échelle sont divers et varient énormément.

4. Les systèmes alimentaires bleus sont menacés par le changement climatique.

Le réchauffement des eaux, l'acidification des océans, l'élévation du niveau de la mer, les tempêtes et les modifications des niveaux pluviométriques menacent la productivité, la qualité et la sécurité des aliments aquatiques, en particulier ceux de la pêche de capture dans les océans et les eaux intérieures. Si rien n'est fait, d'ici à 2050, plus de 50 pays qui dépendent fortement des aliments bleus seront confrontés à des risques climatiques élevés avec une capacité d'adaptation limitée, créant un « triple péril ».



5. **Les retombées positives des aliments bleus pour la santé et pour l'économie sont inégalement réparties.** 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. Si la production industrielle et les exportations ont tendance à favoriser la création de richesse, elles peuvent aussi éroder les moyens de subsistance, la sécurité alimentaire et les avantages culturels générés par les acteurs locaux. Il est essentiel d'inclure explicitement les pratiques, les connaissances et les droits des voix sous-représentées, notamment les peuples autochtones et les petits pêcheurs traditionnels, dans les politiques pour remédier aux inégalités.



Gérer les aliments bleus en tant que parties intégrantes des systèmes alimentaires

Le potentiel des aliments bleus ne sera pleinement réalisé que lorsque ceux-ci seront inclus dans le processus de prise de décisions concernant les systèmes alimentaires. Les aliments bleus devraient être intégrés dans des stratégies qui répondent aux objectifs holistiques du système alimentaire. Tous les acteurs (gouvernements, secteur privé et société civile) ont un rôle à jouer. La première étape consiste à identifier et à réformer les politiques et les pratiques qui entravent la transformation, notamment les subventions qui favorisent la surpêche et d'autres pratiques ou productions non durables nuisibles pour l'environnement. Nous recommandons trois priorités ciblées pour la transformation des aliments bleus.

1. **Prendre en compte la diversité des aliments bleus pour soutenir les objectifs de santé, de durabilité et de résilience climatique**
L'avenir des systèmes alimentaires repose sur l'abandon de la mercantilisation et de l'industrialisation au profit de la diversité. En incluant tout un éventail d'aliments bleus dans les directives et programmes alimentaires, les gouvernements ont la capacité de transformer la demande, de façonner les préférences et de créer des marchés pour des options plus saines et plus durables. Ils devront collecter des données sur la pêche, les chaînes d'approvisionnement et la consommation, qui reflètent la diversité des espèces alimentaires bleues et des acteurs du secteur. Les entreprises devraient s'orienter vers des méthodes de production et des producteurs qui récoltent de manière durable une diversité d'espèces riches en nutriments, et travailler avec des détaillants, des cuisiniers et d'autres partenaires en contact avec le public pour rendre ces options plus attrayantes et plus pratiques pour

les consommateurs.

2. **Reconnaître et soutenir le rôle central des petits acteurs.**
Les politiques et les pratiques devraient être conçues pour renforcer les capacités des petits acteurs à innover et à s'adapter aux changements environnementaux et économiques. Par exemple, les gouvernements peuvent instaurer des réglementations, des politiques et des critères d'investissement dans le domaine de l'environnement et du travail, afin d'encourager les investissements dans la pêche et l'aquaculture durables à petite échelle. Les commerçants peuvent s'approvisionner auprès de petits pêcheurs et le faire savoir à leurs clients. Ils peuvent travailler avec, ou contribuer au développement de groupes qui rassemblent les pêcheurs et les pisciculteurs en coopératives. Les grandes entreprises peuvent étendre les services financiers aux petits partenaires de la chaîne d'approvisionnement ou soutenir les innovations pour contribuer à la durabilité et à l'efficacité des opérations.
3. **Défendre les droits humains sur le plan politique et pratique**
pour orienter les systèmes alimentaires vers une répartition plus équitable des bénéfices des aliments bleus. Les gouvernements devraient garantir les avantages économiques et nutritionnels au moyen de politiques commerciales et donner la priorité à l'accès aux aliments bleus aux communautés qui en ont le plus besoin. Ils peuvent intégrer les principes de justice, de participation équitable et de droit à l'alimentation dans ces politiques et accords. Le secteur privé devrait adopter une vision ambitieuse de la responsabilité sociale et environnementale privilégiant les voix des travailleurs dans la prise de décision, et reconnaissant un large éventail de dimensions sociales dans leurs chaînes d'approvisionnement, notamment les impacts sur les moyens de subsistance locaux et la représentation des communautés marginalisées.

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.

Pour obtenir de plus amples informations concernant des recommandations d'action, consultez le site <https://bluefood.earth/policy/>

Lisez le dernier rapport de recherche du Blue Food Assessment sur <https://bluefood.earth/science/>