

Transformar los sistemas de alimentos azules



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

Cada vez se reconoce más abiertamente que los sistemas alimentarios deben transformarse. Los alimentos azules pueden desempeñar un papel esencial en dicha transformación, ya que proporcionan una nutrición vital, reducen la contribución al cambio climático, conservan los sistemas naturales y apoyan los medios de vida y la cultura. Se espera que la demanda global de alimentos azules se haya duplicado en 2050, pero a menudo todavía se ignoran en la toma de decisiones. Como en todos los sistemas alimentarios, la creciente demanda impone oportunidades y retos. Por tanto, es necesario establecer unas inversiones y unas políticas bien meditadas para fomentar un sector de alimentos azules próspero y regenerativo.



Datos básicos y conclusiones

1. Los alimentos azules son una fuente rica y diversa de nutrición.

Se pescan y se crían más de 2.500 especies o grupos de especies de alimentos azules. Esos alimentos azules suelen ser ricos en proteínas y nutrientes esenciales; más de 3.000 millones de personas obtienen el 20 % de su proteína animal de los alimentos azules, además de micronutrientes esenciales y ácidos grasos omega-3. Las siete categorías principales de alimentos de origen animal ricos en nutrientes son alimentos azules, por delante de la proteína de origen terrestre más nutritiva, la ternera. 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 B12 que la tilapia.

2. En general, los alimentos azules dejan una menor huella medioambiental que los alimentos derivados de fuentes animales terrestres.

La diversidad de alimentos azules incluye alimentos con emisiones de gases de efecto invernadero excepcionalmente bajas o negativas, como los bivalvos y las algas. La ampliación de esos suministros alimentarios puede ayudar a satisfacer la demanda sin incrementar las emisiones de carbono. Algunos sistemas de alimentos azules, por ejemplo, la acuicultura alimentada de especies como la carpa, el bagre, la tilapia y el salmón, y algunos sectores de pesca, como las sardinas y los arenques, ya son muy eficientes, pero todavía queda

margin de mejora. El uso de equipos de pesca que consuman poco combustible, por ejemplo, puede reducir en un 61 % las emisiones de gases de efecto invernadero en algunas pesquerías, a la vez que reducir el uso de piensos y pasar a alimentos que no causen deforestación puede reducir a la mitad las emisiones procedentes de la acuicultura.

3. Las cadenas de suministro de alimentos azules ofrecen importantes oportunidades de desarrollo social y económico.

La producción global de alimentos azules aporta más de 800 millones de puestos de trabajo. La exportación por parte de grandes y pequeños productores aporta 38 000 millones de dólares estadounidenses a los ingresos anuales de países en desarrollo, más que todos los productos agrícolas juntos. Los actores a pequeña escala son el motor de los sistemas de alimentos azules: un 90 % de los puestos de trabajo se encuentran en pesquerías de pequeña escala. Esos actores son muy diversos, tanto en lo que se refiere a sus activos y capacidades como a su grado de especialización o diversificación y los retos a que se enfrentan.

4. Los sistemas de alimentos azules se ven amenazados por el cambio climático.

El calentamiento de los océanos, su acidificación, la subida del nivel del mar, las tormentas y los cambios en las precipitaciones amenazan la productividad, la calidad y la seguridad de los alimentos azules, sobre todo de la pesca de captura salvaje en el océano y en aguas de interior. Si no se mitiga rápidamente el cambio climático, en 2050 más de 50 países que dependen en gran medida de los alimentos azules se enfrentarán a un elevado riesgo climático con una capacidad limitada para adaptarse, lo que creará un «triple riesgo».



5. Los beneficios de los alimentos azules para la salud y la economía se distribuyen de manera desigual.

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. La producción industrial y las exportaciones tienden a facilitar la generación de riqueza, pero erosionan los medios de vida, la seguridad alimentaria y los beneficios culturales que generan los actores de pequeña escala. Para abordar las desigualdades es esencial incluir explícitamente las prácticas, los conocimientos y los derechos de las voces no representadas – como los pueblos indígenas y los pescadores tradicionales de pequeña escala – en las políticas.



Gestionar los alimentos azules como una parte integral de los sistemas alimentarios

El potencial de los alimentos azules se materializará plenamente solo si se incorporan en la toma de decisiones sobre el sistema alimentario. Los alimentos azules deben incorporarse en estrategias que permitan alcanzar las metas globales de los sistemas alimentarios. Todos los actores – gobiernos, sector privado y sociedad civil – tienen un papel que desempeñar. El primer paso es identificar y reformar las políticas y las prácticas que impiden la transformación, como los subsidios que facilitan una pesca excesiva y otras prácticas no sostenibles, o una producción que daña el entorno. Recomendamos tres prioridades específicas para la transformación de los alimentos azules.

1. Abarcar la diversidad de los alimentos azules para apoyar las metas de salud, sostenibilidad y resiliencia al clima.

El futuro de los sistemas alimentarios pasa por trasladar el foco de la mercantilización y la industrialización hacia la diversidad. Incluyendo una diversidad de alimentos azules en las pautas y los programas dietéticos, los gobiernos pueden transformar la demanda, modelar las preferencias y crear mercados para opciones más saludables y más sostenibles. Necesitarán recoger datos sobre las pesquerías, las cadenas de suministro y el consumo que reflejen la diversidad de las especies de alimentos azules y los actores

del sector. Las empresas deberían cambiar a métodos de producción y productores que críen y produzcan de forma sostenible una diversidad de especies ricas en nutrientes, y trabajen con minoristas, chefs y otros socios que estén en contacto con el público para que esas opciones sean más atractivas y prácticas para los consumidores.

2. Reconocer y apoyar el papel fundamental de los actores de pequeña escala.

Deben diseñarse políticas y prácticas para fortalecer las capacidades de los actores de pequeña escala a fin de innovar y adaptarse ante los cambios económicos y medioambientales. Por ejemplo, los gobiernos pueden establecer una normativa medioambiental y laboral, políticas y criterios de inversión que incentiven la inversión en la acuicultura y pesquerías de pequeña escala sostenibles. Los minoristas se pueden abastecer a partir de pescadores de pequeña escala e informar de ello a sus clientes. Pueden trabajar en grupos, o ayudar a crear grupos que reúnan a pescadores y acuicultores en cooperativas. Las grandes empresas pueden ofrecer servicios financieros también a los socios de la cadena de suministro de pequeña escala o facilitar la innovación para que sus operaciones sean más sostenibles y eficientes.

3. Incorporar los derechos humanos en las políticas y el ejercicio de la actividad

para que los sistemas alimentarios cuenten con una distribución más equitativa de los alimentos azules. Los gobiernos deben asegurar las ventajas económicas y nutricionales a través de políticas comerciales, y dar prioridad al acceso a los alimentos azules por parte de las comunidades que más los necesitan. Pueden integrar principios de justicia, participación equitativa y el derecho al alimento en esas políticas y acuerdos. El sector privado debería adoptar una visión ambiciosa de la responsabilidad social y medioambiental que tenga en cuenta las voces de los trabajadores en la toma de decisiones y reconozca una amplia gama de dimensiones sociales en sus cadenas de suministro, incluyendo el impacto en el sustento local y la representación de comunidades marginalizadas.

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.

Puede encontrar recomendaciones adicionales en <https://bluefood.earth/policy/>

Lea los últimos estudios de Blue Food Assessment en <https://bluefood.earth/science/>