



Mémoire pour les industries de la vente au détail et de la restauration



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

Les aliments bleus* offrent une multitude d'opportunités pour les entreprises de la vente au détail et de la restauration, afin de répondre aux intérêts des consommateurs pour des produits plus sains élaborés dans le plus grand respect de l'environnement et des valeurs sociales.

Ces entreprises peuvent développer et promouvoir des produits d'aquaculture variés, soutenir des moyens de subsistance équitables pour des millions de personnes et contribuer à créer des environnements alimentaires permettant de faire des choix sains et durables.



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 il existe d'énormes opportunités d'amélioration des performances.**

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 réduire leur empreinte environnementale en améliorant les pratiques. En réduisant l'utilisation des aliments 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. **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. Par ailleurs, les aliments bleus complètent et améliorent l'absorption des nutriments d'origine végétale, pour un régime équilibré particulièrement nutritif.

3. **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.

4. **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 bénéfices 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 secteurs de la vente au détail et de la restauration 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 d'aliments qui améliorent la santé et font progresser la durabilité environnementale et sociale, à la demande, de la part des consommateurs et des citoyens, d'aliments qui améliorent la santé et font progresser la durabilité environnementale et sociale. Les engagements en faveur de la durabilité environnementale permettent de progresser en exigeant de bonnes pratiques en matière de production et en orientant la consommation vers des espèces à faible impact. Les engagements en faveur de la durabilité sociale devraient mettre en avant les droits humains et soutenir les petits producteurs qui sont au cœur du système.

2. Adopter la diversité des aliments bleus.

Obtenir une diversité d'aliments bleus garantit une meilleure nutrition pour les consommateurs, soutient les petits acteurs et améliore la résilience des systèmes alimentaires. Les entreprises peuvent offrir un large éventail d'aliments bleus présentant différents profils nutritifs, obtenus auprès de divers producteurs.

3. Créer des environnements alimentaires qui encouragent les consommateurs à faire des choix plus nutritifs et durables.

Inciter les consommateurs sur le point de vente constitue une opportunité unique de les sensibiliser aux options de l'alimentation bleue et aux possibilités de choix plus sains et plus durables. Les normes de certification apportent visibilité et garantie de durabilité dans les chaînes d'approvisionnement. Les entreprises peuvent proposer des espèces ayant un impact environnemental moindre et une teneur nutritive supérieure, comme les moules ou le hareng, et s'approvisionner auprès de producteurs qui utilisent des équipements et des systèmes de production à faible impact. Les commerces et les restaurants peuvent aussi inciter les consommateurs à faire de meilleurs choix en proposant de meilleures options dans leurs rayons ou leurs menus, en ajoutant un étiquetage nutritionnel et de durabilité et en décidant de ne pas vendre les produits les plus nocifs.

4. Créer de nouveaux produits.

De nombreux régimes alimentaires n'incluent pas les aliments bleus les plus sains et durables. Des innovations dans la transformation et la préparation pour aider à rendre ces options plus attractives et adaptées peuvent favoriser leur consommation. Dans certains endroits, remettre des traditions locales oubliées au goût du jour peut permettre de réintroduire des aliments ayant une forte valeur culturelle.

5. Augmenter l'approvisionnement auprès des petits producteurs.

En s'approvisionnant auprès de petits pêcheurs et de petites entreprises d'aquaculture, les acteurs de la restauration et de la vente au détail ont la possibilité d'aligner l'approvisionnement sur les intérêts des consommateurs pour les produits équitables, durables et ayant une histoire. Les commerçants peuvent s'approvisionner auprès de petits bateaux qui pêchent dans les eaux locales et en informer leurs clients. Ils peuvent travailler avec, ou contribuer au développement de groupes qui rassemblent les pêcheurs et les pisciculteurs en coopératives. Pour permettre à différents fournisseurs de répondre à la demande du marché en aliments bleus durables et nutritifs, ils peuvent utiliser des politiques d'approvisionnement et des spécifications d'achat, afin de soutenir le développement des compétences, des connaissances, des droits et des ressources nécessaires.

6. 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 entreprises de restauration et de vente au détail peuvent faire preuve de leadership en partageant des données avec les gouvernements et la société civile en vue d'augmenter la transparence et d'améliorer la gestion ; adopter des normes plus rigoureuses pour mesurer les progrès, comme la comptabilisation des coûts réels ; et participer à des partenariats public-privé, comme les programmes alimentaires pour les écoles, afin d'améliorer l'accès à une nutrition abordable.

Blue Food Assessment est une initiative internationale menée par 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, et EAT.