Thème 1 – Marine Food Impact

Comment les producteurs et consommateurs de produits de la mer peuvent-ils réduire leur impact sur l’écosystème marin ?

La production de denrées alimentaires provenant de la mer (pêche, aquaculture, blue biotech, etc.) met l’écosystème marin sous pression à plusieurs niveaux. Par ailleurs, les consommateurs ont aussi une influence évidente, notamment à travers leurs habitudes alimentaires et leurs préférences pour certains produits et producteurs. Pour obtenir une vue d’ensemble, nous devons mettre en évidence l’impact de toute la chaîne d’approvisionnement. Il ne fait aucun doute que la politique marine devra être adaptée et que l’importance de la communication et de la sensibilisation à tous les niveaux ne doit pas être sous-estimée si nous voulons réduire ces répercussions et parvenir à un équilibre entre la production marine et l’écosystème « naturel ».

Points de discussion / sujets concrets

1. Émission de CO2, utilisation d’antibiotiques et émissions en tous genres, pertes de filets et constructions, utilisation/chevauchement/pénurie d’espace, intervention sur le milieu naturel (par ex. combinaison d’aquaculture extractive et de restauration de la nature), moules vs huitres, etc. ?
2. Quel est l’impact de l’ensemble de la chaîne d’approvisionnement : consommation d’eau douce, transport, réutilisation (recyclage) de matériaux/composants/restes alimentaires, emballages/consommation d’énergie, etc. ?
3. Quel est l’impact du consommateur : préférence pour le poisson/les crustacés/les algues, végétarien vs poisson, préférence pour certains producteurs/revendeurs, (sur)consommation, restes alimentaires, etc. ?
4. Quel rôle peut jouer la sensibilisation ? Effet de la valeur nutritive de divers produits (protéines/calories) ? Importance des informations sur l’entièreté du processus de production et sur le modèle de consommation/gaspillage ? De quoi avons-nous réellement besoin pour vivre « sainement » ? Consommer moins de poisson entraînera-t-il un drame social ? La production et la consommation de crustacés et coquillages ont-elles un impact plus ou moins important que celles des algues ?
5. De quel soutien bénéficie actuellement l’écosystème et comment aboutir à un équilibre entre la production et le système naturel ? Peut-on ou doit-on jouer un rôle de médiateur entre les différentes parties impliquées ? Que faut-il changer dans la production pour diminuer son impact ? Quelles adaptations sont les plus avantageuses ?
6. Comment la politique peut-elle convaincre les producteurs/revendeurs et consommateurs de réduire leur impact et de préserver/restaurer le caractère « naturel » de l’écosystème marin ?

Motivation

Ce thème est multisectoriel, multidisciplinaire et d’intérêt général. L’aquaculture et la blue biotech attirent de plus en plus d’attention (et occupent de plus en plus d’espace), ce qui va peut-être à l’encontre de la production naturelle (pêche) et de la naturalité. Devons-nous opter pour le poisson sauvage ou d’élevage, pour les méduses ou les algues ? Et surtout : pouvons-nous mettre en évidence l’impact total de l’ensemble de la chaîne d’approvisionnement/de consommation et ainsi sensibiliser les producteurs et les consommateurs, grâce à une communication adaptée et à une politique ciblée, aux « meilleurs » choix, de manière à exploiter de manière optimale la résilience de l’écosystème marin ?