



A LA UNE ACTUALITES COVID-19

CHIRURGIENS ESTHÉTIQUES CONTACTEZ NOUS

NEW

Rechercher... 

Accueil » Actualités médicales » Le changement climatique va réduire de 30 % les nutriments des fruits de mer dans les pays à faible revenu

# Le changement climatique va réduire de 30 % les nutriments des fruits de mer dans les pays à faible revenu

par [Ma Clinique](#) — 31 octobre 2023 dans [Actualités médicales](#) Temps de lecture : 3 min



Les nutriments disponibles dans les fruits de mer pourraient chuter de 30 pour cent dans les pays à faible revenu d'ici la fin du siècle en raison du changement climatique, suggèrent une nouvelle étude de l'UBC.

Cela se situe dans un scénario d'émissions de carbone élevées et de faibles mesures d'atténuation, selon l'étude publiée aujourd'hui dans *Changement climatique*. Cette baisse pourrait être réduite à environ 10 % si le monde parvenait à atteindre les objectifs de l'Accord de Paris visant à limiter le réchauffement climatique entre 1,5 et 2 degrés Celsius – ce que des rapports récents ont montré que nous ne sommes pas en bonne voie d'atteindre.

*Les pays à faible revenu et les pays du Sud, où les fruits de mer occupent une place centrale dans l'alimentation et peuvent potentiellement contribuer à lutter contre la malnutrition, sont les plus durement touchés par les effets du changement climatique. Pour*

*beaucoup, les fruits de mer sont une source irremplaçable et abordable de nutriments. »*

*Dr William Cheung, premier auteur, professeur et directeur de l'Institut des océans et des pêches de l'UBC (IOF)*

Les chercheurs ont examiné des bases de données historiques sur la pêche et l'élevage de fruits de mer, ou mariculture, y compris des données de Sea Around Us de l'UBC pour découvrir les quantités de nutriments clés qui étaient disponibles dans le passé grâce à la pêche et à l'élevage de fruits de mer, et ont utilisé des modèles climatiques prédictifs pour les projeter dans le futur. Ils se sont concentrés sur quatre nutriments abondants dans les fruits de mer et importants pour la santé humaine : le calcium, le fer, les protéines et les acides gras oméga-3, ces derniers n'étant pas facilement disponibles dans d'autres sources alimentaires.

Ils ont constaté que la disponibilité de ces nutriments a culminé dans les années 1990 et stagné jusqu'aux années 2010, malgré les augmentations apportées par l'élevage de fruits de mer et la pêche d'invertébrés tels que les crevettes et les huîtres.

Le calcium connaît la plus forte baisse

À l'avenir, la disponibilité des quatre nutriments issus des captures devrait diminuer, le calcium étant le plus durement touché, avec une baisse prévue d'environ 15 à 40 pour cent d'ici 2100 dans le cadre d'un scénario d'émissions faibles et élevées, respectivement. Les oméga-3 connaîtraient une diminution d'environ cinq à 25 pour cent. Ces déclin sont largement dus à la diminution des quantités de poissons pélagiques disponibles pour la capture.

« Les petits poissons pélagiques sont très riches en calcium, donc dans les régions du monde où les gens ont des intolérances au lait ou où d'autres aliments d'origine animale, comme la viande et les produits laitiers, sont beaucoup plus chers, le poisson est vraiment essentiel à l'alimentation des gens », a déclaré le senior. auteur Dr Christina Hicks, professeur à l'Université de Lancaster. « Dans de nombreuses régions du monde, en particulier dans les pays tropicaux à faible revenu, le poisson fournit des nutriments qui font défaut dans l'alimentation humaine. »

Même si l'élevage de fruits de mer apportera davantage de nutriments à l'avenir par rapport aux niveaux actuels, les chercheurs prévoient que ces augmentations ne seront pas en mesure de compenser les pertes liées à la pêche. Dans un scénario d'émissions élevées,

tout gain de disponibilité de nutriments provenant de l'élevage de fruits de mer avant 2050 serait perdu d'ici 2100.

« La principale raison en est le changement climatique, qui constitue également une menace importante pour l'élevage de fruits de mer, nous laissant avec un déficit nutritionnel croissant », a déclaré le co-auteur, le Dr Muhammed Oyinlola, chercheur postdoctoral au département de zoologie de l'UBC et à l'Institut national de la recherche scientifique. « La culture des produits de la mer ne peut à elle seule apporter une solution globale à ce problème complexe. »

La disponibilité des quatre nutriments provenant des eaux tropicales de pays généralement à faible revenu, comme l'Indonésie, les Îles Salomon et la Sierra Leone, devrait diminuer fortement d'ici la fin du siècle dans un scénario d'émissions élevées, par rapport à une baisse minimale dans les pays à revenu plus élevé. , eaux non tropicales, comme celles du Canada, des États-Unis et du Royaume-Uni

À l'échelle mondiale, les chercheurs prévoient que la disponibilité des nutriments provenant des produits de la mer diminuerait d'environ quatre à sept pour cent par degré Celsius de réchauffement. Pour les pays tropicaux à faible revenu, notamment le Nigeria, la Sierra Leone et les Îles Salomon, le déclin prévu serait deux à trois fois supérieur à la moyenne mondiale, soit près de 10 à 12 pour cent par unité de réchauffement.

« Cette recherche met en évidence l'impact de chaque degré de réchauffement », a déclaré le Dr Cheung. « Plus nous pouvons réduire le réchauffement, moins il y a de risques pour la vie marine et humaine. »

#### Utiliser tout un poisson

Certains types de poissons, comme les anchois et le hareng, regorgent de nutriments mais sont souvent utilisés pour la farine et l'huile de poisson, car ces nutriments favorisent également la croissance des poissons. De même, de nombreux pays ne conservent à la vente que certaines parties d'un poisson. Les chercheurs ont mis en évidence des adaptations potentielles pour augmenter la disponibilité des nutriments provenant des fruits de mer, en conservant davantage de ces poissons nutritifs pour la consommation humaine locale, ainsi qu'en réduisant le gaspillage alimentaire dans la production et la consommation de la pêche en utilisant toutes les parties d'un poisson, y compris la tête et les nageoires.

« Le développement futur de l'offre de produits de la mer doit prendre en compte la sécurité nutritionnelle des groupes vulnérables, et pas seulement les avantages économiques », a

déclaré le Dr Cheung. « Mais il y a une limite à l'efficacité de ces interventions, il est donc important de limiter autant que possible le réchauffement climatique. »



#### Précédent

**Les messages d'appréciation du corps peuvent compenser l'impact négatif des images objectivées d'influenceurs de fitness**

#### Suivant

**Des scientifiques identifient le mécanisme des maux de tête liés au sevrage alcoolique**



### Ma Clinique

L'équipe Ma Clinique : professionnels de la santé et spécialistes en médecine générale. Notre objectif est de vous fournir les informations dont vous avez besoin pour prendre des décisions éclairées sur vos soins de santé.

#### En rapport avec cet article



ACTUALITÉS MÉDICALES

**Une étude met en évidence le manque de recherche clinique pour lutter contre la perte de vision chez les personnes en âge de travailler**

🕒 2 NOVEMBRE 2023



ACTUALITÉS MÉDICALES

**Une étude révèle des disparités raciales substantielles dans la prescription d'opioïdes contre la douleur**

🕒 2 NOVEMBRE 2023



ACTUALITÉS MÉDICALES

**Les scientifiques médicaux du LMU découvrent un nouveau mécanisme de libération de l'alarmine**

🕒 2 NOVEMBRE 2023