


Anexo: 6

De dónde viene el pescado.

Alimentación: Red de escuelas por un mundo rural vivo.



**"DE DÓNDE
VIENE EL
PESCADO"**

alimentación

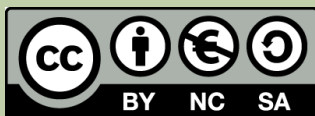
Red de escuelas por un mundo rural vivo





Con el apoyo de la Agencia española de Cooperación Internacional. Esta publicación forma parte de un proyecto financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de VSF y no refleja necesariamente la opinión de la AECID.

Esta obra se edita bajo licencia Creative Commons.



Más información:

www.alimentacion.net

educacion@vsf.org.es

alimentación
Red de escuelas por un mundo rural vivo



“DE DÓNDE VIENE EL PESCADO”

RAPE:

- 1)- Fresco desde los fondos marinos arrasados a tu plato.
 - La pesca de arrastre causa graves impactos ambientales al arrasar el fondo marino y capturar accidentalmente numerosas especies.
- 2)- A nivel global entre 8 y 20 millones de toneladas de peces y otros organismos marinos son devueltos al mar anualmente, ya sea muertos o en grave estado físico por ser de tamaño pequeño, tener poco valor en el mercado, no ser especies objetivo, etc.

SALMÓN AHUMADO:

- 1)- Criado en Chile, con todo el sabor de los colorantes artificiales y los antibióticos. La acuicultura no sostenible contribuye a la sobrepesca (los peces criados se alimentan de otros peces), contamina las aguas con productos químicos, destruye zonas de costa.
 - En Chile, la biodiversidad de las zonas cercanas a ocho granjas de salmón se redujo al menos un 50%.
- 2)- 12 Compañías producen el 71% de todo el salmón Chileno. La mitad no son chilenas sino transnacionales del salmón.
 - Esta industria en expansión posee un pésimo récord en seguridad. Se han denunciado en repetidas ocasiones las deficientes o inexistentes condiciones de seguridad en las plantas procesadoras.
- 3)- Soy una especie exótica en las aguas chilenas, no tengo competidores!! Soy un pez carnívoro situado en las partes altas de la cadena trófica.
 - Las enfermedades y los parásitos tienen especial incidencia en las granjas de peces donde las densidades de alojamiento son elevadas.
 - En 2005, casi el 40% del salmón criado en cautividad procedía de productores y procesadores chilenos.

TILAPIA

- 1)- Soy originaria de África y de Oriente Medio, pero me producen en cautividad en 85 países en todo el mundo.
 - Soy la segunda especie de pez criada en cautividad cuantitativamente más importante del mundo, detrás de la carpa.
- 2)- La industria de la acuicultura es muy dependiente de la pesca industrial para la elaboración del pienso para las especies cultivadas.
 - Esto constituye un uso intensivo y normalmente insostenible de un recurso limitado.

LANGOSTINO

- 1)- ¡2x1! Compra langostinos salvajes y te regalamos otros de acuicultura. ¡Destrucción del manglar y de los océanos en la misma oferta!
 - En la pesca de arrastre de langostino hasta el 90% de las capturas son descartadas por no ser la especie objetivo. La cría de langostinos en los bosques de manglar destruye y contamina el ecosistema y desplaza a las comunidades locales de sus tierras.
- 2)- He sido producido en un país empobrecido en una granja de cultivo financiada por el Banco Mundial, mi exportación permitirá introducir divisas en mi país para pagar la deuda externa.
 - Además, en mi precio no se incluyen los impactos sociales y ambientales provocados en el proceso de producción intensiva e industrial.
- 3)- En Bangladesh, por cada juvenil de langostino tigre recogido había entre 12 y 551 larvas muertas de otras especies, entre 5 y 152 larvas de peces y entre 26 y 1636 especies de zooplancton.

- En Honduras, la recolección anual declarada de 3.300 millones de juveniles de langostino provocó la muerte de entre 15.000 y 20.000 millones de alevines de otras especies.

4)- Provengo de una granja de langostinos en Indonesia que se construyó tras haber forzado ocupaciones de tierras en las cuales las empresas, apoyadas por la policía y las agencias gubernamentales, ofrecieron ninguna o insuficiente compensación.

- En Ecuador, varios informes indican que se han producido miles de ocupaciones forzosas de tierras, de las cuales solamente el 2% se ha resuelto legalmente. Decenas de miles de hectáreas de tierras ancestrales han sido confiscadas, a menudo recurriendo al uso de la fuerza física y al despliegue de personal militar.

ATÚN BLANCO O BONITO

1) Latas de atún:

- ¡Pescado con la última tecnología! Con restos de tortugas, delfines y tiburones en la lata.
- El atún blanco o bonito, que proviene del Pacífico se pesca utilizando dispositivos para atraer a los peces antes de lanzar la red de cerco. Atunes inmaduros, tortugas, delfines, tiburones y otras especies acaban en el cerco.

2) Atún rojo:

- Soy una especie engordada en jaulas, no me reproduzco en cautividad, por lo que me capturan joven en alta mar.
- Para engordarme se necesitan entre 20 y 25 kilos de otras especies.
- He sido pescado de forma ilegal, me han hecho transbordos legales y no se declararon los datos correctos de la captura.

3)- La empresa Albacora S.L., dedicada a la pesca de atún de aleta amarilla y propietaria del buque Albacora 1, recibió en 2010 una multa de unos 5 millones de euros del Gobierno de los EEUU por pescar ilegalmente en aguas estadounidenses (la multa más alta de la historia por parte de la agencia de vigilancia de EEUU-NOAA). Pero cuatro meses más tarde el Gobierno español le otorgó 307.000€ para incrementar la seguridad de su flota en el Océano Índico por el riesgo de la piratería.

EMPERADOR

1)- ¡Oferta del mes! Pescado en el Atlántico ¡sólo por tiempo limitado!

- El 90% de las poblaciones de grandes predadores como el emperador o el bacalao están agotadas. Al estar en lo alto de la red trófica, su papel en la regulación del ecosistema marino es esencial.

2) Si nos centramos en el caso de las aguas europeas, un 59% de las especies comerciales de las que se dispone información está por debajo de los mínimos de seguridad biológica, un 14% por debajo del nivel de emergencia (según los científicos, deberían dejar de explotarse si queremos tener alguna opción real de que se recuperen), y un 72% se explotan por encima del Rendimiento Máximo Sostenible, es decir que sufren sobrepesca, lo que conlleva pescar demasiado y vender a bajo precio.

SARDINAS

1)- Si la gente en España solamente consumiera pescado de suministro propio, nos quedaríamos sin pescado el 8 de mayo, pasando a depender del pescado procedente del resto del mundo a partir del 9 de mayo, sobre la base de los niveles de consumo actuales.

- El 82 % de las poblaciones de peces mediterráneas y el 63 % de las atlánticas están sobreexplotadas.

2)- La Unión Europea es la tercera potencia pesquera mundial con una flota de más de 86.000 barcos, que supera los 5 millones de toneladas de captura anuales. El Estado español posee el 67% de la flota europea que faena en aguas extracomunitarias.

3)- **La pesca en África Subsahariana se practica a pequeña escala y de manera artesanal. Pero la mayor explotación de los caladeros africanos la realizan sobre todo empresas extranjeras que se apoyan en los acuerdos comerciales firmados a nivel internacional, para instalarse en**

las aguas africanas y practicar un modelo de pesca industrial. Más de la cuarta parte del pescado capturado por los pesqueros europeos procede de aguas no pertenecientes a la UE.

FILETES DE MERO

1)- Soy uno de los pescados más caros y apreciados de nuestras costas, pero también cada vez más escaso, así que seguramente que lo que hayas comprado sea un filete de perca del Nilo.

2)- Cada día, 2 millones de personas del mundo rico comen perca del Nilo. Esta cantidad cubriría las necesidades básicas de proteína de una tercera parte de la población desnutrida alrededor del lago (15 millones de personas).

MERLUZA:

1)- Casi el 40 % de la merluza está mal etiquetada y probablemente que provenga del Sur y Suroeste de África.

- La UE ha aprobado incrementar las capturas de merluza un 7% en aguas del Norte y un 15% en caladeros ibéricos (Cantábrico y Golfo de Cádiz), algo que pone en serio peligro a la especie.

2)- ¡He sido pescado por métodos de pesca industrial!! Es el modelo de pesca orientado a obtener un gran número de capturas gracias a la avanzada tecnología y medios técnicos de que dispone, así como por el tamaño de las embarcaciones. El modelo de pesca industrial es el que presenta un mayor peso en lo que se refiere a la cantidad de capturas pesqueras.

3)- La flota industrial consume de media siete veces más fuel que la artesanal y extrae cuatro veces menos pescado por tonelada de petróleo consumido, siendo por tanto muchísimo menos eficiente energéticamente, más vulnerable a las alzas del precio del petróleo y a su agotamiento futuro. Además de contribuir en mayor medida al cambio climático.

FILETES DE PESCADO CONGELADO

1)- Soy de la especie Fletán, no ves mi cuerpo en su totalidad porque he sido pescado por técnicas de arrastre y me estropeé cuando fui arrastrado hasta la superficie por la presión a la que estuve sometido dentro de la red y porque me procesan a bordo del barco.

2)- La modalidad de pesca que mayor capacidad de capturas presenta es la de arrastre. De hecho este tipo de pesca representa la mitad de las embarcaciones y la mitad de la flota pesquera industrial española por capacidad pesquera. Una modalidad de pesca que resulta muy perjudicial para la sostenibilidad ambiental de los caladeros por los fuertes estragos que realiza en el ecosistema marino.

3)- Cada ciudadano español consume 44,8 kg de pescado al año; un poco más del doble que la media europea (22,1Kg) y claramente por encima del consumo medio mundial (17,1 kg).

- Dos de cada tres pescados consumidos en el Estado español provienen de caladeros fuera de la jurisdicción de los países de la UE.

ANCHOA

1)- La biomasa de la anchoa ha estado por debajo de la biomasa de precaución (33.000 tn) establecida por el Consejo Internacional para la explotación del Mar, desde el año 2002, en 2009 la biomasa era de 28.000, tras varios años de veda. Ahora el Consejo de Ministros de Europa vuelve a abrir el caladero del Golfo de Vizcaya golpeando gravemente los recursos pesqueros.

2)- En el Estado español en los últimos años se han perdido más del 40% de los puestos de trabajo, a causa por un lado, del abandono de la actividad de muchos pescadores artesanales, y por otro lado por el incremento de la inversión en material a bordo de los buques pesqueros que ha llevado a una mayor eficiencia operativa y a una menor necesidad de personal.

3)- Es habitual que cuando se piensa en la huella ecológica se relacione con el consumo de materiales inertes: minerales y combustibles fósiles, o con la generación de emisiones de CO₂. Pero rara vez se asocia con el consumo de pescado, cuando en el caso del Estado español representa un 7,6% del total de la huella ecológica, y es casi cuatro veces superior a la huella pesquera media mundial.

PULPO GALLEGO

1)- ¡He sido pescado por métodos de pesca artesanales!!

- **Por pesca artesanal se conoce el tipo de actividad pesquera que utiliza técnicas tradicionales con poco desarrollo tecnológico y que posee una capacidad potencial de capturas muy limitada.**

2)- La pesca artesanal: consume mucha menos energía; es mucho menos lesiva para el medio marino, apenas produce descartes.

- Los subsidios recibidos por la pesca industrial son del orden de cuatro veces superior a los recibidos por la flota artesanal.

3)- Las capturas anuales de la flota industrial a nivel global son similares al de la flota artesanal, pero debido a la alta tecnología utilizada, el número de personal empleado es muy inferior, ya que la modernización hace innecesarios muchos puestos de trabajo

BACALAO DEL ATLÁNTICO

1)- La población de bacalao está en muy malas condiciones y todos los stocks están clasificados como sobreexplotados o en riesgo de ser explotados de forma insostenible, excepto los stocks islandés y del mar de Barents (Ártico Noreste) donde los stocks están mejor gestionados.

2)- ¡Provengo de la pesca ilegal!!

- La pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), es aquella que se practica sin respetar las medidas de conservación y las normas legales vigentes que han sido establecidas a nivel nacional o internacional. La pesca ilegales una lacra en todo el mundo, entre cuyas consecuencias más negativas destacan: la competencia desleal, la distorsión del mercado en favor de los operadores sin escrúpulos, el agotamiento de las poblaciones mundiales de peces y la disminución de los puestos de trabajo.

3)- La forma de operar de las embarcaciones que recurren a la pesca ilegal suele ser mediante la utilización de banderas de conveniencia (BDC). Son embarcaciones que se registran en paraísos fiscales o países con fuertes exenciones tributarias para reducir los costes de registro, mantenimiento, impuestos, condiciones contractuales de su tripulación, etc.

- España –que recibe el 46% de las ayudas comunitarias destinadas para la pesca– se encuentra entre los países con más embarcaciones con bandera de conveniencia controladas. Existen además numerosos casos de empresas o buques que han recibido subvenciones a pesar de haber sido multados por practicar la pesca ilegal.

Alimentación es una iniciativa socio-educativa para generar conciencia crítica y promover la acción ante las consecuencias sociales, económicas y ambientales que genera nuestro modelo alimentario (producción, distribución, comercialización y consumo). Promueve un modelo alternativo basado en los principios de la Soberanía Alimentaria con perspectiva de género que apueste por un mundo rural vivo, tomando como eje dinamizador el centro escolar para implicar a la comunidad.

alimentación
Red de escuelas por un mundo rural vivo

