



UN RETO PARA LA CONSERVACIÓN: LA PESCA Y EL CONSUMO RESPONSABLE

Por: Fundación MARVIVA

Palabras Clave: Conservación, Pesca, Consumo



En la actualidad, alrededor de 540 millones de personas en el mundo dependen directa o indirectamente de las actividades pesqueras y se estima que cerca de 900 millones de personas dependen de la pesca como fuente principal de proteína (FAO).

La situación actual de las pesquerías en el mundo ha encendido las alarmas para que las instituciones y organizaciones de los países costeros busquen alternativas que garanticen la sostenibilidad de los recursos para el futuro, pues los científicos de la FAO estiman que en 30 años muchas de las especies de interés comercial podrían desaparecer. Los últimos estudios muestran que en un 80% de estas especies se encuentran claramente en situación de sobrepesca.

Algunas de las principales causas de esta problemática están relacionadas con el desarrollo tecnológico de embarcaciones, métodos de pesca más eficaces para la extracción del recurso, la creciente demanda de proteína animal y los fuertes hábitos de consumo de determinados productos marinos.

En Colombia, según la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), en los últimos años se ha registrado una disminución de producción pesquera, especialmente en especies como el camarón, tanto en las aguas del Pacífico como en las del Caribe; la langosta en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina y el Caribe continental; el caracol pala en el Archipiélago de San Andrés y la piangua en el Pacífico.

Esta situación hace que sea necesario revisar y actualizar la normatividad nacional con el fin de regular la explota-

ción de los recursos, fortalecer medidas contra la pesca ilegal y crear o ampliar áreas marinas protegidas y zonas exclusivas de pesca artesanal. Con estas medidas se protege el recurso pesquero y se garantiza la vida de las comunidades costeras que dependen de esta actividad como único sustento y fuente de proteína.

De otro lado, se requiere que los pescadores (artesanales e industriales) se comprometan con el uso y aprovechamiento de los recursos pesqueros cumpliendo con criterios mínimos de la pesca responsable. En Colombia, cerca de 100 mil pescadores artesanales y de subsistencia, viven del recurso y en su mayoría emplean métodos de pesca más amigables y sostenibles que los utilizados por pesquerías industriales. Según cifras FAO para Colombia, 16.000 personas derivan su sustento de las 82.723 t provenientes de la pesca industrial mientras que 20.000 pescadores artesanales lo hacen con 3.554 t.

¿Qué hacer para aportar a la conservación?

Repensar el sistema de explotación de los recursos del mar dio cabida a los conceptos de pesca y consumo responsable, éstos permiten que dicha reflexión involucre a los principales actores de la problemática que implica tanto de la industria pesquera como de los consumidores de pescado.

Es por esto que, organizaciones como MarViva, adelantan acciones para promover el conocimiento y la conservación de estos recursos a través de programas, proyectos y campañas por la pesca y el consumo responsable de pescado de mar en alianza con asociaciones de pescadores, organizaciones ambientales, restaurantes, supermercados y consumidores, para generar una mayor sensibilización en todos los miembros de la cadena pesquera.



Este proyecto permitió materializar una alianza por la pesca y el consumo responsable y avanzar en la formación de los consumidores responsables del restaurante Wok quien le apostó a la conservación y, de manera conjunta con la Fundación MarViva y la Red de Frío, vienen construyendo y aplicando los criterios que se materializarán en un acuerdo comercial que podrá ser un modelo para futuras iniciativas empresariales que le apunten a la conservación y al uso sostenible de los recursos con un balance positivo para las comunidades locales y para los ecosistemas marinos.

Con esto, se pretende despertar el interés de personas y organizaciones para que asuman su responsabilidad en los problemas ambientales y tomen conciencia sobre su papel en la conservación.

En este trabajo por la conservación MarViva, en asociación con Wok y la Red de Frío de Bahía Solano en el Chocó, fueron ganadores en la convocatoria Ecogourmet y están ejecutando el proyecto denominado FORTALECIMIENTO DE LA RELACIÓN COMERCIAL RESTAURANTE WOK – RED DE FRÍO DE BAHÍA SOLANO EN EL MARCO DE PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS y como parte del Programa Por Nuestros Mares del Fondo Acción y Conservación Internacional.

Recomendaciones útiles para ser un consumidor más responsable

- Averigüe qué especie de pescado está comprando o consumiendo y luego remítase a la literatura disponible o las guías de pesca responsable, sobre el estado de amenaza o presión en que se encuentra esta especie.
- Si los pescados son muy pequeños, pregúntele el vendedor o consulte en las guías disponibles la talla media de captura de la especie que va a consumir.
- Los pescados pueden provenir de capturas de pescadores artesanales con artes de menor impacto o de la pesca industrial. Infórmese las artes más adecuadas.
- Conozca las técnicas y formas de pesca con que se realiza la extracción de los peces. Ya existen clasificaciones sobre las más nocivas y las amigables con el ambiente.
- Hay épocas de veda para determinadas especies que permiten que las poblaciones de peces se recuperen. Infórmese sobre las épocas de veda y evite el consumo o compra durante la misma.

Para un consumidor informado:
www.slowfood.it/slowfish; <http://www.fao.org>



Fotos: Archivo MARVIVA