



A investigadora Elena Ojea, directora do grupo Future Oceans Lab da UVigo.

A produción mundial de alimentos de orixe mariña **podería aumentar entre 21 e 44 millóns de toneladas para o ano 2050**, o que supón un incremento do 12% ao 25% de toda a proteína animal necesaria para alimentar a 9.800 millóns de persoas a mediados do século XXI, segundo o estudo no que participou a investigadora **Elena Ojea** (Nigrán, 1981), **publicado na revista Nature**.

A directora do grupo Future Oceans Lab da Uvigo participa neste estudo liderado por **Christopher Costello**, da **Universidade de California**, e no que tamén colaboran científicos de institucións de Arxentina, Chile, China, Xapón, Malaisia, México, Noruega, e Sudáfrica.

—Sabiamos que o mar é unha fonte inesgotable de recursos desde tempos prehistóricos, pero semella que pode selo tamén nun futuro?

—Inesgotable non é. Certo que no artigo damos unha visión optimista e positiva polas opcións de incremento das que falamos, pero isto sería cun cambio enorme e de forma sistémica, facendo unha xestión máis sostible da pesca e da acuicultura. Se facemos as cousas ben desde agora, si que poderemos sacar máis alimento do mar.

“O 30% dos recursos pesqueiros están sobreexplotados, estase a pescar a un ritmo maior da capacidade de recuperación do peixe”

—A investigación na que traballan sinala que é posible incrementar entre un 36 e un 74% a subministración de alimentos de forma sostible, incluíndo a pesca, a acuicultura e o marisqueo. Con todo, advirte que dependerá de varios factores, entre eles as reformas políticas. Que decisións considera fundamentais para que isto suceda por parte dos gobernos?

—Na pesca o principal sería rematar dunha vez por todas coa sobre explotación de recursos pesqueiros. Na actualidade o 30% dos recursos pesqueiros internacionais están sobreexplotados. Estase a pescar a un ritmo maior da capacidade biolóxica que o peixe ten de se recuperar. Se deixas que unha zona sobreexplotada se recobre a un nivel de rendemento sostible, a longo prazo poderás capturar máis cantidade, unha vez que ese stock estea máis san. De aquí vén parte do incremento que nós estimamos. Xa só con mellorar a pesca con políticas de quen accede, de canto pode pescar, onde..., con estas regulacións e seguindo os criterios biolóxicos, xa se podería aumentar. No caso da acuicultura damos unhas marxes de suba ata ao 74%, porque depende do tipo de políticas e tamén da tecnoloxía dispoñible. A día de hoxe habería que reconverter a acuicultura hacia un modelo sostible, menos intensivo nos recursos pesqueiros que necesita para a alimentación e con mínimo impacto ambiental. Actualmente isto é posible para unhas especies pero non para todas.



Elena Ojea xunto cun dos coordinadores do estudo, Christopher Costello.

—**É posible concienciar ao sector pesqueiro de facer unha pesca sostible, menos destructiva?**

—O sector pesqueiro en xeral é o primeiro que coñece ben os seus recursos. Saben que viven diso, por iso están concienciados. O colapso do sistema non é por eles. O foco debería estar posto nas regulacións do sector pesqueiro.

“Sen que pescadores e mariscadores estean incluídos na recuperación dos recursos mariños a tarefa será imposible”

—**Isto é realista, non é algo utópico?**

—É difícil que cada pescador ou mariscadora, quen vive do mar, faga o que sabe que debe facer se non hai unha política asociada. Cunha estratexia clara dos gobernos e tendo o sector pesqueiro dentro do proceso isto é realista. Eles van seguir tendo que vivir do mar, pero os seus recursos non se poden manter sen que se tomen medidas coas que eles estean tamén dacordo. Sen que estean incluídos nesta recuperación dos recursos mariños sería imposible.

—Tamén inclúe as innovacións tecnolóxicas, dun xeito ou outro dependerá do investimento que se faga?

—Exacto. Aí depende da inversión e de cara a onde se leve a acuicultura. Ao final a inversión a ditan as regulacións. Se ti prohibes certos vertidos, a innovación tecnolóxica vai enfocada a evitalos. Se regulas que tipo de alimentación pode usar a acuicultura, pois a innovación tenderá cara a aí. Por iso poñemos o foco no tema da xestión, porque é a chave para marcar estes rumbos. Resultaría utópico se o tivesemos que facer a nivel de cada pequena empresa ou cada barco, pero se se trata dunha decisión que vén por unha regulación dos gobernos, todo irá nesta liña.

—Outro factor sería a evolución da demanda futura. Explique un pouco por onde debe ir isto.

—Tendo en conta a oferta de alimentos do mar en termos biolóxicos, tanto en pesca como en acuicultura, tamén hai que ter en consideración a demanda deses produtos. Ti non podes apostalo todo á acuicultura de bivalvos se no mundo non hai mercado para iso, non podemos obrigar á xente a comer algo que non está demandado. Nós xogamos con varios escenarios de demandas futuras. Esa produción de proteína do peixe que se pode chegar a incrementar a un 25% no 2050 ten en conta unha demanda favorable, é dicir, que imos querer consumir o que se pode pescar de forma sostible.

“Queremos saber como alimentar a 9.800 millóns de persoas en 2050, e os océanos só terán un papel importante se o facemos ben “

—Xapón é o país con maior esperanza de vida do mundo e o maior consumidor mundial de pescado, cunha media de case 54 quilos por persoa ao ano. O segredo está no peixe?

—Tamén temos a España e Portugal moi arriba nesa lista, e está claro que isto ten que ver coa dieta e aquí temos moi en conta o peixe.

—Resumindo. Mellor peixe que carne?

—(Risas) Non son unha especialista en dietas. Sempre se fala de dietas equilibradas. O que nós argumentamos no estudo é que se queremos contestar á pregunta de como alimentar á poboación de 2050 sabendo que vai pasar de 7.700 millóns de persoas a 9.800, e só se o facemos ben, os océanos servirán para alimentar a poboación no 2050 e terán un papel importante. Obviamente non podemos vivir só de peixe. Tamén comentamos no artigo que quizais hai máis problemas asociados á expansión terrestre da alimentación que á mariña, pero probablemente, como dicía ao comezo, necesitemos de todo.