



Un 25 % de las capturas mundiales de **pesca** marina se destinan a la fabricación de piensos de acuicultura, cerdos o pollos, según un informe de “**Sea Around Us**”.

“Desde 1950, 20 millones de toneladas (de pesca) se utilizan para usos distintos a la alimentación humana, pese a que el 90 % de estos pescados serían comestibles” para los ciudadanos, según explica el investigador principal del estudio, Tim Cashion.

Dentro de la media anual de 20 millones de toneladas, señala que 18 millones se emplean específicamente para la elaboración de **harinas** y aceites para **piensos**, según el **informe**. Esos volúmenes, añade, “podrían utilizarse con más eficacia y mejorar la alimentación de mucha gente”.

El estudio está enmarcado en el proyecto “Sea around us” (El mar a nuestro alrededor), del Instituto para los **Océanos** de la Universidad de la Columbia Británica.

*“Las capturas de peces que se utilizan para **acuicultura** muchas veces proceden de países en desarrollo. Esto reduce el acceso de sus habitantes a productos frescos”.*

Analiza el porcentaje de capturas marinas globales que no se usaron para alimentación humana entre 1950 y 2010 e insiste en que esta “tendencia” continúa.

### **Sureste asiático**

Entre las flotas que más “desvían” el pescado hacia otros fines, Cashion cita los arrastreros de países del este de Asia, como **China** o **Tailandia**; el estudio señala que el crecimiento de

la demanda de piensos para **acuicultura** en el sureste asiático ha potenciado este fenómeno.



En el sureste de Asia crece el uso de pescado para harinas, según un informe. Costa tailandesa. EFE/Barbara Walton

“En un contexto en el que las capturas de peces están disminuyendo 1,2 millones de toneladas al año, estos hallazgos son de interés para quienes se preocupan por la seguridad alimentaria”, según el informe.

“El pescado es fuente de proteínas para 2.900 millones de personas en el mundo. Además, las capturas que se utilizan para acuicultura muchas veces proceden de países en desarrollo, lo que añade presión a sus caladeros y reduce el acceso de sus habitantes a productos frescos”, según el investigador.

### Opinión sobre España

Preguntado por España, Cashion apunta que su sector extractivo no utiliza grandes cantidades de pesca para harinas, en general. Asegura que muchas piscifactorías han reducido el empleo de pescado apto para humanos en la dieta de las especies de cultivo. Sin embargo, señala que el “precio creciente del atún rojo ha llevado al desarrollo de granjas del **Mediterráneo** (incluidas las españolas) que requieren gran cantidad de pescado” como sustento: “10-20 kilos de arenque o sardinas para producir un kilo de atún”. A su juicio, esto supone “un paso atrás” y destinar recursos a un “producto de lujo”.

### Posibles medidas

Entre las medidas para un mejor aprovechamiento de los productos del mar, Cashion aboga por favorecer aquellas prácticas extractivas o acuícolas con mayores producciones para consumo humano.

En la piscicultura, apunta que aunque suministra la mitad del pescado obtenido en el mundo, también consume gran volumen de peces salvajes y aboga por potenciar la cría de especies que necesitan “menos pienso o ninguno”, como los moluscos.

Respecto a la **Unión Europea (UE)**, menciona las políticas para prohibir el descarte (capturas no deseadas de peces que después, muertos son arrojados al mar) y apunta que son positivas.

El veto al descarte, añade, animará a los pescadores a cambiar sus prácticas y “minimizar” el impacto de su actividad en las especies no deseadas, además de augurar un crecimiento del mercado de piensos elaborados con pescado que antes se desechaba.

Link: [http://www.efegro.com/entrevista/pesca\\_informe/](http://www.efegro.com/entrevista/pesca_informe/)