

Editorial de Opinión Acuicultura sostenible: el camino a seguir Dave Robb, Líder de Sostenibilidad del Grupo de Nutrición Acuícola de Cargill



La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha resaltado la necesidad de que la acuicultura crezca para ayudar a alimentar a la creciente población humana hasta 2050, pero ese crecimiento debe gestionarse de manera sostenible. Durante los últimos 25 años, el uso de ingredientes marinos en la acuicultura ha sido un tema de preocupación. En las décadas de 1980 y 1990, muchas dietas de peces cultivados se basaban predominantemente en harina y aceite de pescado, ambos ricos en nutrientes, proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos. Sin embargo, a medida que la industria se expandió, la demanda de estos recursos marinos creció paralelamente, planteando preguntas críticas sobre la sostenibilidad de usar peces para alimentar a peces, especialmente cuando estos recursos marinos podrían alimentar directamente a las personas.

La solución ha sido convertir peces menos apetecibles en productos de alta demanda como el salmón, la lubina, la dorada o el camarón, asegurando al mismo tiempo que nuestras prácticas de obtención tengan un impacto mínimo en los ecosistemas marinos. Sin embargo, a medida que la acuicultura crece para alimentar a más personas, también lo hace la demanda potencial de harina y aceite de pescado, que también son buscados por otras industrias. Con esta competencia creciente por un recurso finito, ¿cómo identificamos y desarrollamos alternativas sostenibles mientras continuamos utilizando estos ingredientes marinos de manera responsable?

Lograr una gestión sostenible de las pesquerías es complejo. Cuando una pesquería está bajo el control de una sola nación, se requiere liderazgo por parte de los reguladores nacionales para adherirse al Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, asegurando evaluaciones y regulaciones adecuadas de las existencias. El desafío se amplifica cuando las pesquerías abarcan múltiples naciones, lo que requiere cooperación entre reguladores y pescadores vecinos, mientras que los derechos de pesca son temas muy sensibles políticamente para todas las naciones costeras.

El cambio climático agrava aún más estos desafíos, ya que el calentamiento de las aguas provoca que las existencias de peces migren, a veces cruzando fronteras nacionales y

afectando el acceso y los derechos de pesca. El caso de la caballa en el Atlántico Nordeste, que ha cambiado su hábitat entre Noruega, Islandia y los países de la UE, ejemplifica la necesidad de colaboración internacional en la gestión pesquera para prepararse para estos cambios futuros.

A pesar de estos obstáculos, la colaboración y las asociaciones siguen siendo fundamentales. La gestión pesquera efectiva depende de la cooperación entre pescadores, reguladores y representantes del mercado. El Proyecto de Mejora de la Pesquería (FIP, por sus siglas en inglés) es un ejemplo notable, reuniendo a diversos actores para mejorar las prácticas de gestión pesquera.

Un concepto desarrollado originalmente por la Asociación de Pesquerías Sostenibles (SFP, por sus siglas en inglés), los Proyectos de Mejora de la Pesquería (FIPs) juegan un papel crucial en la promoción de prácticas sostenibles. Estos proyectos son colaboraciones entre pescadores, procesadores, proveedores y organizaciones de conservación con el objetivo de mejorar la sostenibilidad de las pesquerías. Los FIPs operan identificando desafíos ambientales clave y estableciendo objetivos específicos y medibles para abordarlos. Se centran en implementar cambios que puedan llevar a la evaluación exitosa según los estándares de MarinTrust, desarrollados específicamente para ingredientes marinos, o a la certificación de la pesquería por estándares como el Consejo de Administración Marina (MSC, por sus siglas en inglés).

Los FIPs son fundamentales para impulsar mejoras al establecer metas con plazos definidos, típicamente en un plazo de cinco años, para lograr una gestión sostenible. Este enfoque estructurado asegura un progreso continuo y responsabilidad, lo que lo convierte en una herramienta efectiva en la búsqueda de pesquerías sostenibles. El Programa de Mejoradores de MarinTrust está diseñado para el sector de ingredientes marinos, impulsando mejoras en el mar y en las fábricas de procesamiento, y estableciendo una cadena de custodia de los productos. Su reconocimiento por el sector acuícola proporciona un excelente punto de entrada a una vía de desarrollo sostenible para una pesquería involucrada en ingredientes marinos. Más allá de esto, los FIPs integrales pueden estar más enfocados en lograr objetivos más altos, como la certificación MSC para la pesquería.

Mirando hacia adelante, el uso continuado de ingredientes marinos en la acuicultura es esencial, siempre que provengan de pesquerías gestionadas de manera sostenible. Para satisfacer la creciente demanda y abordar las fluctuaciones ambientales, debemos ampliar el conjunto de pesquerías bien gestionadas a nivel mundial. Esto incluye no solo aquellas que proporcionan harina y aceite de pescado, sino también aquellas que suministran pescado para el consumo humano directo.

Países como Japón, India y Mauritania ofrecen oportunidades prometedoras para el desarrollo de pesquerías sostenibles. Sin embargo, estas áreas también presentan desafíos únicos, como entornos políticos complejos y regulaciones locales variadas. Iniciativas como el Fondo de Mejora de Pesquerías, lanzado en colaboración con

Finance Earth y WWF, buscan apoyar estos esfuerzos, asegurando un futuro sostenible para las existencias mundiales de peces.

En conclusión, la gestión sostenible de las pesquerías no es solo un imperativo comercial, sino una responsabilidad ecológica y social más amplia. Aunque el viaje está lleno de desafíos, los beneficios potenciales para los ecosistemas, las comunidades locales y el suministro global de alimentos son inmensos. Fomentando la cooperación internacional y adoptando prácticas de gestión innovadoras, podemos asegurar recursos marinos obtenidos de manera responsable para las generaciones futuras. Además, es importante reconocer que no toda la acuicultura depende de ingredientes marinos. Muchos productores están incorporando fuentes de alimento basadas en plantas o alternativas para mejorar la sostenibilidad. Adoptar estas estrategias diversas garantizará en última instancia la longevidad y sostenibilidad del sector acuícola.

