



LA VANGUARDIA

## LA CONTRA

**Daniel Pauly**, máximo experto mundial en pesca



VÍCTOR M. AMELA IMA SANCHEZ LLUIS AMIGUET

**Tengo 64 años. Nací en París y vivo en Vancouver. Soy profesor de Pesquería en la British Columbia University. Tengo una hija treintañera. Soy socialdemócrata. Desconfío de todas las religiones por igual. Desde joven confíé en mejorar el mundo: sigo intentándolo**

# “Todo el pescado será pronto un artículo de lujo”



MAITE CRUZ

### Ocean 2012

El doctor Pauly habla un español aceptable, gracias a sus largos trabajos en países latinoamericanos: desde joven quiso ayudar a los más desfavorecidos, y encontró su particular modo de hacerlo estudiando a fondo los problemas de la pesca y planteando alternativas. Ha dirigido los más detallistas estudios sobre pesquerías y ha promovido iniciativas como [www.fishbase.org](http://www.fishbase.org), la más completa base de datos sobre pesca. Ha dado una conferencia en la Universitat de Barcelona, en colaboración con la Fundació Ocean 2012 ([www.ocean2012.eu](http://www.ocean2012.eu)), una alianza de organizaciones que propone modificar el marco regulador de la pesquería europea, en beneficio del futuro de la pesca.

**P**ican? Cada vez menos.  
**¿Por qué?** La presión de la pesca industrial esquilma las poblaciones de peces en todo el planeta.  
**¿Desde cuándo se nota esta mengua?** Hace quince años las pesquerías eran locales. Desde entonces, la pesquería se globaliza.  
**¿Puede ilustrarlo con datos?** De los años 50 a los 80, la superficie de pesca se amplió un millón de km<sup>2</sup> al año. De 1980 a 1995, pasó a crecer 3 millones de km<sup>2</sup> al año. Ahora ha dejado de crecer.  
**¿Por qué?** ¡Porque todo el planeta está ya copado! Pescamos ya en el fin del mundo: en el sur del Pacífico, en la Antártida...  
**¿Con qué resultados?** Si vamos tan lejos en busca de peces es porque cada vez hay menos...  
**Voy al mercado y no lo noto.** Nuestras lonjas del primer mundo son el destino prioritario de esa pesca remota. Si lo notan las lonjas de países pobres: los peces que antes estaban en puestos de Dakar, África oriental, India... ahora están aquí.  
**¿Y aquí cuándo empezaremos a notarlos?** Una abuela que se pasee por el mercado no reconocerá ya la mayoría de los peces.

**¿Qué pasará si seguimos así?** El pescado se encarecerá más y más: tus hijos sólo lo comerán en Navidad, en una boda...  
**¿Incluido el sushi? Les encanta.** Creer que todo el mundo iba a poder comer sushi todo el tiempo es un delirio.  
**¿Qué especie corre más peligro?** Dentro de veinte años habrá desaparecido el atún de tu vida. Pero lo grave es la tendencia: a esta especie le seguirá otra, y otra...  
**¿Qué estamos haciendo mal?** Vaciamos una zona de pesca... y luego vamos a por otra. Es una estafa piramidal: ¡nos liquidamos el capital! Es insostenible.  
**¿Hay alternativa?** Una pesca artesanal permitiría mantener el stock, el capital de pesca: pescando menos cantidad, más selectivamente y sin alterar los fondos marinos. ¡Nada de redes de arrastre, sólo anzuelos!  
**¿Qué consecuencias comporta la pesca por arrastre?** El mar del Norte era rocoso... y hoy es fangoso. La red de arrastre destruye los fondos marinos, los arrasa, los inhabilita para una ulterior repoblación. Y, encima, se pesca lo que no se quiere pescar.  
**¿Por ejemplo?** La pesca de merluza o bacalao no debería llamarse así, porque sólo un 40% de lo pes-

cado en las redes es merluza o bacalao: ¡el 60% son especies diversas..., cuyos cadáveres se arrojan luego al mar! Al año, son casi 20 millones de toneladas de pescado desperdiciados.

### ¿Cuántos millones de toneladas de pescado si llegan a puerto?

Al año, 53 millones de toneladas de pescado son capturados para consumo humano. De estas toneladas, 24 millones se pescan artesanalmente: dan un medio de vida todavía a 12 millones de personas. Los otros 29 millones se pescan a gran escala: dan trabajo sólo a medio millón de personas.

### Y enormes beneficios a algunos pocos, supongo...

Mire el caso de España: ha orillado la pesca artesanal para volcarse en la industrial. La pesquería española extrae peces en todos los mares del planeta... y extrae dinero del contribuyente.

### ¿Dinero mío?

Sí, casi 500 millones de euros europeos subvencionan esta estructura industrial de enormes pesqueros conquistadores de mares remotos, que esquilman la pesca que era para pescadores artesanales locales. Con ese dinero, además, compran derechos de pesca en costas de países pobres.

### ¿La acuicultura podría ser la alternativa?

Hoy produce 40 millones de toneladas para consumo humano: China produce el 70% de todo ese pescado de piscifactoría del mundo; el resto, otros países. Pero hoy no es la alternativa: son peces carnívoros (como el salmón) que se engordan con harinas de pescado, anchoveta y sardina. ¡Es absurdo!

### ¿Por qué?

Necesitamos ¡una tonelada! de anchoveta y sardina para producir sólo 200 kilos de salmón. ¡Qué sinsentido! ¡No sería mejor comerse la sardina y la anchoveta que convertir las en pienso para salmones?

### ¿Qué rica la sardina, sí.

Y más sana: a mayor edad del pez (salmón, atún...), más riesgo de concentración de metales pesados. ¡Usar anchoveta y sardina para producir salmón es dilapidar lo bueno para amplificar lo malo!

### Si usted mandase, ¿qué tres medidas adoptaría en bien de la pesca?

Una, supresión de las subvenciones. Dos, creación de zonas protegidas (en diversos grados). Y tres, cuotas individuales de pesca (por pescador o por buque).

### El cambio climático ¿está afectando de algún modo a la pesca?

Sí: los bancos de peces están desplazándose desde los mares cálidos hasta los fríos. Dentro de unos años, los países tropicales dispondrán de muy poca pesca...

### ¿Como usted mucho pescado?

Como lo que mi esposa me cocina, ja ja... Pescado, dos o tres veces al mes.

### Es poco, ¿no?

Ella compra y cocina, y está bien así: comemos salmón rojo (*sockeye*), un salmón salvaje del Pacífico, muy rico y saludable.

VÍCTOR M. AMELA