

Piscifactorías sostenibles

La acuicultura es el mejor instrumento para luchar contra la sobrepesca. Pero las especies cultivadas consumen pescado y generan residuos

En los últimos años el consumo de pescado a nivel mundial se ha disparado. No sólo porque las flotas pesqueras son más eficaces en las capturas sino también por la concienciación creciente por parte de los consumidores de lo saludable que es comer pescado de forma regular. Un informe reciente de la Organización para la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO) estima que, teniendo en cuenta el crecimiento de la población mundial, se necesitarán, sólo para mantener los actuales niveles de consumo, unos 40 millones de toneladas adicionales de pescado cada año durante las dos próximas décadas. Conseguirlo sólo será posible con la acuicultura.

El informe es una llamada de atención sobre las mejoras que precisa este sector. Las piscifactorías han incrementado el volumen de pescado en el mercado y han permitido reducir los precios, pero no han logrado mitigar la sobrepesca y ello ha comportado nuevos problemas para el medio ambiente. Dificultades todas ellas, eso sí, con solución. No se trata de dar la espalda a la acuicultura sino de lograr que sea sostenible.

PECES SEMI-VEGETARIANOS

El principal problema de las piscifactorías es que necesitan pienso a base de harina y aceite de pescado o pequeños crustáceos que, a su vez, deben conseguirse a través de capturas. Se ha calculado que para obtener un kilo de salmón se necesi-

tan de dos a cinco kilogramos de pescado azul, como anchoas, arenques o caballa. Sucede lo mismo con la acuicultura de la lubina, la dorada o el rodaballo, tres de las especies más cultivadas en España y otros países desarrollados, lugares en los que las preferencias, cuando se habla de pescado, se decantan hacia peces predadores.

No obstante, cada vez es mayor el número de piscifactorías que sólo utilizan harinas avaladas por organismos internacionales, que certifican que se elaboran con peces capturados en caladeros que no están sobrexplotados. Otra alternativa es la acuicultura de peces herbívoros o semiherbívoros, como la carpa o la tilapia, muy cultivados en países en desarrollo, o de moluscos como los mejillones. Pero ante el deseo de seguir criando predadores, una acuicultura sostenible debería sustituir parte de la dieta de los peces con productos de origen vegetal, como soja, semillas de girasol o maíz.

Se ha apuntado incluso la posibilidad de aplicar una dieta totalmente vegetariana aunque, en este caso, se deberían añadir suplementos que garanticen el aporte de elementos esenciales para el desarrollo de los peces, como la metionina, un aminoácido esencial que sólo se puede obtener a través de aceite o harina de pescado. Otra solución innovadora y que además garantiza a los peces el aporte de grasas Omega-3 son las macroalgas o, incluso, la



fermentación de residuos terrestres para obtener microorganismos productores de ácidos grasos Omega-3.

EVITAR RESIDUOS

Las piscifactorías también generan residuos, ya sean de pienso, de excrementos o de fármacos, que pueden degradar las aguas y los ecosistemas circundantes. Entre las soluciones más fáciles de implementar se apuntan los circuitos cerrados con sistemas para depurar el agua y el cultivo simultáneo de varias especies. Por ejemplo, si se disponen de jaulas de lubinas, se pueden colocar a su alrededor cuerdas con mejillones o cultivos de algas para aprovechar los residuos orgánicos y depurar el agua. Y debajo se puede situar otro tipo de peces que también consuman los residuos orgánicos. También se están ensayando métodos imaginativos como dar la comida a los peces en comederos, una iniciativa que contribuiría además a economizar pienso



(actualmente se dispersa el alimento en el agua, por lo que hay una gran cantidad que se pierde).

Otra forma de evitar la creación de residuos es minimizar el uso de antibióticos o fármacos antiparásitos que se aplican. Sin embargo, esta práctica requiere de la puesta en marcha de otras medidas, ya que la alta densidad de peces en las piscifactorías los hace muy proclives a estas infecciones. Por ello, la opción más sostenible es buscar otra forma de mantener a los peces sanos, como vacunas o el cultivo simultáneo con otros animales que se alimenten de los parásitos.

Por otro lado, ejemplares escapados de piscifactorías pueden suponer una amenaza para los organismos acuáticos de la zona, ya sea por depredación o por competencia por alimentos, o por contaminación genética si se cruzan con especies locales. Para evitarlo, se recomienda la sustitución de las típicas redes por tan-

ques cerrados. En la misma línea, la acuicultura ubicada en la costa está dañando ecosistemas únicos, como los manglares, y supone una competencia añadida por el territorio y las reservas de agua dulce. Para ello, se está estudiando apostar por la acuicultura de mar y trasladar sus instalaciones mar adentro.

LA OPCIÓN DEL CONSUMIDOR

Con todos sus defectos, la acuicultura es el mejor arma que tiene la sociedad para luchar contra la sobrepesca, la escasez de agua y la pobreza en países en desarrollo. Se calcula que para producir un kilogramo de carne se necesitan unos 8.000 litros de agua dulce, mientras que para un kilogramo de pescado de mar el gasto de agua es casi nulo. Se está hablando, por

tanto, de cambiar el modelo actual basado en grandes piscifactorías intensivas de una sola especie por piscifactorías que aportan un mayor beneficio ambiental. Por ejemplo, las piscifactorías junto a los arrozales mitigan los efectos negativos de la agricultura, y la cría de moluscos y algas marinas en la costa mejora la calidad de las aguas. De cualquier forma, está en manos del consumidor potenciar una acuicultura sostenible, según revela el trabajo *Catch of the Day* (La pesca del día) del *Worldwatch Institute*. Así, una persona puede comprar más a menudo mejillones o pequeños peces, cuyo cultivo es más sostenible, y menos grandes predadores (salmón o atún). La recomendación es que se consuman pescados de la parte baja de la cadena alimentaria (menor coste y especies menos amenazadas) . ◀