

A VISÃO DO MSC

PESCA SUSTENTÁVEL, MAIOR RENDIMENTO E A OFERTA GLOBAL DE ALIMENTOS

- Combater a sobrepesca é um benefício mútuo para o nosso planeta: a conservação dos recursos marinhos permite que mais pessoas tenham acesso à proteína de que necessitam para uma vida saudável.
- Mais de um terço das unidades populacionais de peixe em todo o mundo são pescadas a níveis biologicamente insustentáveis, pondo em perigo o futuro do aprovisionamento alimentar.
- As pescarias que são geridas de forma sustentável obtêm rendimentos mais elevados a longo prazo.
- Atualmente, estamos a desperdiçar proteína que seria suficiente para mais 72 milhões de pessoas por ano, porque as pescarias não estão a ser geridas a longo prazo.
- As gerações futuras têm direito a fontes alimentares sustentáveis e, com a população mundial a atingir os 10 mil milhões até 2050, a necessidade de explorarmos os nossos recursos naturais de forma sustentável é mais urgente do que nunca.

“

A boa gestão das pescarias é importante se quisermos satisfazer as futuras necessidades alimentares do planeta. As ferramentas para fornecer peixe e marisco sustentável para todos, assegurando a saúde dos oceanos, já existem – o que necessitamos agora é de vontade e cooperação internacional para as implementarmos em toda a atividade pesqueira a nível mundial.

”

Dr. Rohan Currey, Diretor de Ciência e Normas do Marine Stewardship Council.

ALIMENTAR UMA POPULAÇÃO CRESCENTE

A população mundial deverá atingir os 10 mil milhões até 2050. Alimentar esta população é um dos maiores desafios globais do nosso tempo. Os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS) das Nações Unidas incluem erradicar a fome e alcançar a segurança alimentar até 2030. Para atingir estes objetivos, devem ser feitas mudanças fundamentais na forma como produzimos, acedemos e consumimos alimentos.

O número de pessoas que sofre atualmente de desnutrição crônica está a aumentar, com uma em cada 9 pessoas em todo o mundo a sofrer de fome severa e um quarto a sofrer de insegurança alimentar. Um terço das crianças com idade inferior a cinco anos apresenta baixo peso para a sua estatura ou sofre de atraso no seu crescimento devido à malnutrição².

O combate à escassez alimentar tem múltiplas dimensões. Por exemplo, necessitamos de garantir uma distribuição equitativa de alimentos, porque, se por um lado, os mais favorecidos contam com mais escolha do que nunca, por outro, os menos favorecidos debatem-se pelo acesso a uma alimentação saudável. Além disso, é também necessário reduzir as perdas e os desperdícios alimentares, uma vez que todos os anos cerca de 1000 milhões de toneladas métricas de alimentos nunca chegam a ser consumidas.

No entanto, é também crucial aumentar a oferta alimentar de uma forma que possa ser gerida com sustentabilidade. Enquanto a população mundial mais do que duplicou nos últimos 50 anos, a produção alimentar quadruplicou³. Para satisfazer as necessidades de uma população de 10 mil milhões, o Instituto dos Recursos Mundiais estima que a produção mundial de alimentos deve aumentar 50%.

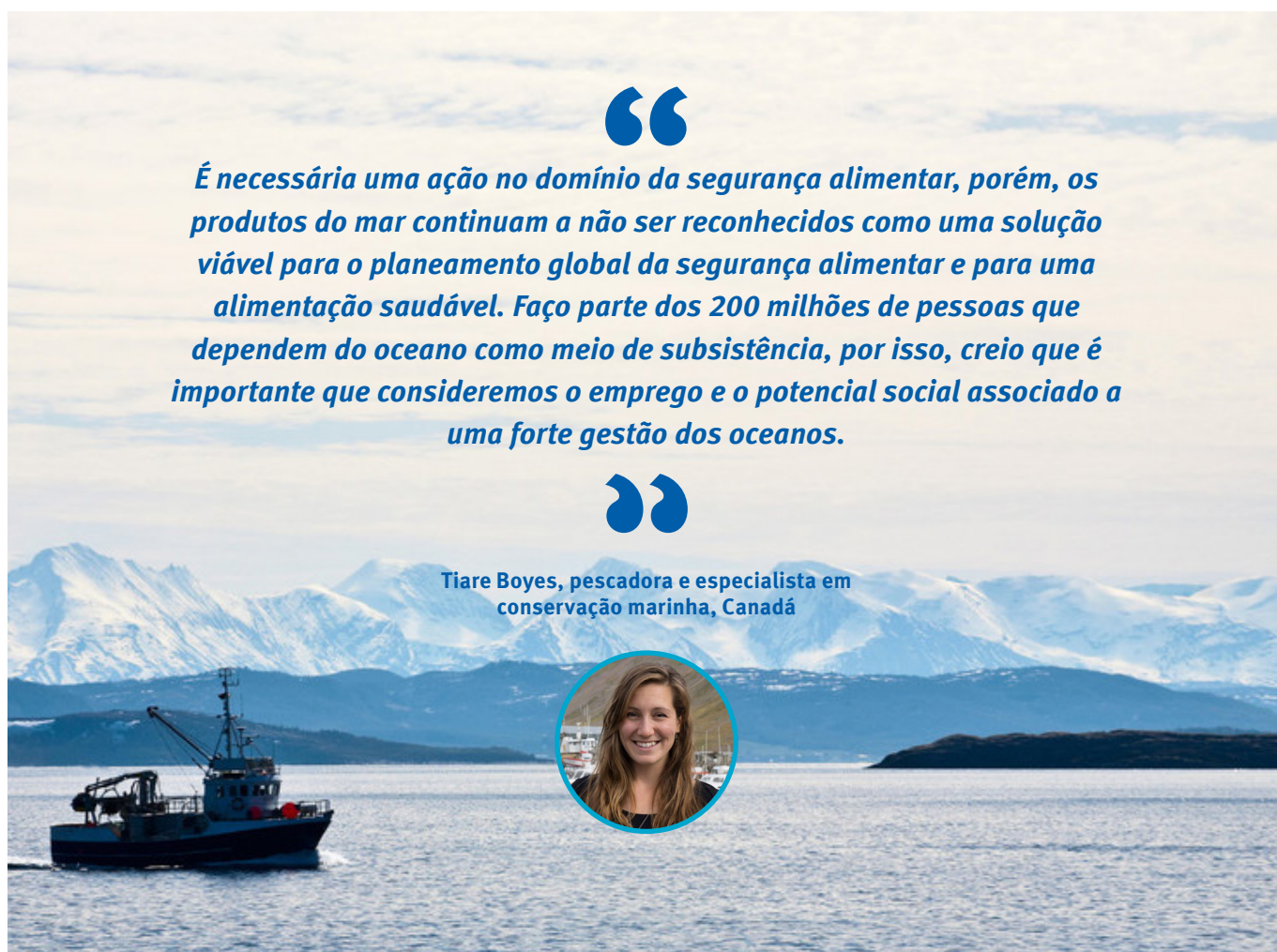
Conseguir isto e, ao mesmo tempo, conservar os nossos recursos naturais é um enorme desafio. Contudo, no que diz respeito aos produtos do mar, os dados disponíveis sugerem que não é necessário haver um compromisso entre rendimentos mais elevados e conservação – na verdade, é precisamente o contrário. Se todas as pescarias utilizassem práticas sustentáveis, poderiam ser geradas mais 16 milhões de toneladas em capturas por ano, satisfazendo as necessidades proteicas de milhões de pessoas em todo o mundo²¹.



É necessária uma ação no domínio da segurança alimentar, porém, os produtos do mar continuam a não ser reconhecidos como uma solução viável para o planeamento global da segurança alimentar e para uma alimentação saudável. Faço parte dos 200 milhões de pessoas que dependem do oceano como meio de subsistência, por isso, creio que é importante que consideremos o emprego e o potencial social associado a uma forte gestão dos oceanos.



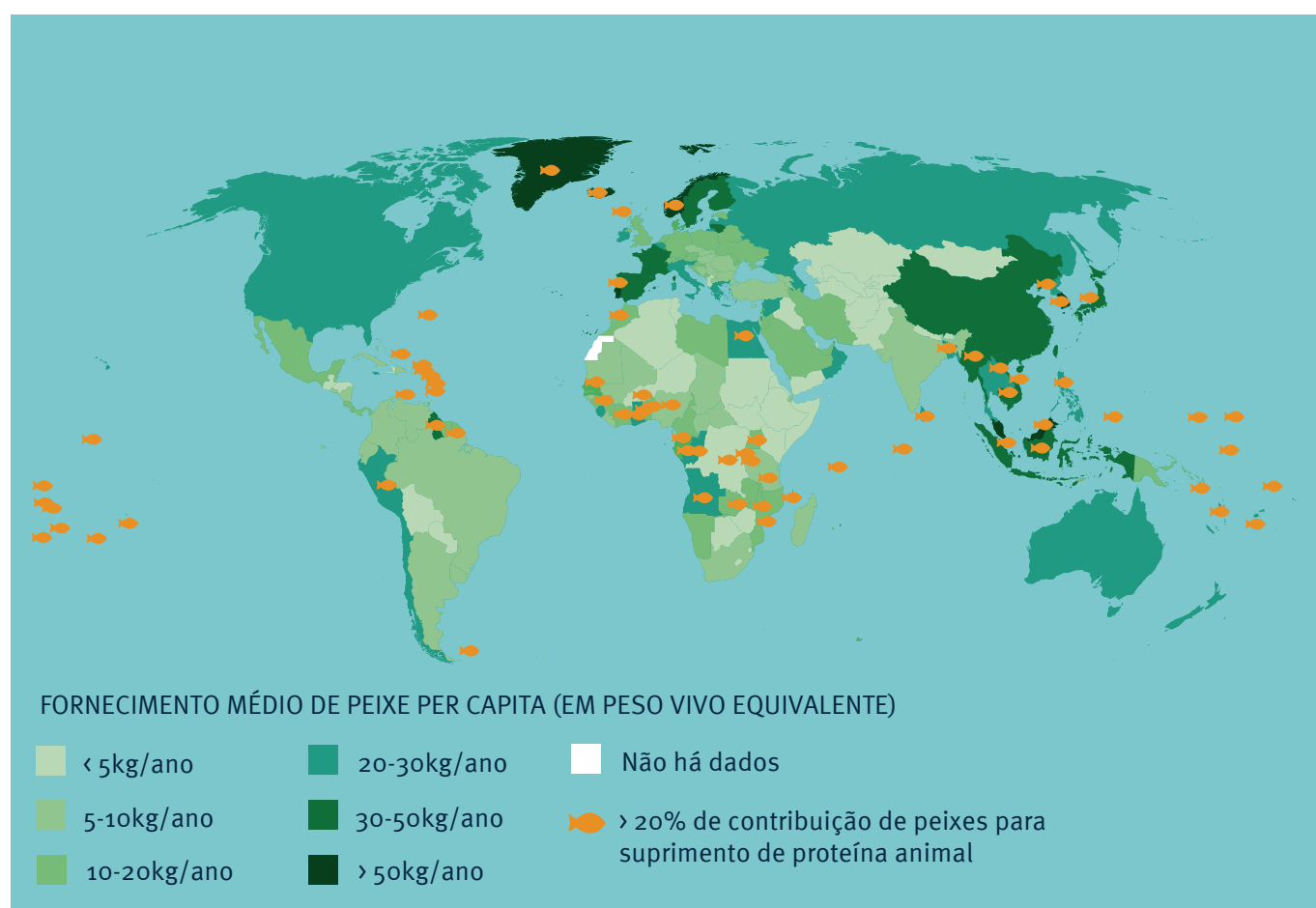
Tiare Boyes, pescadora e especialista em conservação marinha, Canadá



A IMPORTÂNCIA DOS PRODUTOS DO MAR PARA A ALIMENTAÇÃO MUNDIAL

O peixe e o marisco são fontes essenciais de nutrientes e proteínas, desempenhando um papel vital na alimentação de muitas pessoas. As proteínas ajudam o nosso corpo na construção muscular e óssea, bem como na reparação e produção celular. É especialmente importante para o crescimento das crianças e para a saúde das mulheres grávidas. Mais de 3,3 mil milhões de pessoas em todo o mundo obtêm, pelo menos, 20% da dose diária de proteína animal do peixe.

QUANTIDADE DE PEIXE E MARISCO INGERIDO POR PESSOA POR ANO EM TODO O MUNDO.⁷



O consumo global de peixe sofreu um extraordinário aumento de 122% nos últimos 30 anos⁷. O apetite por peixe e marisco não mostra sinais de abrandamento, sendo dos produtos mais comercializadas no mundo⁷. Nas regiões em desenvolvimento, o consumo de peixe aumentou de 5,2 kg por pessoa em 1961 para 19,4 kg em 2017, alimentado pela expansão da produção e importação de produtos da pesca⁷.

Grande parte do recente aumento da produção provém da aquicultura, a qual, por sua vez, está fortemente dependente da pesca selvagem como fonte de alimento. Em 2018, a produção proveniente da captura selvagem atingiu o nível mais alto alguma vez registado de 96,4 milhões de toneladas, com cerca de 60% de todo o peixe e marisco capturado no hemisfério sul⁷.

PROTEÍNA HIPOCARBÔNICA

Além de serem uma fonte vital de nutrição para milhões de pessoas, os peixes e os mariscos de captura selvagem são uma fonte de proteína animal com baixas emissões de carbono. A captura de um quilo de peixe emite apenas cerca de 2% da quantidade de CO₂ emitido na produção um quilo de carne vermelha, além de dispensar a necessidade de limpeza de terrenos para a implantação de pastagens ou cultivo de forrageiras. Em termos de utilização de energia, emissões de gases com efeito de estufa e libertação de poluentes, as pequenas pescarias de águas intermédias (como a sardinha e a cavala) e a aquicultura de moluscos têm o menor impacto ambiental por unidade de proteína produzida, sendo a criação de bovinos e a aquicultura de peixe-gato as que apresentam o impacto mais elevado.

A pesca sustentável tem, portanto, um papel vital a desempenhar para garantir um sistema alimentar seguro, ao mesmo tempo que enfrentamos os desafios das alterações climáticas.

O PEIXE E O MARISCO SÃO
UMA BOA FONTE DE ":

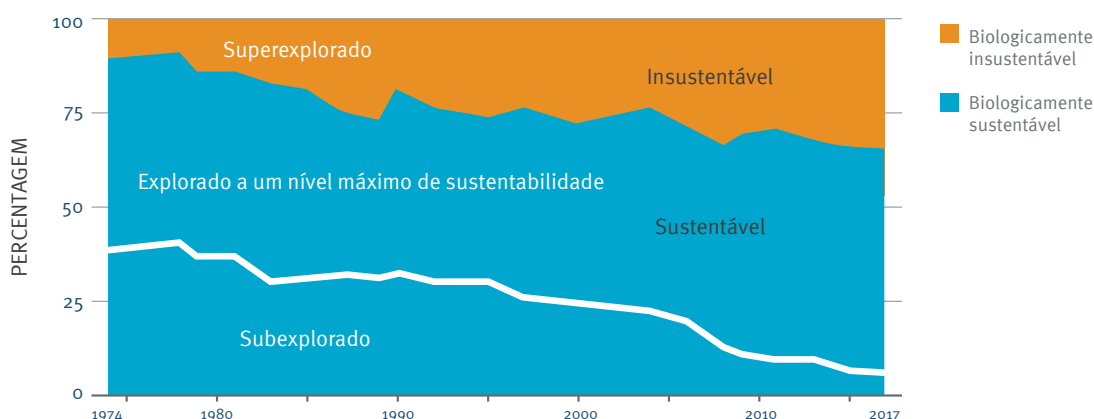


A CRISE DA SOBREPESCA

Os níveis crescentes de sobrepesca continuam a ameaçar este valioso recurso natural. Em 1974, 90% das unidades populacionais de peixes no mundo eram pescadas a um nível biologicamente sustentável. Hoje, são menos de dois terços⁷.

A procura crescente por parte dos consumidores, ligada em parte ao crescimento da população, proporciona um mercado de produtos do mar em constante expansão que é servido por uma cadeia de abastecimento eficiente e verdadeiramente global. Combinado com as legítimas aspirações de subsistência dos pescadores, existe uma enorme pressão para capturar mais recursos marinhos do que aqueles que os nossos oceanos podem fornecer de forma sustentável.

TENDÊNCIAS GLOBAIS NA SITUAÇÃO DOS ESTOQUES MARINHOS, 1974-2017.





Embora a sobrepesca seja um problema para as dez espécies mais desembarcadas, os números globais escondem variações significativas entre regiões e unidades populacionais individuais, prosperando algumas mais do que outras. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), a proporção de unidades populacionais que são sobre-exploradas em diferentes zonas dos oceanos varia entre 11% e 63%⁷.

A escala do desafio global é assustadora. A má gestão das pescas, combinada com subsídios prejudiciais que conduzem ao excesso de capacidade, deixaram muitas unidades populacionais sobre-exploradas. Embora muitas águas internacionais sejam supervisionadas por organizações regionais de gestão das pescas (ORGP), só os barcos cujos países se tenham inscrito como membros estão vinculados pelos seus regulamentos. A falta de governação eficaz – especialmente em países com recursos limitados – significa que a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (INN) está a ter um sério impacto nos recursos marinhos, particularmente no setor da pesca de pequena escala nos países em desenvolvimento.

PERDA DE MEIOS DE SUBSISTÊNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR

Dez por cento da população mundial depende do oceano como fonte facilmente acessível de proteína e de emprego. Algumas comunidades costeiras dependem diretamente do peixe para a sua segurança alimentar, mas muitas mais dependem dos rendimentos da pesca para o seu sustento e o das suas famílias, com cerca de 50 milhões de pessoas a trabalhar diretamente para o setor pesqueiro⁷.

Quando a sobrepesca dos grandes bancos do Canadá levou ao colapso completo da pesca do bacalhau no final do século passado, mais de 35 000 pescadores e operários de mais de 400 comunidades costeiras perderam os seus empregos. Embora o bacalhau tenha agora regressado àquela zona, a ecologia da região sofreu alterações profundas, o que significa que permanece com uma biomassa historicamente baixa.

Estima-se que a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (INN) custe à economia mundial 10-23 mil milhões de dólares por ano e esteja a pôr em risco a subsistência das comunidades piscatórias em todo o mundo: calculou-se que o desmantelamento da pesca ilegal criaria mais 300 000 postos de trabalho só na África Ocidental.

Outras investigações sugeriram que milhões de pessoas em países deficitários em termos de alimentos poderiam ter evitado a subnutrição se a pesca não fosse sobre-explorada nem os recursos locais atribuídos de forma injusta. Para muitos países costeiros onde a ingestão de nutrientes é inadequada, as capturas marinhas seriam mais do que suficientes para colmatar as necessidades nutricionais das pessoas que vivem num raio de 100 km da costa, com uma fração dos desembarques atuais a transformar potencialmente a situação das crianças – em particular, das crianças menores de cinco anos. O setor da pesca de pequena escala foi identificado como responsável direto e indireto pela segurança alimentar, pois não só é essencial para os meios de subsistência como disponibiliza peixe a preços acessíveis às comunidades locais.

PESCA SUSTENTÁVEL E DIETAS NUTRITIVAS

Combater a sobrepesca representa um benefício mútuo para nós e para o planeta. Ao conservarmos os nossos recursos marinhos, permitimos que mais pessoas tenham acesso à proteína de que necessitam para uma vida saudável. As pescarias geridas de forma sustentável são também mais produtivas a longo prazo e, ao fornecerem uma fonte alimentar mais estável, garantem a disponibilidade de produtos do mar para as gerações futuras.

As últimas estimativas sugerem que poderíamos estar a capturar mais 16 milhões de toneladas de peixe e marisco por ano se as pescarias a nível mundial fossem mais bem geridas. Uma gestão mais eficaz da pesca permitirá a recuperação das unidades populacionais e dos ecossistemas. Isto, por sua vez, aumenta a quantidade de peixe que pode ser pescado de forma sustentável e permanente.

16 milhões de toneladas de produtos do mar fornecem mais de 1,3 milhões de toneladas de proteína comestível. A dose diária recomendada de proteína é de 50 g por pessoa, o equivalente a 2 pequenos filetes de salmão, 4 ovos, 7 fatias de pão ou 7 colheres de sopa de sementes e frutos secos: dos 1,3 milhões de toneladas de proteína comestível, um total de 26 biliões de porções de proteína estão a ser perdidas em cada ano.

A proteína perdida é suficiente para satisfazer as necessidades de mais de 72 milhões de pessoas por ano – o equivalente à população rural dos EUA e Canadá, ou à população total do Reino Unido e Irlanda, ou à população combinada da Costa do Marfim, Guiné, Libéria, Mauritânia, Senegal e Serra Leoa na África Ocidental, ou à população combinada do Camboja, Malásia, Maldivas, Sri Lanka e Timor-Leste na Ásia Oriental.

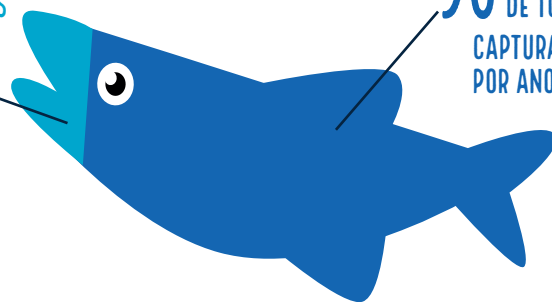
O MUNDO ESTÁ A
DESPERDIÇAR

14% DO

POTENCIAL DE PEIXE
E MARISCO SELVAGEM

16 MILHÕES
DE TONELADAS
DE CAPTURAS
PERDIDAS

96 MILHÕES
DE TONELADAS
CAPTURADAS
POR ANO



TORNAR A PESCA SUSTENTÁVEL UMA REALIDADE GLOBAL

Nos últimos anos, verificou-se um aumento sem precedentes na adoção de práticas de pesca sustentável. A gestão eficaz da pesca exige que as pescarias sigam as melhores práticas internacionais para as artes de pesca, que os procedimentos de gestão tenham uma base científica sólida (tais como «regras de exploração» robustas) e que se compreenda cientificamente como interagem as diferentes camadas da cadeia alimentar dos oceanos.



A pesca cooperativa traz aumentos salariais e segurança à pescaria da amêijoas de Ben Tre.

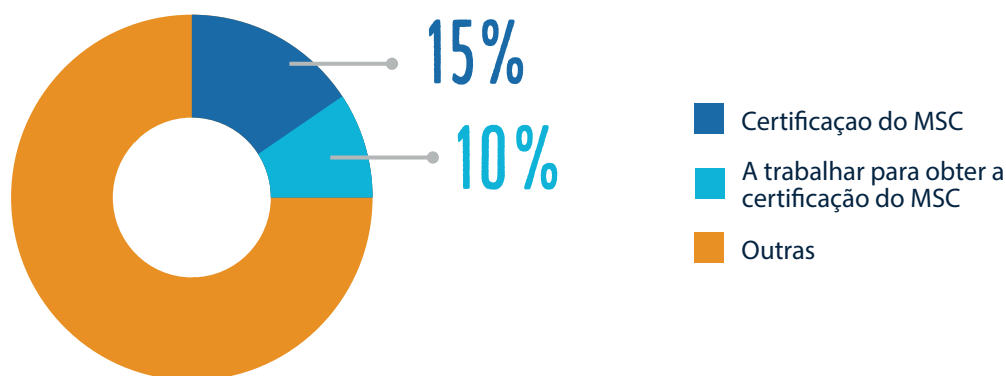
A falta de uma gestão eficaz por parte do governo central no Vietname nos anos 80 e 90 levou à sobre-exploração das amêijoas, ameaçando o futuro destas pescarias.

A pescaria da amêijoas de Ben Tre é uma cooperativa criada pelos pescadores em 2009 e tornou-se a primeira pescaria de pequena escala da região a obter a certificação do MSC. Para cumprir os requisitos do Padrão de Pesca do MSC, os pescadores estabeleceram zonas de defeso onde a apanha é proibida, melhoraram a recolha de dados, relatórios e proibiram a captura de amêijoas pequenas.

A pescaria tem agora acesso a novos mercados, particularmente a Europa, onde a procura de amêijoas sustentáveis certificadas resultou em maiores lucros para a pescaria e em salários mais elevados para os membros da cooperativa. Em certas zonas, o valor total dos desembarques aumentou 165%, apesar de os pescadores terem reduzido o esforço de pesca em 22%.

O selo azul e o programa de certificação voluntário do MSC reconhecem as práticas de pesca sustentável, contribuindo para a criação de um mercado de produtos do mar mais sustentável. Em 2020, havia 409 pescarias certificadas pelo MSC em todo o mundo, estando outras 89 em processo de avaliação 30. Estas incluíam 62 pescarias de pequena escala que contribuem para a subsistência de 80 000 pessoas e 70 pescarias de 26 países do hemisfério sul³⁰.

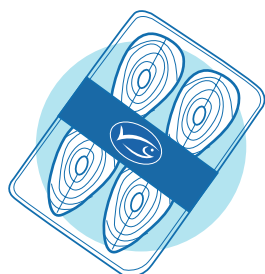
PROPORÇÃO DE CAPTURAS GLOBAIS DE PESCAO SELVAGEM



1/4 de todas as capturas globais de pescado selvagem provém de pescarias que estão a trabalhar em prol da certificação do MSC, com mais de 15% já certificadas.

A certificação do MSC é atribuída por avaliadores independentes. Esta exige provas sólidas de unidades populacionais saudáveis, medidas que visam proteger os ecossistemas e reduzir as capturas acessórias, bem como uma gestão eficaz. Muitas pescarias fazem melhorias significativas antes de darem início ao processo de avaliação do MSC, mas são obrigadas a fazê-lo continuamente para manterem as melhores práticas globais, tal como estabelecido no Padrão de Pesca do MSC.

Este crescimento da pesca sustentável certificada é impulsionado, em parte, pela crescente procura de alimentos de origem sustentável por parte dos consumidores. Cada vez mais consumidores querem saber se os produtos que compram são produzidos de forma sustentável. Os consumidores europeus de peixe e marisco chegam a considerar a sustentabilidade mais importante do que o preço.



10000 MIL MILHÕES DE
DÓLARES GASTOS
ANUALMENTE EM PRODUCTOS
COM O SELO MSC ³⁰

PROPORCIONANDO UMA MUDANÇA MAIS AMPLA

As pescarias certificadas pelo MSC estão a produzir mudanças de grande alcance que contribuem para o progresso global. Uma análise recente do MSC mostrou que as pescarias que seguem o Padrão de Pesca do MSC estão também a cumprir, pelo menos, 34 objetivos de desenvolvimento sustentável diferentes, concretamente apoiando progressos no sentido de erradicar a fome (ODS 2) e assegurando a saúde dos nossos oceanos (ODS 14).

No entanto, as pescarias individuais não podem, por si sós, realizar a mudança necessária. Estas necessitam também do apoio dos governos para assegurar que os limites de captura estejam em conformidade com os pareceres científicos, que a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada seja combatida e que os subsídios prejudiciais que encorajam a sobrepesca em todo o mundo sejam eliminados. Os governos precisam de dar prioridade à gestão dos nossos oceanos, porque o nosso futuro depende deles.

CONCLUSÃO

A proteína extra obtida através do fim da sobrepesca e da gestão adequada dos nossos stocks de peixe poderia complementar a alimentação de milhões de pessoas no mundo inteiro.

As pescarias a nível mundial já estão a demonstrar que a pesca sustentável não só é possível como também é mais produtiva, contribuindo para um futuro seguro em termos alimentares.

Para acelerar esta mudança, o setor, os retalhistas, os governos e os consumidores precisam de dar prioridade e apoiar os produtos do mar de fontes sustentáveis.



A Namíbia reconstituiu os seus mananciais pesqueiros em benefício da população local.

Historicamente exploradas por frotas internacionais, as capturas anuais de pescada-da-Namíbia atingiram um pico de cerca de um milhão de toneladas, trazendo, no entanto, benefícios limitados para a economia local e graves consequências para o ecossistema da região.

Após a independência, o governo trabalhou com empresas para criar uma indústria pesqueira rentável, que aproveitou o investimento estrangeiro para beneficiar tanto os namibianos como o oceano. A lei dos recursos marinhos da Namíbia de 2000 foi aclamada como uma das políticas de pesca mais progressistas e bem sucedidas do mundo. Os requisitos para que a maioria do peixe fosse fresco e não congelado significava que a maior parte do processamento da captura era feito localmente, criando novos postos de trabalho.

Após dez anos de trabalho com o MSC, a pescaria de pescada-da-Namíbia conseguiu a certificação em 2020, alargando o acesso aos mercados europeus. A pescaria em grande escala implementou uma estratégia clara de gestão e trabalha em estreita colaboração com a pescaria da pescada sul-africana com certificação MSC para assegurar que as unidades populacionais sejam avaliadas em conjunto. Como resultado, os stocks de pescada-da-Namíbia duplicaram de tamanho e o setor da pesca tornou-se um importante empregador para as mulheres.

“

Como guardiões dos nossos recursos naturais, é nossa responsabilidade gerir as pescarias da Namíbia de uma forma que garanta a saúde e a biodiversidade dos oceanos a longo prazo e, ao mesmo tempo, permita à nossa indústria pesqueira maximizar o valor do recurso para esta geração e para as gerações futuras do povo namibiano.

”

Dr. A. Kawana, Ministro das Pescas e Recursos Marinhos, Governo da Namíbia

REFERÊNCIAS

- ¹Previsão da ONU DESA acerca da população mundial (2019)
- ²Relatório sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU 2020
- ³New Internationalist Hunger: the facts 2020
- ⁴UN FAO State of Food Security and Nutrition in the World (Sofi 2020)
- ⁵World Resources Institute (2019) Reducing food loss and waste, p5
- ⁶World Resources Institute (2019) Creating a Sustainable Food Future
- ⁷ONU/FAO, State of the world fisheries [Estado das pescas no mundo] (Sofia 2020)
- ⁸Nature Climate Change 8, 333-337 (2018) :em média 1-5 kg de CO₂ por quilograma de peixe, em comparação com entre 50 kg e 750 kg de CO₂ por quilograma de carne vermelha.
- ⁹Frontiers in Ecology and the Environment 16(6), 329-335 (2018)
- ¹⁰ONU/FAO, State of the World's biodiversity for food and agriculture [Estado da biodiversidade mundial para a alimentação e a agricultura] (2019)
- ¹¹Departamento de Saúde do Reino Unido (2013), Nutrient analysis of fish and fish products [Análise nutricional do peixe e dos produtos da pesca]
- ¹²Food Security [Segurança alimentar] 11, 1395-1415 (2019)
- ¹³Canadian Journal of Public Health. 91 (2): 121-124 (2000)
- ¹⁴ONU/FAO, IUU fishing [Pesca INN] (acedido a 20/10/2020)
- ¹⁵Food Security [Segurança alimentar] 11, 1395-1415 (2019)
- ¹⁶Research Society and Development [Sociedade de investigação e desenvolvimento] 9(1):24911566 (2020)
- ¹⁷ODI, Western Africa's missing fish [O peixe perdido da África Ocidental] 2016
- ¹⁸Nature 574, 95-98 (2019)
- ¹⁹Comité da Alimentação Mundial (2014), Sustainable fisheries and aquaculture for food security and nutrition [Pesca e aquicultura sustentáveis para a segurança alimentar e a nutrição] p47
- ²⁰PNAS 2016 113(18) 5125-5129: perda de rendimento
- ²¹Apenas 82% do peixe é utilizado para consumo humano²³, ou seja, 13,1 milhões dos 16 milhões de toneladas. E apenas 10% de um peixe inteiro corresponde a proteína comestível²⁴, ou seja, 1,3 milhões dos 13,1 milhões de toneladas.
- ²²Nature (2020) DOI: 10.1038/s41586-020-2616-y
- ²³ONU/FAO, Yield and composition of fish [Rendimento e composição do peixe] (acedido a 20/10/2020): a proporção média de um peixe inteiro que corresponde a carne comestível é de 56% e a proporção média de carne comestível que corresponde a proteína é de 18% (média de todas as espécies documentadas com dados confirmados, não ponderada pelo volume de capturas de cada espécie), ou seja, 10% de um peixe inteiro (0,56 x 0,18=0,1) é proteína comestível.
- ²⁴Recomendações nutricionais da FDA dos EUA (acedido a 20/10/2020): 50 g de proteína por pessoa por dia (equivalente a 18,25 kg por pessoa por ano); as recomendações da Public Health England, com base na Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar de 0,83 g/kg de peso corporal, são semelhantes (45-55 g por dia).
- ²⁵1,3 milhões de toneladas (1 300 000 000 kg) de proteína comestível fornecem 72 milhões de porções da dose anual recomendada de 18,25 kg de proteína²⁵
- ²⁶PNAS 117 (4) 2218-2224 (2020)
- ²⁷ONU/FAO, Código de conduta para uma pesca responsável
- ²⁸MSC (2019), Making waves: small scale fisheries achieving sustainability with the MSC [Gerar ondas: pescarias em pequena escala alcançam a sustentabilidade com o MSC]
- ²⁹Relatório Anual do MSC (2020), Celebrating and Supporting Sustainable Fisheries [Celebrar e apoiar as pescarias sustentáveis]
- ³⁰Inquérito ao consumo de peixe e marisco em 2020 da Globescan Global
- ³¹8th World Sustainability Forum [8.º Fórum Mundial de Sustentabilidade] sciforum-030569 (2020)

Mais informação

msc.org

info@msc.org



@MSCemPortugal



@MSCemPortugal



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2021