

15 febbraio 2017 17:01

Acquacoltura e farine di pesce. Un boom a spese dei Paesi piu' poveri

di [Redazione](#)

Vicino al mercato del pesce di

Joal-Fadiouth, sulle coste del Senegal, le donne che comprano sgombrì, acciughe e sardine, fumano fra di loro mentre sono state lasciate senza lavoro. Queste piccole pelagiche, meno nobili del tonno o delle orate, costituiscono la base della cucina nell'entroterra. Ma da alcuni anni, dei produttori di farine di pesce coreani, russi, cinesi si sono installati sul posto facendo guadagnare qualcosa in più' offrendo qualche centesimo in più' per ogni cassa che viene sbarcata dalle piroghe dei piccoli pescatori in proprio.

E' uno degli effetti dell'acquacoltura. La popolazione mondiale e' sempre più' portata a mangiare le proteine animali. E gli vengono offerte sempre più' farine e oli di pesce. E le sardine africane, ridotte a ruolo di foraggio, servono per nutrire salmoni norvegesi, trote polacche, anguille cinesi, gamberi thailandesi, ma anche carpe erbivore, pollame, o anche dei visoni, dei cani, dei gatti...

Lo scorso 14 febbraio, l'organizzazione non governativa Bloom ha diffuso la sua analisi del settore, con i risultati e le conseguenze di quello che lei chiama "il contrario della funzione dell'acquacoltura". L'ONG ha lanciato l'allerta su questo metodo di consegnare "le perle ai porci", secondo la sua formula. La pesca della minutaglia a fini industriali, largamente praticata dalle grandi compagnie asiatiche nelle acque dei Paesi del sud, contribuisce a mettere in pericolo la risorsa alimentare delle popolazioni delle coste, già' messe male per il super-sfruttamento in alto mare dei grandi pesci predatori.

Un quarto dei pesci ridotti in farina

La rivista Fish and Fisheries ha pubblicato, sempre il 13 febbraio, uno studio scientifico di Frederic Le Manach, direttore scientifico di Bloom, Tim Cashion, Daniel Pauly e Dirk Zeller della Università della Columbia Britannica. I loro lavori mostrano che una media, tra il 1950 e il 2010, del 27% del pescato di tutto il mondo (cioè circa 20 milioni di tonnellate all'anno) e' stato ridotto e trasformato, servendo a tutt'altro che a nutrire direttamente gli umani. Secondo Bloom le farine di pesce alimentano sì' l'acquacoltura mondiale (ne vengono consumate circa il 57%), ma esse forniscono largamente gli allevamenti di maiali (22%) e di pollame (14%).

Gli autori stimano che il 90% dei pesci diventati farina erano perfettamente commestibili, e questo e' il contrario di quanto previsto dal codice di condotta per una pesca responsabile stabilito dall'Agenzia delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO). Codice che prevede che possano essere trasformati in farina solo i pesci che non sono consumati dagli umani, sì' da non minacciare la sicurezza alimentare di ognuno.

Come vengono allevati i prodotti del mare? La questione merita di essere sollevata, quando questo modo di produzione e' spesso presente come alternativa all'esaurimento dell'oceano: gli stock di pesci selvaggi sono supersfruttati al 90%, secondo la FAO. Dal 2012, l'acquacoltura, sullo stato dei pesci, ha quasi lo stesso effetto della pesca in mare e in acqua dolce. La Cina, ancora una volta, appare come il gigante del mercato: fornisce circa

la meta' dei pesci, dei crostacei e dei molluschi d'allevamento.

Il krill, oggetto del desiderio

Per alimentare questo settore promettente, l'interesse dell'industria non si limita alle acciughe del Peru' -primo produttore mondiale di farina di pesce-, agli sgombrì del Cile o alle sardine africane. Ora, prendono anche di mira delle nuove specie, come il pesce-cinghiale e il pesce-lanterna.

Peggio, il krill dell'Antartico, molto usato sotto forma di olio, e' ormai oggetto dei loro interessi, soprattutto delle flotte che vengono dalla Danimarca. Esso costituisce il fondamento anche della catena alimentare. Questi piccoli crostacei, come i pesci foraggio, nutrono i grandi predatori: tonni, marlin e merluzzi, e anche numerosi uccelli e mammiferi marini.

"E' nella pesca piu' piccola che viene posta meno attenzione", dice Arnaud Gauffier del WWF. "E' lì che c'e' maggiore pesc illegale e catture di pesci di acque profonde. Stiamo per destabilizzare i grandi fondali per fare ferine e olio". La ONG condivide lo stesso punto di vista di Bloom senza arrivare alle stesse conclusioni. Bloom si mobilita contro l'assegnazione di etichette di gestione durevole tipo marine Stewardship Council (MSC, creata dal WWF), alla pesca piu' piccola, nel momento in cui, per natura, queste pratiche destabilizzano gli ecosistemi e compromettono il possibile riequilibrio degli stock di pesci.

Insetti e rifiuti alimentari

Come gia' aveva fatto con ostinazione e con successo a proposito della pesca in acque profonde, l'associazione si e' rivolta all'Unione europea. Che non e' grande sostenitrice della piccola pesca, che rappresenta il 12% del totale, ma per i suoi militanti e' importate che giochi un ruolo esemplare. Essi domandano alla Commissione di cominciare con il divieto di farine di pesce per l'allevamento di animali non carnivori.

Frédéric Le Manach suggerisce di sviluppare un forma di economia circolare basata sul recupero dei sottoprodotti dei pesci in scatola -cosa che esiste gia'-, ma anche dei rifiuti alimentari, del sangue dei mattatoi e degli allevamenti di insetti. Un modello di azienda agricola dove le piante acquatiche e gli scarti di pesce o alghe si alimentano a vicenda, interessa sempre di piu'. Bloom consiglia inoltre ai consumatori di privilegiare la carne di maiale e di volatili che siano stati nutriti interamente da vegetali e preconizza soprattutto di diminuire l'acquisto di proteine animali.

Il 14 febbraio, la Banca Mondiale ha pubblicato

(<http://www.banquemondiale.org/fr/news/feature/2017/02/14/global-fisheries-sunken-billions>) una valutazione sul mancato guadagno dovuto alla cattiva gestione delle risorse della pesca. Secondo i calcoli dei suoi esperti, "pescare meno e meglio" potrebbe dare guadagni aggiuntivi di 83 miliardi di dollari a livello mondiale. Mettere fine all'ipersfruttamento permetterebbe non solo alle popolazioni ittiche di ricostituirsi, ma anche di far crescere il valore della pesca.

(articolo di Martine Valo, pubblicato sul quotidiano Le Monde del 15/02/2017)