

Hito histórico mundial: la producción de acuicultura superó la producción de vacunos en el mundo

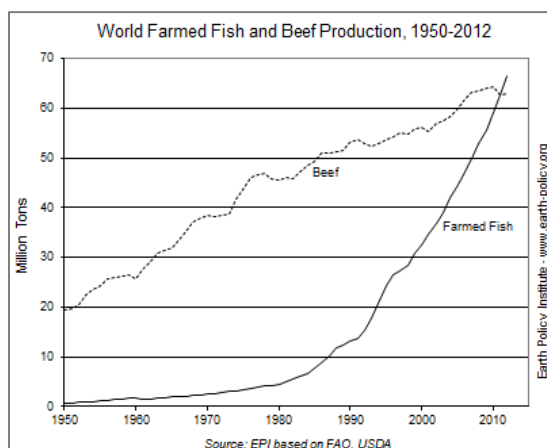
17 de Junio del 2013



El mundo alcanzó en silencio un hito en la evolución de la dieta humana en 2011. Por primera vez en la historia moderna, la producción de peces cultivados en el mundo superó la producción de carne. La brecha se amplió en 2012, con una producción de acuicultura, alcanzando un récord de 66 millones de toneladas (sin contar las plantas acuáticas o algas), en comparación con la producción de carne de vacuno en 63 millones de toneladas. En 2013 puede ser el primer año en que la gente come más pescado criado en granjas. Más que un cruce de líneas, estas

tendencias ilustran la última etapa de un cambio histórico en la producción de alimentos-un cambio que en su esencia es una historia de los límites naturales.

A medida que la demanda mundial de proteínas animales aumentó más de cinco veces en la segunda mitad del siglo XX, los humanos comenzaron a ejercer una mayor presión sobre las limitaciones de la productividad de los pastizales y de los océanos del mundo. La producción anual de carne aumentó de 19 millones de toneladas en 1950 a más de 50 millones de toneladas a finales de 1980. Durante el mismo período, la captura de peces silvestres se disparó de 17 millones de toneladas a cerca de 90 millones de toneladas. Pero desde finales de 1980, el crecimiento de la producción de carne ha disminuido, y los informes sobre la captura de peces silvestres ha permanecido esencialmente plana. (Ver datos).



La conclusión es que conseguir muchos más alimentos de los sistemas naturales puede no ser posible. Gran parte de los pastizales del mundo está explotado en o por encima de su capacidad, y la mayoría de las pesquerías del mundo están explotadas hasta sus límites. Pastizales sobre explotados evidencian la pérdida de vegetación protectora y conduce a la degradación del suelo, que en el peor de los casos pueden causar mucho polvo y las tormentas de arena. La pesca sobreexplotados es menos visible, pero los patrones de pesca a través del tiempo revelan que se requiere un mayor esfuerzo para lograr el mismo tamaño de captura como en años anteriores. Barcos están utilizando más combustible para viajar a aguas más remotas y más profundas en su recorrido. Los pescadores están desechando a los peces más pequeños, y las poblaciones de algunos peces considerados como alimentos más populares han ido disminuyendo.

Históricamente, el gusto de la gente en el consumo de proteínas animales fue en gran parte determinada por el lugar donde vivían. En lugares con extensas praderas, como en los Estados Unidos, Brasil, Argentina y Australia, las personas gravitaron hacia el pastoreo de ganado. A lo largo de las costas y en las islas, al igual que en Japón, los peces silvestres tienden a ser el alimento básico de proteínas. Hoy en día, existe poco espacio para la expansión de la producción de las tierras de pastoreo y los



mares, que producen más carne y pescado para una población mundial creciente y cada vez más rico ha significado depender de ganado de engorde y en los estanques, redes, y corrales para el cultivo de peces.

Mientras que las aguas abiertas y praderas pueden ser auto sostenibles si se maneja con cuidado, la crianza de peces y el ganado en las operaciones de concentración requiere insumos. Grano y la soja se han insertado en la cadena alimentaria de producción de proteínas. El ganado consume 7 libras de grano o más para producir una libra adicional de carne de vacuno. Esto es dos veces tan alta como las raciones de grano para cerdos, y más de tres veces superiores a las de las aves de corral. Los peces son mucho más eficientes, por lo general toma menos de 2 libras de alimento para agregar una libra de peso. Carne de cerdo y aves de corral son las formas más ampliamente consumidas de proteínas animales en todo el mundo, pero la producción de peces de cultivo está aumentando con mayor rapidez. Las tasas medias de crecimiento anual en los últimos cinco años han reflejado la eficiencia relativa de la alimentación animal, con la producción global de pescado cultivado un crecimiento cercano al 6 por ciento al año, las aves de corral en un 4 por ciento, y carne de cerdo en un 1,7 por ciento, superando rápidamente carne, que apenas aumentado en absoluto.

Como los precios del grano y la soja han aumentado muy por encima de los niveles históricos en los últimos años, el costo de producción de ganado alimentado con cereales también ha subido. Los altos precios han empujado a orientarse a producciones más eficientes y productivas. Esto significa más peces de piscifactoría y menos carne. En los Estados Unidos, donde la cantidad de carne en la dieta de las personas ha ido disminuyendo desde el año 2004, el consumo promedio de carne por persona se ha reducido en más de un 13 % y la de pollo en un 5 %. El consumo de pescado de EE.UU. también se ha reducido, pero sólo un 2 %.

Más allá de las consideraciones económicas, problemas de salud y ambientales también están llevando a muchas personas en los países industrializados a reducir su consumo de carne de vacuno. Mientras tanto, los peces se promocionan como alternativas saludables (con excepción de los tipos más grandes, que se han ido acumulando mercurio de la contaminación del medio ambiente). Las dietas basadas en la carne roja se han asociado mayormente a riesgo de enfermedades del corazón y el cáncer de colon, entre otras dolencias. La producción de carne se ha ganado una mala reputación por tener una gran huella de carbono y de la destrucción del hábitat, especialmente en la Amazonia brasileña. Y el exceso de fertilizantes nitrogenados aplicados a los campos de maíz para piensos crecidos; para satisfacer la ganadera del mundo se recurre hacia los arroyos y ríos, a veces fluye a las aguas costeras en las que crea grandes floraciones de algas y con poco oxígeno "zonas muertas" donde los peces no pueden sobrevivir.

Si bien es sólo recientemente que las limitaciones de los sistemas naturales se han convertido en una escala global, la práctica de la acuicultura se remonta miles de años. China, que representa el 62 por ciento de los peces de cultivo del mundo, ha cultivado siempre diferentes tipos de carpas que se alimentan de diferentes cosas como son el fitoplancton, zooplancton, hierba, o detritus-juntos en un mini ecosistema. Hoy en día la carpa y sus familiares siguen siendo el pilar de la acuicultura China, lo que representa casi la mitad de la producción del país. Moluscos filtradores, como las almejas y las ostras, representan cerca de un tercio. La carpa, bagre y otras especies también se crecen en los campos de arroz chino, donde sus residuos pueden fertilizar el cultivo de cereales. Esto también se practica en Indonesia, Tailandia y Egipto. (Otros productores acuícolas principales son la India, Viet Nam y Bangladesh.)

Por desgracia, no todos los trabajos de acuicultura se realizan de esta manera. Algunos de los peces de cultivo que están ganando rápidamente popularidad, como el salmón y camarones, son especies carnívoras que se alimentan de harina de pescado o aceite de pescado producido a partir de peces de forraje en el medio silvestre. Sin embargo, la mayoría de las poblaciones de peces forrajeros (pensar anchoas, arenques y sardinas), que normalmente representan alrededor de un tercio captura de peces del mundo oceánico, están peligrosamente sobreexplotadas. Los acuicultores están trabajando para reducir la cantidad de harina de pescado y aceite en sus raciones, pero en la prisa por satisfacer la demanda mundial cada vez mayor, la proporción de los peces de cultivo se alimenta se ha incrementado



debido a que pueden alcanzar el tamaño de mercado rápidamente. Noruega, el principal productor de salmón cultivado del mundo, ahora importa más el aceite de pescado que cualquier otro país. China, productor de camarones más importantes del mundo, tiene en un 30 por ciento de la harina de pescado comercializados cada año.

Otro problema con las operaciones de alimentación de animales confinados intensivos de todo tipo, tanto para los peces de cultivo o para el ganado, no es lo que se extrae del medio ambiente, pero lo que se echaba en ella. En una granja a pequeña escala con la ganadería, los residuos animales puede utilizarse para fertilizar los cultivos. Pero poner un gran número de animales juntos transforma los residuos de un activo en un pasivo. Junto con las grandes cantidades de residuos, los productos químicos y antibióticos de matar los parásitos utilizados para hacer frente a la enfermedad y las plagas no deseadas que pueden propagarse fácilmente en condiciones de hacinamiento también pueden acabar en los ecosistemas circundantes. El uso excesivo de antibióticos en la ganadería puede conducir a las bacterias resistentes a los antibióticos, amenazando tanto humana y la sanidad animal. En los Estados Unidos, por ejemplo, 80 por ciento de los antibióticos es el uso en la agricultura-y, a menudo no para el tratamiento de animales enfermos, pero para promover el aumento de peso rápida.

Así, las soluciones a nuestra colisión con las limitaciones de los sistemas naturales que siempre han brindado alimentos han creado su propia serie de problemas. Sobre una base por persona, el consumo de carne, ahora un promedio de menos de 20 libras (8.9 kilogramos) cada año a nivel mundial, es poco probable que repunte a las 24 libras que se consumen en la década de 1970. Pero el consumo mundial de pescado anual por persona de 42 libras-up de 25 libras en la década de 1970, se establece que sigan aumentando. Con el pescado adicional procedente de las granjas en lugar de los mares, la urgencia de hacer una acuicultura sostenible es clara. En el frente de los piensos para peces, los productores de harina de pescado están incorporando más restos de mariscos en sus productos, hoy en día aproximadamente un tercio de la harina de pescado se compone de recortes de pescado para consumo humano y otros subproductos. Y algunos acuicultores están sustituyendo ganado y desechos de aves de corral y se alimenta a base de plantas de harina de pescado y aceite, que no suena particularmente apetecible, pero sí reduce la presión sobre las poblaciones silvestres. Desde un punto de vista de la sostenibilidad, sin embargo, sería preferible cambiar el equilibrio de nuevo en favor de los peces de cultivo criado sin alimentación basada en cereales, semillas oleaginosas y proteínas de otros animales.

La población mundial de 7 mil millones de personas, con un crecimiento de casi 80 millones de dólares al año, no puede escapar de los límites de la naturaleza. Vivir dentro de los límites naturales de la Tierra requiere repensar las prácticas de producción de carne y pescado a respetar la ecología. Lo más importante, significa la reducción de la demanda por la desaceleración del crecimiento de la población y, para aquellos de nosotros que ya viven en lo alto de la cadena alimentaria, comer menos carne, leche, huevos y pescado

Por Janet Larsen y J. Matthew Roney

Fuente: <http://grist.org/article/farmed-fish-production-overtakes-beef/>

