

06/2003

PARA GERAL OE / JT / AE
DE LIANA JOHN / AE

Consumidores são a chave para a conservação de peixes

O declínio dos estoques de alguns peixes é tão sério, que pede uma moratória imediata de consumo.

LOS CABOS, MÉXICO - "Existem diversas campanhas para reduzir o consumo de carne de caça, que é absolutamente insustentável como fonte de alimento para populações humanas, mas não temos nenhum pudor em consumir os recursos marinhos, que são a carne de caça dos oceanos. Culturalmente, nem sequer consideramos os peixes como carne". Com esta observação, a bióloga marinha Sylvia Erle, coordenadora da conferência "Desafiando o Fim dos Oceanos", tirou peixes e crustáceos do cardápio dos 150 especialistas reunidos em Los Cabos, no México, até o próximo dia 3 de junho, para definir propostas de conservação dos oceanos.

Para Sylvia, um dos mitos que precisa ser derrubado com mais urgência é o de que as espécies marinhas têm alta capacidade de se recuperar e, portanto, suportariam o alto nível de exploração atual. "Não culpo os pescadores, os restaurantes ou os comerciantes, a questão é de consumo e os consumidores é que precisam tomar consciência: se eles não consumirem, não haverá mercado". Uma rápida mudança de hábitos seria muito difícil, mas, para algumas espécies de peixes comerciais, cujos estoques estão em franco declínio, seria preciso estabelecer uma moratória imediata de consumo ou será tarde demais.

Entre estas espécies estariam por exemplo, os bacalhaus, o atum de barbatana azul, os peixes-espada, alguns tipos de garoupa e, sobretudo, um peixe de águas profundas, chamado Orange Roughy (*Hoplosthesus atlanticus*), capturado com redes de arrasto na Nova Zelândia; no Atlântico Norte, perto da costa européia; e no oeste da África do Sul. Barcos industriais capturam estes peixes a profundidades entre 700 e 2 mil metros, desde 1979, quando a espécie foi identificada como um bom peixe para consumo humano, por seu sabor e por permitir o corte de filés. Em menos de 25 anos, os estoques foram reduzidos a um quinto do original. A captura caiu de um pico de 56 mil toneladas, alcançado no ano de 1988, para a média atual de 5 a 7 mil toneladas/ano, segundo informa o especialista Gregory Stone, do New England Aquarium.

"O problema é que o Orange Roughy cresce extremamente devagar e os exemplares que chegam ao mercado têm em torno de 100 anos de idade. É como almoçar alguém mais velho do que seus avós", comenta Sylvia Erle. Segundo ela, uma alternativa ao consumo dos peixes selvagens seria a criação de peixes comerciais, em projetos bem manejados de aquacultura. Mas aí também é preciso mudar hábitos culturais e criar espécies vegetarianas no lugar das espécies carnívoras ou do topo de cadeia alimentar, como os salmões. "Não tem sentido criar peixes à base de outros peixes, capturados nos oceanos. Seria como criar galinhas, que se alimentassem de passarinhos silvestres", observa.

FIM DA MATÉRIA

FIM DA TRANSMISSÃO