

## EL CONSUM RESPONSABLE DE PEIX I MARISC, UNA NECESSITAT PER A LA CONSERVACIÓ DEL NOSTRE MAR

- Peixos tan quotidians a la nostra cuina com la tonyina, el bacallà o l'anxova corren el perill de desaparèixer dels nostres plats.
- Per fer front a tot aquesta problemàtica Acciònatura ha impulsat un segell de consum responsable per a restaurants

La millora de les tecnologies d'extracció pesquera, la gran intensitat d'explotació dels recursos i la manca d'un control eficaç ha quadruplicat el volum de captures en els darrers anys en tot el món, **posant en perill l'existència d'un elevat nombre d'espècies marines**. El Mediterrani no és una excepció i, en els últims 12 anys les captures de pesca comercial a Catalunya s'han reduït a la meitat. Si a això li sumem que l'Estat espanyol és el major consumidor de peix de la UE i un dels més importants del món, no és difícil imaginar-se que algunes espècies estiguin en perill de desaparèixer.

De fet ja existeixen precedents de tancament d'algunes pesqueries pel col·lapse dels seus caladors a causa de la sobrepesca. És el cas de l'**anxova** al Mar de l'Alborán o el cessament temporal del **bacallà** al Mar del Nord. La situació de la **tonyina** roja al Mediterrani és dramàtica i el seu col·lapse és imminent. Aquestes són algunes de les espècies que, tenint un paper destacat en la gastronomia marinera al nostre país, requereixen un consum responsable per part de tots per poder sobreviure a la greu sobreexplotació a la que estan sotmeses.

**Diversos restaurants** de Sitges, Arenys i Barcelona, conscients d'aquesta problemàtica, han decidit fer un pas endavant i **s'han adherit a un codi ètic** basat en hàbits i pautes que afavoreixin la sostenibilitat dels recursos marins, obtenint així el "**Segell de Consum Responsable**". Segons Francesc Giró, director d'Acciònatura "Aquí la responsabilitat és compartida i gràcies a un primer grup de restauradors valents i responsables, s'inicia un camí que hauria de ser seguit per la majoria, restauradors i clients, amb un únic objectiu: que els nostres fills i els nostres nets, tinguin el privilegi que hem tingut nosaltres de menjar i gaudir dels deliciosos fruits de la mar Mediterrània".

### Els requisits per a esdevenir un "Restaurant responsable" són els següents:

- Proporcionar peix i marisc que provingui d'una pesca que respecti la normativa estatal i catalana, especialment atenent a les talles mínimes i als sistemes de comercialització legals.
- Servir peix preferiblement del mediterrani, promocionant el seu consum i qualitat.
- Promoure el consum de "peix sense preu" i protegir aquelles espècies més sobreexplotades
- Assegurar que el peix ha rebut tots els tractaments higiènics i sanitaris necessaris que assegurin la seva qualitat i seguretat

**Acciónatura** ha posat a l'abast dels restaurants adherits tot una sèrie de **materials de recolzament** per informar els consumidors del compromís que el restaurants de la zona compromesos han emprès. Així, aquests establiments, a més de comptar amb el Segell Responsable, disposaran d'un diploma acreditatiu amb el qual el client tindrà l'opció de conèixer el compromís del restaurador, informació detallada a la carta, una guia de bones pràctiques, i uns petits adhesius amb el logotip de la iniciativa perquè es pugui identificar i promoure a la carta, els plats amb peix local i "peix sense preu".

Aquesta iniciativa, que representa una experiència pilot, pionera a Catalunya i a l'Estat espanyol, permet establir les bases per a una actuació futura major. A més, **ofereix al consumidor l'oportunitat de participar de la conservació marina** i de la protecció del nostre mar i gastronomia tradicional.

### **Sobre Acciónatura**

**Acciónatura** és la primera ONG catalana, sense ànim de lucre, dedicada exclusivament a la protecció i recuperació d'espais naturals. Els nostres principis d'actuació es basen en la independència política i econòmica, a fomentar el diàleg, el consens i la participació.

**Acciónatura** treballa per la recuperació del fons marí del Garraf des del 2004, impulsant un pla de gestió integral, l'objectiu del qual és augmentar la viabilitat dels recursos marins i pesquers a llarg termini garantint, així, la conservació de la biodiversitat. Per això, Acciónatura treballa conjuntament amb els pescadors de Sitges per promoure la creació d'una **Àrea Marina Protegida** com a principal eina de gestió basada en l'ecosistema.

Per a més informació:  
Merixell Farràs Permanyer  
Responsable de Comunicació  
[m.farras@accionatura.org](mailto:m.farras@accionatura.org)  
tel. 93 237 38 02