

ACQUACOLTURA: SFIDA ALLA SOSTENIBILITA'

Sintesi del Rapporto di Greenpeace International "Challenging the Aquaculture Industry Standards"

PREMESSA

Se la pesca è un'attività in crisi per il sovrasfruttamento delle risorse ittiche, l'acquacoltura è in forte espansione ed è spesso invocata come la soluzione per procurare il pesce che serve ad una crescente popolazione mondiale.

Oggi, l'acquacoltura è il comparto della produzione alimentare (di origine animale) con la crescita maggiore e fornisce il 43% del pesce per uso alimentare. La crescita è stata notevole sia per numero di specie allevate (il 97% delle specie allevate oggi (circa 430 specie, quindi) sono state addomesticate solo negli ultimi 100 anni) che per quantità di prodotto: i dati FAO affermano che dal 2000 al 2005 la produzione mondiale di acquacoltura è passata da 35,5 a 47,8 milioni di tonnellate (Mt) con un incremento del 34,65% che è stato maggiore per le specie d'acqua dolce (da 21,2 a 28,9 Mt: +36,32%) rispetto a quelle di mare (da 15,4 a 18,9 Mt: + 32,17%),

Purtroppo, in un crescente numero di casi le produzioni di acquacoltura sono ben lontane dall'essere sostenibili e possono causare una serie di impatti ambientali e sociali. D'altra parte, l'acquacoltura può contribuire in modo positivo alla produzione di alimenti.

E' questa la sfida lanciata dal Rapporto di Greenpeace International che presenta una rassegna di casi critici di acquacoltura insostenibile e tratta poi in modo specifico alcuni temi quali la dipendenza dalla pesca per la produzione di mangimi, la produzione di reflui inquinanti ed il problema della certificazione ambientale degli allevamenti. Dopo alcune considerazioni sulla sostenibilità dell'acquacoltura, il Rapporto di conclude e con la posizione di Greenpeace su quello che dovrebbe essere un'acquacoltura sostenibile.

CASI CRITICI

L'allevamento dei gamberoni tropicali

Gli allevamenti di gamberoni tropicali hanno causato danni notevoli alla fascia costiera, soprattutto con la distruzione della foresta a mangrovie, in Paesi come Vietnam, Tailandia, Filippine, Bangladesh, Ecuador e Brasile. Questi allevamenti si procurano i giovanili di gamberi in natura: oltre al prelievo talvolta eccessivo, i metodi di pesca possono avere effetti devastanti su altre specie. Per catturare un solo giovanile di gamberone striato, nel Bangladesh si uccidono 12-551 larve di altre specie di gamberi, 5-152 avannotti di pesce e 26-1636 altri organismi del macro-zooplankton. Anche in India, i giovanili di gamberone striato sono solo lo 0,25-0,27%, degli organismi catturati. La coltura di questi gamberoni è spesso associata all'uso di sostanze chimiche (disinfettanti, medicine) per controllare la diffusione di malattie negli allevamenti. I rischi non sono solo per l'ambiente: in allevamenti in Vietnam e nelle Filippine sono stati trovati batteri resistenti a vari antibiotici usati in questi impianti, con conseguenze potenzialmente gravi per la salute umana. Questi allevamenti fanno poi spesso un uso eccessivo di acqua dolce (i gamberoni crescono meglio in acque salmastre): nello Sri Lanka, il 74% della popolazione che vive nelle aree interessate all'allevamento non ha più accesso all'acqua per bere. Sono segnalati numerosi casi di altre violazioni di diritti umani (espropriazione forzata di terre, allontanamento dalle aree di pesca...) collegati all'insediamento di impianti di allevamento di gamberoni.

L'allevamento del salmone

Tutti gli impianti di acquacoltura hanno il problema della produzione di reflui causati dalle deiezioni degli animali e dagli avanzi di mangime. Per gli allevamenti di salmone, una delle specie allevate con il maggior incremento produttivo, sono stati accertati vari casi di impatti sull'ambiente che vanno da un'accentuata riduzione della biodiversità nei dintorni delle gabbie (fino al 50%), alla riduzione del livello di ossigeno nelle acque (con effetti gravi anche sugli stessi allevamenti), alla crescita esplosiva di alghe planctoniche che producono tossine pericolose per gli organismi marini e per gli esseri umani. Un altro problema è quello causato dalla fuga di pesci allevati che possono causare un inquinamento genetico delle popolazioni "selvatiche". In alcuni casi, l'80% della popolazione locale di salmoni è in realtà costituita da esemplari fuggiti dagli allevamenti. I pesci fuggiti dagli allevamenti possono poi "contagiare" gli esemplari selvatici come è stato dimostrato in Norvegia e in Canada dove si stima che una parassitosi della pelle e delle mucose, introdotta dagli esemplari fuggiti dagli allevamenti, causerà una diminuzione di una specie nativa del 99% nel giro di 4 generazioni: l'estinzione è quasi certa a meno di interventi drastici. Infine, anche per l'allevamento del salmone sono state segnalate violazioni dei diritti umani: in Cile, negli ultimi 3 anni ci sono stati 50 morti tra i lavoratori negli impianti di allevamento del salmone. Si trattava soprattutto di operatori subacquei: eppure in Norvegia, il maggior produttore di salmoni, non è morto nessuno!

L'ingrasso del tonno rosso del Mediterraneo

Il tonno rosso è una specie in grave stato di sovrasfruttamento. Secondo le raccomandazioni del Comitato Scientifico dell'Iccat (la Commissione Internazionale per la Conservazione del Tonno Atlantico e Mediterraneo) non si dovrebbero pescare più di 15.000 tonnellate/anno di tonno. Invece, gli Stati membri dell'Iccat si sono assegnati una quota di pesca che praticamente è il doppio (c.a. 30.000 tonnellate/anno). L'assenza di controlli adeguati fa il resto, e le stime dei quantitativi realmente pescati, nel 2006, superano le 50.000 tonnellate. Molto di questo pesce è catturato vivo dalle "tonnare volanti", grandi reti che circondano interi banchi, e quindi trasferito in impianti (costituiti da una serie di gabbie a sezione circolare) ubicati presso le coste. Qui i tonni sono ingrassati con pesce e calamari scongelati. L'ingrasso serve a far aumentare il prezzo del tonno sul mercato giapponese (il tonno per il sushi deve essere grasso). Il prezzo del tonno rosso è in aumento e raggiunge cifre incredibili: poche settimane fa, un singolo esemplare (ovviamente di peso e caratteristiche eccezionali) è stato venduto ad una cifra di oltre 60.000 US \$. L'ingrasso del tonno è quindi un affare molto remunerativo e questo spiega la crescita del numero e della capacità degli impianti che ormai, in tutto il Mediterraneo, arrivano ad una capacità complessiva che supera le 50.000 tonnellate. Poiché il tonno, normalmente, resta in gabbia per qualche mese (da giugno-luglio a ottobre-novembre) si capisce che la pesca illegale cui sopra si accennava ha un ruolo notevole nel rifornire queste gabbie. Il risultato è che negli ultimi decenni abbiamo perso tra l'80 e il 95% dello stock del tonno rosso del Mediterraneo.

L'allevamento delle tilapie

Varie specie di tilapia (tilapia del Nilo, t. del Mozambico e t. blu) sono allevate in varie parti del mondo: si tratta di specie d'acqua dolce utilizzate in Paesi della fascia intertropicale. Come i salmoni, anche le tilapie spesso sfuggono agli impianti di allevamento e, come il salmone e molte altri pesci, queste specie tendono a riprodursi in natura e ad eliminare le specie locali. Il problema delle specie invasive è (assieme a quello del cambiamento climatico e alla distruzione degli habitat) una delle minacce più gravi alla biodiversità. Negli ultimi 30 anni le tilapie, che sono originarie dell'Africa e del Medio Oriente, sono state allevate, e quindi accidentalmente introdotte, in 85 Paesi e sono seconde solo alle carpe come quantitativi allevati. Ma sono invasori molto più pericolosi e stanno minacciando molte specie native negli USA (Nevada e Arizona), in Madagascar, Kenia, Messico e Nicaragua.

IL PROBLEMA DEI MANGIMI

Nel 2003, il 53% della farina di pesce e l'86% dell'olio di pesce prodotti in tutto il mondo sono stati usati per l'acquacoltura. Mentre questi prodotti sono usati sempre meno per l'allevamento di altri animali (polli, suini) il loro uso in acquacoltura aumenta. E' vero che almeno per certe specie il consumo di questi mangimi per kg di pesce prodotto è calato, ma l'aumento degli impianti annulla ogni effetto positivo: a parità di prodotto, la farina di pesce usata per i salmoni si è ridotta del 25% tra il 1997 e il 2001, ma nello stesso periodo la produzione di salmone è aumentata del 60%!

Il problema della farina e dell'olio di pesce è legato soprattutto alle produzioni "di lusso". L'acquacoltura di sussistenza utilizza sovente specie erbivore o onnivore (è il caso delle carpe) mentre quella destinata ai consumatori più abbienti predilige sempre più specie di predatori (salmone o, per fare esempi a noi più vicini, orate e spigole). Per l'alimentazione di queste specie fino ad ora non possono essere eliminate le proteine e i grassi animali (come i famosi omega 3) anche se esistono protocolli sperimentali il cui sviluppo è da incentivare, che promettono una riduzione significativa di questi mangimi. Resta il problema, poi, della sostenibilità delle produzioni agricole da cui derivano le proteine vegetali: ad esempio, l'uso di OGM nei mangimi per acquacoltura è ben lontano dal soddisfare accettabili criteri di sostenibilità.

Certamente, non è sostenibile l'andazzo di utilizzare pesci di scarso valore economico (o al di sotto della taglia legale per la cattura...) per farne mangimi. Dopo aver pescato tutto il pesce di pregio, adesso grattiamo il fondo del barile e l'acquacoltura diventa il sistema per "trasformare" il pesce "povero" in pesci per i ricchi. Con una perdita netta di prodotto. Tipicamente, per "fare" un kg di pesce di acquacoltura ci vogliono 2,5-5 kg di pesce trasformato in mangime. Ma ci sono specie ancor più problematiche: per ingrassare un tonno di un kg, ci vogliono 20 kg di pesce scongelato!

La cosiddetta "pesca industrializzata", cioè quella la cui produzione (c.a. 22/24 milioni di tonnellate/anno) non è diretta al consumo umano, è in gran parte insostenibile e causa un ovvio sovrasfruttamento delle risorse, con impatti generali sugli ecosistemi: la pesca alle anguille della sabbia (usate per produrre farina di pesce) è stata collegata al fallimento delle covate dei pulcinella di mare, che in alcuni anni non avevano di che sfamare i pulcini.

Infine, è bene ricordare che il pesce "povero" è spesso il pesce "dei poveri" e lo sfruttamento eccessivo di queste risorse non solo mette direttamente a rischio la sicurezza alimentare di molte comunità di pescatori ma, con il relativo aumento dei prezzi, ne nega di fatto l'accesso a queste risorse spesso insostituibili al punto che anche la FAO è intervenuta al riguardo, raccomandando agli stati di non sovrasfruttare queste risorse,

LA RIDUZIONE DELL'INQUINAMENTO

Il problema degli effluenti inquinanti dagli impianti di acquacoltura può essere minimizzato con un'adeguata gestione e localizzazione degli impianti. Tuttavia, le migliori soluzioni sono quelle che prevedono un "ciclo chiuso" che annulla i reflui.

Una soluzione sono alcuni sistemi particolarmente innovativi, come la IMTA (integrated multi trophic aquaculture, acquacoltura multitrofica integrata), la cosiddetta "acquaponica" e i sistemi integrati di coltura agricola (riso) e acquacoltura:

- *IMTA*: i reflui ricchi di sostanza organica sono utilizzati per alimentare un'altra specie. Ad esempio, un impianto che produce spigole in Israele utilizza i reflui per coltivare alghe che a loro volta sono usate per alimentare un mollusco (l'abalone giapponese) che viene commercializzato.

- *Acquaponica*: i reflui sono utilizzati come nutrienti per alghe, fiori o altri vegetali. La compagnia olandese “Happy shrimp” con i reflui produce ortaggi. I gamberi sono allevati in un brodo con alghe, batteri e mangimi con proteine vegetali, in serre riscaldate. Il ciclo biologico è completato in vasca e nessun giovanile viene pescato per l'allevamento.
- *Sistemi integrati*: nelle risaie, le deiezioni dei pesci fertilizzano il riso. I pesci si alimentano delle erbe che crescono nelle risaie, eliminando quindi le “erbacce”.

LA CERTIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA

Con la crescente consapevolezza dei problemi causati dall'acquacoltura intensiva, è in aumento il numero di schemi di “certificazione” di questi prodotti. Tuttavia, non sempre questi schemi adottano criteri di reale sostenibilità che affrontino, ad esempio, tutto il ciclo di produzione.

Uno studio del WWF su 18 sistemi di certificazione ha dimostrato notevoli lacune in molti di essi. La FAO ha adottato criteri di sostenibilità che dovrebbero essere adottati, come minimo, da tutti i sistemi di certificazione. E' quindi fondamentale una riorganizzazione e una riprogrammazione del comparto che Greenpeace chiede sia effettuata rispettando una serie di raccomandazioni.

CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI DI GREENPEACE

1. *Greenpeace non considera sostenibile l'allevamento di specie con mangimi contenenti farina o olio di pesce che deriva da una pesca non sostenibile. In ogni caso, l'uso di questi mangimi non è sostenibile se il rapporto di conversione (tra mangime usato e pesce prodotto) è inferiore ad uno e c'è quindi una perdita di proteine animali. Dovrebbero essere utilizzati mangimi provenienti da produzioni agricole sostenibili e i grassi omega 3 dovrebbero derivare da prodotti vegetali.*
2. *Greenpeace non considera sostenibile l'acquacoltura che produce, con scarichi e reflui, impatti negativi sull'ambiente circostante. Occorre incentivare l'uso di sistemi chiusi.*
3. *Greenpeace non considera sostenibile l'acquacoltura che causa effetti negativi alla flora e fauna locale o rappresenta un rischio per le popolazioni selvatiche.*
4. *Greenpeace non considera sostenibile l'acquacoltura che dipende dalla raccolta di esemplari giovanili per l'allevamento.*
5. *Greenpeace chiede che sia vietato l'allevamento di pesci transgenici (OGM).*
6. *Greenpeace chiede che la densità degli allevamenti sia tale da minimizzare il rischio e la trasmissione di malattie, minimizzando quindi la necessità di trattamenti farmacologici.*
7. *Greenpeace non considera sostenibile l'acquacoltura che distrugge o erode le risorse locali, come l'acqua potabile o le foreste a mangrovie.*
8. *Greenpeace non considera sostenibile l'acquacoltura che minaccia la salute umana.*
9. *Greenpeace non considera sostenibile l'acquacoltura che non assicuri il benessere economico e sociale delle comunità locali.*

Il rapporto di Greenpeace International è al sito: www.greenpeace.org/acquaculture_report