

# La pesca apoyada por la comunidad

## El quién, qué, por qué y cómo de las iniciativas comunitarias de apoyo a la pesca

Por Thibault Josse y Zoe W. Brent



AUTORES: Thibault Josse & Zoe W. Brent  
DISEÑO: Bas Coenegracht  
FRENCH TRANSLATION: Charlène Jouanneau  
SPANISH TRANSLATION: Analía Penchaszadeh  
IMAGEN DE TAPA: Pleine Mer

Publicado por el Transnational Institute- [www.TNI.org](http://www.TNI.org)  
Ámsterdam, Diciembre 2021

Está permitido citar o reproducir el contenido del presente informe con fines no comerciales, siempre y cuando se cite debidamente la fuente de información. Los autores agradecerían que se le enviara una copia o enlace al texto en que se utilizó o citó el presente documento. Sírvase tener en cuenta que el derecho de autor de algunas imágenes puede pertenecer a otra fuente, por lo que las condiciones de derecho de autor de dichas imágenes deberán basarse en las condiciones de derecho de autor de la fuente original. <http://www.tni.org/copyright>

Esta publicación se ha desarrollado en el contexto del proyecto, Deck to dish: Community supported fisheries advanced training, con co-financiamiento del Programa Erasmus+ de la Unión Europea; La Comisión Europea no está responsable por la información presentada.



## RECONOCIMIENTOS

Quisiéramos agradecer a los pescadores y pescadoras que nos brindaron su tiempo y sus conocimientos y nos ayudaron a entender las realidades del sector de la pesca en Europa. Agradecemos especialmente a los y las colegas de Istanbul Birlik, Local Catch, Urgenci, Pleine Mer, y TNI por haber ayudado a desarrollar los temas que trata este informe. Agradecemos además a quienes se encargaron del examen por pares, que nos ofrecieron comentarios esclarecedores sobre los borradores del presente informe. Todo error subsiguiente es de nuestra autoría.



# Índice

<b>Quién pesca es importante</b>	<b>4</b>
<b>El qué: La pesca apoyada por la comunidad</b>	<b>4</b>
Valores centrales	5
<b>Por qué: Los resultados y objetivos de la CSF</b>	<b>6</b>
Redistribución de la riqueza económica mediante más ventas directas	6
Incentivar la calidad y la sostenibilidad por encima de la cantidad y la ganancia	8
Cambiar las relaciones laborales y de género, construir comunidad	8
<b>El cómo: Una brújula para navegar la transición hacia la CSF</b>	<b>9</b>
¿Cuán grande es el barco?	9
¿Cómo se pesca? Equipos y prácticas	10
¿Cuándo se pesca? Estaciones, ecología, poblaciones	13
¿Y los peces de cría?	13
¿Quién es propietario de qué?	
¿Quién obtiene cuáles beneficios?	14
<b>Comprar, cocinar y comer pescado</b>	<b>15</b>
¿Qué pasa con los esquemas de certificación?	16
La calidad de los frutos de mar	18
Comer y preparar el pescado	18
<b>Conclusión</b>	<b>19</b>
<b>Glosario</b>	<b>21</b>
<b>Notas</b>	<b>23</b>

# Quién pesca es importante

La flota pesquera de la Unión Europea (UE) se ha convertido en demasiado “eficaz”. Con la facilitación y el estímulo de las políticas de la UE, la concentración y el aumento de la capacidad del sector han dado lugar a un grupo relativamente pequeño de embarcaciones altamente industrializadas que son las principales responsables de la sobrepesca y que amenazan los medios de vida de la mayoría de las y los pescadores más pequeños.<sup>1</sup> Sin embargo, para los que no somos pescadores, no nos es fácil distinguir la mejor forma de apoyar a las comunidades de pesca en pequeña escala y alentar las prácticas de pesca sostenible. Las empresas de pesca industrial y los comerciantes de pescado saben que las y los consumidores están preocupados por el estado de nuestros océanos y [hacen negocio](#) con ese temor. Esta forma de lavado verde y azul ha generado una nube de dichos de moda, ofreciendo opciones supuestamente sostenibles, locales y de propiedad familiar, lo que dificulta la identificación de las alternativas verdaderas.

La escala no es el único factor que distingue la pesca artesanal y en pequeña escala de las flotas industriales en gran escala. La estructura de los emprendimientos pesqueros en pequeña escala también es distinta, y eso define sus intereses y preocupaciones. Normalmente, las salidas de pesca de las y los pescadores en pequeña escala no duran más de un día, y se limitan a la distancia de su puerto de origen. Asimismo, las y los dueños de los barcos operan

sus propias embarcaciones. Por lo tanto, la calidad del empleo en el mar y las condiciones de las poblaciones locales de peces – hoy y en el futuro – no son preocupaciones abstractas para las y los pescadores en pequeña escala, sino cuestiones de sustento, cultura y bienestar familiar. En este contexto, las buenas prácticas empresariales van más allá de extraer el pescado del océano de forma eficaz y a la mayor velocidad posible. Para las y los pescadores en pequeña escala, pescar bien significa preservar y proteger la ecología local, los medios de sustento y las comunidades.

En la UE, la pesca en pequeña escala representa alrededor del 82 % de las embarcaciones pesqueras activas (aproximadamente 70 400 embarcaciones), y genera alrededor del 14 % de los ingresos del sector.<sup>2</sup> A pesar de que la mayoría de las y los pescadores de la UE se dedican a la pesca artesanal y en pequeña escala, la gran mayoría de la sobrepesca puede atribuirse a una pequeña minoría de embarcaciones muy grandes, que además acaparan la mayor parte de la ganancia del sector.<sup>3</sup> En lugar de demonizar a todo el sector pesquero, este informe pretende demostrar que quién pesca es importante para el futuro de la vida marina. Se esclarecen algunas de las diferencias principales entre las y los pescadores y los tipos de pesca, y se ofrecen orientaciones sobre cómo apoyar a las y los pescadores que están navegando hacia la transformación positiva del sector pesquero.<sup>4</sup>

## El qué: La pesca apoyada por la comunidad

Las formas en que las y los pescadores artesanales y en pequeña escala venden su pescado, los precios que obtienen y los vínculos que estas transacciones facilitan con sus clientes y comunidades, ofrecen oportunidades para fomentar la transformación del sector pesquero. La terminología de la “pesca apoyada por la comunidad” (CSF por sus siglas en inglés) se utiliza cada vez más para referirse a diversos esfuerzos de reconfiguración o restauración de los vínculos entre las y los pescadores y la comunidad más amplia a la que ayudan a alimentar. En este informe, adoptamos una visión amplia del concepto, sugiriendo que se puede entender la CSF como un paraguas bajo el cual caben muchos tipos diferentes de actividades y lenguajes, y que tendrá un aspecto diferente en lugares

diferentes. Las actividades más conocidas dentro de la CSF se centran en la reconfiguración de los vínculos entre las y los pescadores y sus comunidades a través de diversas formas de vender el pescado, como los planes de caja, la venta directa o los sistemas de etiquetado. Sin embargo, el objetivo de muchas iniciativas CSF va más allá de una forma diferente de vender sus productos, buscando presentar una forma de construir un sistema diferente de relaciones económicas, sociales y ecológicas con y dentro del sector pesquero. Tomando la idea del apoyo a la pesca por las comunidades como punto de partida, existe una variedad de actividades (la investigación, la educación y el festejo cultural e histórico, para mencionar algunas) que se pueden entender como aportes a dicha transformación.

Este informe breve desentraña la lógica de la CSF como una iniciativa que se solo centra en una forma diferente de vender pescado, y ofrece pistas a las personas que no son pescadoras sobre cómo sortear estas alternativas. Los siguientes apartados buscan acercarse al “quién”, al “qué”, al “por qué” y al “cómo” de la CSF.

El nombre de la CSF refleja una similitud con la idea, quizás más conocida, de la “agricultura apoyada por la comunidad” (CSA por sus siglas en inglés). La CSA también busca reconfigurar los vínculos entre las y los productores y las y los consumidores de alimentos, comúnmente organizando la producción en base a una estructura de membresía local donde las personas pagan por adelantado al comienzo de la temporada de cultivos y participan de diversas formas en el proceso de cultivar alimentos. “Al generar

sistemas locales de cultivo y distribución de alimentos, las y los socios de las CSA se sienten empoderados al conocer el origen de sus alimentos y quién se beneficia de sus compras.”<sup>5</sup> [Traducción propia.] A través de estos canales, tanto las CSA como las CSF suelen establecer ventas directas y, en algunos casos, un compromiso de compra, y fijan precios o pagos por adelantado que eliminan a los ‘intermediarios’ de la cadena de valor, en donde de otro modo se captarían gran parte de las ganancias. “Los canales más cortos para los frutos de mar son relevantes no solo para equilibrar el poder de mercado entre un sector productor disperso y los minoristas oligopsonistas, sino también porque la CSF a menudo incluye prácticas de pesca sostenible ([atención a/reducción de] la sobreexplotación de los recursos, la destrucción del hábitat, la energía, el kilometraje de los alimentos, etc.).”<sup>6</sup> [Traducción propia.]

## Valores centrales

Dado que la CSF es un concepto paraguas en evolución continua, en vez de ofrecer una definición rígida, consideramos más útil presentar una serie de valores centrales que unifican esta variedad amplia de actividades. La red norteamericana Local Catch Network se destaca como una de las iniciativas más avanzadas en la construcción y apoyo de la CSF en el continente. La red ofrece un espacio y un

lenguaje común para reunir el trabajo de muchas y muchos pescadores, consumidores, y organizadores a nivel local. Sus principios rectores se elaboraron de forma colectiva y se han pulido mediante muchos años de trabajo, y presentan un pantallazo de lo que implica la pesca apoyada por la comunidad. En breve, las ideas centrales son:<sup>7</sup>

- 1. La pesca arraigada en la comunidad** mejora el tejido social, ecológico y cultural de nuestras comunidades costeras.
- 2. El acceso justo** a los bienes comunes en el océano para las y los pescadores y las generaciones futuras.
- 3. Pagar un precio justo** a las y los pescadores, procesadores y empresas costeras para apoyar a las economías locales y mejorar la calidad de vida de todas las personas cuyas manos tocan nuestro pescado.
- 4. Comer con el ecosistema** implica ajustar nuestro consumo de frutos de mar a los ritmos de la naturaleza y del lugar.
- 5. Las cadenas de producción sencillas que permiten rastrear los orígenes de los productos** promueven la confianza y los vínculos directos entre las y los pescadores, el público, consumidores, comerciantes al por menor y al por mayor, gerentes y chefs.
- 6. La captura y el trato con honor:** El control estricto de calidad y las prácticas de trato cuidadoso, en toda la cadena de producción, para asegurar que honramos el pez, su vida y su función en nuestro sistema alimentario.
- 7. La gestión pesquera basada en la comunidad y el ecosistema** debe originarse desde abajo, basarse en el ecosistema y favorecer la colaboración entre las y los pescadores, científicos, responsables políticos y el público.

**8. Honrar el océano:** Al comer frutos de mar y saber cuándo, cómo y quiénes capturaron los pescados, el público se responsabiliza del bienestar de las pesquerías silvestres, de las comunidades costeras y del océano.

**9. Creatividad y colaboración:** La construcción de un mejor sistema de productos del mar requiere la innovación, la creatividad y el pensamiento original de toda una red de actores diversos trabajando juntos y articulados con valores compartidos.

Al igual que muchas agendas de transformación social, estos principios centrales se pueden entender como una guía de aspiraciones que ayuda a trazar la dirección del cambio. Muchas iniciativas CSF se centran en algunos de estos ejes más que otros, y fortalecer estos principios en todo el sector de la pesca en pequeña escala es un proceso en evolución que se refleja en mucho del trabajo

ya en curso en Europa para establecer diversos tipos de iniciativas CSF. Los próximos apartados se nutren de ejemplos del contexto europeo para investigar los resultados reales, los objetivos y las preguntas a considerar cuando se contempla darle vida a estos principios centrales en la compra y venta de frutos de mar como vehículo de transformación de las pesquerías en la UE.

## Por qué: Los resultados y objetivos de la CSF

### Redistribución de la riqueza económica mediante más ventas directas

Las iniciativas CSF y CSA se pueden entender como esfuerzos para construir canales de suministro alternativos que redistribuyen la riqueza y el poder. Las subastas de pescado, el principal mecanismo por el cual se vende el pescado fuera de las CSF, suelen llevar los precios hacia abajo y trasladar el poder a los intermediarios y a los grandes minoristas de los supermercados. Ante las políticas y los incentivos del mercado para agrandar los esfuerzos y capturar cada vez más pescado, la CSF busca ampliar las posibilidades de las y los pescadores para vender de forma directa, y así incentivar que se priorice la calidad y la proximidad por encima de la cantidad. En muchos contextos de venta directa, el precio es fijo y eso da seguridad a las y los pescadores (en contraste con las subastas de pescado que pueden llevar los precios muy hacia abajo y/o a ser muy volátiles). Los precios bajos obligan a las y los pescadores a salir al mar con más frecuencia para poder ganar lo suficiente e intentar capturar un volumen cada vez más grande, que en sí puede llevar a la sobrepesca. Cuando el consumidor paga un precio justo por el pescado, directo al pescador, se posibilita que el pescador salga menos al mar, y a la vez que gane más. Al quitar los intermediarios, el precio para las y los consumidores sigue siendo accesible. Y el costo ecológico se ve reducido.

Hay una variedad de factores detrás de los precios bajos en las subastas de pescado. Quizás llegó una gran cantidad de una especie particular al mismo puerto al mismo tiempo, o no se percibe una demanda de parte del consumidor por una especie particular, etc. Sea cual sea la explicación, el impacto para las y los pescadores es que no pueden estar seguros de cuánto van a ganar, por lo que se ven incentivados a maximizar sus capturas siempre que sea posible. Para las y los consumidores, los intermediarios deciden las preferencias de pescado en base a las tendencias del mercado y además se llevan parte del precio de compra.

Por ejemplo, en Francia, en determinadas temporadas, el precio que reciben las y los pescadores por los cangrejos de mar puede llegar a 30 centavos de euro por kilo. Para las y los pescadores especializados en la captura de cangrejo con red o trampa, las consecuencias de esta disminución en el precio pueden ser terribles. Sin embargo, las y los consumidores están acostumbrados a pagar más de 5 euros por kilo de cangrejo y ven muy poca reducción del precio, aun cuando el monto que reciben las y los pescadores se desploma. Sin aumentar el precio final, la venta directa podría generar un cambio drástico en los ingresos de un pescador, ya que deja de ceder una

parte del precio a los intermediarios. La venta directa también puede favorecer una mayor diversificación de las especies de pescado que se ofrecen a la venta. Las y los pescadores pueden ofrecer precios atractivos por las especies de pescado menos comunes que pueden tener un sabor parecido a otras especies más populares (por ejemplo, una variedad de corvina, *Drum fish* en inglés, que se parece a otra variedad mucho más apreciada,

*Meager* en inglés – ambas presentes en la costa atlántica de Europa). Aunque esto podría ofrecer posibilidades para que las personas con un presupuesto más ajustado disfruten del pescado local, es poco probable que los intermediarios lo compren si se ofrece en la subasta de pescado debido a su percibida impopularidad, dejando al pescador con pescado sin vender.



Imagen 1: La captura de vieiras en la Bahía de Saint Brieu, Francia. Foto: Pleine Mer

## Incentivar la calidad y la sostenibilidad por encima de la cantidad y la ganancia

Tal como se menciona anteriormente, las ventas directas ayudan a generar incentivos para que las y los pescadores pesquen menos y se centren más en la calidad y la sostenibilidad. La CSF también puede ser una opción para que las y los pescadores que ya pescan con bajo impacto ecológico y capturan pescado de alta calidad encuentren apoyo entre las y los consumidores de pescado que también se preocupan por la sostenibilidad. La CSF es especialmente adecuada para las y los pescadores artesanales y en pequeña escala que pescan pequeñas cantidades y más cerca de la costa, suelen consumir menos combustible y producen menos emisiones de CO<sub>2</sub>.<sup>8</sup> La construcción de vínculos más cercanos con las y los pescadores que se preocupan por la salud del océano también puede ayudar a que las y los consumidores entiendan mejor el estado del océano, las poblaciones de peces y las presiones que enfrentan las y los pescadores.

También son estos pescadores los más que se benefician de una transformación más amplia del sistema alimentario. Por ejemplo, la escorrentía de la agricultura industrial afecta los cursos de agua y puede contaminar las bahías y las zonas costeras. Estas amenazas ecológicas compartidas entre las y los pescadores en pequeña escala y las y los agricultores en pequeña escala ejemplifican la importancia y el valor de articular las iniciativas CSF y CSA.

Un buen ejemplo de coordinación exitosa entre las iniciativas CSF y CSA se encuentra en la Isla de Yeu (Francia). En la década de 1950, el puerto de la isla, Joinville, era el mayor puerto atunero de Francia. Décadas más tarde, se aprobaron normas ambientales para limitar la pesca,

lo que afectó enormemente a las y los pescadores en pequeña escala de Yeu. Un grupo de pescadores locales decidió construir una alternativa: si deben pescar menos cantidad, tendrían que conseguir mejores precios por cada captura. Así es como se instaló la CSF de la Isla de Yeu en 2010. La estructura que construyeron permite a las y los pescadores entregar cajas a más de 15 iniciativas CSA en isla. Cada CSA tiene un contrato con las y los pescadores, el pescado se paga por adelantado, y a cambio las y los pescadores se comprometen a realizar prácticas de pesca sostenibles.

En este caso, la colaboración entre las CSF y CSA funciona muy bien porque las y los pescadores se organizan de forma colectiva y comparten el peso logístico (que suele ser importante) entre ellos mismos. En otras zonas, las y los pescadores también trabajan con iniciativas CSA, pero de una forma menos organizada. Esto les puede dificultar la entrega del pescado de forma oportuna para las y los consumidores, y por esta razón, las colaboraciones entre las CSA y las y los pescadores individuales no siempre duran. Existen otras formas de vinculación con las CSA que pueden ser más útiles para las y los pescadores individuales. A menudo se trata de mecanismos menos permanentes en los que el pescador proporciona pescado (sin pago previo) de vez en cuando, el día en que las y los consumidores obtienen su producto de la CSA. Este tipo de vínculo facilita la logística, pero da menos prioridad al establecimiento de precios por adelantado y al fomento del compromiso a largo plazo con el intercambio entre el pescador y el consumidor.

## Cambiar las relaciones laborales y de género, construir comunidad

La venta directa también favorece una mayor transparencia, tanto en relación al origen del pescado que se compra, como a quién se apoya con la compra. Estos vínculos no solo se establecen entre las y los pescadores que se organizan de forma colectiva como en el ejemplo de la Isla de Yeu, sino que son también una manera de construir comunidad. La venta directa también puede fortalecer “la comunicación con individuos y organizaciones externas, inclusive facilitando la movilización de

‘capital social’ para dar respuesta a los problemas locales. A cambio, los consumidores se comprometen a compartir el riesgo de la producción (y a veces los costes de comercialización) debido al riesgo irreducible de la pesca.”<sup>9</sup> [Traducción propia.]

Sin embargo, “los socios de una CSF, en comparación con los de una CSA, enfrentan más limitaciones para construir una comunidad presencial entre las y los pescadores y



las y los consumidores de pescado, debido a las características particulares de los productos capturados en la naturaleza y las técnicas de pesca.<sup>10</sup> [Traducción propia.] Mientras que las CSA suelen ofrecer oportunidades para que las y los socios visiten o ayuden en las granjas, o cosechen algunas de sus hortalizas, esto se ve más difícil en las CSF. La construcción de una comunidad no es automática, e incluso si surge un sentimiento de comunidad, este no es necesariamente guiado por los principios de transformación social. Sin embargo, las CSF pueden ser un vehículo para la construcción intencional de un tipo de vínculo específico. Desde el comienzo, las CSF se pueden establecer como una forma de apoyo a la pesca de bajo impacto que valore las relaciones ecológicas sostenibles con el entorno marino. El grado de compromiso,

confianza y riesgo compartido entre las y los pescadores y la comunidad determinará el tipo de relaciones económicas que puedan establecerse.

La forma en que se reconocen y se valoran los distintos tipos de trabajo en el sector pesquero es otro factor importante del potencial de la CSF de reconfiguración de las relaciones sociales. Por ejemplo, el papel de las mujeres en la pesca en Europa suele quedar invisibilizado al centrarse en la parte de la mano de obra, en su mayoría masculina, que sale al mar. Sin embargo, dada la gran presencia de las mujeres pescadoras en la gestión de las ventas, la CSF ofrece una forma de valorar el papel central de la coordinación de las ventas directas, y de promover y reconocer la dimensión comunitaria del trabajo.

## El cómo: Una brújula para navegar la transición hacia la CSF

En un mundo ideal, todas las personas tendrían acceso a una CSF que funcionase bien, basada en vínculos de confianza y en un compromiso compartido con la sostenibilidad ecológica. Sin embargo, nos queda mucho por recorrer para llegar a esta visión, y mientras construimos este futuro, es importante profundizar en lo que implica la calidad y sostenibilidad de los frutos de mar, además de identificar las prácticas pesqueras que necesitan apoyo para lograr este objetivo. Las pesquerías son sistemas de relaciones sociales y ecológicas complejos, y a veces

hasta contradictorios. Los criterios rígidos de 'lo bueno' o 'lo malo' suelen simplificar demasiado la realidad actual, y dificultan el trazado de una ruta para la transición hacia una relación más sostenible entre los seres humanos y el mar. Con el objetivo de ofrecer consejos claros pero matizados a las personas que quieran aportar a esta transición, a continuación, se ofrece una lista breve de temas y preguntas que pueden servir de brújula para que las y los consumidores naveguen por el sector pesquero y contribuyan a fortalecer la CSF.

### ¿Cuán grande es el barco?

Hablar de la pesca 'artesanal' y 'en pequeña escala' conlleva la imagen de que los barcos más pequeños implican prácticas de pesca más sostenibles. Efectivamente, los superarrastreros que miden más de 80 metros de eslora y utilizan redes de arrastre que ascienden a 600 metros, pueden procesar hasta 400 toneladas de pescado al día y almacenar hasta 7000 toneladas. No están en la misma dimensión que las embarcaciones de menos de 12 metros de eslora que utilizan equipos de pesca no remolcados y obtienen un promedio de 104 kg por día.<sup>11</sup> Sin duda, el tamaño del barco es importante, pero como se trata de una medida sencilla y cuantificable, a veces se utiliza como sustituto de toda una serie de cuestiones fundamentales que van más allá de la eslora del barco. La UE define a la pesca en pequeña escala como aquella

que utiliza embarcaciones de menos de 12 metros de eslora. Algunas zonas de Europa utilizan el criterio de que la pesca artesanal es aquella donde los dueños operan su propia embarcación. En cuanto a la relación entre la sostenibilidad y el tamaño de la embarcación, también es importante tener en cuenta que, dependiendo de los caladeros y del ecosistema marino de cada lugar, un barco de pesca con líneas de 16 metros de eslora puede tener un impacto ecológico menor que un arrastrero de 10 metros de eslora. Mientras, un barco de 14 metros de eslora que utiliza redes puede tener un impacto mayor que un arrastrero de 18 metros de eslora, etc.

En lugar de caer en la trampa de utilizar el tamaño de la embarcación como principal medida de escala y

de sostenibilidad, se sugiere considerar los aspectos multifacéticos de una definición que va más allá de la longitud de la embarcación y que además toma en cuenta los equipos de pesca utilizados, la distancia y la duración de las salidas de pesca, el modelo de propiedad y las

condiciones laborales. Cuando se toman en conjunto y se aprecia la complejidad y las contradicciones que se encuentran en la realidad, estos criterios pueden ayudar a guiar las decisiones sobre cómo las comunidades pueden apoyar la pesca.

## ¿Cómo se pesca? Equipos y prácticas

En general, el equipo pasivo, o sea, el equipo que se deja durante un tiempo y después se quita, tiene el menor impacto ambiental. Por eso las CSF favorecen los frutos de mar capturados con líneas, trampas, redes, o mediante el buceo. Sin embargo, no siempre es correcto asociar los equipos de arrastre con la pesca en gran escala y los equipos pasivos con la pesca en pequeña escala. Por ejemplo, hay muchos tipos de equipo de arrastre, algunos de los cuales han sido utilizados históricamente por las y los pescadores en pequeña escala.

“El chinchorro de playa es un ejemplo de equipo utilizado hace mucho tiempo por pescadores y pescadoras en pequeña escala en muchas zonas de Europa. En España, por ejemplo, podemos encontrar menciones de este equipo que se remontan por lo menos hasta el siglo XV. Igualmente, las redes de cerco se consideran equipo de arrastre, pero cuando se utilizan en barcos de menos de 12 metros de eslora, esta pesca se describiría mejor como de pequeña escala. La draga de mariscos en pequeña escala también es relevante: igualmente excluida en la definición de la UE, suele ser una actividad estacional que puede involucrar cientos de barcos en algunos países.”<sup>12</sup> [Traducción propia.]

Aunque se clasifican como equipo pasivo, las líneas y las redes también pueden tener un gran impacto en la biodiversidad marina, dependiendo de su escala y de cómo se utilicen. Algunas embarcaciones utilizan redes que se extienden por 100 km en el agua, y la tasa de captura incidental de algunas redes puede acercarse a la de los arrastreros. Se suele criticar al palangre por su captura incidental de pájaros y tortugas, pero esta captura incidental no ocurre con otro tipo de líneas o cañas. Por lo tanto, el consumidor debe mantenerse alerta, hacer preguntas y comparar la información para comprender las dimensiones múltiples de la sostenibilidad del pescado que se come.

También es importante considerar el impacto de un método específico de pesca, no solo en la especie objetivo sino en el ecosistema entero. El caso de la captura de vieiras utilizando dragas demuestra algunos de estos matices. La captura de vieiras en la bahía de Saint Brieuc (Bretaña) suele utilizarse como ejemplo de una gestión excelente del recurso. Se requiere de una licencia, e incluso con la misma, solo se puede pescar de octubre a marzo, durante solo 45 minutos, dos días a la semana. Un helicóptero de la policía está presente durante la actividad para evitar las prácticas ilegales o fraudulentas. Gracias a esta gestión, las poblaciones de vieiras en esta bahía se encuentran en muy buen estado.

Sin embargo, para tener un panorama completo, también hay que analizar los efectos de este tipo de gestión en el trabajo y en el ecosistema en general. Primero, debido a la limitación del tiempo permitido para pescar, la captura de vieiras tiene la tasa más alta de accidentes de toda la pesca francesa. La sostenibilidad ambiental no siempre conlleva condiciones laborales seguras para las y los pescadores. Además, las vieiras se capturan con dragas servidas con dientes de metal para escarbarlas, una práctica conocida por sus impactos en el fondo del mar. La mayoría de las y los pescadores han aprendido esta técnica a lo largo de varias generaciones y las instituciones pesqueras han promovido su uso. Las consecuencias ecológicas dan cuenta de un problema sistémico y no de las malas prácticas de las y los pescadores a nivel individual. De hecho, la población de vieiras, vista de forma aislada (un enfoque ‘monoespecífico’) está bien gestionada, pero un enfoque ‘socioecosistémico’ revela una situación más compleja.

Las y los consumidores también debieran saber que hay otra técnica para capturar vieiras: el buceo. En este caso, las y los pescadores recogen cada pieza a mano, evitando el impacto directo en el medio ambiente, salvo en la vieira que recogen. Esta técnica es poco frecuente, ya que las y los pescadores que utilizan dragas tienen prioridad en la distribución de las licencias, mostrando nuevamente

# Tamaño de las embarcaciones



142 m, Margiris, utiliza una red de 600m x 200m



80 m, Scombrus



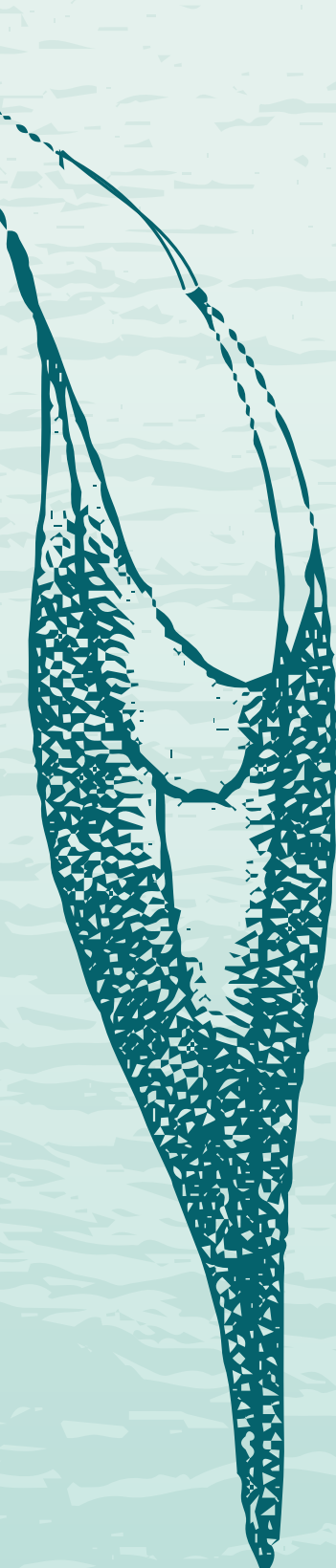
24 m, embarcación de alta mar o arrastrero semi-industrial



12 m, barco artesanal en pequeña escala



8 m, barco artesanal en pequeña escala



600 m



Imagen 2: Buceadores de vieiras en la Bahía de Saint Brieuc, Francia. Foto: Pleine Mer

que se trata de un asunto sistémico. El precio de la vieira capturada con dragas es más bajo que aquella capturada mediante el buceo. Por eso, la venta directa en las plataformas digitales es de especial importancia para las y los pescadores que bucean para capturar vieiras, ya que el mercado local suele saturarse con vieiras capturadas con dragas a un precio que no sostiene la actividad de

las y los pescadores que bucean. Aunque los precios más altos pueden excluir a algunos consumidores, la venta directa en las ciudades del interior a través de las plataformas digitales<sup>13</sup> favorece a que las y los pescadores que bucean construyan una base de apoyo y aumenta el conocimiento más allá del mercado local costero sobre la complejidad de la captura de vieiras.

## ¿Cuándo se pesca? Estaciones, ecología, poblaciones

La venta directa por las y los pescadores que trabajan cerca de la costa revela la estacionalidad de los distintos tipos de pescado. Igual a la agricultura, reducir la dependencia del transporte mundial y las cadenas multinacionales de alimentos implica comer con las estaciones. Sin embargo, esta propuesta es más compleja en el sector de pesca. Las y los pescadores de línea de Bretaña (Francia) han hecho un gran llamado de atención sobre esta cuestión en relación a la pesca de lubina. Ellos establecen una veda para la captura de la lubina durante su temporada de reproducción en el invierno. Esto ha ayudado a concientizar sobre la importancia de la estacionalidad y del consumo de locales.

Sin embargo, la estacionalidad se debe considerar junto con el equipo que se utiliza y el contexto ambiental en el que los peces se reproducen. Los peces suelen poner millones de huevos, de los que solo sobreviven el 0,001 % (10<sup>-5</sup>). La temporada de reproducción suele llevarse a cabo cuando los peces se acercan a la orilla y son más fáciles de capturar. Los métodos de pesca selectiva durante dicha temporada no tienen un impacto importante en la población, ya que la tasa de reproducción por pez es muy alta. De hecho, los métodos no selectivos, como los arrastreros pelágicos, tienen un efecto negativo en las poblaciones de peces cuando se aprovechan de la

facilidad de la pesca durante las temporadas de reproducción y capturan bancos enteros de peces. Otro factor importante en esta época son las condiciones ecológicas generales del lugar donde se reproducen los peces, lo que destaca una vez más la interconexión entre los medios de sustento de las y los pescadores en pequeña escala y las luchas más amplias por el medio ambiente y el sistema alimentario.

La compra del pescado local también aporta a la diversificación del tipo de pescado que se consume. En la UE, solo 5 tipos de pescado (atún, bacalao, salmón, abadejo de Alaska y camarón) constituyeron el 44% del consumo total de pescado en 2017.<sup>14</sup> Esta preferencia limitada supone una presión adicional para determinadas poblaciones de peces, favorece la importación de pescado e incentiva prácticas de acuicultura perjudiciales para satisfacer la demanda. Una estrategia para contrarrestar esta situación implica ampliar la variedad de pescado que se come. A menudo, las especies infravaloradas o menos conocidas pueden ser más baratas y deliciosas, mientras que su captura permite la recuperación de otras poblaciones. Es por eso que las y los pescadores de línea de Bretaña, por ejemplo, también lanzaron una campaña para revalorizar especies desconocidas u olvidadas.<sup>15</sup>

## ¿Y los peces de cría?

Dada la sobrepesca de muchas poblaciones de peces silvestres, una opción cada vez más común son los peces de cría, también conocida como la acuicultura o piscicultura. Aunque puede parecer una solución perfecta, hay que tener en cuenta dos grandes cuestiones: el modelo de producción y el tipo de pez que se cría. La acuicultura existe desde hace siglos y, al igual que la agricultura, hay una gran variedad de formas y modelos de producción. El cultivo de mejillones y ostras es bastante común, y puede tener un impacto positivo filtrando el agua. Pero, debido

a esta misma función, es importante prestar atención a la calidad del agua donde se cultivan estas especies.

A pesar de que existen algunos modelos positivos de producción en la acuicultura, se ha utilizado la gran y real preocupación por la salud de nuestros océanos para justificar la expansión veloz de modelos de acuicultura en gran escala que no son sostenibles para el medio ambiente. La cría de salmón es un buen ejemplo de los problemas que puede generar la acuicultura en

gran escala. La alimentación del salmón requiere la pesca de grandes cantidades de pequeños peces pelágicos. Según Greenpeace, solo en 2019 se capturaron más de 500 000 toneladas de pequeños peces pelágicos de África Occidental para producir harina de pescado que sirve de piensos para la acuicultura.<sup>16</sup> Aunque algunas normativas ambientales intentan proteger la biodiversidad europea de los impactos de las jaulas de salmón, las fábricas de harina de pescado se han multiplicado en todo el Sur Global, especialmente en la costa de África Occidental.<sup>17</sup> Asimismo, la construcción de jaulas de salmón tiene un impacto enorme en las y los pescadores locales en pequeña escala y en las poblaciones de salmón silvestre, generando contaminación, sobrepesca de peces para alimentar a los peces de cría, provocando invasiones

de piojos marinos que pueden extenderse a los peces silvestres, etc.<sup>18</sup>

El camarón de cría, uno de los productos de mar más deseados a nivel mundial, también tiene una reputación preocupante. Alrededor del 51 % de los camarones que se consumen en la UE provienen de la acuicultura y la mayor parte de los que se encuentran en los mercados europeos son importados. La UE tiene un 11 % de autoabastecimiento de camarones, es decir que es capaz de producir un poco más de una décima parte de lo que consume actualmente.<sup>19</sup> Existen informes que sugieren que la cría de camarones para los mercados de exportación es un motor de la deforestación de los manglares,<sup>20</sup> y en algunos casos potencia el trabajo en condiciones de esclavitud.<sup>21</sup>

## ¿Quién es propietario de qué? ¿Quién obtiene cuáles beneficios?

Por más que las iniciativas CSF prometen ser transformadoras, no son la panacea ni necesariamente significa que la operación interna del emprendimiento sea justo y equitativo. "Dado el aumento continuo en los costos de las embarcaciones, la tecnología y los seguros, los intentos de economizar se han centrado en la mano de obra. En la pesca de aguas profundas en particular, los grandes conglomerados contratan a pescadoras y pescadores de algunos de los países más pobres del mundo, lo que ha provocado el crecimiento de una mano de obra migrante que a menudo recibe salarios bajos con contratos poco claros o inexistentes."<sup>22</sup> [Traducción propia.] Al ofrecer un mercado seguro, a un precio fijo y justo para las y los

pescadores, las CSF pueden aliviar parte de la presión de ahorrar dinero con la disminución de costos laborales que arriesga la seguridad de las y los trabajadores, o de maximizar las cantidades de pescado a costa de los ecosistemas. Además, los mayores intercambios e interacciones mediante la venta directa ofrecen más oportunidades de conocer la estructura del emprendimiento y el tipo de trabajos que genera.

La sostenibilidad va más allá de las prácticas responsables con el medio ambiente. Lamentablemente, incluso en un barco de pequeña escala con un propietario y una tripulación que utiliza cañas de pescar para capturar especies



Imagen 3: La venta directa en Argelès-sur-Mer, Francia. Foto: Pleine Mer

con poblaciones sanas, puede existir explotación y condiciones laborales injustas. La tripulación puede recibir salarios bajos. La mujer del pescador puede gestionar toda la venta directa de forma no remunerada. Las y los consumidores juegan un papel no solo en el apoyo de las prácticas de pesca sostenibles sino también de las condiciones laborales justas. Los vínculos favorecidos por la venta directa y otros mecanismos de la CSF pueden ofrecer a las y los consumidores de pescado una mejor perspectiva sobre estos asuntos y les permite apoyar las prácticas más justas.

Tal como se mencionó anteriormente, las mujeres suelen cumplir una función importante en la venta directa, y en algunos casos la normativa promueve dicha división sexual del trabajo al establecer que solo un miembro de la familia pescadora tiene permiso para vender el pescado. Aunque parezca que esto incentiva los modelos de empresa familiar, también puede generar dependencias y socavar los derechos laborales. En Francia, a las mujeres que se encargan de la comercialización del pescado que captura su marido se las reconoce como 'cónyuge colaboradora'. Sin embargo, su posición depende de su marido,

por lo que, si hay un divorcio, si el marido muere, etc., ella puede perder su trabajo, y la seguridad social.

Como explica una pescadora de Bretaña que es considerada 'cónyuge colaboradora':

A menudo estamos un poco en la sombra, hay mujeres en los barcos, pero hay muchas que hacen todo el trabajo aparte y... es trabajo. Yo tengo el estado de cónyuge colaboradora de mi marido pescador. Me ocupo de las ventas directas y de todos los asuntos administrativos de la embarcación: la recepción de los cuadernos de pesca, todas las declaraciones, los asuntos bancarios, las solicitudes de subvención, la contabilidad... todo lo administrativo. Ser cónyuge colaboradora implica que aporto a mi pensión, pero no que recibo un salario adecuado. De hecho, no soy empleada. De hecho, necesito otros trabajos paralelos para llegar a fin de mes. Tengo 4 trabajos. Soy niñera por las mañanas antes y después de la escuela, y gestiono alquileres de vacaciones, arribos y salidas, y la limpieza. [Traducción propia.]

## Comprar, cocinar y comer pescado

Aunque existen muchas iniciativas CSF y de venta directa de los frutos de mar capturados por pescadoras y pescadores artesanales y de pequeña escala en toda Europa, falta mucho para que estas experiencias sean ubicuas. Las decisiones sobre la compra, la preparación y el consumo de pescado deben considerarse como un proceso a través del cual podemos ayudar a fortalecer y ampliar dichas iniciativas. Este proceso está destinado a ser imperfecto y en ocasiones contradictorio. De hecho:

El mismo consumidor puede utilizar ambos sistemas (convencional y alternativo) de forma alterna, y a veces, por razones idénticas: buscar el mejor precio y calidad, obtener alimentos locales que se venden en los supermercados con etiqueta ecológica u orgánica. Puede adoptar un comportamiento altruista y ético siempre y cuando no sea excluyente de, sino que se articule con, sus intereses económicos y de salud. Por lo tanto, una distinción clara entre las preferencias por los canales convencionales y los alternativos puede parecer artificial.<sup>23</sup> [Traducción propia.]

Cuando se trata de comprar frutos de mar, las decisiones que tomamos están muy condicionadas por el lugar donde vivimos. Seguramente, para las personas que viven cerca del mar, el acceso al pescado a través de la venta directa y los vínculos con las y los pescadores es mucho más fácil. Asimismo, las herramientas cartográficas como el [mapa interactivo](#) elaborado por la organización Pleine Mer en Europa o la guía [Seafood Finder](#) elaborada por la red Local Catch en Norteamérica, proporcionan una ayuda adicional para quien no sepa por dónde empezar.

Para las personas que viven lejos de los lugares donde se practica la pesca, existen varias redes de distribución y/o intermediarios solidarios que pueden ayudar a establecer el vínculo. Sin embargo, a medida que aumenta la cantidad de actores entre el pescador y el consumidor, los criterios o principios centrales que guían las relaciones a lo largo del camino son cada vez más importantes. Algunas claves a tener en cuenta para asegurarse que una red de distribución realmente apoye a la pesca en pequeña escala son: si los precios son fijos, y si son las y los propios pescadores quienes los fijan. Esto garantiza

un ingreso base para que las y los pescadores no tengan que maximizar la cantidad de pescado y puedan centrarse en la calidad, las condiciones laborales justas y la sostenibilidad ambiental.

Otro factor a tener en cuenta es si la red de distribución es propiedad de las y los propios pescadores o, en caso contrario, qué tipo de relación tienen los propietarios con los pescadores. Algunos ejemplos de canales de distribución en Francia que son propiedad de las y los pescadores son:

- Le Bateau de Thibault y Les Panniers de la Petite Laura: dos sistemas de Normandía en los que un miembro de una familia de pescadores se convierte en proveedor de una comunidad de consumidores. En concreto, esta persona entrega el pescado directamente a las y los consumidores utilizando un camión refrigerado. Este tipo de sistema funciona especialmente bien en Normandía debido a la proximidad del mercado de París.
- Coté Fish es un sistema parecido, construido por dos jóvenes pescadores artesanales en el puerto de Grau-du-Roi (Languedoc-Rosellón). Su pescado es eviscerado, sellado al vacío y enviado directamente al consumidor, que puede hacer la compra a través del sitio web.
- Muchos pescadores que bucean utilizan sistemas parecidos o híbridos. De hecho, sus productos son

de alta calidad y suelen ser muy caros, por lo que es difícil vender todo en los mercados locales. Por consiguiente, a menudo contratan con empresas como Pourdebon y Chronofresh para entregar sus productos de forma directa a las y los consumidores en las ciudades más grandes.

También existen ejemplos de iniciativas donde las y los pescadores no son propietarios. Estas 'tiendas de cadenas de valor cortas', también conocidas como 'pescaderías éticas', compran el pescado a las y los pescadores sostenibles en pequeña escala por un precio justo, y coordinan la distribución a las y los consumidores. Estas iniciativas pueden ser una gran ayuda para las y los pescadores en pequeña escala, ya que les permiten llegar a mercados y consumidores a los que no podrían acceder de otro modo.

En los lugares donde aún no existen estas iniciativas, las pescaderías independientes pueden ofrecer un espacio alternativo en el que las y los compradores pueden preguntar sobre el origen del pescado, con cuáles intermediarios trabajan, si pueden comprar directamente a las y los pescadores, qué tipo de equipo de pesca se utilizan, etc. El apoyo a los vendedores de frutos de mar en pequeña escala, en vez de las grandes cadenas de supermercados, es una forma de construir vínculos más personales y generar espacios de debate sobre el sector pesquero; también aporta a la resistencia contra la concentración de poder en la cadena de valor de los productos del mar.

## ¿Qué pasa con los esquemas de certificación?

Una forma de intentar recuperar la confianza en la pesca de determinados frutos de mar es la utilización de etiquetas especiales o sistemas de certificación. Esto permite a las y los consumidores de pescado conocer más sobre la procedencia de su pescado, aunque no tengan un vínculo directo con el pescador o la pescadería. La experiencia de algunas iniciativas en España, como la etiqueta 'Pescado de Conil', es que los efectos iniciales pueden ser lentos, pero finalmente la etiqueta ha contribuido al aumento de los precios y de la demanda.<sup>24</sup> "No es fácil cambiar los mercados mundiales, pero es más viable provocar cambios en los mercados locales en beneficio de la pesca en pequeña escala con la aceptación de los consumidores, quienes buscan calidad y productos locales."<sup>25</sup> [Traducción propia.]

Sin embargo, las etiquetas no surgieron de forma igual. Los críticos sostienen que "el etiquetado y la certificación privatizan la gobernanza de la pesca al crear nuevas instituciones con derechos de propiedad. Las etiquetas y las organizaciones de certificación asignan derechos y responsabilidades a los titulares de los certificados y, por tanto, proporcionan una 'licencia' para acceder a nuevos mercados."<sup>26</sup> [Traducción propia.] El Consejo de Administración Marina (MSC por sus siglas en inglés), uno de los organismos de certificación de frutos de mar más importantes, ha sido muy criticado por favorecer las operaciones de pesca en gran escala. El costo elevado de la certificación MSC, debido a las tarifas de evaluación y certificación, puede excluir a las empresas pesqueras más pequeñas.<sup>27</sup>

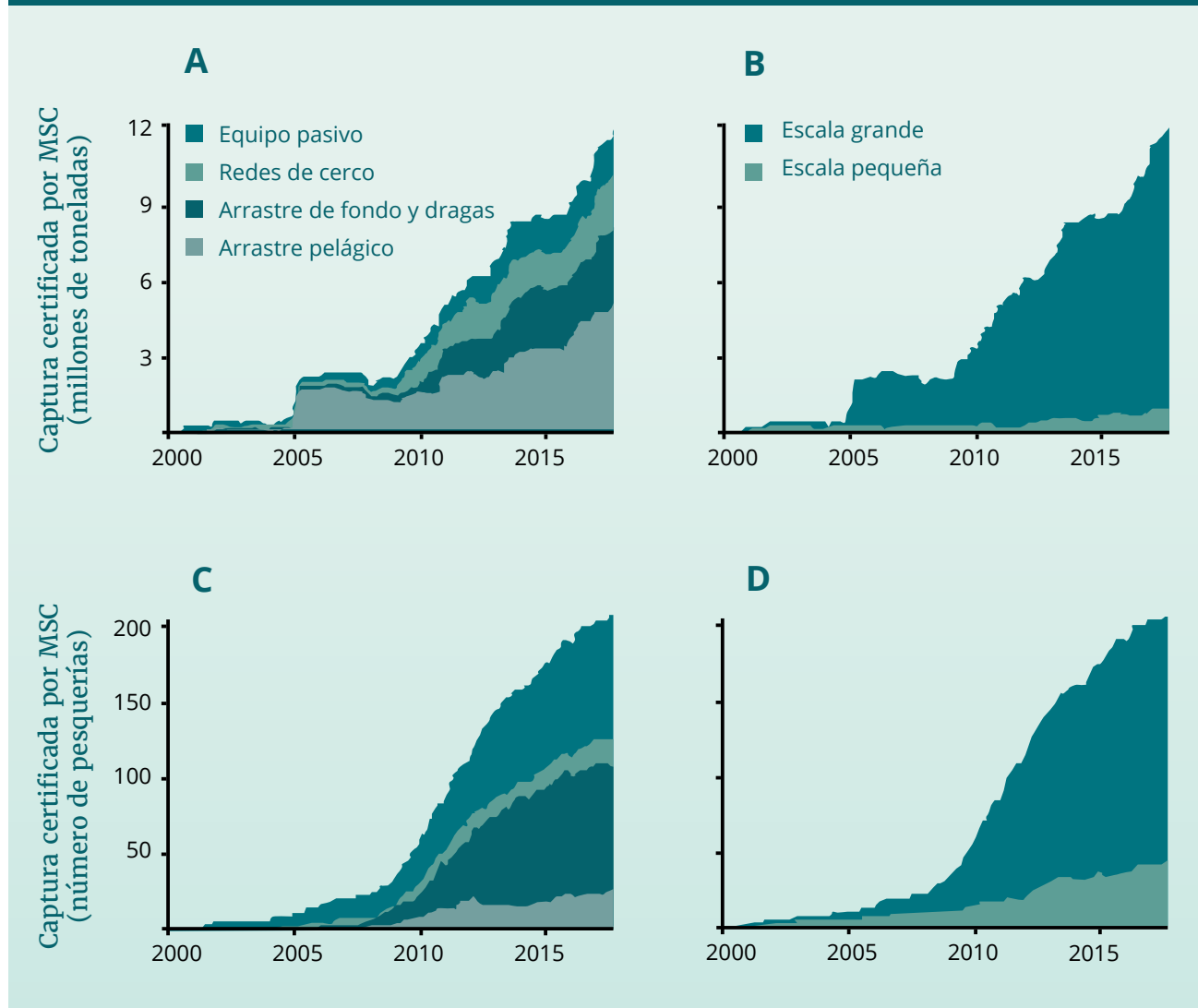


La organización de investigación BLOOM llevó a cabo un análisis exhaustivo de todas las pesquerías certificadas por MSC desde que se inauguró la etiqueta. La organización denuncia un fraude extenso detrás de la etiqueta MSC. Según Frédéric Le Manach, director científico de BLOOM y autor principal del estudio, “a contrario de lo que afirma el Consejo, la etiqueta MSC

certifica principalmente la pesca industrial destructiva.”<sup>28</sup> Profundiza explicando que “examinamos más a fondo la comunicación del MSC y descubrimos que la etiqueta MSC ocultaba este defecto fundamental al destacar principalmente la pesca costera en pequeña escala con bajo impacto en el medio ambiente marino.”<sup>29</sup> [Traducción propia.]

GRÁFICO 1:

## La evolución de la captura certificada por MSC, por equipo



(A: captura; C: cantidad) y escala (B: captura; D: cantidad), 2000-2017. La categoría de ‘equipo pasivo’ en los cuadros A y C incluye las redes de enmalle, los palangres y otros anzuelos y líneas, nasas y trampas, y otros equipos manuales (por ejemplo, chinchorros de playa, rastrillos manuales).<sup>30</sup>

## La calidad de los frutos de mar

El mercado de frutos de mar está lleno de promesas de frescura y calidad, pero en realidad las prácticas de pesca tienen un enorme impacto en la calidad y frescura del producto. En general, las y los pescadores en pequeña escala pasan menos tiempo en el mar y recorren distancias más cortas, por lo que desembarcan el pescado poco después de su captura. En cambio, un gran arrastrero puede pasar de una a dos semanas en el mar. Cuando se desembarcan, los primeros pescados capturados pueden llevar hasta dos semanas en el congelador del barco. Luego se venden en la subasta de pescado y los compra un intermediario que los envía a una pescadería, lo que puede tardar otros tres días. Si el pescadero compra el pescado un lunes y usted llega a la pescadería un viernes... ¡el pescado puede tener ya más de 3 semanas fuera del agua! Por eso, la calidad depende de la técnica con la que se captura el pescado. El pescado capturado con líneas suele ser de mayor calidad, en parte porque se pesca más cerca del puerto y pasa menos tiempo en el hielo antes de ser consumido.

Las diferentes técnicas de pesca también influyen en la calidad de la carne. El pescado de línea, por ejemplo, se considera excelente en términos de calidad. En cambio, el pescado procedente de un arrastrero de alta mar será de menor calidad: el pescado permanecerá primero unas horas en una red que se arrastra en el fondo del mar, y luego se almacenará en el barco durante unos días o un par de semanas. Por un lado, para capturar salmonetes, las redes de los pescadores artesanales permanecen en

## Comer y preparar el pescado

Las culturas gastronómicas varían mucho con respecto a los frutos de mar. En general, comprar el pescado entero permite evaluar mejor la calidad y la frescura del pescado en el momento de la compra. A menudo el pescado viejo o de mala calidad se corta en filetes para que no sea tan evidente al consumidor. Como el pescado fresco es fácilmente perecedero, la mejor forma de conservarlo es limpiarlo y eviscerarlo lo antes posible. Lo ideal es que se mantenga a unos 2° C, pero no a menos, ya que la congelación puede afectar la calidad debido a los cristales de hielo que se forman en la carne.

Comprar el pescado entero también puede ayudar a reducir los desperdicios. Sin embargo, la falta de

el agua sólo entre 20 y 60 minutos, lo que garantiza una excelente calidad del pescado. Por el otro, para capturar rape, algunas embarcaciones colocan las redes en el agua durante más de 3 días, en las que el primer pez que se captura puede morir rápidamente y permanecer en el agua, muerto, durante el tiempo restante. Esta variación entre las prácticas de pesca repercute en los ecosistemas, así como en la calidad del pescado cuando llega a las y los consumidores.

Además de estas consideraciones sobre el tiempo y la técnica, la forma en que se sacrifica el pez también influye en gran medida en la calidad de la carne. La técnica *Ikejime*, en particular, garantiza un pescado de muy alta calidad. *Ikejime* es una técnica tradicional japonesa que consiste en el sacrificio rápido, cortando la médula espinal y drenando la sangre del pescado para garantizar una alta calidad tras su maduración. Al hacer esto, “los impulsos nerviosos ya no llegan a la carne, que no recibe la información de la muerte. El inevitable proceso natural de degradación se retrasa considerablemente. (...) La carne de un pescado *Ikejime* se conserva mejor y tiene un sabor superior.”<sup>31</sup> [Traducción propia.] Se puede conservar hasta 20 días y mantiene su calidad, mientras que un pez sacrificado sin utilizar dicho método pierde más rápido su textura firme y su sabor fresco. “En Japón, donde la mayor parte del pescado de calidad se trata de esta manera, el método nació de una visión budista de la muerte dada al animal. Debe sufrir lo menos posible y ser valorado al máximo.”<sup>32</sup> [Traducción propia.]

familiaridad con la manipulación y el despiece del pescado entero, así como la falta de conocimientos sobre qué hacer con las partes menos utilizadas, se presentan como obstáculos. Una forma de asegurarse el pescado más fresco es comprarlo entero y pedir al pescadero que lo corte antes de llevárselo a casa. Si lo va a despiezar en su casa, cuide de que su cuchillo esté bien afilado para conseguir los cortes más limpios posibles. Cada pescado es diferente, pero existen muchos [videos](#) que explican cómo preparar los frutos de mar. Además de los filetes, cada vez hay más disponibilidad de [recetas](#), [ideas](#), [explicaciones](#) y [libros](#) sobre cómo utilizar el resto del pescado, desde el caldo de pescado hasta el abono para el jardín.

CUADRO 1:

## Cómo evaluar la calidad del pescado

En general, para evaluar la calidad y la frescura del pescado se debe tener en cuenta lo siguiente:

- 1 Cuerpo:** debe ser firme, rígido o arqueado. Un cuerpo suave, gris e inelástico es una señal de que el pescado es viejo.
- 2 Piel:** debe ser brillante, lustrosa, resbaladiza, con una lama clara y brillo metálico. Las escamas deben estar bien adheridas. La piel dañada, agrietada, lechosa o descolorida y las escamas desprendidas son señales de que el pescado es viejo.
- 3 Ojos:** deben ser claros y cristalinos, y abultados, no lechosos ni hundidos.
- 4 Branquias:** deben ser brillosas, húmedas y rojas o al menos rosadas. Las branquias secas, de color marrón grisáceo y malolientes son señales de que el pescado es viejo.
- 5 Vientre:** debe estar brillante y sin ningún daño, no estirado ni con manchas verdes. Y el orificio anal es apretado, no sobresale ni es de color amarillo-marrón.
- 6 Olor:** debe ser leve y agradable. El pescado estropeado huele fuertemente a trimetilamina y a putrefacción.

## Conclusión

Con este informe breve, esperamos provocar más preguntas que respuestas, e inspirar a las y los consumidores de frutos de mar a que busquen las respuestas en su contexto y en su comunidad. Dicho eso, destacamos los siguientes puntos claves que ayudan a navegar el proceso:

- Quién pesca es importante: busque construir vínculos con, o conocimiento de, las y los pescadores que suministran los frutos de mar que usted consume.
- Las formas en que las comunidades apoyan a la pesca son diversas y siguen evolucionando. Lo que importa son los principios centrales que guían estos esfuerzos, más que los detalles logísticos. La CSF puede aportar a la redistribución de la riqueza y el poder dentro del sector de pesca; al aumento de la sostenibilidad ecológica de la pesca al incentivar la calidad por encima de la cantidad; y a construir vínculos comunitarios y laborales socialmente justos.
- Las posibilidades de involucrarse con estos asuntos varían según el lugar dónde usted se encuentre. Se pueden establecer redes de distribución e intermediarios de forma que ayude a las comunidades a apoyar a las y los pescadores, pero esto debe ser intencional. Fijar los precios, comprometerse a comprar por adelantado o establecer la apropiación de estas redes por parte de las y los pescadores son diversas formas de garantizar que los vínculos sean de apoyo y no de explotación.
- Cómo se pesca varía mucho. Hacer preguntas sobre las prácticas pesqueras –por ejemplo el tamaño del barco, quién es su propietario, dónde y cuándo pescan, qué tipo de equipo utilizan, cómo se



Imagen 4: Pesca de línea de merluza en San Juan de Luz, Francia. Foto: Pleine Mer

sacrifica el pez y cuáles son las preocupaciones y los retos a los que se enfrentan las y los pescadores— puede enseñar a las y los consumidores de pescado sobre la realidad de la pesca y la ecología marina, y también comunicar a las y los pescadores que a las y los consumidores les importa asuntos más allá de la cantidad y los precios bajos.

- La pesca es un trabajo duro, y la oportunidad de comer frutos de mar es algo que no podemos dar por sentado. Preste atención a dónde compra, a la calidad del producto y a cómo se puede utilizar y valorar el pescado entero en su cocina.

## Glosario<sup>33</sup>

**Arrastrero pelágico:** Los peces que viven en la columna de agua superior del océano son el objetivo de las redes de arrastre pelágico/de media agua. Las redes de arrastre en forma de embudo son arrastradas por uno o dos barcos (redes de arrastre en pareja). Los barcos pelágicos suelen pescar una sola especie (a diferencia de las redes de arrastre demersal). En los barcos muy grandes, el pescado, como el arenque y la caballa, se bombea a bordo del barco a través de un gran tubo colocado en el extremo de la red. Los barcos más pequeños llevan las redes a bordo. Una vez capturado, el pescado se mantiene refrigerado a bordo o se procesa y se congela en el mar.<sup>34</sup>

**Captura incidental:** Especies capturadas durante el proceso de pesca de otras especies o de tallas diferentes de la misma especie objetivo. Una parte o la totalidad puede ser devuelta al mar como descarte, normalmente muerta o moribunda.

**Chinchorro de playa:** Una red de cerco (véase **red de cerco** más adelante) operada desde la costa, que se utiliza generalmente en aguas poco profundas, cerca de la orilla. El fondo y la superficie actúan como barreras naturales que impiden que los peces se escapen de la zona delimitada por la red.

**Dragas:** Equipo de pesca que se arrastra por el fondo del mar, en general para recoger moluscos como mejillones, ostras, vieiras, almejas, etc. Los moluscos se mantienen en una especie de bolsa o tamiz que permite el escape del agua, la arena o el barro.

- Comer frutos de mar locales y sostenibles es un buen punto de partida para fomentar una transición sostenible y justa en el sector de pesca, pero no alcanza. Las empresas multinacionales se están apropiando del lenguaje de los frutos de mar 'locales y sostenibles' para vender el pescado proveniente de sus superarrastreros. La CSF puede ser un vehículo mediante el cual las y los consumidores y las y los pescadores en pequeña escala pueden [organizarse de forma colectiva en contra de las empresas multinacionales](#), y a favor de los sistemas alimentarios que nutren a las comunidades, regeneran los ecosistemas y ofrecen medios de vida decentes y dignos.

**Embarcación de pesca con líneas:** Barco de pesca que utiliza líneas y anzuelos, con o sin carnada. Entre ellos se encuentran los barcos de pesca con línea de mano, los barcos de pesca con palangre y los barcos de pesca con caña. Dichos barcos se encuentran de todos los tamaños, dependiendo del método de pesca con línea, la zona de operaciones y las especies que se vayan a capturar.

**Palangres:** Equipo de pesca en el que líneas cortas que llevan anzuelos se atan a una línea principal más larga a intervalos regulares. Los palangres se colocan en el fondo del mar o se suspenden horizontalmente a una profundidad predeterminada, con la ayuda de flotadores de superficie. Los palangres pueden ascender a los 150 km de longitud y llevar varios miles de anzuelos (por ejemplo, en la pesca del atún).

**Peces pelágicos:** Peces que pasan la mayor parte de su vida nadando en la columna de agua con poco contacto o dependencia del fondo del mar.

**Pesca con trampas:** La pesca con dispositivos capaces de atrapar a los peces en un entorno confinado (trampas, nasas), el diseño y la carnada utilizada suelen ser específicos para la captura de una especie específica: asas de cangrejo, nasas de langosta, trampas de atún, garlito.

**Rastrillos manuales:** Se utilizan varios tipos de rastrillos para recoger almejas y ostras. Los rastrillos de canasta están equipados con canastas de malla metálica

para sujetar las capturas; los rastrillos de toro (*bull rake* en inglés) y las pinzas tienen mangos muy largos para poder manejarlos desde una embarcación.<sup>35</sup>

**Red de arrastre de fondo:** Las redes de arrastre de fondo están diseñadas para funcionar cerca del fondo del mar. Según la variedad utilizada, se puede distinguir entre: las redes de arrastre de baja apertura, especialmente adaptadas a la captura de especies demersales, como las redes de arrastre de vara y las de camarón, languido o langostas; y las redes de arrastre de alta apertura, adecuadas principalmente para la captura de especies semi-demersales o pelágicas. En las redes de arrastre de fondo, el borde inferior de la apertura de la red suele estar protegido por una cuerda de fondo gruesa lastrada con platinas de cadena y a menudo cubierta con discos de goma, bobinas, etc.

**Red de cerco:** Redes caracterizadas por el uso de una costura en el fondo de la red. La costura permite cerrar la red como una bolsa y así retener todos los peces capturados. Las redes de cerco, que pueden ser muy grandes, son operadas por uno o dos barcos. El caso más común es el de una red de cerco operada por un solo barco, con o sin un esquife auxiliar.

**Red de enmalle:** Con este tipo de equipo, los peces son atrapados por las agallas, enredados o enmallados en la red, que puede ser simple (redes de enmalle) o triple (trasmallos). Un mismo equipo puede combinar varios tipos de redes (por ejemplo, un trasmallo combinado con una red de enmalle). Estas redes pueden utilizarse solas o, como es más común, en grandes cantidades colocadas en línea ("flotas" de redes). En función de su diseño, lastre y flotabilidad, estas redes pueden utilizarse para pescar en la superficie, en aguas medianas o en el fondo del mar.

**Red de tiro:** Redes que se suelen largar desde una embarcación, y que pueden manejarse desde la orilla (chinchorro de playa) o desde la propia embarcación (por ejemplo, las redes danesas o escocesas). La forma de captura consiste en rodear una zona de agua con una red muy larga, con o sin bolsa en el centro. La red suele funcionar con dos cuerdas fijadas en sus extremos, que sirven tanto para arrastrarla como para arrear los peces.



Imagen 5: Arrastrero de langostinos en Guilvinec, Francia. Algunos langostinos se venderán en el puerto directamente a los consumidores. Foto: Pleine Mer

# Notas

- 1 Jelto Makris, Zoe W. Brent y Thibault Josse, 'Una pesca industrial peligrosamente eficaz: La amenaza de las transnacionales holandesas a la pesca en pequeña escala en Europa' (Amsterdam: Transnational Institute (TNI), Pleine Mer y URGENCI, octubre de 2021), [https://www.tni.org/en/publication/dangerously-efficient-industrial-fishing?content\\_language=es](https://www.tni.org/en/publication/dangerously-efficient-industrial-fishing?content_language=es)
- 2 José J Pascual-Fernández, Cristina Pita y Maarten Bavinck, 'Small-Scale Fisheries Take Centre-Stage in Europe (Once Again)', en *Small-Scale Fisheries in Europe: Status, Resilience and Governance* (Springer, 2020), 7.
- 3 Makris, Brent y Josse, 'Una pesca industrial peligrosamente eficaz: La amenaza de las transnacionales holandesas a la pesca en pequeña escala en Europa'
- 4 La mayoría de los ejemplos presentados se han extraído del trabajo de campo realizado por las y los autores en Francia entre 2019 y 2021, pero reflejan tendencias relevantes para la pesca en gran parte del contexto de la UE.
- 5 Lisa M. Campbell et al., 'From Vegetable Box to Seafood Cooler: Applying the Community-Supported Agriculture Model to Fisheries', *Society & Natural Resources* 27, no. 1 (enero de 2014): 91, doi:10.1080/08941920.2013.842276.
- 6 Mac Corrison, 2002; McClenachan et al., 2014, citado en Frédéric Salladarré et al., 'Some Good Reasons for Buying Fish Exclusively From Community-Supported Fisheries: The Case of Yeu Island in France', *Ecological Economics* 153 (noviembre de 2018): 172, doi:10.1016/j.ecolecon.2018.07.017. Sin cita
- 7 Para la versión completa (en inglés), vea: <https://localcatch.org/core-values>
- 8 Pascual-Fernández, Pita y Bavinck, 'Small-Scale Fisheries Take Centre-Stage in Europe (Once Again)', 6.
- 9 Brinson et al., 2011; Stoll et al., 2015, citado en Salladarré et al., 'Some Good Reasons for Buying Fish Exclusively From Community-Supported Fisheries', 172.
- 10 Salladarré et al., 179.
- 11 Makris, Brent y Josse, 'Una pesca industrial peligrosamente eficaz: La amenaza de las transnacionales holandesas a la pesca en pequeña escala en Europa', 8.
- 12 Pascual-Fernández, Pita y Bavinck, 'Small-Scale Fisheries Take Centre-Stage in Europe (Once Again)', 6.
- 13 Vea: <https://www.pourdebon.com/ki-dour-mor-s155>; <https://www.pecheries-lelevier.bzh>; <https://www.pourdebon.com/ljt2-peche-en-plongee-s706>; y <https://www.facebook.com/WELGA-P%C3%AAche-en-plong%C3%A9e-103637511468990/>
- 14 Vea: <https://ec.europa.eu/newsroom/mare/items/664022>
- 15 Vea: <https://pointe-de-bretagne.fr/non-au-delit-de-sale-gueule-lancement-dune-campagne-pour-la-promotion-des-poissons-oublies/>
- 16 <https://es.greenpeace.org/es/sala-de-prensa/comunicados/greenpeace-revela-el-dramatico-impacto-de-la-industria-europea-de-harinas-y-aceite-de-pescado-en-africa-occidental/>
- 17 <https://newint.org/immersive/2021/09/20/disappearing-senegalese-sardines-fjf>
- 18 Fiona Harvey, 'Global Salmon Farming Harming Marine Life and Costing Billions in Damage', *The Guardian*, febrero de 2021, <https://www.theguardian.com/environment/2021/feb/11/global-salmon-farming-harming-marine-life-and-costing-billions-in-damage>.
- 19 EUMOFA, 'El mercado pesquero de la UE. Edición 2021', Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura - EUMOFA (Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea: Comisión Europea, noviembre de 2021), 32, 37, [https://www.eumofa.eu/documents/20178/477018/ES\\_El+mercado+pesquero+de+la+UE\\_2021.pdf/a936d3a7-0a38-3b11-6675-b32409d6aaf9?t=1636964635763](https://www.eumofa.eu/documents/20178/477018/ES_El+mercado+pesquero+de+la+UE_2021.pdf/a936d3a7-0a38-3b11-6675-b32409d6aaf9?t=1636964635763).
- 20 Coralie Thornton, Mike Shanahan y Juliette Williams, 'From Wetlands to Wastelands: Impacts of Shrimp Farming', *Wetland Science and Practice* 20, no. 1 (marzo de 2003): 48-53, doi:10.1672/0732-9393(2003)020[0048:FWTWIO]2.0.CO;2.
- 21 <https://www.theguardian.com/global-development/2015/dec/14/shrimp-sold-by-global-supermarkets-is-peeled-by-slave-labourers-in-thailand>
- 22 <https://seafarersrights.org/seafarers-subjects/fishers-and-plunders/why-are-fishers-such-a-vulnerable-workforce/>
- 23 Salladarré et al., 'Some Good Reasons for Buying Fish Exclusively From Community-Supported Fisheries', 173.
- 24 Jose Pascual-Fernandez et al., 'Markets, Distribution and Value Chains in Small-Scale Fisheries: A Special Focus on Europe: Analysis and Practice', en *Transdisciplinarity for Small-Scale Fisheries Governance*, ed. R. Chuenpagdee and S. Jentoft, MARE Publication Series 21 (Springer International Publishing, 2019), 157, doi:10.1007/978-3-319-94938-3\_8.
- 25 Pascual-Fernandez et al., 160.
- 26 Pascual-Fernandez et al., 148.
- 27 Pascual-Fernandez et al., 148.
- 28 Vea: <https://bloomassociation.org/imposture-msc/>
- 29 Vea: <https://bloomassociation.org/imposture-msc/>
- 30 Frédéric Le Manach et al., 'Small Is Beautiful, but Large Is Certified: A Comparison between Fisheries the Marine Stewardship Council (MSC) Features in Its Promotional Materials and MSC-Certified Fisheries', *PLOS ONE* 15, no. 5 (abril de 2020): 7, doi:10.1371/journal.pone.0231073.
- 31 Melin, 2020 citado en Manon Plouchart, 'L'Ikejime Pour Soutenir La Pêche Durable' (Quiberon, France: Association Pleine Mer, septiembre de 2021), <https://associationpleinemer.com/2021/09/22/likejime-pour-soutenir-la-peche-durable/>.
- 32 Plouchart.
- 33 Las definiciones del glosario se tradujeron de la publicación original en inglés. La fuente principal en inglés se encuentra en el Portal Terminológico de la FAO: <https://www.fao.org/faoterm/en/?defaultCollId=21>, salvo si se menciona otra fuente. Dado que el Portal Terminológico de la FAO contiene terminología en español, pero definiciones en inglés, se prefirió traducir estas para así mantener coherencia con la publicación original.
- 34 De: [https://www.sustainweb.org/goodcatch/pelagic\\_or\\_mid\\_water\\_trawling/](https://www.sustainweb.org/goodcatch/pelagic_or_mid_water_trawling/) [Traducción propia.]
- 35 De: <https://www.montereyfish.com/shellfish-techniques> [Traducción propia.]



El Transnational Institute (TNI) es un instituto internacional de investigación y promoción de políticas que trabaja por un mundo más justo, democrático y sostenible. Durante más de 40 años, el TNI ha actuado como punto de enlace entre movimientos sociales, académicos y académicas comprometidos, y responsables de políticas.

[www.TNI.org](http://www.TNI.org)



URGENCI es una Red Internacional que promueve todos los modelos de asociación directa entre personas productoras y consumidoras, especialmente la Agricultura Sostenida por la Comunidad. Como movimiento social, reúne a las personas productoras de alimentos a pequeña escala, las consumidoras, activistas y investigadores que representan estas iniciativas en más de 40 países. Este trabajo práctico viene motivado por nuestra participación en los movimientos internacionales por la soberanía alimentaria y la economía solidaria.



Pleine Mer es una organización francesa de pescadores, pescadoras y consumidores de pescado que lucha por una transición justa en el sector de la pesca. Los miembros y el personal de Pleine Mer están comprometidos a desarrollar una actividad pesquera sólida con apoyo comunitario, capaz de apoyar la pesca en pequeña escala a largo plazo. Pleine Mer también trabaja con otros grupos de pescadores y ONG para consolidar alianzas contra la pesca industrial.

[www.associationpleinemer.com](http://www.associationpleinemer.com)