

## **Mar de Noruega advierte que el futuro de la soberanía alimentaria mundial depende de los Océanos**

**Cada 16 de octubre se celebra el Día de la Alimentación, impulsado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Tal y como recuerdan desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega, la soberanía alimentaria depende de los Océanos. La acuicultura sostenible será un pilar esencial para asegurar a los consumidores proteínas de alta calidad a precio asequible**

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), millones de personas en todo el mundo no pueden permitirse una alimentación sana, situándolas ante un alto riesgo de inseguridad alimentaria y malnutrición. Las proyecciones abren grandes incertidumbres y riesgos, ya que está previsto que la población mundial alcance los 8.500 millones en 2030, 9.700 millones en 2050 y 11.200 millones en 2100. ¿Podrá alimentarse el Planeta en un escenario de tal envergadura?

En un contexto difícil desde la perspectiva del acceso a alimentos sanos, seguros, respetuosos con el medio ambiente y a precios razonables para el consumidor, surge el debate sobre cuáles son las fuentes de aprovisionamiento con mayor potencial, entre las que cobra protagonismo la pesca y, especialmente, la acuicultura.

Para hacer frente a la demanda de alimentos de la población en 2030 es preciso aumentar en un 70 % la producción de alimentos y optimizar el uso de recursos con el mínimo impacto ambiental. En este sentido, a pesar de que los océanos cubren más de dos tercios de la superficie de la tierra, a día de hoy solo representan el 2 % del sustento mundial y menos del 5 % de las proteínas, según explica el director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, Björn-Erik Stabell.

"¿Y si el futuro de la soberanía alimentaria mundial está ahí, a la vista de todos, en el Mar? Ha llegado el momento de reabrir el debate sobre qué se puede hacer para proporcionar fuentes de proteínas saludables y sostenibles a la población. Cómo producir más alimentos con menos recursos como el agua, preservando al mismo tiempo los espacios naturales y los bosques, sometidos ahora a enorme presión por la imparable deforestación para aumentar las superficies de cultivo, tanto para alimentar a las personas como a la ganadería intensiva", agrega Stabell, quien explica que Noruega ya ha pasado a la acción para contribuir a un nuevo modelo alimentario global.

De hecho, la pesca sostenible ya es uno de los pilares del sector de Noruega, precursor de exigentes sistemas de control y certificación para asegurar el futuro y a la viabilidad de las pesquerías. Como resultado, el índice Coller FAIRR, que recoge los productores más sostenibles del mundo de proteínas, ha clasificado a las empresas acuícolas noruegas como las mejores de su clase. De las siete empresas clasificadas como de "bajo riesgo" para varios parámetros relacionados con la sostenibilidad, tres son empresas acuícolas noruegas.

El índice Colfer FAIRR es una evaluación anual de los productores mundiales de proteínas sobre su actividad de acuerdo con parámetros de sostenibilidad como las emisiones de gases de efecto invernadero, la deforestación y la biodiversidad, el uso y la escasez de agua, los desechos y la contaminación, los antibióticos, el bienestar animal, las condiciones de trabajo, la seguridad alimentaria o la gobernanza, entre otros parámetros.

La costa noruega, que se adentra en el Ártico, brinda las condiciones ideales para la pesca y la acuicultura. Desde hace miles de años, los pescadores noruegos han sobrevivido gracias a su profundo conocimiento del mar de Noruega y su inhóspita costa. Para el sector de este país, el bienestar de los peces es muy importante. Todas las instalaciones de acuicultura oceánica de Noruega son sostenibles y disponen de espacio suficiente para que los peces puedan desplazarse sin problemas, según explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega.

De hecho, tan solo el 2,5% del volumen de las granjas marinas está ocupado por los peces, mientras que el 97,5% se reserva a agua. A ello se une la absoluta trazabilidad, que aporta total tranquilidad a los consumidores sobre la calidad de la materia prima.

La acuicultura noruega comenzó en la década 1970, año en el que arrancó la crianza en océanos del primer salmón noruego en jaulas flotantes. A día de hoy, los noruegos siguen valiéndose de su experiencia y saber hacer en etología, biología marina y tecnología para garantizar la salud alimentaria de los productos y el futuro del sector. Además, se ha aplicado estrictas medidas para garantizar que el sector se desarrolle respetando los ecosistemas.

"Desde la puesta en marcha nuestras primeras piscifactorías de salmón hace 40 años, los métodos acuícolas noruegos se han desarrollado rápidamente. Hoy, gracias a la estrecha cooperación entre científicos y técnicos, se intenta progresar para que otras especies, como por ejemplo el bacalao y el pez Balder, sean aptas para la acuicultura", remarca el director.

"Ejemplos de ello, la trucha del fiordo y en el bacalao de acuicultura, cuyos sistemas de producción se han desarrollado gracias a avanzados métodos acuícolas cultivándose en granjas instaladas en aguas abiertas y alimentándose con piensos específicamente formulados para producir una carne de la más alta calidad", añade Stabell.

Así las cosas, la población mundial se enfrenta a un riesgo extremo de carestía de alimentos. Los Océanos pueden tener parte de la solución a uno de los grandes problemas a los que se enfrentará la Humanidad y Noruega puede contribuir a exportar su modelo basado en la innovación, la sostenibilidad y la excelencia.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Más información y recetas con pescados y mariscos de Noruega: <https://mardenoruega.es/recetas/>

**Datos de contacto:**

Tactics Europe

Consejo de Productos del Mar de Noruega

915062860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Veterinaria](#) [Ecología](#) [Consumo](#) [Sostenibilidad](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>