

**ESPECIAL ALGARVE**  
**Seo**  
LIVRO LIVRO LIVRO

**VIÇA**  
EDICAO VERDE

**LIVRO GRATIS**  
TUDO TEM PASSETEMPOS DE UNIR OS PONTOS

**Resumo**  
Este ano Portugal produzirá 10% a mais de peixe, apesar de a aquicultura continuar a crescer

# ATÉ QUANDO VAMOS TER PEIXE?

Há cada vez menos cardumes no mar, alertam os cientistas. O atum e o bacalhau já são espécies em risco e o robalo vai pelo mesmo caminho. Mas a aquicultura não é solução sustentável: para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca

**Os pescadores, há séculos, têm a maré ao seu favor. Mas a maré não sempre favorece a pesca. E a maré nem sempre favorece a aquicultura. Há quem diga que a aquicultura não é sustentável, porque para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca.**

Os dados mostram que em 2013, a produção mundial de peixe cresceu 1,2%. Mas a aquicultura cresceu 2,2%. Isso significa que a aquicultura cresceu mais rápido do que a pesca. No entanto, a aquicultura não é sustentável. Para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca. Isso significa que a aquicultura não é sustentável. Para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca.

**Alimento da vida**  
O consumo de peixe tem vindo a subir consistentemente nos últimos anos. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), revela que em 2013, a produção mundial de peixe cresceu 1,2%. Mas a aquicultura cresceu 2,2%. Isso significa que a aquicultura cresceu mais rápido do que a pesca. No entanto, a aquicultura não é sustentável. Para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca.

**SUSTENTABILIDADE**

# ATÉ QUANDO VAMOS TER PEIXE?

Há um apetite voraz por peixe. O seu consumo duplicou, a nível mundial, nos últimos 60 anos, e a tendência é continuar a crescer. Não é para menos: é riquíssimo em nutrientes essenciais. Mas a poluição, as alterações climáticas e a sobrepesca põem em risco a sobrevivência de algumas espécies. E quem está disposto a abdicar do bacalhau e da sardinha?

de SARA SA

**Os supersalmão**  
Geneticamente modificados para crescer mais rapidamente, o AquAdvantage tem agora o mesmo tamanho de um salmão comum, mas produzido em tanques de cultivo. Mas os ambientalistas opõem-se.

Estimados há mais de 10 anos, os salmões geneticamente modificados para crescer mais rapidamente, o AquAdvantage tem agora o mesmo tamanho de um salmão comum, mas produzido em tanques de cultivo. Mas os ambientalistas opõem-se.

**Só com a produção própria – pescas e ficariam todos os anos sem peixe por volta do dia 30 de março**  
David Almeida, Biólogo marinho

## Os números que não batem certo

Na realidade, ninguém sabe ao certo quantos peixes há no mar. Cada organismo vive uma existência efémera.

A falta de dados, o impacto da pesca e a dificuldade de pesca e de manter registos no mar são os motivos principais para a falta de dados. Cada organismo vive uma existência efémera.

## Demora 30 anos até percebermos como funciona uma espécie num sistema de aquacultura

Célia Rodrigues, Investigadora

Demora 30 anos até percebermos como funciona uma espécie num sistema de aquacultura. Isso significa que a aquicultura não é sustentável. Para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca.

62%  
Da produção de peixe em aquicultura, 62% está na China

3,2%  
Taxa de crescimento anual do consumo mundial de peixe, desde 1961

73,8  
MILHÕES DE TONELADAS  
De peixe produzido em aquicultura

41%  
Do aumento de sobre-explotação

160  
MILHÕES DE TONELADAS  
Consumo anual de peixe, no mundo

## Admite: ainda vai demorar muito até os consumidores deixarem de associar os antibióticos à aquacultura

Henrique, investigador do INIAE

Admite: ainda vai demorar muito até os consumidores deixarem de associar os antibióticos à aquacultura. Isso significa que a aquicultura não é sustentável. Para produzir um quilô de dorada gasta-se um quilô e meio de ração seca.