

# Un proyecto de éxito de Economía Circular

V Congreso de Calidad de los Productos Pesqueros



Mensa Cívica, nace como idea en la Expo 2008 del Agua. Se consolida tras la Conferencia del año 2012 sobre alimento y sostenibilidad de la DG VI (Bruselas 2012). Y se constituye en 2016 tras la Expo de Milán y la Conferencia del Cambio Climático de París. Reune a cerca de 70 empresas de restauración colectiva, de producción, entidades sociales, fundaciones, ONG's y profesionales. Su sede central está en Zaragoza

La Fundación Lonxanet **para la pesca sostenible**, que forma parte de la Mensa Cívica, se funda en el año 2002, y apuesta con una visión global a una sociedad más justa para unir a pescadores artesanales en proyectos humanos, empresariales y ambientales a fin de resolver o minimizar sus problemáticas desde planteamientos conjuntos y enmarcados en un desarrollo sostenible. Su sede central está en **A** Coruña



En el año 2014, diversas organizaciones realizan en la Universidad de Zaragoza un evento sobre Ganadería y Pesca Sostenible. Respecto a la cuestión del mar destacan **Fundación AZTI**, la Fundación Lonxanet, el Instituto Español Oceanográfico, SlowFood-SlowFish y CERAI que había trabajado junto a diversas organizaciones francesas en programas de pesca sostenible y marcas asociadas a estos objetivos.

Las conferencias se grabaron y se venden en un estuche de 4 DVD's. Tuvieron una altura notable y pocas conferencias posteriores han alcanzado un nivel de compromiso y claridad en esta tarea, por lo que se considera un hito fundacional de la Mensa Cívica. Ver:

<http://mensacivica.com/noticias/pesca/>



En el año 2015-2017 la Unión Europea ha trabajado el concepto de Compras Verdes de alimentos y servicios de catering de las administraciones públicas. En las reuniones y documentos previos, en los que ha intervenido la Mensa Cívica como interlocutor de la sociedad civil, se recoge de forma expresa la necesidad de fomentar la pesca sostenible en la restauración colectiva del futuro de la UE.

[http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food\\_Catering/stakeholders.html](http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/stakeholders.html)



## Caminamos hacia una Pesca Artesanal Sostenible ~~en el Litoral~~

- Sistemas de Gobernanza participados por los pescadores **artesanales**
- Creación de **Reservas Marinas** de interés pesquero (**Os Miñarzos, Ría de Cedeira**)
- Defensa de ecosistemas
- Protección Biodiversidad y su difusión
- Formación
- Sensibilización
- Creación de comercializadoras y cadena de valor.

<http://www.fundacionlonxanet.org/category/sostenibilidad-ambiental/>



# RESTAURAMAR

## RESTAURADORES Y RESTAURANTES POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

Pesca sostenible  
y consumo responsable



### E-LEARNING

### GUÍA DE PESCA

Trabajamos por la conservación del mar



Acceda desde esta sección a diferentes espacios online relacionados con el mundo de la pesca sostenible, desde entidades relacionadas con el plan productivo y la trazabilidad de las especies hasta la certificación, el consumo responsable e incluso programas sobre océanos.

#### **Iniciativas sobre producción, distribución y consumo responsable de alimentos**

[Mensa Civica](#)

[SeaWeb Europe](#)

[Movimiento Slowfood-España](#)

#### **Algunas guías de consumo responsable**

[WWF - Guía de consumo responsable de pescado](#)

[Greenpeace - Consumo responsable de pescado: avances y asignaturas pendientes de los grandes distribuidores](#)

[Panxea - Guía de consumo responsable de pescado](#)

[SeaWeb Europe - Guía de especies](#)

[Ecologistas en acción](#)

#### **Información al consumidor (sellos, trazabilidad, certificación)**

[Movimiento Slowfood-España](#)

[Slowfish](#)

[Sustainable Fisheries Partnership](#)

[Sello consumo responsable Accionatura](#)

[Fish2fork](#)

[Marine Stewardship Council - Pesca sostenible certificada](#)

[Sello Comercio Justo](#)

#### **Redes de pescadores artesanales**

[RECOPADES](#)

[Red de pescadores artesanales del Mediterráneo](#)

[Low Impact Fishers Of Europe \(LIFE\)](#)

#### **Agrupaciones de productores**

[Federación nacional de cofradías](#)

[Federación Prov. de cofradías de pescadores de A Coruña](#)

[Federación Prov. de cofradías de pescadores de Pontevedra](#)

[Federación Prov. de cofradías de pescadores de Lugo](#)

[Federación Gallega de Cofradías](#)

#### **Reservas marinas de interés pesquero cogestionadas (RMIP) promovidas por cofradías de pescadores**

[RMIP "Os Miñarzos" \(Lira, A Coruña\)](#)

[RMIP "Ría de Cedeira" \(Cedeira, A Coruña\)](#)

#### **Organizaciones con programas medioambientales marinos**

[Fundación Biodiversidad](#)

[Fundación ICO](#)

[UICN](#)

[UICN Comité Español](#)

[SeaWeb Europe](#)

[ICSF](#)

[OCEANA](#)

[Greenpeace](#)

[WWF](#)

[OCEAN 2012](#)

Planteamos la pesca sostenible en un contexto de las **fuentes proteicas tradicionales** en España

- **Defensa de los productos de la pesca y marisqueo como una proteína saludable**
- **Promover la gestión de la pesca artesanal sostenible**
- Limitaciones de la acuicultura (alimentación, sanitario, contaminación).
- Nuevos usos y aprovechamientos marinos (algas, fitoplancton).
- **Vigilancia de la trazabilidad de los productos pesqueros en la cadena de distribución y consumo.**
- **Concienciar al consumidor en una compra informada y responsable.**
- Los mares como fuentes de mitigación del cambio climático y variaciones en ese contexto.
- Tecnologías de control que permiten fijar los parámetros de los ecosistemas y su resiliencia.
- **Problemática de la reducción de flotas artesanales y de pesca en general.**



## Los residuos, desechos y subproductos de la pesca

- Azti Tecnalia. (usos alimentarios y harinas de pescado)
- Biotecnología y ciencia de los alimentos. Burgos
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
- Instituto Canario de Ciencias Marinas, Agencia Canaria de Investigación.
- Instituto Resiliencia de Estocolmo.
- Alianza con Japón, Países nórdicos, México y América del Sur

**En el mundo, cada año se producen casi 70 millones de toneladas de pescado procesado, las cuales generan desechos que ascienden a 65% de la materia original y que son factibles de transformarse en subproductos.**



## ¿Qué comenzamos a promover?

- Náutica sostenible (Utilización de tecnologías del Hidrógeno)
- Tecnologías de la comunicación (TIC's) para concentrar espacios de oferta-demanda en tiempo real que contribuyan a una puesta en valor de la Biodiversidad. (Food Hub)
- Acuicultura multitrófica y tecnologías productivas más sostenibles.

