

“A Europa es vol potenciar el cultiu d’algues, i el Delta pot ser clau”

ENTREVISTA A

Javier Cremades, catedràtic de Botànica

Javier Cremades és autor d’un estudi, encarregat a la Universitat de la Corunya, per a analitzar les potencialitats per al desenvolupament de cultius de microalgues i macroalgues al litoral català. El delta de l’Ebre se situa com el lloc “més adequat” de la costa catalana on desenvolupar esta indústria.

Delta de l’Ebre Paula Pedrero

Pregunta: Quines infraestructures implicaria el cultiu de macroalgues al delta de l’Ebre?

Resposta: El seu cultiu és relativament senzill i requereix poca infraestructura: tan sols un sistema de fondeig per a amarrar les línies, però no fa falta gàbies ni tancats. És molt més simple que en el cas dels mol·luscos. Tot i això, que siga senzill no vol dir que siga fàcil, ja que fa falta tenir un ambient molt adequat. Aquí hi entra en joc la recerca que hem desplegat amb l’objectiu de localitzar les zones amb les condicions mediambientals òptimes per esta activitat.

P: Quines són estes condicions i on es concentren?

R: Les badies dels Alfacs i el Fangar reunixen les característiques idònies per les condicions hidrodinàmiques, la temperatura de l’aigua i la gran quantitat de nutrients. Al Mediterrani hi ha un escenari similar a l’estany de Thau, a Marsella.

P: I quins beneficis reporta el seu cultiu?

R: Les algues tenen beneficis econòmics directes en múltiples sectors en funció del seu ús: en alimentació humana, biotecnologia, nutrició animal... Però també tenen beneficis ecosistèmics, ja que regeneren les aigües. El cultiu d’algues fins i tot pot potenciar zones de reclutament d’altres organismes.

P: Per tant, el cultiu d’algues és una manera de compensar la resta d’activitats aquícoles?

R: Exactament. A Occident bàsicament tan sols es fa aquicultura d’animals, però no produïm productes primaris com són les algues. A terra, en canvi, sí que ho fem: els excrements del bestiar, per exemple, ens servixen per a cultivar. Al mar,

també hauríem de potenciar l’economia circular.

P: El complex concepte d’aquicultura multitrofica integrada.

R: Sí, esta és la clau de l’assumpte. A Europa es vol potenciar el desenvolupament d’estes tipus d’aquicultura, en què diferents organismes s’alimenten de fonts d’aliment disperses i no coixeja perquè els residus d’un cultiu són interessants per al següent.

P: Quina forma prendria l’aquicultura multitrofica integrada a l’Ebre?

R: Els sistemes multitrofics poden ser molt variats. En el cas del Delta, el sistema integraria microalgues, mol·luscos i macroalgues. En primer lloc, s’aprofitaria la producció natural de fitoplàncton (microalgues) que arriba gràcies al cabal de l’Ebre i que servix d’aliment als mol·luscos filtradors (musclos, cloïsses, oostres, etc.). Els mol·luscos, al seu torn, diuen anar CO₂ i fòsfor, que servixen d’aliment a les macroalgues.

P: Quin pens que serà l’impacte d’estes estudis a l’Ebre?

R: La jornada de la setmana passada va tenir molt bona rebuda, tant per les administracions, com pels productors i les empreses. Tanmateix, és important que les primeres iniciatives tinguen èxit i estiguen ben plantejades. En este sentit, crec que s’ha de començar a través d’un projecte experimental exploratori finançat amb fons institucionals per a veure la potencialitat del cultiu a l’Ebre. Més que una empresa en concret, cal desenvolupar un sector sencer. Ara bé, no sé com serà de ràpida la seua implementació, això depèn de si les coses es fan bé des d’un principi.

P: Hi ha algun model en alguna altra zona del Mediterrani en el qual es podria emmirallar el Delta?

R: De moment no n’hi ha cap. Si



que hi ha iniciatives, per exemple, al Marroc, però encara no s’han desenvolupat. També hi ha molts plans europeus enfocats a potenciar este cultiu, ja que cada cop hi ha més consciència de la seua potencialitat.

P: I a Espanya, hi ha algun precedent?

R: A Galícia ja fa trenta anys que cultiven algues i en els últims temps ha sigut un sector que ha arrencat amb força. Però les realitats del Mediterrani i de l’Atlàntic són molt diferents: a Galícia i al nord de Portugal tenim aigües fredes, amb molts nutrients, i són propícies per al cultiu d’algues kombu i algues brunes. En canvi, al Delta caldria començar per algues autòctones, com són les Gracilaria, les del gènere Codium i les espècies d’Ulva.

P: I si ens centrem en els països asiàtics?

R: La meitat de l’aquicultura marina mundial són algues i el 95% es cultiven a l’Orient, en països com la Xina, Corea, Japó, Malàisia, Filipines, Indonèsia o l’Índia. El cultiu és tan gran que necessiten adobar el mar. Aquí, en canvi, tenim el mar súper adobat i no cultivem. A Europa, es cultiva l’1% de les algues que s’exploten al món i, d’estes 1%, sols l’1% ve del cultiu, la resta s’explota de recursos naturals.

R: En els últims anys, a més, també han començat a cultivar algues alguns països africans, com Tanzània, o països de Sud-amèrica.

P: A què es deu esta diferència entre Orient i Occident?

En primer lloc, el consum humà d’algues és molt més elevat als països asiàtics. A més, però, tenen mà d’obra barata. És important considerar que els beneficis són menors que en l’aquicultura d’animals. Tanmateix, si es tenen en compte totes les potencialitats de les algues i seguint un enfocament ecosistèmic, està clar que el seu cultiu a Europa pot ser rendible.

P: Hi ha una demanda creixent d’estos productes? Seran, com alguns apunten, les algues i els insectes els aliments del futur?

R: Les algues estan de moda i de mica en mica van integrant-se en la dieta mediterrània i en l’atlàntica. Són aliments altament proteics i que contenen molts minerals. En la situació de canvi climàtic actual, trobar fonts alternatives de proteïnes -com les algues o els insectes- és crucial i permeten disminuir el consum i el cultiu d’altres productes amb un impacte ecològic major, com és el cas dels animals.

FREGINARTS 2022

ARTESANIA, RECICLATGE, PATCHWORK I GASTRONOMIA



FIRA ARTESANA

29/05/2022 10:00h - 20:00h



FREGINALS

C/MAJOR, 11 C.P. 43558 FREGINALS (TARRAGONA)





Ajuntament de Freginals

<https://www.facebook.com/freginarts>
https://www.instagram.com/freginarts_fira_artesania
 977 572 789
aj.freginals@altanet.org




