

MSC promove pela primeira vez em Portugal a semana #MarParaSempre

11 de Novembro, 2021

Entre 15 e 21 de novembro, o Marine Stewardship Council (MSC) vai promover, em Portugal, a semana #MarParaSempre. O objetivo desta organização internacional sem fins lucrativos é debater e sensibilizar para a necessidade de combater a sobrepesca e incentivar a pesca sustentável.

Ao longo da semana em que se comemora o Dia Nacional do Mar (16 de novembro), o MSC vai trazer para a mesa um tema essencial num dos maiores países oceânicos do mundo e onde se consome quase o triplo de pescado (61 Kg per capita em 2018, EUMOFA) que a média da União Europeia (24 Kg), sublinhando o papel de Portugal no mar e a necessidade de consciencialização da sociedade civil.

De acordo com esta organização, são já mais de 270 os produtos que se pode encontrar em Portugal com o selo azul do MSC. Grande parte do pescado certificado pode ser encontrado em pontos de venda e de retalho das empresas mais comprometidos com o programa do MSC em Portugal (Aldi, Continente e Lidl,) ou de marcas como a Brasmar, Gelpeixe, Iglo, Luguade, Riberalves e Sr. Bacalhau, que também apostam na oferta de produtos de pesca sustentável. Para além destes pontos de venda, os cinco restaurantes IKEA e o restaurante Luz no hotel Iberostar Selection, em Lisboa, dispõem nos seus menus pescado certificado MSC.

Em Portugal, durante os anos 2020 e 2021 foram consumidas 17.262 toneladas de pescado com o selo azul do MSC, o que corresponde a um aumento de 27% face a igual período do exercício anterior. Ao todo, podem ser encontrados 276 com este selo (+41%). Este crescimento, de acordo com a organização, parece refletir o estudo realizado pela GlobeScan em 2020, no qual “54% dos consumidores portugueses referem já ter tomado alguma medida no último ano para proteger os oceanos” e “90% assume estar disponível para tomar medidas no futuro com o mesmo objetivo”. Isto significa que “o consumidor está disposto a privilegiar produtos de origem sustentável e que a margem de crescimento é muito grande, tendo em conta que atualmente só 2 a 3% do pescado consumido per capita conta com a certificação MSC”.

A semana #MarParaSempre pretende reforçar a mensagem de que para transformar a forma como se pesca os oceanos, é necessário “mobilizar toda a cadeia de valor do pescado”, incluindo os “consumidores”, assim como “acelerar a concretização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável”. Numa iniciativa que une empresas e organizações para cuidar o oceano e a pesca sustentável, um dos principais objetivos desta semana é “apoiar e dar visibilidade ao trabalho” desenvolvido pelos principais parceiros do MSC em Portugal a favor de uma pesca sustentável certificada, lê-se num nota

No âmbito da programação da semana, o MSC lançará uma iniciativa sobre o mote #JuntosNomesmoBarco, que pretende transmitir o compromisso de todos com a

preservação dos recursos marinhos. A mesma terá presença digital nas redes sociais da marca (Instagram e Facebook), onde os seguidores poderão acompanhar vídeos com a intervenção artística de Ojê num barco de pesca enquanto símbolo da importância do mar. Por sua vez, o chef Ricardo Luz, considerado o “Cozinheiro do Ano” em 2019, vai falar da importância de escolhas e atitudes de um consumo sustentável através da confeção de uma receita. O Chef Ricardo Luz foi o vencedor da 30.ª edição do maior concurso para cozinheiros em Portugal e é o Sub-Chef do Resort Club House Palmares Ocean Living & Golf, em Lagos.