



Àngel Garcia



L'oceanògrafa Sylvia Earle, que aquest divendres va rebre l'honoris causa per la UPC al Teatre Principal de Vilanova i la Geltrú.

### Sylvia Earle

Ha passat més de 7.000 hores sota l'oceà i la revista 'Time' la va anomenar primera 'Heroína del Planeta'. L'escolten primers ministres i estrelles de Hollywood. La biòloga marina nord-americana, la primera científica en cap de l'Administració Nacional Oceànica i Atmosfèrica, va rebre divendres l'honoris causa per la **Universitat Politècnica de Catalunya** al Teatre Principal de Vilanova i la Geltrú.

# «No puc menjar peix per tot el que sé»

NÚRIA NAVARRO  
Barcelona

La menuda i temperada Sylvia Earle, exploradora resident de National Geographic, als 87 anys viatja per denunciar la sobreexplotació dels oceans i recordar que són l'embornal gegant de diòxid de carboni.

— «Sense blau, no hi ha verd» s'ha cansat de repetir. ¿Ho hem entès?

— Per primera vegada en la història de la humanitat sabem que sense els oceans —on hi ha el 97% de l'aigua del planeta— no hi ha vida. Estem en la gran era de la il·luminació: sabem qui som,

d'on venim i, el que és més important, on podem anar. Ens distraiem amb la pobresa, la gana i les guerres per raons òbvies, però la que està en greus problemes és la Terra.

— **Al'agost van fracassar les negociacions del Tractat Global dels Oceans de les Nacions Unides. L'economia es posa de perfil.**

— Economia i medi ambient es lleixeixen com termes oposats perquè es pensa que la natura és gratis, que els arbres i els peixos són gratis. I no ho són. És un sistema de suport vital. Quan un astronauta va a l'espai, o jo mateixa sota el fons marí, el primer que tenim en compte és el nostre suport vital, perquè d'ell depèn la

nostra vida. No hi ha economia robusta, ni salut, ni prosperitat si no salvaguardem la naturalesa i curem el mal perpetrat. No podem continuar sabotejant el nostre suport vital i esperar tenir un futur durador.

— **150 milions de tones de plàstic emmetzinen el fons i les canyetes són les màximes condemnades, però el 46% dels residus són xarxes d'arrossegament.**

— Amb les línies de pesca d'arrossegament, l'ús del sonar i els satèl·lits, fins i tot els pescadors diuen que els peixos ja no tenen on amagar-se. Vam començar a capturar foques i pingüins, més tard balenes, i ara krill i peixos d'aigües profundes que abans no

sabiem que existien. La nostra tecnologia supera amb escreix la capacitat de les criatures salvatges per fer front al nostre nivell de depredació.

— **En el sector es parla de rendiment màxim sostenible, de la captura que es pot obtenir sense esgotar el recurs.**

— La quantitat d'animals salvatges que podem treure de la població natural és pròxima a zero. No hi ha desapfitament en la naturalesa. No hi ha excés. Però el 97% de l'oceà està obert a la pesca. I tot està obert a la contaminació. Si jo fos la gran cap del món, exigiria protegir més i matar menys. Hem de menjar alguna cosa, sí, però no animals salvatges.

— **¿Per on proposa començar?**

— Per alta mar. Les nacions reclamen 200 milles mar endins per al seu proveïment. Això suposa la meitat del món. Però el 85% de la pesca en alta mar està en mans de cinc països, un dels quals és Espanya. Estan proposant captura en les profunditats amb la mineria. Si només poguéssim protegir l'alta mar, de dalt a baix, avançaríem molt cap a la seguretat de la biogeoquímica del planeta.

— **¿Què passaria amb la seguretat alimentària?**

— Aquestes enormes xarxes de deriva i arrossegament que extreuen milions de tones de vida silvestre donen com a excusa la seguretat alimentària, però bona part es converteix en farina de peix. És com triturar ocells cantaires per alimentar les teves gallines o fer fertilitzant per als enciams. Es tracta d'una elecció d'aliments. ¡Pensem en la fruita!

— **El mercat mundial d'aliments va moure 2.323 milions el 2021.**

— Els científics del clima ens donen una dècada. Si continuem enverinant i matant, a mesura que perdem espècies —d'aquí a finals de segle en podem perdre un milió—, no hi haurà marxa enrere.

— **¿L'avergonyeix la seva espècie?**

— M'avergonyeix d'algunes coses que vaig fer per ignorància. I miro el meu jo anterior com un exemple de tota la civilització. Jo menjava peix. Però ara que sé el que sé, no puc. Sé per què valen més vius que no pas al meu plat. Som omnívors, però també creatius: podem fer que el bròquil sigui tan desitjable com ho és la tonyina vermella.

— **¿Recorda el moment en què en va prendre consciència?**

— Ja de petita, quan ens vam mudar a Florida. Els meus pares —la meva mare en particular— sentien empatia per qualsevol forma de vida. No m'inspiraven por dels animals ni m'animaven a conquerir o matar. M'animaven que una eruga es passés per la meva mà. Els nens senten curiositat i sorpresa, però aviat se'ls ensenya a conquerir i matar. Caldria començar per l'educació. Una de les meves col·legues científiques, Lynn Margulis, va revolucionar el pensament quan va afirmar que la vida ha avançat al llarg del temps més per cooperació que per competència. Ningú pot fer-ho tot en un sistema, però hi ha un lloc per a tothom. És com una simfonia.

— **Vostè porta la batuta de les aigües. ¿Continua submergint-se, Her Deepness?**

— Respiro, després em submergeixo. ■