



# Bem-estar Animal

A ciência de respeito aos animais

# Associe-se ao Instituto

EXISTEM DUAS FORMAS PARA VOCÊ SE ASSOCIAR  
AO INSTITUTO E AJUDAR NA PRESERVAÇÃO DA NATUREZA

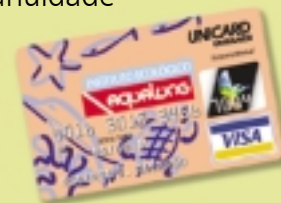
## Clube de Associados do Instituto Ecológico Aqualung



Contribuindo com a partir de R\$ 17,00 por mês você ajuda a preservar a natureza e ainda recebe lindas camisetas, bonés e outros produtos exclusivos do Instituto Ecológico Aqualung

## Cartão de Crédito Instituto Ecológico Aqualung Unibanco Visa

Transforma parte da sua anuidade e de seus gastos em proteção do nosso meio ambiente. Quanto mais você usa, mais ajuda a ecologia.



Se você ainda não tem o seu, peça-o agora pelo telefone **4004-3000**.

**Acesse nosso site e associe-se on-line!**  
[www.institutoaqualung.com.br](http://www.institutoaqualung.com.br)

# Loja do Instituto



**Acesse nosso site e faça seu pedido on-line!**

[www.institutoaqualung.com.br](http://www.institutoaqualung.com.br)

# Exemplo de responsabilidade ambiental

Por Marcelo Szpilman

Não há dúvidas de que a carne de peixe é uma das melhores, em se tratando da facilidade de digestão e valor nutritivo. Temos também diversas razões gustativas para apreciarmos as lagostas, camarões e mexilhões. Comê-los sempre foi um ato natural e nada antiecológico. No entanto, para que possamos continuar a consumi-los no futuro, devemos pensar de forma global sobre este assunto. Os mares e oceanos e sua biodiversidade devem ser vistos como uma prioridade na questão da preservação ambiental.

Apesar de a pesca ser uma das atividades mais antigas desenvolvidas pelo homem, parece que todo esse tempo de prática ainda não foi suficiente para evitar que ela seja realizada de forma predatória. Levantamentos recentes indicam que hoje a captura indiscriminada mata e desperdiça entre 18 e 40 milhões de toneladas de peixes, tartarugas e mamíferos marinhos todos os anos, o que representa nada mais nada menos do que cerca

de um terço de toda a pesca mundial. É um crime contra a natureza.

Não podemos mais compactuar com a destrutiva combinação sobrepesca - pesca predatória. Em muitos casos, o "futuro", um termo bastante usual nos discursos do passado, já chegou.

Já temos diversas espécies comerciais de pescado ameaçadas de desaparecer. No Brasil, já são 145 espécies de peixes e 12 de tubarões ameaçadas de extinção e 31 espécies de peixes e 6 de tubarão sobrepescados. Entre as espécies mais ameaçadas, temos o cação-anjo, a raia-viola, o mero, o peixe-serra e o surubim. Dentre os estoques de espécies tradicionais sobrepescados em nosso litoral estão a mangona, o tubarão-martelo, a sardinha, o pargo, a cioba, a tainha, a enchova, o namorado, a corvina, a garoupa, o cherne, a pescadinha, os camarões e as lagostas. E esse número só não é maior devido à histórica falta de verba para pesquisas em nosso País.

A sobrepesca (pesca feita de forma correta e legal, porém acima do limite que uma espécie tem de se auto-repor na natureza) e a pesca descontrolada tornaram-se problemas graves. Tratam-se da tradicional captura do pescado comercial para a nossa própria alimentação, que vem sendo feita há séculos, mas que, se já não chegou, está chegando ao limite de exploração para algumas espécies. Da mesma forma que o homem percebeu, há milênios, que não conseguiria sobreviver somente coletando e caçando o alimento que a natureza lhe dava e, por isso, começou e até hoje continua a desenvolver a agricultura e a pecuária, temos que nos conscientizar de que o mar, apesar de seu tamanho, não é um provedor com recursos inesgotáveis.

Dito tudo isso, é uma grata surpresa perceber que existem pessoas fora da área ambiental preocupadas com a questão de sustentabilidade e, mais do que isso, fazendo algo nessa direção. Nesse sentido, é interessante ler a entrevista na página 10.



## INSTITUTO ECOLÓGICO AQUALUNG

### Publicação Bimestral do

### Instituto Ecológico Aqualung

Rua do Russel nº 300 / 401 - Glória  
Rio de Janeiro - RJ CEP 22210-010  
Tels: (21) 2558-3428 / 2558-3429 / 2556-5030  
Fax: (21) 2556-6006 / 2556-6021  
E-mail: [instaqua@uol.com.br](mailto:instaqua@uol.com.br)

#### EQUIPE INTERNA

##### Diretor

Marcelo Szpilman

##### Assistentes-administrativas

Julia Rodrigues Nardi

Cláudia Martins de Andrade

##### Auxiliar-administrativo

Alexandre S. de Queiroz

#### EDIÇÃO E REDAÇÃO

Marcelo Szpilman

#### JORNALISTA-COLABORADORA

Jaqueline B. Ramos

#### DESIGN GRÁFICO e CAPA

Antônio Woyames

#### CONSELHO DELIBERATIVO

##### Presidente-executivo

Luca Padovano

##### Diretores-conselheiros

Adriana C. Padovano

Cézar Souza

Deana Weikersheimer

Marcelo Szpilman

Roberto Faissal Jr.

#### CONSELHO FISCAL

José Cristino

Vanda M. de Souza

A edição eletrônica deste Informativo está disponível no site do IEA.

[www.institutoaqualung.com.br](http://www.institutoaqualung.com.br)

Tiragem: 10.000 exemplares



## Nesta Edição:



4  
Bem-estar Animal

7  
Notícias sobre meio ambiente



8  
Projeto Limpeza na Praia



9  
Projeto Tubarões no Brasil



10  
Fernando Pernambuco



# Bem-estar Animal

## A ciência de respeito aos animais



Por Jaqueline B. Ramos (jornalista ambiental - jaquelinebramos@globo.com / www.ambientese.blogspot.com)

Fontes: CEI - Cambridge E-Learning Institute, da Universidade de Cambridge.

A relação entre o homem e os outros animais deve ser vista apenas como mais uma das relações naturais existentes. Em alguns casos é baseada em exploração e predação e em outros, em simbiose e complementação. Ela não deve ser considerada como uma característica especial do homem devido a sua "superioridade" sobre as outras espécies. Esta é a idéia central de uma ciência chamada de Bem-Estar Animal (BEA), cujo objetivo geral é conhecer, avaliar e garantir as condições para satisfação das necessidades básicas dos animais que passam a viver, por diferentes motivos, sob o domínio do homem.

Mas seria então natural indagar: BEA não é a mesma coisa que Direito dos Animais? A resposta é: não exatamente. BEA é uma ciência e Direito dos Animais é um movimento baseado em conceitos filosóficos de que deve ser dado aos animais o direito de não sofrerem. A defesa destas idéias depende de militância, sendo alguns grupos e atuações mais radicais

***"Nós não temos a obrigação de dar aos animais tudo o que querem, mas não podemos começar a ser justos antes de sabermos o que eles querem."***

Departamento de Medicina Veterinária da Universidade de Cambridge.

que outros. Como qualquer outra ciência, a BEA não deve ser conduzida por morais éticas até a sua aplicação. Já Direito dos Animais é um movimento que parte do princípio de que sob o domínio dos homens os animais tendem a passar por sofrimento. Para evitar o pior devem então ter seus direitos defendidos de antemão, não importa o que custar. Como qualquer outro movimento, é embasado pela emoção e por conceitos mais subjetivos.

Apesar de terem origens conceituais bem diferentes, pode-se afirmar que BEA e Direitos dos Animais são matérias

complementares. Independente dos meios usados, os resultados mensurados pela ciência do bem-estar e as idéias defendidas pelo movimento de defesa dos direitos dos animais visam um objetivo em comum: a garantia da qualidade de vida dos "animais não homens", que, em diferentes níveis, se relacionam com o "animal homem".

As pesquisas realizadas de bem-estar animal funcionam como embasamento para definição de leis, acordos etc que garantam o cumprimento e o respeito aos direitos dos animais de terem sua qualidade de vida assegurada. Por outro lado, os argumentos mais emotivos e filosóficos utilizados pelo movimento de defesa dos direitos dos animais podem ajudar a ciência a avaliar questões subjetivas com as quais pode se deparar, muitas vezes, na conclusão de um processo, no momento em que o cientista/pesquisador deve avaliar a ética de uma situação antes de tomar decisões sobre a aplicação do seu estudo.

## As 5 liberdades e os 3Rs

Diferenças à parte, o fato é que a ciência do BEA é aplicada em prol da qualidade de vida dos animais e pode (e deve) ter o movimento de Direito dos Animais como um aliado, já que o objetivo final dos dois é o mesmo. O conceito oficial de bem-estar animal foi citado pela primeira vez em 1965 pelo Comitê Brambell, um grupo denominado pelo Ministério da Agricultura da Inglaterra para avaliar as condições em que animais eram mantidos no sistema de criação intensiva. De acordo com este comitê, BEA é um termo abrangente que diz respeito tanto ao bem-estar físico e mental do animal. Portanto, qualquer tentativa de avaliar o bem-estar de um bicho deve considerar as evidências científicas geradas pelos sentimentos decorrentes tanto de aspectos e índices fisiológicos como comportamentais.

Em outras palavras, é uma ciência onde se exercita analisar a situação sob o ponto de vista do animal, e não mais sob o ponto de vista somente do homem (que, diga-se de passagem, deve começar a pensar em descer do pedestal de criatura superior se quiser usufruir de uma relação harmoniosa com a fauna, a flora e os outros elementos naturais que os cerca - e dos quais depende). Para tal, a BEA tem como base três conceitos principais, que permeiam todos os estudos com os animais: sentimentos/comportamento, funções biológicas (fisiologia) e características de sua vida natural.



Para analisar, por exemplo, o estado de bem-estar de macacos em um zoológico, deverá se considerar o comportamento individual e em grupo, a saúde física propriamente dita e os possíveis impactos negativos que a privação da vida natural (limitação de espaço e impedimentos de hábitos que teria no seu habitat) causa na sua



saúde física e mental. Para detalhar e entender estes conceitos, a BEA passa por assuntos como comportamento animal (etologia), sofrimento, necessidades, motivação, medo, estresse, limites de adaptação, entre outros, antes de concluir o estado de bem-estar e o que deve ser feito para evitar e/ou diminuir estados de sofrimento, estresse etc por parte do animal.

A relação entre homem e animais no contexto da BEA é analisada considerando diferentes situações, entre as quais o animal de companhia (pets), animais de produção (criações intensivas e extensivas), animais em zoológicos e animais usados em experimentos (laboratórios). Para todas estas situações existem dois princípios que funcionam como a filosofia e o ponto de partida de todos os estudos de avaliação do estado de bem-estar de um determinado animal, principalmente aqueles criados para fins exploratórios. São eles os conceitos das 5 liberdades e o dos 3Rs.

Vale ressaltar que as 5 liberdades e os 3Rs são os conceitos que atualmente embasam legislação específica de proteção a animais de produção e animais usados em experiências em laboratórios em países da União Européia.

### 5 Liberdades

Todos os animais devem:

- 1 - Ser livres de Medo e Estresse.
- 2 - Ser livres de Fome e Sede.
- 3 - Ser livres de Desconforto.
- 4 - Ser livres de Dor e Doenças.
- 5 - Ter liberdade para expressar seu Comportamento Natural.

### 3Rs

(para experimentação em laboratórios)

- 1 - Redução - do número de animais utilizados.
- 2 - Substituição (Replacement, em inglês) - por outras alternativas sem animais.
- 3 - Refinamento - alterando protocolos de experiências para diminuição de dor e sofrimento.

### Respeito aos animais e ética

Há tempos os homens se indagam sobre o que seria necessário para que sua relação com os animais "não-homens" seja justa e livre de desrespeito. Afinal de contas, somos dependentes deles em vários aspectos. E não somos nem melhores ou piores, apenas diferentes. Mas o que nos dá o direito de explorá-los sem considerar seus sentimentos, suas necessidades ou sua dor?

A ciência do BEA surge justamente como um mecanismo para o homem rever sua relação com os outros animais a partir da mensuração de necessidades e estados de bem-estar, a identificação de problemas que geram sofrimento e dor e a indicação de necessidade de mudanças de paradigmas e modelos que não assumam como compromisso o respeito e a ética em relação a outros seres vivos. Quando se trata de animais, ciência e ética devem andar lado a lado. Portanto, a ciência do BEA pode ser uma grande aliada no aprimoramento de nossa relação com os animais. Os benefícios, no final das contas, se voltarão para o próprio animal homem.



# R.Szpilman Design



## Linha redonda Acessórios para banheiros

**Squalus**  
Bath Accessories

[www.squalus.ind.br](http://www.squalus.ind.br)

**AL** Maceló Requite Banho 3235.4222 **AM** Manaus Evviva 3232.0133 **BA** Salvador Arte&banho 3359.9177 / 3272.9177 **CE** Fortaleza Arte&banho 3261.9581 **ES** Vitória Metalbagno 3225.3095 / 3389.0138 **GO** Goiânia Emac 3215.2224 **MG** BH Bellissimo 3337.8188 - Bonatto 3297.1784 / 3227.5721 / 3286.4579 - Casa Chaves 3286.4144 **MS** Campo Grande Madepar 3326.1000 **MT** Cuiabá Bello Bagno 3626.1616 **PA** Belém Di Casa 3201.0500 - Metallo 3222.7064 - Spazio del Bagno 3224.4500 **PB** João Pessoa Onda 3244.4046 **PE** Recife Banuelo 3463.0341 - Rivage 3465.3411 **PR** Curitiba Forma&Função 3322.2924 - Studdio Bagni 3242.7574 **Foz do Iguaçu** Raffinato 3572.7428 **Londrina** Casa&Objeto 3336.4568 **RJ** Rio Banhart 3326.1776 - Metalbagno 2259.1494 - Merry Home 2568.1646 / 2237.9146 / 2287.8114 **Campos** Forn. Jacyntho 2733.4000 **Macaé** Forn.Jacyntho 2772.6000 **RS** Porto Alegre Ladrilhart 3333.3895 / 3346.3477 - Spazio del Bagno 3222.7284 / 3231.9269 **Caxias do Sul** Banhart 3223.4771 **SC** Florianópolis Altero 3234.9897 **Baln.Cambariú** Lavaboux 3363.7641 / 3366.6192 **Criciúma** Fatorre di Bagno 3433.4071 - N.Genovez 3437.2313 **Itapema** Duzzi 268.1126 **Joinville** Interiores di Bagno 3472.2407 **SP** São Paulo Altero 3085.0096 - Art Center 6197.2969 - Decorbanho 4193.5255 - Interbagno 3043.9150 / 3078.2666 - Intimeé 6222.2617 - Metalbagno 3168.3599 **Campinas** FechaBem 3255.2770 - Ceramik 3295.2777 **Ribeirão Preto** Interbagno 3623.6160 **Rio Claro** FechaBem 3524.5711 **S.André** Alamanda 4436.4714 **Santos** Cristal de Rocha 3289.2006 **S.Caetano Sul** Alamanda 4229.4935 - Primeira Linha 4228.3387 **S.José R.Preto** Ornamentare 3227.5466.

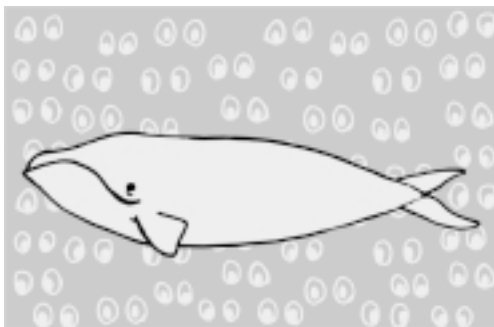
## Baleias ainda correm riscos

A reunião da Comissão Baleeira Internacional (CBI) esse ano, realizada nas ilhas caribenhas de São Cristóvão e Névis em junho, deu um passo atrás na proteção às baleias. Liderado pelo Japão, o bloco dos países que defendem a pesca comercial obteve uma vitória simbólica, porém perigosa, ao conseguir revogar a proibição internacional de 1986 de pesca e comercialização da carne de baleia e produtos derivados.

A reunião foi marcada por tensões e confrontos entre as nações partidárias da caça comercial e as que se opõem a esta prática, como Grã-Bretanha, Austrália e Nova Zelândia. Apesar de não ter ainda aplicação prática, a declaração de revogação à moratória de caça às baleias evidencia uma crescente força e influência do bloco dos países caçadores.

Segundo os ambientalistas que estiveram presentes na reunião da CBI, essa resolução pode representar sérios riscos de extinção para baleias e golfinhos. Como resposta o grupo já está articulando a formação de uma coalizão para contra-ofensiva aos países baleeiros na próxima reunião da comissão, em 2007, no Alasca. A idéia é lançar uma campanha chamada Salve as Baleias de Novo, lembrando a quase extinção dos cetáceos na década de 80.

## Enquanto isso, no Brasil...



Com uma instrução normativa publicada em junho, o Ibama - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e de Recursos Renováveis definiu regras para o turismo embarcado de avistagem de baleias na Área de Proteção Ambiental (APA) da Baleia Franca, em Imbituba, Santa Catarina. As novas regras restringem, entre os meses de junho a novembro, atividades náuticas de embarcações motorizadas para transporte de passageiros com finalidade turística, para prática e apoio a qualquer forma de esporte náutico e para atividades recreativas em geral nas praias da APA.

A iniciativa pretende assegurar que as fêmeas e filhotes de baleia franca tenham áreas-refúgio onde não sejam perturbados pelos barcos. O assunto ganhou espaço depois do crescimento desordenado do turismo de observação embarcado nas áreas de reprodução dos cetáceos. Entre junho e novembro as baleias francas procuram as águas quentes da costa brasileira para reproduzir e dar à luz a seus filhotes.

## Novo oceano na África

A revista Nature publicou em julho observações de um grupo de geólogos britânicos que sugerem um fato, no mínimo, curioso. A maior fenda da crosta terrestre vista em décadas, ou talvez em séculos, pode ser o início de um novo oceano. A fenda de 60 km, aberta durante um terremoto em setembro de 2005, pode vir a atingir o Mar Vermelho, isolando grande parte da Etiópia e Eritreia do resto da África. Dados recolhidos por satélite indicam que ela estaria crescendo numa velocidade sem precedentes. Segundo os cientistas, se o movimento continuar, a região conhecida como o Chifre da África vai se separar do resto do continente em cerca de um milhão de anos.

## Mercado x Transgênicos

Engajado na luta contra os transgênicos (organismos geneticamente modificados), o Greenpeace lançou em julho o relatório "Mercado Brasileiro: a Indústria de Alimentos e Transgênicos", que mostra, em números, que a maré não está muito boa para os transgênicos no Brasil. De acordo com a pesquisa, para atender às exigências do mercado, algumas das maiores indústrias de alimentos e redes varejistas brasileiras já adotaram a utilização de produtos não-transgênicos em seus processos. O documento relata a experiência de 13 grandes empresas do setor (Batavo, Brejeiro, Caramuru, Ferrero, Imcopa, Josapar, Perdígão, Sadia, Sakura, Unilever, Carrefour, Pão de Açúcar e Sonae), que apontaram, entre as vantagens de se trabalhar com produtos livres de transgênicos, a possibilidade de atender a um mercado diferenciado.

## Pará terá a maior unidade de conservação de uso sustentável do país

O Estado do Pará está prestes a decretar a criação da Flota - Floresta Estadual do Paru. A área, de 3,6 milhões de hectares (o equivalente a 36 mil km<sup>2</sup>), se localiza na calha norte do rio Amazonas e será a maior unidade de conservação de uso sustentável do país e a segunda maior em todas as categorias. A criação da Flota destina-se tanto à preservação quanto à exploração sustentável dos recursos naturais da região. Estima-se que cerca de 60% do território da floresta serão utilizados na exploração de madeira, 20% serão de área intocada e o restante abrigará atividades como o turismo.

## Habitats dos tigres diminuíram 40% nos últimos dez anos

Os habitats dos tigres no mundo encolheram 40% na década passada. Esta foi a principal conclusão de um estudo divulgado pelo Fundo Mundial para a Natureza (WWF) em julho. Os felinos atualmente habitam apenas 7% de suas áreas históricas e a população mundial sofreu um grande declínio, totalizando apenas 7.500 espécimes. Ainda segundo o estudo, as principais ameaças à sobrevivência dos tigres são a caça - incluindo o contrabando de pedaços dos seus corpos para suprir a demanda de remédios

tradicionais na China e no sudeste da Ásia -, os conflitos com humanos e a falta de proteção das áreas de ocorrência do animal. Numa tentativa de reverter o quadro, o estudo identificou 76 áreas, a maioria na Ásia, que possuem as melhores chances de manter populações dos grandes gatos selvagens. E ainda alerta: "as áreas de reprodução dos tigres têm que ser protegidas e os esforços para ligar diferentes habitats devem ser melhorados".

## Coleta seletiva aumenta 38% no Brasil

De acordo com estudo desenvolvido pelo CEMPRE - Compromisso Empresarial para Reciclagem, 327 municípios do país contam atualmente com coleta seletiva de lixo, o que representa um avanço de 38% em relação a 2004. A população que usufrui do serviço também cresceu. Hoje são 25 milhões de habitantes com acesso à coleta seletiva, contra os pouco mais de cinco milhões identificados nos primeiros estudos. Cidades como Curitiba (PR), Porto Alegre (RS), Itabira (MG), São Sebastião (SP), Santos (SP) e Santo André (SP) já conseguiram estender o serviço a 100% de seus municípios. Outro dado relevante gerado pela pesquisa foi o aumento da quantidade de programas de coleta seletiva desenvolvidos em parceria com cooperativas de catadores, que já somam 43,5% do total, mostrando que as prefeituras vêm percebendo que se associar a esse tipo de instituição barateia o processo e o torna mais eficiente.



RECIFE

"Capital dos Naufrágios"

Mergulhe nessa aventura




Fotos: Ary Amarante

(81) 3424-5470

www.aquaticos.com.br

aquaticos@aquaticos.com.br

RECIFE-PE

# DIA MUNDIAL DE LIMPEZA

Dia 16 de setembro, sábado, de 10 às 13 horas.

Nas praias de Copacabana, Leme, Botafogo, Flamengo, Urca, Ipanema, Leblon, São Conrado, Barra da Tijuca, Prainha, Sepetiba, Mangaratiba e Itacuruçá, e nas Lagoas Rodrigo de Freitas e Marapendi.

E nas Cidades de Niterói (RJ), Cabo Frio (RJ), Búzios (RJ), São Pedro D'Aldeia (RJ), Petrópolis (RJ), Natal (RN), Brasília (DF), Vitória (ES), Salvador (BA) e Recife (PE).

O Dia Mundial de Limpeza, para quem ainda não conhece, vem se tornando um dos eventos ambientalistas internacionais mais conhecidos, participativos e efetivos do mundo.

A cada ano milhões de pessoas, em cerca 120 países espalhados pelo globo, unem forças e "empunham" a bandeira da limpeza para fazer uma real diferença em nosso meio ambiente – limpar parte da sujeira que produzimos ao descartarmos de forma inadequada os resíduos sólidos no ambiente litorâneo.

O evento *Clean Up the World*, um programa sem fins lucrativos que promove atividades ambientalistas ao redor do mundo, todo ano no terceiro final de semana de setembro, vem ajudando a diminuir um dos maiores problemas ambientais da atualidade, representado pelas crescentes montanhas de resíduos, como os canudinhos, pontas de cigarro, cotonetes, tampas e garrafas plásticas, produzidos pelas sociedades modernas de consumo e descartados de forma incorreta e irresponsável.

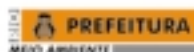
Os oceanos estão cheios de detritos sólidos que, não só deixam os litorais e praias sujos e poluídos, como, principalmente, podem provocar uma significativa mortandade de diversos animais marinhos.

Felizmente, o número de voluntários das ações do **Projeto Limpeza na Praia**, como o Dia Mundial de Limpeza (em seu quarto ano consecutivo), assim como os apoiadores e as cidades participantes, vem aumentando ano após ano, demonstrando que estamos no caminho certo.

## Realização



## Apoio





# Até quando?



Por Marcelo Szpilman

Fotos de Laércio Horta e Eliana Fernandes (www.azumarinho.com.br)

As fotos acima mostram dezenas de cabeças de tubarão-martelo jovens que foram capturados pela pesca comercial.

Infelizmente, o esgotamento dos estoques naturais de muitas espécies de tubarão, especialmente do tubarão-martelo, já é uma realidade bem perceptível.

Nas duas últimas décadas, as populações de algumas espécies pescadas em todos os oceanos já foram reduzidas em até 89%, beirando o colapso. Um estudo canadense de 2003, tendo como base informações de todas as grandes indústrias pesqueiras do mundo, representando todos os oceanos do globo, constatou que as populações de oito espécies de tubarões que habitam a região noroeste do Oceano Atlântico tiveram um declínio de mais de 50% nos últimos 15 anos. **A redução mais significativa ocorreu nas populações de tubarão-martelo, com 89% de declínio.** O estudo demonstrou também que não apenas diminuíram em número, mas também em

tamanho. São pescados com tal intensidade que não têm tempo para crescer – o tamanho médio de captura desses tubarões é hoje menos da metade do que era na década de 1950. O que explica a foto acima.

Sabemos que é exatamente a baixa reprodutividade dos tubarões que os torna vulneráveis à sobrepesca (esforço de pesca exagerado, acima da capacidade de reposição dos estoques naturais) e à pesca predatória para obtenção da cartilagem (para fabricação de cápsula de cartilagem) e das nadadeiras (para produção da sopa de barbatana de tubarão).

Enquanto algumas espécies de peixes conseguem reproduzir-se rapidamente, renovando e recuperando seus estoques naturais, boa parte das espécies de tubarões leva de 10 a 15 anos para atingir sua maturidade sexual, reproduz-se uma vez a cada dois anos, costuma ter longos períodos de gestação e a taxa de mortalidade infantil chega a ultrapassar 50%. Desta forma, sua baixíssima taxa anual de reposição não consegue recuperar

as perdas sofridas nos últimos anos. Além disso, ao matar um número relativamente pequeno de fêmeas adultas pode-se limitar dramaticamente o potencial reprodutivo de toda a população de uma região.

Chegou-se a um ponto em que somente medidas rigorosas de proteção poderão salvar essas espécies da extinção. Se nada for feito, algumas espécies poderão ser consideradas ecologicamente extintas antes de terminar a primeira década do novo milênio.

## E se VOCÊ fizesse a diferença?

43% das espécies de tubarão já estão ameaçadas de extinção.

**Sua ajuda pode significar muito!**

Visite o site e associe-se ao PROTUBA  
<http://www.institutoaqualung.com.br/protuba.html>

PROJETO TUBARÕES NO BRASIL  
PRO TUBA  
PROTEGENDO A NOSSA AMARILHA

APOIO

ALIANÇA

FUN DIVE  
Mergulho

Squalus

Mergulho

# Culinária Responsável

Fernando Pernambuco, o Nando, é carioca, mas já andou um bocado pelo mundo e mora em São Paulo há quase 15 anos. Na década de 70 foi para a Califórnia sozinho, viver a vida sobre as ondas, muito antes de Lulu Santos transformar isso em hit de verão. Comprou seu primeiro equipamento fotográfico profissional e fotografou muito surf e garota bonita. De volta ao Brasil, estava iniciada a carreira de fotógrafo. Nando passou boa parte dos anos 80 entre os Estados Unidos e a Europa, clicando e atuando como assistente de grandes fotógrafos do mundo da moda. Desembarcou novamente no Rio para viver um período intenso de trabalho nos principais veículos do país. No início da década seguinte, já casado com Carla Pernambuco, mudou-se com a família para Nova York. E foi lá, nas andanças pelo Soho, que o **Restaurante Carlota** começou a nascer. A dupla sonhou reproduzir os restaurantes descontraídos, de alta qualidade e bons preços que freqüentava. Em 1994, instalaram-se em São Paulo, compraram um simpático sobrado na Rua Sergipe e fizeram o sonho virar realidade. Uma filial carioca do Carlota foi aberta alguns anos depois. Apaixonado pelo mar, há dois anos Nando teve a idéia da Culinária Responsável.

**IEA** – O que é Culinária Responsável?

**Nando** – É um manifesto que visa incentivar a sustentabilidade da culinária. Objetiva preservar o meio ambiente através de práticas saudáveis de extração de matéria viva da Natureza. Comer é uma necessidade e um

prazer, mas estamos praticando todos os dias muitos crimes ecológicos para alimentar 6,5 bilhões de pessoas que habitam o Planeta. Estamos retirando da Natureza muito mais do que sua capacidade de reposição. E nesse sentido, a sobrevivência das próximas gerações está ameaçada. Precisamos mudar nossas atitudes com relação aos alimentos. Amamos a gastronomia e acreditamos que as soluções existem, e não implicam em abrir mão dos prazeres da mesa.

**IEA** – Como e por que surgiu essa idéia?

**Nando** – O Restaurante Carlota está completando 11 anos aqui em São Paulo e ao longo desta trajetória, longa, porém curta no que diz respeito às mudanças ambientais, temos notado que a pesca está cada vez mais predatória. Recebemos lagostas que nem bem nasceram e já estão sendo pescadas. Não têm nenhuma utilidade para nós, porém já foram mortas! A única maneira que temos de reverter isto é nos manifestarmos de alguma forma. Hoje, não recebemos em nenhuma hipótese qualquer tipo de peixe em tamanho ilegal. Achamos que é a maneira que temos para dizer CHEGA! Além disso, nos preocupa a conservação do solo, da água e de uma série de coisas que podem nos levar a uma catástrofe em breve.

**IEA** – Já existem outros restaurantes, além do Carlota, compartilhando essa idéia?

**Nando** – Conosco ainda não, mas estamos abertos à parcerias.

**IEA** – O que as pessoas podem fazer para serem também responsáveis na cozinha?

**Nando** – Antes de mais nada, se conscientizando do rumo que o planeta está tomando, em uma velocidade brutal. Depois disso, buscando sempre novas informações sobre esse tema, pois todos podem ajudar e o que determina isso são os nossos hábitos.

**IEA** – Existem atitudes que podem efetivamente contribuir para a Culinária Responsável?

**Nando** – Sim, várias atitudes de bom-senso podem contribuir. Não desperdiçar alimentos, economizar água na hora de cozinhar e lavar a louça, dar preferência aos produtos orgânicos produzidos sem agrotóxicos, preferir os itens produzidos na sua região, que necessitam de menos combustível para chegar à mesa, reduzir o consumo de peixes e parar o consumo dos peixes e cações mais ameaçados de extinção, consumir menos embalagens e sacos plásticos e encaminhar o lixo para reciclagem são algumas delas. Divulgar essa idéia é uma outra atitude importante.

**IEA** – É possível a participação de pessoas interessadas?

**Nando** – Sim, nosso site tem um e-mail através do qual as pessoas podem se manifestar mandando dicas ou até questionando suas dúvidas.

Site: [www.culinariaresponsavel.org](http://www.culinariaresponsavel.org)

**Assine a** **DecoStop**  
A REVISTA DO MERGULHADOR BRASILEIRO

**por 1 ano  
e pague apenas  
R\$ 40,00**

Assine já a revista de mergulho mais completa e conceituada do Brasil!  
Por R\$ 40,00 anuais, você recebe em sua casa 4 edições da Deco Stop.  
Acesse já o site [www.decostop.com.br](http://www.decostop.com.br)  
O processo é rápido e fácil!



Viçentini Solano

# Cursos em Meio Ambiente

Veja a Programação dos Cursos no site  
[www.institutoaqualung.com.br](http://www.institutoaqualung.com.br)



## 40m<sup>2</sup> de pura ecologia.

### NOVAS FRANQUIAS AQUALUNG

PRESERVAR A NATUREZA É PRESERVAR UM ESTILO DE VIDA



LOJAS AQUALUNG

Contatos: Tel.: (21) 2270 1358  
Fax: (21) 3884 0182  
[aqualung@veloxmail.com.br](mailto:aqualung@veloxmail.com.br)

#### ITÁLIA (MILANO)

VIA CORSO GARIBALDI, 38  
Tel.: 39 02 8691-5555

**LOJAS ADER**  
VIA LUIGI SETTEMBRINI, 33  
Tel. 02 66 92.946 - 02.66.90.986

VIA S. MARIA ALLA PORTA, 1  
Tel. 02.72.01.14.61 - 02.86.67.84

VIA MONTE NERO, 8  
Tel. 02.54.12.17.23 - Fax 02.54.18.97.59

VIA MOSCOVA, 52  
Tel. 02.29.06.24.25 - Fax 02.62.91.00.35

#### CANADÁ

**RODNEY THOMPSON**  
[ecological-institute-aqualung.com](http://ecological-institute-aqualung.com)

#### RIO DE JANEIRO

**SHOPPING RIO SUL**  
RUA LAURO SODRÉ 116 LOJA 401 PARTE D2 - TEL. 2295 3094

**BÚZIOS**  
AV. BENTO RIBEIRO DANTAS, 1 - LOJAS 11 E 12 - TEL. (22) 2623 6399

**PARATY**  
RUA TENENTE FRANCISCO ANTONIO, 40 - TEL. (24) 3371 0046

**BARRA WORLD**  
TEL.: (21) 3388 6075

**BARRA LEME**  
AV. SERNAMBETIBA, 600 - BARRA - TEL.: (21) Tel.: 2557-3019

**GÁVEA**  
SHOPPING DA GÁVEA, QUIOSQUE 61 - TEL. 2259-5605

**ANGRA DOS REIS**  
ESTRADA MUNICIPAL, 200 PIRATA'S MALL LOJA 132  
PRAIA DO JARDIM - TEL: (24) 3367 1141

**CENTRO 1**  
QUIOSQUE AEROPORTO SANTOS DUMONT - TEL: (21) 3814-7548

**CENTRO 2**  
METRÔ ESTAÇÃO CARIOCA LOJA 5-CENTRO - TEL. (21) 2220 4539

**PORTO FRADE**  
HOTEL PORTO FRADE - ANGRA DOS REIS - TEL (24) 3369 9500

**PORTO BELO**  
HOTEL PORTO BELO - MANGARATIBA - TEL. (21) 2789 8000

**CABO FRIO**  
RUA MAJOR BELEGARD, 30 LOJA 13 - CENTRO - CABO FRIO - TEL:  
(22) 2463 8997

#### SÃO PAULO

**ILHABELA**  
RUA SAO BENEDITO, 68 - CENTRO TEL. (12) 3896 2296

#### MINAS GERAIS

**BELO HORIZONTE**  
QUIOSQUE 3º PISO BH SHOPPING - TEL - 31 - 3264 1403

#### ESPÍRITO SANTO

**VITÓRIA**  
RUA JOAQUIM LÍRIO, 512 LJ 04 PRAIA DO CANTO - TEL - (27) 3315-7784

#### PERNAMBUCO

**RECIFE**  
GALERIA RECIFE TRADE CENTER JULIÃO LINS, LOJA 63 - BOA  
VIAGEM - TEL. - (81) 3327-3608

**PORTO DE GALINHAS**  
AV. BEIRA MAR, 32 LOJA 5 - TEL: (81) 3552 1695

#### BRASÍLIA

**DECK BRASIL**  
SHIS CL QI 11 BLOCO O LJ 19 - LAGO SUL - TEL. (61) 3248 5965

#### CEARÁ

**FORTALEZA**  
SHOPPING IGUATEMI - QUIOSQUE NO 2º PISO  
TEL - (85) 3241 2997

#### RIO GRANDE DO NORTE

**PIPA**  
AV. BAIÁ DOS GOLFINHOS 209 LJ C  
TIMBAU DO SUL - TEL - (81) 3327-3608

#### AMAZONAS

**MANAUS**  
AV. RODRIGO OTÁVIO, COND. MALL ESTUDIO 5 Nº 3.555/LOJA 10  
- TEL. (92) 3237-2455

#### PARAÍBA

**JOAO PESSOA**  
MAG SHOPPING - AV. GOV. FLÁVIO RIBEIRO COUTINHO, 115  
LOJA 27 - TÉRREO - MANAÍRA - TEL: (83) 3048 1074

## Anuncie no Informativo do Instituto

### 50 mil leitores seletos no Brasil

#### Perfil e Oportunidades

Tiragem: 10 mil exemplares  
Periodicidade: bimestral  
Distribuição: Associados do Instituto, lojas Aqualung e mailing  
selecionado (mídia e formadores de opinião).  
Público alvo: todas as faixas etárias, com alto nível sócio econômico.

#### Contatos

Hildon Carrapito  
Tels: (21) 2558-3428 / 2558-3429 / 2556-5030  
Fax: (21) 2556-6006 / 2556-6021  
E-mail: [comercial@institutoaqualung.com.br](mailto:comercial@institutoaqualung.com.br)



# FRANQUIAS PARA TODOS OS TAMANHOS.

CAMPANHA PELA CRIAÇÃO DO SANTUÁRIO DAS BALEIAS



WSPA

## LOJAS E QUIOSQUES AQUALUNG EM VÁRIOS FORMATOS. UM ÓTIMO NEGÓCIO PARA VOCÊ E TODO MUNDO

A Aqualung é pioneira há 20 anos em ações de preservação do meio ambiente. Por isso, abrir uma franquia Aqualung é também integrar-se a um movimento de preservação ambiental consolidado através do Instituto Ecológico Aqualung.

Com a venda de camisetas ecológicas e vestuário básico para toda a família, o retorno do investimento é um ótimo negócio para quem busca um mundo melhor.

Não importa se você é peixe grande ou peixe pequeno. Existe uma Aqualung no formato ideal para você.



FRANQUIAS - MULTIMARCAS - EXPORTAÇÃO

aqualung@veloxmail.com.br www.institutoaqualung.com.br Tel: (21) 2270 1358 Fax: (21) 3884 0182