

A film by Rupert Murray

THE END OF THE LINE

Imagine a world without fish

ARCANE PICTURES, CALM PRODUCTION, DARTMOUTH FILMS PRESENT "THE END OF THE LINE"
BASED ON THE BOOK BY CHARLES CLOVER (SCREENPLAY PRODUCED BY CHRISTOPHER HIRSH, JESS SEARCH)
EDITED BY CLARE FERGUSON PRODUCED BY CLARE LEWIS, GEORGE DUFFIELD DIRECTED BY RUPERT MURRAY



Estreno en España: THE END OF THE LINE

“La Verdad Incómoda acerca del impacto de la sobrepesca sobre los océanos del planeta”
– The Economist

¿Qué está pasado con los peces de todo el mundo? ¿De dónde viene el atún que comes? ¿Y cómo fue capturado? ¿Es el mar una fuente inagotable de recursos? THE END OF THE LINE es el primer documental riguroso sobre la desaparición de las especies marinas y la seguridad alimentaria.

La fundación **MarViva** y **Oceana** presentan THE END OF THE LINE, una película imprescindible porque trata de un problema que nos afecta a todos.

Narrado por Miguel Bosé, THE END OF THE LINE se estrena en España, en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, el 3 de febrero, en vísperas de la reunión de los países signatarios de la “Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas” (CITES) en Doha (Qatar), durante la que se considerarán propuestas cruciales para la supervivencia del atún rojo.

El estreno irá seguido de una rueda de prensa durante la que Miguel Bosé, Erika Knie (Fundadora y Presidenta de MarViva) y Xavier Pastor (Presidente de Oceana Europa) lanzarán una declaración promoviendo la suspensión de la comercialización del atún rojo en el marco de CITES y la creación de una reserva balear. La declaración está apoyada por numerosas organizaciones medioambientales y personalidades.

La versión original de THE END OF THE LINE —narrada por el actor Ted Danson (*Cheers, Damages*)— se presentó en el Festival de Cine Sundance 2009. Su promoción ha sido apoyada por cientos de organizaciones medioambientales, oceanográficas y de protección marina, incluidos el **Consejo para la Defensa de los Recursos Naturales (NRDC)**, **National Geographic**, **Greenpeace** y **WWF**.

Para más información sobre el documental y ver el *trailer*, visite <http://endoftheline.com>.

Le invitamos a unirse a la campaña que tiene por objetivo hacer llegar esta película a públicos de todo el mundo. Para informarse de cómo puede ayudar, consulte: <http://www.newamericanvision.com/eotl/media.html>.

Demos la alarma global. Los científicos prevén que, si seguimos pescando al ritmo actual, se habrán agotado los caladeros de planeta en 2048 con consecuencias nefastas para el mundo.

Basado en la obra de Charles Clover, The End of the Line analiza el efecto devastador que ejerce la sobrepesca sobre las reservas pesqueras y la salud de nuestros océanos. Con Clover como guía, el veterano de Sundance Rupert Murray (Unknown White Male) atraviesa el planeta intentando descubrir la raíz del problema y cómo resolverlo.

Murray intercala maravillosas secuencias con testimonios científicos escalofriantes a fin de componer una imagen detallada y alarmante del estado del mar. El poder singular de The End of the Line radica en que va más allá de la retórica catastrofista, proponiendo soluciones reales. De sobrecogedora actualidad, The End of the Line hace llegar con fuerza el mensaje: el tiempo va pasando y ahora es el momento de actuar.

- del catálogo del Festival de Cine Sundance 2009

El primer documental del mundo que trata sobre el efecto devastador de la sobrepesca

Imagina un océano sin peces.

Imagina una alimentación sin pescado.

Imagina las consecuencias globales.

Éste será nuestro futuro si no nos detenemos, pensamos y actuamos.

Con el apoyo de las fundaciones Marviva, Waitt Family y Channel 4 Britdoc, y producida por Arcane Pictures, Calm Productions y Darmouth Films, ***The End of the Line*** se basa en un libro del periodista de investigación Charles Clover.

Productores Ejecutivos: Christopher Hird y Jess Search; Ted Waitt y Erica Knie (MarViva).

Productores: Claire Lewis y George Duffield.

Montaje: Claire Ferguson.

Dirección: Rupert Murray.

Narración: Ted Danson (inglés) y Miguel Bosé (castellano).

The End of the Line nos muestra los efectos de nuestra pasión desmedida por el pescado. La película explora el impacto de un mundo futuro sin peces, que desembocaría con toda seguridad en una hambruna a gran escala.

Durante dos años de rodaje, ***The End of the Line*** sigue al infatigable periodista de investigación Charles Clover en sus enfrentamientos con políticos y restauradores de renombre a quienes parece importarles poco que el futuro de su profesión está igualmente en peligro. Le acompaña uno de sus aliados, Roberto Mielgo, ex pescador ahora dedicado a desenmascarar casos de pesca ilegal.

Rodada en todo el mundo – desde el Estrecho de Gibraltar, pasando por las costas de Senegal y de Alaska hasta la lonja de pescado de Tokio – con la participación de científicos de primer orden, pescadores locales, ***The End of the Line*** es una señal de alarma al mundo.

Los científicos prevén que si continuamos pescando al ritmo actual, se nos acabará el pescado y el marisco en 2048. ***The End of the Line*** revela:

- la aniquilación de la población de bacalao más abundante del mundo en las costas de Terranova y sus impactos sociales;
- la inminente extinción del atún rojo, provocada por la creciente demanda en el mundo occidental de *sushi*;
- las actividades de un número minoritario de empresas con una flota de pesqueros equipados con la última tecnología que está ganando cantidades ingentes saqueando nuestros recursos;
- la destrucción de la forma de vida de comunidades de pescadores locales;
- los desequilibrios que causa la desaparición de especies y el impacto sobre la vida marina de la superpoblación de medusas;
- el despilfarro de devolver anualmente al mar siete millones de toneladas de peces, capturados con redes de arrastre y muertos, porque no tienen salida comercial;
- la incongruencia de unas cuotas pesqueras muy por encima del nivel de renovación, y muy por debajo de los niveles de pesca ilegal que se dan en la realidad;
- y el mito de cierto tipo de piscifactorías como solución al problema.

La película señala como responsables a los pescadores que violan las cuotas pesqueras y pescan de forma ilegal, a la industria pesquera mundial que no reacciona ante el desastre que se avecina, a los políticos que hacen caso omiso a las advertencias de los científicos, y a los consumidores que inocentemente compran especies amenazadas.

The End of the Line propone soluciones viables, pero la voluntad política y el activismo resultan críticos a la hora de resolver este problema internacional. Debemos controlar la pesca reduciendo el número de barcos pesqueros en el mundo, protegiendo grandes áreas de los océanos a través de una red de reservas marinas en las que esté prohibida la pesca, y educando al consumidor para que elija comprar pescado de pesquerías independientemente certificadas como sostenibles.

“Hemos de dejar de pensar que nuestros océanos son una fábrica ilimitada de alimentos y ser conscientes de que se trata de entornos marinos enormes y complejos. Debemos actuar ahora para proteger el mar de la sobrepesca desenfrenada e incontrolada a fin de que haya pescado en el mar para nuestros nietos y biznietos”, dice el autor del libro Charles Clover.

“La sobrepesca es el gran desastre medioambiental del que la gente no ha oído hablar”, comenta el productor George Duffield. “Esperamos que este documental realmente haga saltar la alarma. Podemos arreglar este problema si empezamos ya mismo”.

“Leer el libro *The End of the Line* me ha cambiado la vida y lo que como. Espero que la película tenga el mismo efecto sobre los demás”, declara la productora Claire Lewis.

El estreno mundial de *The End of the Line*, primer documental que revela el impacto de la sobrepesca sobre nuestros mares, tuvo lugar en el **Festival de Cine de Sundance 2009**.

CERTIFICADO: pendiente de clasificar
DURACIÓN: 83 Minutos

Para más información, datos sobre proyección y solicitud de entrevistas, contactar con

Daniel Rolleri (MarViva) daniel.rolleri@marviva.net, tel: +34 686555081
Miren Gutiérrez (MarViva) miren-gutierrez@marviva.net, +34 648506580

The End of the Line, según Charles Clover

Por Charles Clover, Editor Medioambiental, *The Daily Telegraph*, Autor del Libro *The End of the Line*

En lo que apenas dura una vida humana la sobrepesca ha provocado un cambio en los océanos mucho mayor que cualquier otro causado por la contaminación. Ahora los científicos nos advierten que en menos de 40 años, si seguimos así, los recursos naturales de los mares sufrirán un colapso total con consecuencias nefastas tanto para los ecosistemas como para los mil millones de personas que dependen del pescado como fuente de proteína. El cambio climático es considerado hoy en día el problema más serio que acecha al planeta a largo plazo, pero existe al menos otra Verdad Incómoda. La crisis de los océanos, que cubren más del 70% de la superficie del planeta, está sucediendo con mayor rapidez – pero es más sencilla de abordar.

Durante el año y pico que he pasado viajando por el mundo para escribir mi libro *The End of the Line* he podido observar cómo en todas partes las tendencias insostenibles en la dieta, la moda y la salud se basan en la antigua tradición marítima de explotar la veta hasta agotarla y pasar luego a la siguiente. He observado cómo en la cúspide de la moda gastronómica los chefs de renombre siguen apoyando tendencias evidentemente insostenibles y enriqueciéndose sirviendo especies amenazadas a su exquisita clientela. ¿Serviría Vd. carne de orangután? Supongo que no... entonces, ¿por qué servir atún rojo, si está igualmente amenazado?

La crisis de los océanos plantea una revolución del pensamiento y la política tradicionales así como en los hábitos alimentarios. Empecé mi viaje en Lowestoft, lo que en su tiempo fue un gran puerto de lenguado y platija. Estuve en el puerto de Bonavista en Terranova, donde pescar un bacalao se multa con \$500 – pero los pescadores, que están subvencionados, quieren seguir pescando. Observé al último atún rojo del Mediterráneo ser atrapado ilegalmente por barcas de jábega y avionetas de observación, gracias a una negligente aplicación de la ley. Y estuve en el puerto de Dakar (Senegal), donde las flotas europeas subvencionadas están acabando con uno de los ecosistemas marinos más productivos de África en perjuicio de la población autóctona. Asimismo he visto grandes barcos pescar bacaladilla en cantidades insostenibles para producir harina de pescado empleada en los criaderos de salmón.

Hemos alcanzado un momento crucial en la pesca, tal y como hicimos con la agricultura en las décadas de los 60 y 70. Ahora podemos elegir. ¿Intentaremos seguir el ejemplo de las buenas prácticas sostenibles, como las maravillosas reservas marinas de Nueva Zelanda o la forma en que se regula la pesca en Islandia, Nueva Zelanda o en las aguas de Alaska? ¿O seguiremos tal como lo hacemos ahora, dejando a nuestros nietos poco más que medusas y plancton para comer?

Preguntas y Respuestas al Director

Rupert Murray

Este es su segundo largometraje documental. ¿Por qué ha elegido la sobreexplotación pesquera como tema?

He escogido los océanos como mi tema y, cuando te cuentan su historia, no tienes más opción que la de cubrir el trabajo del depredador más eficiente del sistema: el hombre. Me he quedado fascinado con la belleza de muchos documentales sobre historia natural, pero me enoja pensar que ayudan a perpetuar un mito sobre los océanos: que existen en una burbuja perfecta protegidos del hombre. Hoy en día la influencia destructiva del hombre se aprecia en los cañones y desfiladeros más remotos. La pesca ha provocado cambios evolutivos en los peces. No hay lugar seguro. Creo que se trata de una historia de la que mucha gente sencillamente jamás ha oído hablar. Yo he escogido *The End of the Line* porque pienso que la verdadera historia de la interacción del hombre con el mar es fascinante y que los personajes que he descubierto en ella y que están luchando por el mar resultan cautivadores. Pensé que el libro sobre el que se basa la película es esperanzador dado que las soluciones que se proponen para lo que resulta un problema enorme y universal son sorprendentemente sencillas.

¿Guarda Vd. una relación especial con los mares o con los peces?

Vivo en el centro de Londres pero siempre he tenido presente el mar, soñado con los océanos y con lo que contienen. Esta fascinación se hizo realidad cuando tuve ocasión de bucear entre los espectaculares restos del naufragio de un buque llamado S.S. Yongala cerca de donde viven mis suegros en North Queensland, Australia. Me encanta comer pescado; en el pasado, ejercí de desbullador de ostras en un elegante restaurante londinense. Aparecí en una ocasión en la televisión japonesa por mis pequeñas esculturas de ballenas y delfines que creaba como si fueran maquetas de aviones hechas de madera de balsa. He pasado muchas vacaciones de mi infancia jugando en charcas entre rocas de la playa. Con veintitantos años pasé mucho tiempo pescando en la costa sur de Inglaterra aunque sin gran éxito. Me obsesionan los botes con batanga de la Micronesia. Me encanta todo lo que tiene que ver con los océanos y creo que todo sería mucho mejor si siempre estuvieran repletos de vida.

¿Podría compartir con nosotros algunas de sus experiencias durante el rodaje de esta película, en lugares como Gibraltar, Malta o Senegal?

Viajé a algunos de los lugares más increíbles del planeta y he sido testigo de unos espectáculos maravillosos, pero he escuchado la misma historia dondequiera que fuese. En Gibraltar, que era un crisol de abundancia y diversidad marinas y punto de encuentro de dos océanos, los hombres de almadrabas de tres mil años de antigüedad tiñen el mar con la sangre del atún rojo gigante con cada vez menor frecuencia. En las antiguas calas de Chesapeake Bay, que en un tiempo recibieron al Capitán John Smith con una riqueza marina que no se había visto en Europa desde hacía mucho tiempo, hoy están inundadas de algas y de plancton porque las criaturas que se alimentaban de esto ya no existen. Terranova, Nova Scotia, Senegal, Marsella, Newlyn, Lowestoft, y muchos otros lugares que no hemos visitado han visto mermar sus poblaciones marinas. El *ranking* de estos lugares, en función a su bajada por el sedal vertical hacia el final, ha determinado el orden de su aparición en la película. Hemos intentado contar una historia sobre un problema que afecta a un océano global. Con lo que nos hemos encontrado, desgraciadamente, es que es igual para todos.

El tema de la sobrepesca parece abrumador. ¿Qué es lo que quiere que la gente deje de hacer? ¿Qué es lo que quiere que haga la gente?

Sólo parece abrumador si uno se fija en la parte negativa de la cuestión. Si se tiene en cuenta lo sencillas y universalmente realizables que son las soluciones, el hecho de que la industria pesquera es lo suficientemente pequeña como para poder ser regulada correctamente, que una red global de reservas marinas costaría lo

mismo que nos gastamos en helado, creo que se pueden mantener la esperanza y el optimismo. Unos océanos sanos constituyen un éxito para todos: para las comunidades pesqueras y costeras, para la salud del planeta, para nuestra dieta, para nuestro futuro. Quiero que la gente se dé cuenta de que salvar a los océanos está a nuestro alcance. En primer lugar quiero que la gente se plantee quién les suministra el pescado y que intente comprar sólo pescado capturado de forma sostenible. En segundo lugar, queremos influir sobre las decisiones políticas y para ello queremos que la gente corra la voz sobre la película y se una a nuestra campaña, con presencia y acceso a través de la *web*.

¿Puede realmente el consumidor influir en la situación? ¿Debería dejar de comer pescado y marisco por completo?

Yo personalmente he reducido la cantidad de pescado que como. Lo como sólo en ocasiones especiales y sólo compro pescado que cumpla unos estándares de certificación. No compro depredadores de gran tamaño, tales como el merlín, el emperador, el atún, el bacalao, la raya, etc. Intento comer especies marinas más pequeñas, que tienen un gran sabor y son mejores para la salud; tomo mi decisión sopesando si el pescado tiene el sello de certificación de la MSC (*Marine Stewardship Council*), si se vende en pescaderías acreditadas o lo que recomiendan las guías de pescado y marisco. Creo que la gente no debe dejar de comer pescado sino hacerlo con cuidado y con el respeto que se merece el consumo de un animal salvaje. El día en que los grandes comerciantes decidan vender únicamente producto pescado de forma sostenible atendiendo a la demanda de la clientela, el mensaje habrá llegado directamente al mercado y a los pescadores, y el mar se beneficiará.

¿Cuál es su opinión actual acerca de los pescadores? ¿Qué piensa acerca de la pesca industrial, con grandes flotas y métodos de arrastre?

He conocido a grandes pescadores durante el rodaje de esta película, especialmente los de la isla de Kodiak en Alaska. Pienso que no todos los pescadores son malos; muchos están intentando hacer lo correcto pero se encuentran en una industria en decadencia. En muchos lugares la época dorada de la pesca hace tiempo que desapareció y los pescadores que quedan habitan un mundo de recursos – y por tanto de ingresos- cada vez menores, con pagos en aumento de créditos bancarios para la compra de sus barcos, por lo que se trata de una vida difícil. Luego están los pescadores que están ganando cantidades ingentes por saquear nuestros recursos, con frecuencia de forma ilegal. Generalmente, las grandes flotas industriales capturan la misma cantidad de pescado que las artesanales, pero emplean mucho más combustible, menos personal y resultan mucho más nocivos para las otras especies y el mar en general. La pesca de arrastre de fondo debería prohibirse de inmediato, y Rusia e Islandia merecen ser criticadas por haber impedido su prohibición en 2006.

¿Puede imaginar un restaurante de *sushi* que sólo sirviera pescado sostenible?

El *sushi*, hoy en día, ya no está tan de moda. Algunas cadenas parecen estar diversificando hacia productos no-pesqueros y he oído que hay *chefs* de *sushi* en Japón que están experimentando con el *sushi* de venado como alternativa al atún. Mi *sushi* favorito solía ser el Unagi o anguila de agua dulce hasta que descubrí que había mermado en un 99% la población en los últimos 30 años. Esto me quitó las ganas. De esto me enteré mientras asistía a una reunión de las pesquerías de la UE. Éramos los únicos periodistas encargados de cubrir la decisión sobre el futuro del atún rojo, pero la decisión anterior aquel día había sido sobre la anguila. Nadie cubría el tema de la anguila, ni siquiera nosotros. Así que en aquellas dos sesiones estaba todo lo que había que saber acerca del *sushi*. Dos de los platos más populares de la carta están en vías de desaparecer. No obstante, no hay motivo por el que los *chefs* de *sushi* no puedan emplear especies sostenibles; la raíz de esta resistencia es ‘cultural’. Por lo menos ésta es la excusa facilitada por Richie Notar, del restaurante Nobu, al describir las diversas opiniones que existen en su propia empresa acerca de servir o no el amenazado atún rojo. A pesar de saber que estas especies están en peligro crítico de extinción, y que se estima que un gran porcentaje de su captura es ilegal, continúan sirviéndolo.

Algunas pesquerías han declarado que la predicción de la desaparición del pescado y del marisco para 2050 es una exageración. ¿Qué responde a esto? ¿Se trata ésta de una campaña alarmista?

En algunos caladeros dicen que no se agotará el pescado en 2048 porque su propia pesquería en concreto marcha bien, por ahora, y no perciben el alcance global de la situación. En otros caladeros, por el contrario, el

agotamiento ya se está produciendo. En Gran Bretaña, por ejemplo, donde las primeras pistas arqueológicas indicativas de la sobreexplotación pesquera datan del siglo XI, el Profesor Callum Roberts explica que la población marina ya se ha extinguido en algunas áreas de Escocia. A lo largo de una gran parte de la costa este de Inglaterra, que durante mucho tiempo soportó una gran flota pesquera, la industria pesquera desapareció hace más de diez años. En Lowestoft, lugar de origen de la gestión moderna de las pesquerías, de una flota arenquera de miles de barcos sólo queda una trainera en el puerto. Hemos visitado Newlyn, en Cornwall, donde un programa conjunto de los científicos y la comunidad había logrado prever la extinción de algunas de las especies clave en 2018. Me interesaría saber qué pesquerías ponen en duda estas cifras. Me he dado cuenta de que las personas que más se oponen a estas cifras son los científicos de las pesquerías, que piensan que tales cifras representan una tacha en su trayectoria profesional. Y así es. En algunos lugares todo marcha bien, cosa que mostramos en la película, pero las tendencias en general son adversas y, a menos que cambiemos, seguirán siendo negativas y llegaremos al punto cero. Y esto me asusta.

¿Cuál es su siguiente proyecto cinematográfico? ¿Seguirá con los océanos o piensa hacer otra cosa?

Nuestra campaña seguirá su curso durante bastante tiempo tras haber realizado la película y me interesa mucho realizar un proyecto relacionado con Áreas Marinas Protegidas. Tengo varias ideas que me gustaría coincidieran con las fechas globales de protección a las que se ha comprometido el mundo, que tendrán lugar en 2012. Asimismo estoy trabajando actualmente en una película sobre la ceremonia de inauguración de los próximos Juegos Olímpicos, que será seguida por 2 mil millones de personas (la ceremonia, no mi película) e intentando averiguar lo que dicha ceremonia revela sobre mi ciudad de origen, Londres, y el ser británico. Mientras esté en Sundance, mi película sobre dos artistas que pintan a animales depredadores en primer plano y en plena naturaleza será proyectada en la BBC en el Reino Unido.

Proyecciones Especiales más relevantes

(no incluye proyecciones comerciales ni de EEUU ni en 44 salas de cine del Reino Unido)

25 de Agosto

Palma de Mallorca, España. Presencia de **SM la Reina Doña Sofía**.

5 de Septiembre

Proyección de **Greenpeace** en Vancouver, Canadá.

10 de Septiembre

Proyección del **World Wildlife Fund** en Toronto, Canadá.

17 de Septiembre

Proyección organizada por **Sarah Brown**, esposa del **Primer Ministro británico**. Este fue el segundo film proyectado en el Número **10 de Downing Street de Londres** y contó con la presencia del Ministro de Pesca del Reino Unido **Huw Irranca-Davies MP**, numerosos medios de prensa, representantes de diversas ONG y de la industria pesquera entre otros.

20 de Septiembre

Proyección especial para el **Príncipe Alberto de Mónaco**, impulsor de la iniciativa de incluir al atún rojo en el Apéndice I de la CITES.

25 de Septiembre

Proyección organizada por el **UNEP (Programa para el Medioambiente de las Naciones Unidas)** junto al **WWF de Ginebra**. Contó con la presencia de representantes de la **WTO (Organización Mundial del Comercio)**.

30 de Septiembre

Proyección del trailer del film durante el debate de la **Conferencia Laborista** sobre política pesquera gubernamental con la presencia de la **Directora de Moshi Moshi, Caroline Bennett**, el **Ministro de Pesca Huw Irranca-Davies MP**, **Charles Clover**, el **Director de Waitrose, Mark Price**, y el **Director de Campañas de WWF, David Norman**.

30 de Septiembre

Proyección de **WWF** en Estocolmo, Suecia.

1 de Octubre

Proyección de **PEW** en Bruselas, Bélgica.

4 de Octubre

Gulf of Marine Symposium, St. Andrews By-the-Sea, New Brunswick, Estados Unidos.

16 de Octubre

Proyección de **PEW** en Barcelona. Semana Europea del Tiburón.

19 de Octubre

Proyección de **PEW** en Estocolmo, Suecia.

28 de Octubre

Proyección especial del **Archipelago Marine Research**.

16 de Noviembre

Grupo portugués de **OCEAN2012** con la presencia del **Comisionado Cesar Deben**.

2009: Últimos datos acerca de la sobreexplotación pesquera

Por Charles Clover

La sobreexplotación pesquera ha sido reconocida como uno de los problemas medioambientales más inmediatos a nivel global en 2002, cuando se demostró por primera vez que las capturas mundiales de especies salvajes alcanzaron su punto más alto en 1989 y desde entonces han ido decayendo.

Globalmente se calcula que alrededor del 75% de los peces marinos salvajes están siendo explotados al máximo o sobreexplotados, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Esto significa que estas especies necesitan una gestión y conservación para sobrevivir a los niveles actuales de pesca – que rara vez reciben.

Se prevé que el número de reservas de peces registradas a nivel mundial como explotadas o sobreexplotadas habrá aumentado considerablemente en 2009 cuando se publiquen los últimos datos de la FAO.

Las especies marinas más afectadas son los tiburones migratorios; los peces que están siendo total o parcialmente explotados en alta mar, tal como los atunes grandes; y las “reservas compartidas”, tales como el bacalao de profundidad o merluza negra chilena.

La acuicultura, o piscifactorías, actualmente suministra la mitad de todo el pescado consumido por los humanos. En Occidente - no en Asia- se crían sobre todo especies de peces carnívoros. El crecimiento de la acuicultura se ha ralentizado debido a la sobrepesca de los peces pequeños salvajes capturados para alimentar a los más grandes.

El Atlántico Nordeste, que incluye las aguas de la UE, es una de las peores zonas del mundo en cuanto a sobreexplotación pesquera, junto con el Océano Índico occidental y el Pacífico Noroeste, según la FAO.

En las aguas europeas, se calcula que un 80% de las reservas son objeto de sobrepesca, según la Comisión Europea. En las aguas británicas, las reservas de especies como el bacalao se han visto reducidas a menos del 10% de lo que eran hace 100 años. En comparación, una media del 25% de las reservas mundiales están sobreexplotadas.

El país que registra el menor nivel de sobrepesca es Nueva Zelanda, donde se estima que sólo el 15% de las reservas es objeto de sobrepesca. El problema radica en que en Europa, un 50% de las cuotas establecidas por los políticos son superiores a lo que los científicos consideran como sostenibles.

La UE ha contribuido decisivamente en conseguir una cuota de 22.000 toneladas de atún rojo para 2010 en una reunión de la Comisión Internacional de la Conservación del Atún Atlántico celebrada en Marrakech en noviembre, a pesar de que los científicos recomendaban una cuota de tan sólo 15.000 toneladas para poder frenar el colapso de las reservas. Estados Unidos ha solicitado una prohibición total de la captura de atún rojo en el mediterráneo a fin de fomentar la recuperación de las reservas tras una sobrepesca desenfundada, tanto legal como ilegal.

Líderes y organizaciones internacionales opinan acerca de la sobrepesca

“Nuestros océanos están siendo saqueados. Caladeros de gran valor y la vida marina se encuentran seriamente amenazadas por la sobreexplotación pesquera, causada principalmente por una mala gestión”.

World Wildlife Foundation (WWF)

“Sabemos que cuando protegemos nuestros océanos, protegemos nuestro futuro”.

Bill Clinton ex presidente estadounidense

“Sencillamente no existe un lugar en los mares británicos en el que la vida marina esté eficazmente protegida contra el impacto humano... Nunca antes ha sido tan importante actuar de inmediato para proteger la vida marina”.

S.A.R. el Príncipe Carlos, Presidente, Marine Conservation Society

“La necesidad de que los países acuerden una acción urgente jamás ha sido tan acuciante. Las medidas que se tomen en los próximos años determinarán el futuro en cuanto a seguridad alimentaria, supervivencia de las especies y la capacidad de los océanos para soportar el cambio climático, y dichas medidas habrán de incluir una extensa red de áreas marinas protegidas, tanto en aguas nacionales como internacionales”.

Carl Gustaf Lundin, Jefe de la IUCN Global Marine Programme, Asamblea de las Naciones Unidas, World Conservation Union

“Existen datos científicos más que suficientes que nos muestran el camino del colapso y pruebas que nos indican quiénes, cómo, dónde, cuándo y cuánto se pesca, a menudo incumpliendo la ley. Sin embargo seguimos atrapados en nuestra propia red de juegos políticos e intereses sectoriales que nos impide revertir este grave problema. Creo que el ser humano no ha comprendido aún la dimensión moral de la sobrepesca”.

Erica Knie, Fundadora y Presidenta de la Fundación MarViva

“Poner fin a la sobrepesca es algo que nos beneficia a todos. En unos años, los *stocks* que no hayan sido agotados volverán a recuperarse, y tendremos pesquerías saludables que podrían ser explotadas por flotas proporcionales al tamaño de los recursos existentes. El total de capturas será probablemente mayor que lo que se pesca ahora, y se podrían mantener así año tras año de manera sostenible. El número de empleos en las pesquerías artesanales en todo el mundo también crecería, y los ecosistemas marinos se recuperarían de los daños sufridos. ¿Cómo es posible que los políticos y los representantes de la industria pesquera sean tan ciegos para no darse cuenta de esto? Quizás porque algunos de estos individuos están consiguiendo grandes beneficios ahora mismo, y no les interesa lo que pueda ocurrir en el futuro”.

Xavier Pastor, Director Ejecutivo Oceana-Europa

“Tras el cambio climático, la pesca comercial representa la mayor amenaza a la vida de nuestros océanos. Además de agotar reserva tras reserva, la forma en que pescamos tiene consecuencias nefastas para otras especies y ecosistemas enteros – pero el daño se está infligiendo en alta mar, alejado de nuestros ojos, y alejado de la mente de la mayoría. Debemos tomar medidas drásticas para reparar el daño cometido en nuestros océanos antes de que sea demasiado tarde”.

Willie Mackenzie, Oceans Campaign, Greenpeace United Kingdom

“La sobrepesca no puede continuar”.

Mitin Desai, Secretario General de la Cumbre Mundial 2002 sobre Desarrollo Sostenible

“Cuando en Europa hemos decidido gestionar nuestros caladeros y limitar la pesca, lo que hemos hecho ha sido exportar el problema de la sobreexplotación pesquera a otra parte, sobre todo a África”.

Steve Trent, Director Ejecutivo, Environmental Justice Foundation

“El mar está siendo vaciado”.

Moctar Ba, Consultor Científico, Mauritania y África Occidental

“¿Puede el mar realmente dejarnos comer tales cantidades de *sushi*?”

Caroline Bennett, Fundadora, cadena de restaurantes de *sushi* Moshi Moshi

“Este proyecto nos permite empezar al fin a ver la perspectiva global de cómo los humanos están afectando los océanos. Nuestros resultados muestran que, cuando sumamos éstos a otros impactos, la perspectiva global es peor de lo que se esperaba la mayoría. A mí desde luego me sorprendió”.

Ben Halpern, U.S. National Center for Ecological Analysis and Synthesis (NCEAS)

“Es verdad que los pescadores sienten una necesidad desesperada de capturar cuanto pez puedan mientras esté permitido. Esa sensación de desesperación ... no puede ser la excusa para que los políticos del mundo y de este país permitan que esto cause el colapso universal de las pesquerías”.

James Greenwood, ex congresista de EEUU

“Nunca antes habían tenido los países mediterráneos más motivos u oportunidades para proteger los asediados tiburones y rayas de la zona. Las autoridades deberían hacer caso a las funestas advertencias de este informe y tomar medidas para proteger a los tiburones y rayas amenazados a través de acuerdos regionales de pesquerías, pactos internacionales de protección de la naturaleza y legislación nacional. Es necesaria dicha actuación para cambiar el curso actual hacia la extinción de estos extraordinarios animales”.

Sonja Fordham, subdirectora de la IUCN Shark Specialist Group (SSG) y directora de políticas de Shark Alliance

“Se estima que un 40% del bacalao capturado en el mar Báltico es ilegal”.

Mireille TOM, portavoz de Joe Borg, Comisario de la Unión Europea de Pesca y Asuntos Marítimos

“La viva belleza de los océanos es una bendición para nuestro país. Y una bendición para el mundo. Los océanos contienen innumerables tesoros. Son responsables de gran parte de nuestro comercio; suministran alimento y ocio para millones de personas. Tenemos la responsabilidad, la solemne responsabilidad, de ser buenos custodios de los océanos y de las criaturas que en ellos habitan”.

George W. Bush ex presidente estadounidense

Biografías del Equipo de Producción

Rupert Murray

Director

Rupert Murray fue el director y montajista de *Unknown White Male* (2005), que fue nominada como candidata a premios como Directors Guild of America Awards, los Grierson Awards y los British Independent Film Awards. La película narra la historia de la lucha de un hombre por aceptar su amnesia. Fue estrenada en Sundance Film Festival y emitida en Channel 4 y Court TV. Murray ha dirigido recientemente el largometraje documental *Olly and Suzi: Two of a Mind*, película sobre dos artistas que pintan a peligrosos depredadores en plena naturaleza.

Claire Lewis

Productora

Claire Lewis es una aclamada y premiada productora de películas y TV; ha ganado dos nominaciones BAFTA y 6 premios del Royal Television Society como Productora Ejecutiva. Produce la serie 7 UP con el director Michael Apted, incluidos 28 UP (1984), 35 UP (1991), 42 UP (1998) y 49 UP (2005), que han alcanzado el primer lugar en la lista de los 50 mejores documentales jamás vistos de Channel 4 y que ha inspirado series parecidas en Rusia y en EEUU. 49 UP, documental de TV y teatro, fue nominado para todos los premios de documentales en 2006, habiendo sido galardonado con el premio RTS. *The Truck of Dreams* (2005) producida por Lewis, es un largometraje que trata sobre una chica que sueña con escapar de su pasado. Ambientada en la India y financiada por Bollywood, *The Truck of Dreams* ganó el premio World Cinema en Washington IDFF en 2006.

George Duffield

Productor

George Duffield lleva produciendo largometrajes bajo la marca Arcane Pictures durante ocho años. Sus logros incluyen *Dot the I* (2003) con Gael García Bernal como protagonista, estrenada en Sundance 2003 y ganadora del Deauville Audience Award, y *MILK* (1999). Además ha sido productor ejecutivo de *Tonight at Noon* (2008), *Black Box* (2007) y productor asociado de *Live Free or Die* (2008). Actualmente está produciendo *Olly and Suzi* (2009) (director Rupert Murray) para Storyville de la BBC y *Journeyman* (2009) (director Jamie Morgan). Entre sus proyectos inmediatos se halla *60 Pairs of Calvin Kleins* de Matthew Parkhill.

Christopher Hird

Productor Ejecutivo

Christopher Hird es uno de los productores británicos de documentales y reportajes de TV más experimentados. Fue uno de los fundadores de Fulcrum Pictures, en activo durante más de 20 años, realizando programas para cadenas a ambos lados del Atlántico. En 2008 creó Dartmouth Films para sacar partido a su sólida trayectoria en la realización independiente de documentales, comprometiéndose a realizar documentales que aporten algo y lideren el cambio.

Hird fue el productor ejecutivo de *The Terror and the Truth* (1997), una serie de tres episodios que trata sobre los temas de la Verdad, la Justicia y la Reconciliación, financiada por la Ford Foundation y que ganó el European Union Humanitarian Award y fue emitida en la BBC. Fue productor ejecutivo de *Belonging* (2003), una largometraje documental independiente que narra la historia del regreso a Camboya tras 28 años de un huérfano camboyano, nominado para el Grierson Best Theatrical Documentary Award. Más recientemente ha sido productor ejecutivo de *Black Gold* (2006), el largometraje documental sobre la grave situación de los cafeteros de Etiopía, estrenada en el Festival de Sundance en 2006 y que ha sido proyectada en EEUU y en el Reino Unido. Lo último que ha hecho ha sido producir *Pig Business*, estrenada en 2009.

Jess Search

Productora Ejecutiva y Consejera Delegada, Channel Four BRITDOC Foundation

Jess Search es Consejera Delegada de la Fundación de Cine Documental de Channel 4 y del festival BritDoc – organizaciones cuyo objetivo es asegurar un futuro ambiciosamente creativo y diverso para los documentales en el Reino Unido, ayudando a financiar, apoyar y facilitar la distribución de documentales británicos. Anteriormente Search fue Editora Encargada de Cine y Vídeo Independiente para Channel 4 durante cinco años. Encargó películas innovadoras, de nuevo talento, polémicas y de gran impacto tales como *Adam Ant: The Madness of Prince Charming*, *My Foetus*, *Alt TV*, *the Outside Zone* y *The Texas Season*. Es co-fundadora de Shooting People, una comunidad de cinematógrafos independientes con más de 30.000 socios en el Reino Unido y 5.000 en Nueva York.

Aparición en la película (en orden de aparición)

Charles Clover, Autor, “The End of the Line”

John Crosbie – Ministro de Pesca, Canadá (1991-1993)

Brian Mulroney – Primer Ministro de Canadá (1984-1993)

Profesor Jeffrey Hutchings – Universidad Dalhousie, Canadá

Profesor Callum Roberts – Universidad de Cork, Canadá

Profesor Daniel Pauly – Universidad de British Columbia, Canadá

Dr. Boris Worm, Profesor Adjunto – Universidad Dalhousie, Canadá

Manolo Pacheco Luis – Pescador, Estrecho de Gibraltar

Profesor Ray Hilborn – Universidad de Washington, EEUU

Roberto Mielgo Bragazzi – Ex-criador de atún

Dr. Serge Tudela – Experto en Atún Rojo, World Wildlife Foundation

Ben Bradshaw – Ministro de Pesca del Reino Unido (2003-2007)

Masanori Miyahara – Agencia de Pesca de Japón

Profesor Adjunto Rashid Sumaila – Universidad de British Columbia, Canadá

Adama Mbergaul – Pescador, Senegal

Haidar El Ali – Buceador, Senegal

Profesor Yvonne Sadovy – Universidad de Hong Kong

Chef Maxwell – Chef de la TV de EEUU

Profesor Pete Petersen – Universidad de North Carolina, EEUU

Profesor Steve Palumbi – Universidad de Stanford, EEUU

Richie Nota – Socio Director, Nobu Restaurants

Jamie Oliver – Chef británico, presentador de “At Home with Jamie”

Ex Senador de EEUU Ted Stevens, Alaska

Matthew Moir – North Pacific Seafoods, Alaska

Patricia Majluf – Universidad Cayetano Heredia, Perú

Hardy Mckinney – Pescador, South Andros, Bahamas

Citas de *The End of the Line*

Charles Clover

Como periodista, lo que cambió mi opinión sobre el mar fue cuando entré en la conferencia de prensa equivocada en La Haya en 1990, donde asistí a la primera presentación de mi vida sobre el efecto de la pesca de arrastre sobre el fondo marino y las criaturas que viven en él. Y lo que dijeron fue que faenar con arrastre es como arar un campo siete veces al año. Soy hijo de agricultor y pensé, ¿cuántos cultivos crecerían si se arase un campo siete veces al año? Y llegué a la conclusión de que muy pocos, y esto cambió mi percepción sobre lo que está sucediendo con el mar.

Narrador

Durante siglos la población de bacalao del Norte de Canadá ha sido la más abundante del mundo. Había tanto bacalao que comunidades enteras vivían de la pesca. Con el paso de los años mejoró la tecnología, los barcos se hicieron mayores, hubo más pescadores faenando, las capturas aumentaron, la recompensa parecía infinita. Luego, en 1992, ocurrió lo impensable. De un día para el otro, lo que una vez había sido el caladero de bacalao más abundante del mundo había sido agotado.

Manolo Pacheco Luis- Pescador, Estrecho de Gibraltar

Si hay atún, hay alegría. Todos gritan que “¡viva la Virgen del Carmen!”. Es una fiesta... comparado con como era cuando empecé hace 22 años, ya no es lo mismo. Este lugar estaba lleno de vida; estaban aquí mi esposa e hijos. Ahora mis hijos casi no vienen nunca porque la situación no es muy buena. Y mi mujer se queda con los hijos. Es triste tener 45 años y tener que hablar de esta manera. Yo quería que la cosa hubiera ido mucho mejor.

Dr. Boris Worm, Profesor Adjunto – Universidad Dalhousie, Canadá

Alguien dijo que contar peces es tan fácil como contar árboles. Sólo que son invisibles y se mueven, por lo que es algo casi imposible de hacer, especialmente cuando se intenta determinar cómo ha cambiado el océano global en su totalidad.

Profesor Callum Roberts – Universidad de York, Reino Unido

El poderío del armamento de pesca ha crecido exponencialmente en los últimos cincuenta años, la dimensión de potencia pesquera de la que disponemos hoy en día es mucho mayor que nuestra habilidad para controlarnos. La pesca ha transformado ecosistemas enteros, de hecho, yo diría que una de las transformaciones a mayor escala en el entorno del planeta ha sido el impacto de los buques de arrastre, que aran el fondo marino y destruyen corales, gorgonias y esponjas; la destrucción producida por este de pesca estremecería a la persona más insensible .

Narrador

El atún rojo es uno de los peces más emblemáticos del mar; su hermosa forma aerodinámica y su sangre especialmente caliente le permiten acelerar con más velocidad que un supercoche. Kilo por kilo, su deliciosa carne es la más cara y apreciada del planeta. En tiempos remotos el atún rojo alimentó a legiones romanas en plena batalla, y ahora alimenta a clientes en los restaurantes de sushi en todo el mundo. Cuando Japón exportó su cocina, el mercado global anunció el fin de un magnífico depredador del océano. Durante muchos años, los científicos habían predicho que el rey del atún sería cazado hasta la extinción – pero ahora está sucediendo en serio.

Ben Bradshaw - Ministro de Pesca de Gran Bretaña, 2003-2007

Es una especie que está tan amenazada como el rinoceronte blanco y, sin embargo, está siendo capturada hasta su extinción en el Mediterráneo, explotada el doble de lo que debería ser; y a aquellos países responsables de la sobrepesca no se les está obligando a resarcir el daño infligido; por consiguiente, éste no es un día glorioso para la Unión Europea.

Adama Mbergaul – Pescador, Senegal

La pesca es nuestra cultura, formamos parte de una etnia llamada Lebo, somos Lebo porque nuestro abuelo, nuestros bisabuelos, nuestros padres han sido todos pescadores. Antes, cuando era joven, cuando era un

niño, lo vi con mis propios ojos... Lo que vi una vez fue a mi abuelo saliendo a la mar, tenían pescado abundante, sabes, y esto es lo que nos animó a seguir sus pasos, pensar que nosotros también podíamos pescar. Pero el mar nos ha traicionado, el mar nos ha traicionado: lo que tenían nuestros abuelos no lo tenemos ahora.

Profesor Callum Roberts – Universidad de York, Gran Bretaña

Tenemos que retroceder 200 años para recuperar la vida, restaurar la abundancia y la productividad en algunas regiones del mundo. Me refiero a crear una red de áreas en las que podemos dar marcha atrás.

Profesor Jeffrey Hutchings – Universidad Dalhousie, Canadá

¿Desea la sociedad que se produzca una recuperación o está contenta con estas mermas a gran escala? Creo que mi hija de seis años no estará demasiado contenta dentro de diez años cuando lea sobre todo esto y diga “Dios, y todo esto ocurrió durante vuestras vidas, en mi vida”. Cualquiera que tenga treinta, cuarenta, cincuenta, sesenta años: esto ha sucedido mientras estábamos a cargo y tenemos una responsabilidad colectiva.

Datos Relevantes

Mil millones de personas dependen del pescado como fuente importante de proteínas.

www.panda.org

Un grupo internacional de ecologistas y economistas ha advertido que se habrán agotado las reservas pesqueras en el mundo en 2048.

www.washingtonpost.com

Según la UNFAO, cerca del 70% de nuestras reservas pesqueras en el mundo están siendo faenadas a niveles que rozan, ya han alcanzado o ya han sobrepasado su máxima capacidad.

home.alltel.net/bsundquist1/fi2.html

El 1% de las flotas pesqueras industriales representa el 50% de la captura total en el mundo.

www.cnn.com

Subvenciones gubernamentales de más de \$15 mil millones al año desempeñan un papel fundamental en crear las flotas pesqueras del mundo.

www.panda.org

Las flotas pesqueras en el mundo son un 250% mayores de lo que pueden soportar sosteniblemente los mares.

www.panda.org

Sólo el 0,6% de los océanos del planeta está designado como protegido.

www.panda.org

Un informe de Greenpeace manifiesta que el 40% de los océanos del mundo deberían formar parte de reservas naturales.

www.msnbc.msn.com/

En 2004 se descubrieron 13.000 nuevas especies marinas según el Censo de Vida Marina.

www.coml.org

Japón ha capturado ilegalmente \$6,000 millones en atún rojo en los últimos 20 años.

www.abc.net.au/

En los últimos 50 años, el consumo mundial de atún se ha multiplicado por diez, de 0,4 millones a más de 4 millones de toneladas.

www.ejfoundation.org/page270.html

En 2000 los *long liners* atuneros echaron 1,200 millones de ganchos, que capturaron enormes cantidades de tortugas, aves marinas y tiburones.

www.wwf.org.uk/filelibrary/pdf/tuna_report_01.pdf

Las poblaciones de 15 especies de tiburón han caído un 50% en los últimos 20 años.

<http://news.nationalgeographic.com/>

El valor económico de la pesca ilegal asciende a \$90,000 millones al año.

www.illegal-fishing.info

El 52% de las reservas marinas está siendo explotada al máximo.
www.eng.msc.org/html/content_528.htm

Organizaciones que trabajan en la Protección de los Océanos

MarViva

www.marviva.net

Oceana

www.oceana.org

World Wildlife Fund

www.worldwildlife.org

Greenpeace

www.greenpeace.org

Blue Ocean Institute

www.blueocean.org

Pew Institute for Ocean Conservation Science

www.oceanconservationscience.org/

Environmental Defense Fund

www.edf.org/

NRDC

www.nrdc.org/

Marine Conservation Society

www.mcsuk.org/

Marine Stewardship Council

www.msc.org

Monterey Bay Aquarium

www.mbayaq.org



THE END OF THE LINE

Selección de Hallazgos de Valoración Preliminar

Investigación respaldada por la Esmee Fairbairn Foundation

16 de septiembre 2009

IMPACTO SOBRE EL CONSUMIDOR

2 de junio

Estudio de YouGov sobre 2.000 adultos para valorar actitudes del consumidor hacia la pesca sostenible. (El 78% admitió que ni siquiera había intentado comprar pescado de una fuente sostenible pero, habiendo sido informados de ciertos datos, el 70% afirmó que resultaba más probable que tomaran decisiones sostenibles).

8 de junio

La encuesta de *Exit* realizada durante el estreno de la película sugiere que el documental convence a la gente de la importancia de este asunto. De los encuestados que afirmaron, antes de ver el documental, que no pensaban que la sobrepesca era un gran problema, más del 80% acabó convencido de que se trata de un tema de importancia, habiendo decidido comer solamente pescado sostenible tras haber visto la película.

14 de julio

Waitrose (asociada con la distribución de la película en el Reino Unido) anunció un aumento del 15% en ventas de pescado sostenible.

17 de julio

Una encuesta YouGov realizada 6 semanas después del estreno de la película indica que el 8% del público británico había oído hablar de ella. Aunque tan sólo alrededor de 7.000 personas habían visto la película en el cine, este estudio indica que por cada persona que ha visto la película hay alrededor de 800 que han escuchado hablar o han leído algo sobre ella. Esto prueba que la película y el tema suscitan mucho interés en prensa y en la opinión pública.

Octubre

Se proyectó la película en More4 el 20 de octubre – alcanzando el mayor número de espectadores en el Reino Unido hasta el momento.

IMPACTO A NIVEL EMPRESARIAL

Momentos clave desde el estreno del filme documental:

8/06/09- Pret anuncia un cambio en su política del atún

<http://www.guardian.co.uk/uk/2009/jun/08/pret-a-manger-sustainable-tuna-film/print>

12/6/09 – Waitrose deja de vender pez espada y Carluccios deja de vender atún capturado por arrastre

<http://www.thelondonpaper.com/thelondonpaper/green/features/waitrose-removes-swordfish-and-carluccios-bans-net-caught-tuna>

Junio- M&S cambia su política del atún

<http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/marks-amp-spencer-to-change-tuna-policy-1700570.html>

30/7 – Compass, la mayor empresa de catering del mundo, elimina 69 especies amenazadas de sus restaurantes

<http://www.guardian.co.uk/business/2009/jul/30/compass-ban-69-fish>

14/7/09 - Waitrose anuncia un aumento en ventas de pescado gracias a su política verde

Debido a la atención mediática centrada en la escasez de las reservas pesqueras – en gran parte debido al estreno cinematográfico de The End of the Line – los consumidores buscan fuentes más éticas de pescado fresco...

<http://www.internationalsupermarketnews.com/index.php/the-news/1491-waitrose-sees-rise-in-fish-sales-thanks-to-green-policy>

22/7/09 - China Tang deja de servir sopa de aleta de tiburón

China Tang, el restaurante ubicado en el hotel The Dorchester dirigido por Sir David Tang, ha sido puesto en evidencia por supuestamente servir sopa de aleta de tiburón. El ecologista y cinematógrafo Lord Antony Rufus-Issacs dice que le fue ofrecida la sopa cuando cenó la semana pasada en el restaurante. Se ha dirigido por escrito a Sir David pidiéndole que deje de servir sopa de aleta de tiburón tras ver The End of the Line.

<http://www.dailymail.co.uk/news/article-1201256/Bernies-ex-buys-jet-celebrate-divorce.html>

<http://endoftheline.com/blog/archives/756>

http://endoftheline.com/things_to_do/dont_serve_shark_fin_soup

6/8/09 – Los premios de *sushi* más importantes del mundo celebrados en noviembre en Londres están obligando a los chefs a emplear únicamente pescado sostenible (declaración de prensa solicitada 26/8)



THE END OF THE LINE

Estudio de impacto

Evento por el Día Mundial de los Océanos
8 de Junio de 2009
Cines Islington y Finchley Road
Londres, Reino Unido

302 ENTREVISTADOS

La película ha influido mucho en la opinión de la gente acerca de la importancia de la sobrepesca:

- Un aumento por encima del **100%** en personas que piensan que la sobrepesca es uno de los temas más importantes a los que se enfrenta el mundo.
- Una caída del **80%** en personas que no pensaban que era un problema importante.
- Un público informado – el **43%** ya compra pescado sostenible.
- Aún hay un **13%** que no conoce la existencia de una opción sostenible.
- Y un **29%** que no saben dónde encontrarla.

Grupo 1

Gente que asistió a la proyección del filme considerando que la sobrepesca es “uno de los grandes temas que enfrenta el mundo” (30% del total)

- El **30%** de la audiencia ya estaba bien informada del tema, por lo que no se detecta ninguna diferencia en este colectivo.
- Pero el **19%** de la audiencia desconocía la existencia de pescado sostenible o no sabía dónde comprarlo.

Grupo 2

Gente que asistió a la proyección del filme considerando que la sobrepesca es “un problema bastante importante” (45% del total)

- La mayoría (**61%**) aumentó su percepción sobre la gravedad del problema.
- Aunque el **43%** ya compraba pescado sostenible antes de ver la película, tras verla la gran mayoría se comprometía a hacerlo (**86%**).
- Aun entre públicos informados hay una falta de información sobre pescado sostenible, con desconocimiento por parte de casi la mitad (**43%**) acerca de su existencia y dónde comprarlo.

Grupo 3

Gente que asistió a la proyección del filme considerando que la sobrepesca “no es uno de los problemas más importantes” o “no sabía que era un problema”. (26% del total)

- El **26%** poseía poca información sobre el tema y el documental les influyó mucho.
- El **85%** del público incrementó su nivel de preocupación a “un problema bastante importante” o “uno de los problemas más importantes”.
- Sólo el **17%** del público compraba pescado sostenible antes de ver la película. El **82%** lo comprará tras verla.
- El **70%** de este público desconoce la existencia de pescado sostenible o dónde comprarlo.