



Sabes como chega o peixe fresco ao teu prato?

Faite Mariñeiro por un día, e cun só clic descobre o mundo da pesca, as súas xentes, a cultura mariñeira e que podes facer ti para coidar o medio ambiente mariño e protexer o futuro da actividade pesqueira.

Que podo facer eu?

Está na nosa man actuar para que as cousas se fagan cada vez mellor. Como consumidor responsable debes mercar peixe e marisco:

- . **con etiquetado oficial** (isto asegura que se pescaron legalmente)
- . **procedente da pesca sostible**, recorda buscar selos coma o de *Friends of the Sea*.
- . **de tempada**, está mais bo e é o mellor para os ecosistemas mariños.
- . **dos pescadores da zona**: os produtos de proximidade garanten unha pesca máis sostible, ademais de contaminar menos ao reducir o transporte.

...e sobre todo, come moito peixe!

Comer peixe é moi bo, forma parte dunha dieta equilibrada e está recomendado entre 3 e 4 veces por semana. O peixe é unha fonte de fósforo (fundamental para os ósos e músculos), as súas proteínas son de alto valor biolóxico (conteñen elementos que o corpo non pode producir e non están presentes noutras carnes). Ademais, as graxas dos peixes conteñen omega-3, que reduce os niveis de colesterol e outras graxas.



Financiado pola Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo e de
Pesca (FEMP)



Grupo de Acción Local
do sector Pesqueiro
A Mariña-Ortega

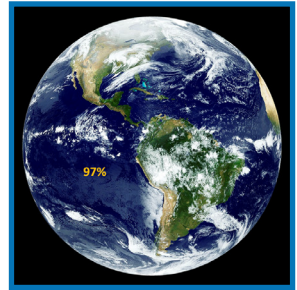


O MAR

É unha grande masa de auga salgada (de 1.350.000000 km²) que ocupa $\frac{3}{4}$ partes da superficie da Terra e contén máis do 97% da auga que existe no noso planeta.

O movemento do mar

A auga do mar circula por todo o planeta formando parte do ciclo da auga, xunto coa auga doce. Así, está constantemente mesturándose e movéndose dun lado a outro, e tamén evaporándose e precipitándose seguindo este ciclo. Que quere dicir isto? Que todos os mares e océanos están conectados, e por tanto, calquera cousa que botemos ao mar pode viaxar moi lonxe e incluso pode volver a súa orixe.



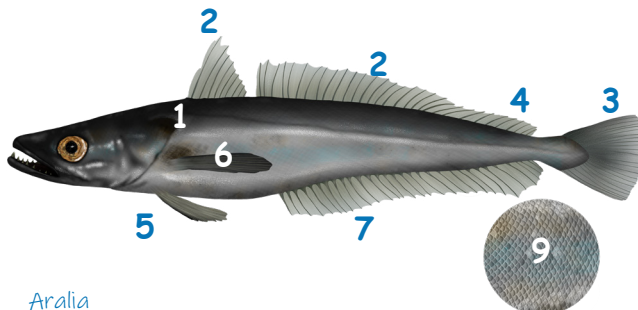
Os ecosistemas mariños

Os ecosistemas mariños están formados por plantas e animais que viven na auga do mar e interaccionan entre si, dende os máis pequenos ata os máis grandes. No mar, calquera pode comer ou ser comido.

Os peixes

De todos os animais mariños, o grupo máis coñecido por todos son os peixes.

Hai moitísimas especies de peixes. Ata agora coñecemos unhas 27.000 pero quedan moitas por descubrir.



1. Liña lateral
2. Aletas dorsais
3. Aleta caudal
4. Pínnulas
5. Aleta pelviana
6. Aleta pectoral
7. Aleta anal
8. Quilla
9. Escamas

A PESCA

En Galicia utilízanse moitos métodos de pesca distintos, algúns deles se empregan dende hai centos de anos e case non cambiaron. O método de pesca ideal debe:

- Ser **selectivo** en canto as especies e o seu tamaño, con un impacto mínimo sobre os mares e as especies que non se queren pescar.

- Ser **efectivo**, producindo altas capturas de especies obxectivo ao menor custo posible.

- Xerar capturas nas que o peixe teña unha **boa calidade**. Isto quere dicir, que se garanta o mellor aproveitamento e tratamento posible para as capturas.

Os barcos pesqueiros

Hai moitísimos tipos de barcos, segundo as súas características e propósito. Entre os barcos pesqueiros, segundo o método de pesca que utilicen, o barcos poden ser:

Arrastreiros: estes barcos utilizan redes que arrastran polo fondo ou cerca del, segundo as especies que desexen pescar.



Cerqueiros: Buques que utilizan redes na superficie, e pescan encerrando ao banco de peixes nun círculo feito coa rede. Existen os cerqueiros de litoral, e os de altura.





1. Etribor

2. Babor

3. Proa

4. Casco

5. Pupa

6. Liña de flotación

Manga: ancho do buque

Eslora: lonxitude do buque

Palangreiros: Son buques que pescan con palangres. Podemos diferenciar entre os que traballan no fondo e os que traballan na superficie.

Buques para a pesca artesanal: Son barcos pequenos que faenan preto da costa. Dentro de este grupo existe unha gran variedade, dependendo da arte, aparello ou útil de pesca que empregue. Este tipo de barcos vai alternando o tipo de arte ou aparello segundo a época do ano.



OS HOMES E MULLERES DO MAR

A actividade pesqueira é unha profesión dura polas condicións de traballo: realízanse mareas de moitos días, en espazos de traballo reducidos e nun medio inhóspito onde son frecuentes os temporais.

A modernización constante dos buques de pesca está a mellorar as condicións de traballo e vida a bordo. Aínda así, este oficio estivo reservado tradicionalmente aos homes.

Nos últimos anos as mulleres fóronse incorporando á profesión, do mesmo xeito que a outros traballos do sector pesqueiro desempeñados case sempre por homes. Pero trátase dun proceso moi lento.



Conserva pescado



Carretilleira

PORTO DE CELEIRO

Na actualidade é un dos portos mais importantes de Galicia, no ano 2019 mais de 100 barcos venderon 13.154 toneladas de peixe, por un valor de 44.9 millóns de euros.

No porto de Celeiro podes atopar máis de 140 especies diferentes. As máis importantes son a pescada, o lirio, o xurelo e a xarda.



Moito máis que un porto

Puerto de Celeiro é moito máis que un simple porto pesqueiro. De feito, foi o primeiro en funcionar como unha empresa. En 1994 os armadores crearon unha sociedade anónima, Puerto de Celeiro S.A., para investir na preservación da calidade dos produtos, o desenvolvemento de actividades pesqueiras viables e sostibles, e aumentar a rendibilidade económica das empresas asociadas.

Puerto de Celeiro S.A. conta cunha serie de empresas de servizos que ofrecen aos seus armadores desde asesoramento, instalación e mantemento de equipos electrónicos - comunicación, navegación e detección de pesca - a montaxes de cámaras frigoríficas e sistemas de frío en buques e instalacións en terra; pasando pola subministración de efectos navais, operacións de avituallamento a buques, comercialización dos produtos da pesca, carga e descarga, mantemento e contratación de persoal especializado.

A frota

A frota de Porto de Celeiro rolda o medio centenar de embarcacións. A máis emblemática é a palangreira: conta con 20 barcos de palangre de fondo e 4 de palangre de superficie; pero non é a única, tamén ten 6 pesqueiros de enmalle (volanteiros), 5 arrastreiros, 8 embarcacións de artes menores e 3 buques de cerco.



Os armadores de Celeiro invisten constantemente na modernización da frota, para que os seus barcos estean dotados das últimas tecnoloxías para garantir a sustentabilidade das pesqueiras, a preservación da calidade das capturas e a mellora das condicións de traballo e vida a bordo.

A pescada do pincho de Celeiro

É o produto mais importante do porto de Celeiro. Os palangreiros capturan a pescada con anzol, unha a unha, mediante prácticas de pesca sostible no caladoiro do Gran Sol, entre Francia e Irlanda. Os 22 palangreiros que van á pescada teñen a certificación Friends of the Sea (Amigos del Mar) que garante que a súa pesca é sostible.

Certificados de calidade

Ademais do certificado FOS de pesca sostible, os armadores de Celeiro preocupáronse por diferenciar a súa produción no mercado pola súa calidade. As súas capturas poden ser recoñecidas polo logo

de "Galicia Calidade". Tamén traballan neste mesmo sentido coa gran distribución. Concretamente, con Carrefour, en cuxas peixarías os produtos pesqueiros de Celeiro portan o distintivo "Calidade Tradición Carrefour", reservado aos peixes de máis calidade e orixe sostible.

A lonxa

A lonxa é o lugar onde os barcos pesqueiros levan as capturas e se realiza a primeira venda.

A lonxa de Celeiro conta con 10 peiraos de entrada e saída de camións e poden pasar por ela ata 75 toneladas de peixe/ marisco ao día.



O complexo frigorífico anexo á lonxa (1.877 m²) inclúe un túnel de conxelado (206 m³); tres cámaras frigoríficas a hh25°C (8.193 m³); unha cámara de fresco a 4° C e unha sala para depósito regulador de moluscos e crustáceos.

A poxa

A actividade principal que ten lugar na lonxa é a poxa do peixe. Para elo o primeiro é pesar o peixe, logo se expón en caixas e se fan os lotes e, finalmente pódese proceder a poxa para a súa venda.



Desde a lonxa de Celeiro distribúese peixe a toda España.

A Confraría de pescadores

A confraría "Santiago Apóstol" de Celeiro foi fundada no ano 1923. É a máis antiga da provincia de Lugo, ten case 100 anos!!! Pola Presidencia da institución pasaron nada menos que 18 patróns maiores ata chegar ao actual, Domingo Rei.



Dende entón traballa na defensa dos intereses dos seus asociados: mariñeiros e armadores. Representaos ante a administración, colabora na ordenación do sector pesqueiro, na difusión da normativa pesqueira e das axudas, na mellora das condicións de traballo, a formación continua dos profesionais, etc.

Nos últimos anos a confraría realiza proxectos colectivos para a xestión sostible das zonas de produción. No que se refire ao marisqueo presentou plans de explotación do ourizo, ameixa fina, berberecho, cadelucha, caramuxo, lapa e longueirón.

Cada ano, no mes de novembro, organiza as Xornadas de Pesca que convocan en Celeiro a profesionais e expertos nacionais e internacionais para debater sobre as principais cuestións que afectan a actividade pesqueira. De feito, hoxe en día son un foro de referencia no panorama pesqueiro internacional.



A Confraría converteuse nun aceno de identidade de Celeiro, unha institución comprometida co futuro da pesca e dos seus profesionais, e co benestar e o desenvolvemento económico e social da comunidade local. En definitiva, unha institución que representa os valores da tradición e da cultura mariñeira, e o carácter emprendedor e innovador dos homes e das mulleres do mar.



O HELIPORTO

O Servizo de Gardacostas de Galicia conta en Celeiro cun heliporto que é a base do helicóptero PESCA 2. Traballa 24 horas ao día na vixilancia, procura e salvamento de persoas en dificultades no mar e na protección do medio mariño nas augas galegas.

Os rescatadores do Servizo de Gardacostas son como os bombeiros do mar! Moitas veces arriscan a súa vida para axudar ás persoas que se atopan en dificultades.

