nieuws

Juni 2014 wereldwijd warmste maand sinds 1880

nieuws

De afgelopen maand juni was wereldwijd de warmste sinds het begin van de waarnemingen in 1880. Dat meldt de National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), de Amerikaanse weerdienst. De gemiddelde temperatuur van de grond en aan de oppervlakte van de oceanen bedroeg 16,22 graden Celsius. Dat is 0,72 graden boven het gemiddelde van de 20ste eeuw voor die maand en het doet "beter" dan het vorige junirecord van 2010.

24 JULI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:26

Lees meer over:
visserij



De afgelopen maand juni was wereldwijd de warmste sinds het begin van de waarnemingen in 1880. Dat meldt de National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), de Amerikaanse weerdienst. De gemiddelde temperatuur van de grond en aan de oppervlakte van de oceanen bedroeg 16,22 graden Celsius. Dat is 0,72 graden boven het gemiddelde van de 20ste eeuw voor die maand en het doet "beter" dan het vorige junirecord van 2010.

"Het grootste deel van de planeet is in juni blootgesteld aan temperaturen die boven het gemiddelde lagen, met recordtemperaturen voor de regio's in het zuidoosten van Groenland, het noorden van Zuid-Amerika, het oosten en centrum van Afrika en delen van het zuiden en zuidoosten van Azië", zo klinkt het bij NOAA. Opvallend: de laatste keer dat de temperatuur in juni onder het gemiddelde van de 20ste eeuw lag, was in 1976. De maand mei was overigens ook al de warmste meimaand sinds het begin van de metingen, net voor mei 2010.

Dat de opwarming van de aarde ook een invloed heeft op de fauna en de flora, is al langer geweten. Nu de vakantie in volle gang is, trok De Standaard naar populaire vakantiebestemmingen aan de Middellandse Zee om die impact met eigen ogen vast te stellen. Zo was de zee in het Spaanse badplaatsje Sitges, nabij Barcelona, vorig jaar volledig roodgekleurd. “Voor zover je kon kijken, zag je rode algen. Die zijn niet giftig, maar erin zwemmen was weerzinwekkend. Je raakte helemaal overdekt met een rode slijmlaag”, legt José Montoya van het Instituto de Ciencias del Mar (CSIC) uit.

Die algengroei ontstaat wanneer het dagen na elkaar warm en windstil is. Het oppervlaktewater vermengt zich dan niet met het koudere water dieper in zee en de gewoonlijk verspreid voorkomende algen kunnen zich dan tot kleverige slierten verenigen. Maar ook onder de zeespiegel kan een hittegolf heel wat onheil aanrichten. “Hoe langer het warm is, hoe dieper in zee de zone met voedselarm warm water zich uitbreidt”, zegt Montoya. “Als ze de zeebodem bereikt, dan krijgen de sponzen er geen voedsel meer waardoor die in enkele dagen helemaal verschrompelen.”

Dat is niet alleen slecht nieuws voor de vele organismen die op en in de sponzen leven, maar ook voor zwemmers, want sponzen zijn de filters van de Middellandse Zee. “Eén spons filtert honderden liters water per uur”, zegt Montoya. De massale

sponzensterfte baart ook de bioloog Christophe Lejeusne zorgen. “Ze bieden op de zeebodem beschutting aan tal van kleine dieren die samen de basis van de voedselketen vormen, en zijn dus van enorm belang voor het overleven van vis en zeevruchten, en voor de opslag van koolstofdioxide.”

Maar er zijn nog andere opmerkelijke vaststellingen. Zo heeft onderzoek aangetoond dat de jaarlijkse schommeling in de populaties van tong in de Middellandse Zee te maken heeft met de hoeveelheid neerslag in de Rhônevallei. Hoe meer neerslag, hoe meer voedsel de Rhône aanvoert voor de borstelwormen waarmee de vis zich voedt. En metingen en waarnemingen maken de afgelopen jaren steeds duidelijker dat de vispopulatie in de Middellandse Zee drastisch verandert: warmtebestendige dieren rukken op naar het noorden en noordelijke soorten gaan achteruit. Bovendien infiltreren er ook steeds meer vissoorten vanuit de Rode Zee. “Inmiddels zijn er al zo’n 400 Rode Zeesoorten opgedoken in de Middellandse Zee. Vissers vangen de laatste jaren vissen die ze nooit eerder zagen”, zegt Lejeusne.

“De zee warmt niet alleen op, ze verzuurt ook”, zegt de Italiaan Piero Calosi, verbonden aan de Université du Québec à Rimouski. “Als er meer CO2 in de lucht zit, lost ook meer van dat gas op in het zeewater: 30 tot 40 procent van de extra CO2 die de mens de afgelopen decennia uitstootte, verdween in de zee. Dat verzacht het broeikaseffect, maar het leidt tot chemische reacties, waaronder de vorming van koolzuur, die de zee doen verzuren. Sinds het begin van de industriële revolutie is de zuurtegraad (pH) van het zeewater vermoedelijk met ongeveer 0,1 eenheid gedaald. Dat lijkt niet veel, maar het betekent dat de zee een kwart zuurder werd.” Dat is slecht nieuws voor organismen waarvan de schelp of skelet kalk bevat, want die worden door dat koolzuur aangetast.

Ook de rechtstreekse impact van de verzuring op vissen is veel groter dan eerst gedacht. Onderzoek wees uit dat fysiologische veranderingen in het lichaam, om de gevolgen van de verzuring tegen te gaan, de werking van de hersenen van jonge visjes beïnvloeden, vaak met blijvende gevolgen. Experimenten met koraalvissen documenteerden allerlei bizar gedrag, zoals vissen die naar de geur van roofvissen toe zwemmen in plaats van te vluchten. Bij commercieel belangrijke soorten werden die effecten nog niet vastgesteld, maar aangezien hun hersenen vergelijkbaar zijn, wordt gevreesd dat er steeds vaker knettergekke vissen zullen opduiken. “Het is alweer een voorbeeld van een schijnbaar minimale verandering in de omgeving met een ingrijpende impact op het leven”, schrijft De Standaard.

Bron: Belga/De Standaard

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada