



# Granjas de salmones

Nada bueno para la Soberanía Alimentaria

*En esta sección hecha a base de pedazos y extractos presentamos un tema que salió recientemente a las bambalinas de los medios de comunicación. La práctica, que desde hace unos años se ha extendido mucho, de producción de salmones en acuicultura y que ahora podría «modernizarse» con el cultivo de salmones transgénicos. Pero criar salmones genera muchas repercusiones ambientales, sociales y laborales, que hemos procurado desvelar.*

### CRIAR SALMONES.

«Los salmones y truchas del Pacífico (el género *Oncorhynchus*) son peces marinos y de agua dulce de la familia de los salmónidos, distribuidos por el norte del océano Pacífico, con alguna especie en el Golfo de México. Comercialmente son muy apreciados por su excelente carne, que alcanza un alto valor en el mercado, pescándose cuando se reúnen para remontar el río. También son muy empleados en acuicultura desde antiguo».<sup>1</sup>

«Acuicultura (del Lat. *aqua*, agua, y *-cultura*): Técnica del cultivo de especies acuáticas vegetales y animales».<sup>2</sup> «La acuicultura, posiblemente el sector de producción de alimentos de crecimiento más acelerado, hoy representa casi el 50% de los productos pesqueros mundiales destinados a la alimentación».<sup>3</sup> La

tecnología y los sistemas utilizados en la acuicultura han progresado aceleradamente en los últimos 50 años. Varían desde unos muy sencillos, (como los estanques familiares en los países tropicales, cuya producción se destina al consumo de los hogares) hasta otros de alta tecnología (como los sistemas cerrados de producción intensiva para exportación)».<sup>4</sup>

«En lo referente al cultivo de salmón, se realiza con los mismos procesos naturales pero en ambientes cerrados y controlados. El cultivo de salmón reproduce las diversas etapas que el pez desarrolla en estado natural, pero en condiciones de confinamiento, con lo que se logra una disminución de la tasa de mortalidad, así como una producción de ejemplares de calidad homogénea. El desarrollo de los salmones comienza con los reproductores, macho y hembra, que se mantienen en balsas o jaulas en el mar hasta una etapa previa a

la maduración. Los salmones reproductores se trasladan en estanques cerrados, con agua y oxígeno, hacia las piscifactorías para su posterior desove».<sup>5</sup>

«Al consumidor le gusta que el salmón sea rojo, el pollo amarillo y los huevos, tirando a marrones. Pero lo cierto es que esta elección responde menos a la calidad de los productos que al acierto en su coloración. La cría en cautividad aleja a los animales del alimento que les aporta su tono natural, lo que fuerza a la industria alimentaria a intentar recuperarlo, para satisfacer a sus clientes. Un buen ejemplo es el salmón. En libertad estos animales consumen diversos crustáceos que tintan su carne. Pero en las piscifactorías —de donde provienen, por cierto, la mayoría de estos animales que se consume en el mundo— la alimentación se realiza a través de pescados. El característico

1. Wikipedia.

2. Real Academia de la Lengua española.

3. Dep. de pesca y acuicultura. FAO.

4. Tecnología de la acuicultura. FAO.

5. Guía práctica de pescados y mariscos. Eroski Consumer.

color rosa anaranjado de la carne del salmón se transforma en un gris parduzco cuando es criado en cautividad. Para recuperar el tono natural, los productores cuentan con una auténtica paleta de colores, similar a la que usan los pintores, o a las pantoneras de los diseñadores».<sup>6</sup>

#### EL PEZ GRANDE SE COME AL CHICO.

«El salmón de piscifactoría requiere cinco kilos de peces salvajes capturados en el mar —pero de escaso valor en el mercado— para obtener un solo kilo de pescado con valor comercial», asegura Rosamond L. Taylor, autora principal del estudio publi-

Los  
trabajadores  
son golpeados,  
maltratados,  
degradados en su  
condición humana  
para que trabajen  
más del horario  
legal, en lugares  
inhóspitos.

cado en la revista *Proceedings of the National Academy of Sciences* (PNAS) (...). En este escenario, la producción de pescado y marisco para consumo humano se triplicó desde el año 1995 hasta 2007. Y una de las causas principales es el gran aumento de la demanda de especies ricas en ácidos grasos Omega-3, cuyos beneficios en la reducción de los riesgos de padecer enfermedades cardiovasculares han

6. «Para el gusto, los colores». Óscar Menéndez. Público. 11/03/2008.



Campaña Contralacorriente

sido puestos de manifiesto por la medicina en los últimos años. Uno de los grandes problemas del incremento en la demanda de este tipo de ácidos grasos es, según los autores, que las especies más ricas en estos nutrientes —como el salmón— son precisamente las que necesitan mayores aportes de piensos y aceites obtenidos a partir de las capturas en mar abierto».<sup>7</sup>

7. «La mitad del pescado que se consume en el mundo proviene de piscifactoría». Miguel G. Corral. El Mundo. 07/09/2009.

«Es decir, la producción “chilena” de salmones, que se empina por sobre las 600 mil toneladas anuales, requiere para su obtención de la transformación de entre 3 y 6 millones de toneladas de pesca silvestre para fabricar... alimentos para otros peces. Esto es lo que hace de la salmonicultura intensiva una actividad comercial insustentable ambientalmente, pues depende de la depredación de los recursos pesqueros y de la consiguiente extinción de una

cultura como lo es la Pesca Artesanal. En suma, la salmonicultura sólo es posible mientras existan peces para ser transformados en alimentos para peces».<sup>8</sup>

#### LA GRIPE DE LOS SALMONES.

«A finales de los años ochenta, alrededor del archipiélago de Chiloé y en la región de Los Lagos (Chile), se inició la introducción y expansión de la industria de salmones de cultivo, cuya producción en un 98% ha tenido como destino los mercados de Japón, EEUU y la Unión Europea. Esta industria creció hasta alcanzar los 2.400 millones de dólares en 2008, lo que convirtió a Chile en el segundo productor detrás de Noruega. Sin embargo, en menos de dos años, el supuesto milagro salmonero ha mostrado toda su fragilidad. Más de 17.000 trabajadores han sido despedidos, sólo el 20% de los 550 centros de cultivo continúan operando, las producciones han caído en un 60% y la industria acumula una deuda con la banca que supera los 1.600 millones de dólares. ¿Qué hizo quebrar a este espejismo del falso desarrollo? Algo tan diminuto como el virus de la Anemia Infecciosa del Salmón».<sup>9</sup>

«Los precios del salmón se han disparado en los supermercados. El culpable es un virus llamado ISA

que está diezmando los salmones de Chile, segundo productor mundial. El biólogo chileno del CSIC, Aldo González, ha dicho a RTVE.es que el principal problema es la “sobre-

explotación del recurso”. El hacinamiento de la población de salmones hace que “las bacterias del tracto digestivo de los peces se viertan en el fondo, se mezclen con el pienso y proliferen las bacterias y rickettsias»”.<sup>10</sup>

#### ¿Y LA CLASE TRABAJADORA?

«El conflicto laboral en la empresa salmo-

nera AGUAS CLARAS (Pucci-Fisher, Chile) vino a demostrar que, además de ser ambientalmente insustentable, la Industria Salmonera es también insustentable en lo social, pues también se sostiene en el atropello a la dignidad y a los derechos de sus trabajadores. Es decir, depende de la existencia de trabajadores dispuestos a someterse a toda suerte de abusos, a bajos salarios, a despidos arbitrarios, a falta de agua potable para beber en las plantas procesadoras. Y cuando esos trabajadores no existen o recuperan su voluntad, la Industria salmonera, simplemente, ya no es posible».<sup>11</sup>

«Esta actividad comete una serie de irregularidades y violaciones a derechos contemplados tanto en la carta fundamental como en tratados internacionales suscritos por Chile.

Según el estudio, las principales injusticias se cometen contra sus trabajadores, especialmente contra las mujeres embarazadas. Marcel Claude, Director ejecutivo de Oceana, manifestó que “los trabajadores son golpeados, maltratados, degradados en su condición humana para que trabajen más del horario legal, en lugares inhóspitos”. El estudio entrega además fundamentos jurídicos de cómo la industria salmonera chilena, vulnera derechos del consumidor, que no es correctamente informado sobre el tratamiento con antibióticos que reciben los salmones; disposiciones medioambientales al afectar gravemente el ecosistema de la región (fuga de salmones, por ejemplo) y de los pueblos indígenas, que han visto cómo su calidad de vida ha disminuido notoriamente desde la instalación de las plantas de salmonicultura».<sup>12</sup>

En referencia a la subcontratación de empresas para rebajar costes laborales, «cabe destacar que Pescachile (del grupo PESCANOVA) es una de las empresas que más ampliamente se aprovecha de dicho mecanismo, muy por encima de la media del resto de empresas en este sector. La empresa subcontratada en Puerto Chacabuco, creada expresamente por Pescachile, del grupo PESCANOVA, se denomina Servicios Integrales y la constituyen unos cuatrocientos trabajadores (aproximadamente el 75% del personal de la planta). Ganan un 40% menos que los trabajadores de Pescachile propiamente, por el desempeño de las mismas tareas. Esta situación era aún peor en 2002, cuando la diferencia salarial se estableció en un 60%. El promedio de trabajo de la empresa subcontratada es de 5 años de antigüedad, a diferencia de la empresa nodriza, donde los trabajadores llevan contratados más

8. «Industria del Salmón en Chile. Circulo de corrupción y depredación ambiental». Héctor Kol. Rebelión. 29/02/2008.

9. «La privatización del mar». Gustavo Duch. Público. 19/09/2009.

10. «La anemia del salmón chileno dispara los precios». Cristina Pérez. RTVE. 20/02/2010.

11. «Industria del Salmón en Chile. Circulo de corrupción y depredación ambiental». Héctor Kol. Rebelión. 29/02/2008.

12. «La industria salmonera vulnera sistemáticamente los derechos humanos de sus trabajadores». Oceana. 15/05/2005.





Foto: Miquel Ortega.

de diez años. Existen también diferencias en el número de días festivos y de beneficios extraordinarios, que se ofrecen a algunos de los trabajadores contratados por la empresa nodriza pero no a los subcontratados».<sup>13</sup>

#### UN PASO MÁS, EL FRANKEN SALMÓN.

«Transgénico, ca. Dicho de un organismo vivo: Que ha sido modificado mediante la adición de genes exógenos para lograr nuevas propiedades».<sup>14</sup>

«EE UU se dispone a aprobar un salmón que crece el doble de rápido, el primer animal transgénico que llegará a nuestros platos. Un salmón transgénico que crece el doble de rápido que su versión natural; un cerdo que produce panceta baja en grasas; otro cerdo cuyo estiércol tiene menos fósforo y por tanto contamina menos que los actuales; un ganado vacuno resistente al mal de las vacas locas. Son los primeros animales transgénicos destinados al consumo humano.(...) El salmón transgénico ha sido desarrollado por la compañía de Massachusetts (Estados Unidos) AquaBounty Technologies -de ahí que se llame salmón AquaAdvantage-

y se trata de un salmón atlántico con dos piezas genéticas añadidas. La primera es un gen de la hormona del crecimiento donado por su primo gigante, el salmón real (*Oncorhynchus tshawytscha*). La otra es un interruptor genético tomado de una especie de viruela, unos peces de la familia Zoarcidae parecidos a anguilas y parientes lejanos del salmón».<sup>15</sup>

«La Administración Federal de Alimentos y Medicamentos (FDA) dice que estuvo evaluando el salmón genéticamente modificado desarrollado por AquaBounty Technologies Inc y concluyó que es apto para el consumo humano y no representa un riesgo para el medioambiente. Si bien todavía no fue aprobado, se espera en breve una decisión al respecto. (...) Pero los que se oponen a este salmón genéticamente modificado insisten en que puede poner en peligro las poblaciones silvestres. “La decisión de la FDA de seguir adelante son este proceso de aprobación es desacertada y peligrosa y, lo que es peor, no hay datos que sirvan de respaldo”, dijo el director ejecutivo del Centro de Sanidad Alimentaria, Andrew Kimbrell. (...) “Hay una certeza razonable de que el consumo de alimentos de salmón triploide [AquaBounty] no

es perjudicial”, indica el informe».<sup>16</sup>

«El salmón transgénico que pretenden comercializar supone una inmensa incertidumbre científica. Existen abundantes datos sobre los efectos en el medio ambiente de la industria acuícola; es frecuente que un determinado número de individuos escape y se cruce con poblaciones naturales, con el riesgo de desplazamiento de estas últimas. La esterilidad nunca es efectiva al 100% en las condiciones comerciales. Con los animales modificados genéticamente, estos riesgos se multiplicarían (...). La biotecnología en manos de las grandes empresas es una de las peores armas de destrucción masiva de la soberanía alimentaria. Una de las herramientas más predilectas para su control geoestratégico de la alimentación. Los organismos MG que ya han sido autorizados están causando desastres sociales y económicos, contaminaciones, daños a la salud y desaparición de los modelos de agricultura sostenibles. Por tanto, la solución no es crear monstruos voraces capaces de devastar la biodiversidad, sino cambiar los modelos alimentarios de unas sociedades que consumen un exceso de proteína animal».<sup>17</sup>

Izaskun Aroca.  
Colectivo DIAGONAL.



13. «Pescanova en Chile». Observatorio de la Deuda en la Globalización. Noviembre 2006.

14. Real Academia de la Lengua española.

15. «¡Ummm..., qué rico gen!» Javier Sampedro. El País. 04/07/2010.

16. Natalia Real. 08/09/2010. Fish Information & Services.

17. «Salmón transgénico». Juan-Felipe Carrasco. Greenpeace. El País.