



Pescadores de Chiloé y Aysén denuncian desaparición de especies nativas por contaminación salmonera

Desde los canales y fiordos patagónicos, pescadores artesanales de Aysén y Chiloé alzan la voz para dejar en evidencia que la salmonicultura industrial ha transformado el maritorio en un escenario de devastación ambiental: mientras sus vidas enfrentan un peligro constante, especies nativas se han visto peligrosamente mermadas por la contaminación que arrastra la industria. El Lamento del Mar, un documental independiente revela estas verdades silenciadas.



Pescadores locales advierten sobre la creciente desaparición de especies nativas de peces y crustáceos, en canales de Aysén y Chiloé. En [“El lamento del mar”](#) un documental impactante que da cuenta los efectos ocultos de la industria salmoneera en Chile y Noruega, sus voces denuncian que detrás de las jaulas de la salmonicultura extensiva, se acumulan desechos, antibióticos y otro tipo de sustancias químicas nocivas que alteran la vida marina y silencian los ecosistemas.

Luis Hernández, pescador artesanal del Foirdo Comau, da cuenta de la progresiva disminución de jaibas a raíz del actuar indiscriminado de la industria salmoneera. En entrevista para [“El lamento del mar”](#), Hernández expresa “después que pasó esto de lavar peces y tirar química a destajo, poco a poco empecé a ver que ya hoy día si yo tiro una trampa, si saco una, ya mucho”.

Asimismo, María Levicoy, artesana en lana de la Isla Tac de Chiloé denuncia que con la presencia de la industria salmoneera “muchas especies también han muerto” y manifiesta que se ha visto una merma significativa de la biodiversidad propia del lugar. Al respecto dice, “allá en la isla hay una playa de mucha piedra y siempre bajo las piedras y yo tengo memoria que había muchas jaibas o pancoras, como le decimos nosotros... pero hoy día usted no ve nada, nada de eso... También había mucho erizo en esa isla y hoy en día no se encuentra”.

Entretanto, Jaime García Curinao, pescador artesanal de Puerto Chacabuco, alarmar “cuando hacen baños de salmones lo hacen dentro de la jaula y le tiran los químicos al agua. Entonces ellos salvan su producto, pero están dañando todo el resto... de a poco se va perdiendo lo que es un pescado artesanal por lo mismo”.

Los “baños de salmones” a los que refiere García Curinao constituyen una práctica utilizada en la salmonicultura industrial, mediante la cual se su-

merge a los salmones en piscinas o barcazas que contienen agua con productos químicos, pesticidas o antibióticos con el objetivo es eliminar parásitos externos o reducir infecciones, especialmente controlar el piojo de mar (*Caligus rogercresseyi*), que es uno de los mayores problemas sanitarios en los centros de cultivo, en tanto genera mortalidad de salmones y contamina especies costeras nativas.

En Chiloé y Aysén la actividad de la industria salmoneera representa un gran riesgo para las especies nativas del Océano Pacífico. Juan Carlos Pérez Mariman, Dirigente de Pescadores Artesanales de Puerto Cisnes, contextualiza esta lamentable realidad. “Hoy día muchas especies de las poquitas nativas que estaban quedando aparecen con piojos, aparecen con hematomas, en los últimos robalos, en los últimos pejerreyes. La intoxicación por dosis de inyecciones a los salmoneeros recorre nuestras costas y uno ve como la biodiversidad se ha ido alterando”. Y advierte, “uno ve que antes donde había varias especies que se podían cosechar hoy día ya no se cosechan, como el pelillo, eso todo murió, salió a la playa y ya no hay recuperación de esos lugares. Y eso es lo preocupante de esto”.

De igual manera, los pescadores artesanales entrevistados coinciden en la masiva desaparición de especies como el robalo, el pejerrey, el pez gallo, las algas marinas, así como todo el concierto de seres que habitan el mar por la depredación que ejerce el salmón y los efectos sobre la soberanía alimentaria en sus territorios, haciendo una llamada a la transformación de este preocupante escenario ambiental.

La contaminación ambiental provocada por el accionar de la industria salmoneera ha impactado además en el ecosistema costero de Aysén generando colapso de especies pequeñas, migración de aves y amenaza a la pesca artesanal como forma de vida. Carlos Pérez Mariman, Dirigente de Pescadores Artesanales de Puerto Cisnes, expresa al respecto “antes había gaviotas en forma permanente acá porque había alimentación de sardinas,

de otras especies que, hasta hace pocos años, hace como tres años aproximadamente, se destinaba todo a harina de pescado. O sea, ya se explotó, ya no queda nada. Entonces las aves ya no están aquí. Antes aquí era puerto de pescadores. Hoy en día ya no se ven. Han emigrado a otros lugares a buscar su alimento porque todo lo que había fue capturado para harina de pescado. Esa es nuestra realidad”.

Los pescadores insisten en que avance progresivo de la industria salmoneera y su modelo extractivista industrial atenta contra la pesca artesanal y genera un desplazamiento y un desgaste de quienes se dedica a ello, afectando profundamente el tejido social y cultural. En palabras del pescador artesanal Jaime García Curinao, de Puerto Chacabuco “antiguamente... 30 años atrás, mucha gente vivía solamente la pesca artesanal, y de a poco se lo fue metiendo la industria... hoy en día tenemos eso, que la industria se está apoderando del historial del pescador artesanal y de a poco lo va eliminando”.

Además, insisten en que sí se destruye el mar por sobreexplotación, no habrá ganancia para nadie, ni hoy ni mañana. “Eso me preocupa... hay que hacer algo... pero si seguimos así, y si no se hace un estudio acá abajo, vamos a terminar que los salmoneeros van a decir, ¿sabes qué? Nos vamos, esto no es productivo. Pero cuando no sea productivo, no va a ser productivo ni para ellos, ni para mí, ni para nadie”.

Finalmente, los pescadores hacen un contundente llamado a los consumidores de salmón a pensar en el proceso productivo que hay detrás y en los costos ambientales, sociales y culturales que se están pagando para que el salmón pueda llegar a la mesa. “A los consumidores que no saben bien de la procedencia de como se cultiva el salmón, de cómo se procesa, las malas prácticas que piensan bien antes de consumir; hoy en día tengo entendido que un kilo de salmón aquí en la comuna cuesta como 8.000 pesos y un congrio que no tienen química para nada, porque ha sido cuesta como 4.000 pesos; entonces, eso es no saber, eso es no saber que se está comiendo”, expresa Luis Hernández, pescador artesanal del Foirdo Comau.

El mar de Aysén no solo es una vía de trabajo, es la columna vertebral de una cultura. [El Lamento del Mar](#) no es solo una denuncia en la que los pescadores alzan la voz para que se detenga la contaminación de la industria salmoneera, se obligue a las empresas a actuar con criterios éticos y ambientales, cerrando sus jaulas y retirándose del maritorio y se convoque a los consumidores a la consciencia con los ecosistemas. [El lamento del Mar](#): es también un llamado urgente para devolverle al mar y a quienes ancestralmente habitan y trabajan las costas el derecho a respirar y vivir en salud, respeto y dignidad la generosidad de sus aguas.

Mira el documental completo “El lamento del mar”

https://youtu.be/b6JK_FOsJ9c

