

Fecha: 19-03-2024
Medio: La Segunda
Supl.: La Segunda
Tipo: Actualidad
Título: "Voy a hacer desayunos con ONG detractoras del salmón, porque tenemos que conversar"

Pág.: 12
Cm2: 644,8
VPE: \$ 1.432.171

Tiraje: 11.692
Lectoría: 33.709
Favorabilidad: ☐ No Definida

Anuncia Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón:

"Voy a hacer desayunos con ONG detractoras del salmón, porque tenemos que conversar"

Advierte que idealizar a Noruega, el principal competidor, "no es lo correcto, porque produce igual que Chile"

Por Ximena Pérez Villamil

Con dos años como directora ejecutiva del Consejo del Salmón, creado en 2020, Loreto Seguel parece un motor.

Viaja dos días de la semana al sur, va a organizar desayunos con parlamentarios de la zona central para que conozcan la industria, hizo uno con ambientalistas "pero se excusaron por agenda", invitó a una dirigente sindical a exponer en el Encuentro Anual de Empresa y Sociedad de Icare. Y anuncia que "voy a hacer desayunos personalizados con ONG detractoras, porque tenemos la obligación de sentarnos a conversar, aunque pensemos distinto".

Este gremio, que corre en paralelo a SalmonChile, el más antiguo y que reúne también a proveedores y pesqueras, tiene cinco socias: AquaChile (Agrosuper), la salmonera más grande del país; Australis Seafoods, comprada por la china Joyvio y en un intenso conflicto judicial con su exdueño; Cermaq de la japonesa Mitsubishi; la noruega Mowi, la mayor del mundo, y Salmones Aysén (Pablo Baraona).

Indirectamente, Seguel estuvo vinculada al salmón: vivió 14 años en Coyhaique por el trabajo de su padre en Entel, cuando se instalaban las primeras pisciculturas, y mientras estudiaba Ingeniería Civil en la UC creó Mundo Marino, con su hermano Francisco, que repartía salmones a domicilio y, más tarde, agregó otros productos congelados.

Fue emprendedora Endeavor y cuando la empresa familiar cumplió 15 años,



Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón.

en 2009, fue vendida a una family office. Ha tenido un rol público como exdirectora del Sernam, exsubsecretaria de Desarrollo Social y es la actual presidenta del Sistema de Empresas Públicas.

-¿Por qué la industria del salmón, la segunda mayor exportación de Chile

después del cobre, tiene mala prensa y despierta tantos enemigos? ¿Es por el poder de las ONG?

-Creo que es porque por mucho tiempo la industria no habló y eso permitió que, por desinformación de terceros, se generaran ciertos mitos. Lo primero que se debe generar es confianza y eso significa hablar de aciertos y desaciertos.

-¿Las ONG alegan por la industria salmonera de Noruega, el mayor productor del mundo?

-Indudablemente, dado el tema de la Patagonia se ha puesto un foco mayor en Chile. En Noruega se cultiva el salmón igual que en Chile, pero el Estado y los privados han sido siempre aliados y se han sentado a proyectar la industria. En Chile ha costado.

"El que calla otorga"

-Como país, Noruega proyecta duplicar su producción a 2030 para com-



Antes del virus ISA (2007) era una industria autorregulada y cada uno hacía lo que creía que era mejor"

pensar la caída en sus exportaciones de petróleo y gas. ¿Cómo afectará a Chile?

-Va a afectar la competitividad y por eso tiene sentido de urgencia una nueva ley de acuicultura y una alianza público-privada para proyectar a la industria.

-En 2006 ambos países estaban casi empatados en producción. En 2022, Noruega llegó a un 38,7% y Chile fue segundo con un 25,8%.

-Noruega va más adelante por lejos: La salmonicultura es una industria relevante, existe una alianza público-privada y no tienen miedo de sentarse juntos.

-¿Qué ha hecho, además, Noruega para tener una imagen prístina y por qué no se hace lo mismo en Chile?

-Idealizar a un competidor no es lo correcto cuando es una industria que produce igual que Chile, pero lo que pasa es que está en otra geografía. Es una industria que partió en los años 60 y 70, y nosotros en los 80. También tienen enfermedades, sufren con los piojos y con el virus ISA.

-Los noruegos están orgullosos de su industria salmonera. ¿Por qué no pasa lo mismo en Chile?

-Esta es una industria que por mucho tiempo calló, y el que calla otorga. En 2007 más del 75% de los salmones murieron por el virus ISA. Antes (de 2007) era una industria autorregulada y cada uno hacía lo que creía que era mejor, lo que dio origen a mitos como que los salmones se alimentan de pescados, que les tiran comida con baldes, que los fondos marinos están sucios, que las jaulas son de madera. Eso ha ido cambiando.

-¿Por qué Chile no tiene un plan de desarrollo para la salmonicultura? La última vez que ocurrió fue en el gobierno de Ricardo Lagos, con la política nacional de acuicultura, gracias a la cual creció la industria.

-No se había generado la convicción de que esta es una industria país, la segunda mayor exportación, que genera 70 mil empleos directos e indirectos y exporta US\$6.500 millones anuales.

Por qué Chile usa antibióticos

Una bacteria llamada SRS que existe en las aguas chilenas, pero no en las noruegas por su temperatura, puede matar a los salmones, por lo cual se les aplican antibióticos en la comida.

"Sernapesca toma muchas muestras para certificar que los salmones no contengan antibióticos al ser cosechados. Además, son total-

mente inocuos para el ser humano. En abril de 2023 se firmó un acuerdo con la OMSA, el área de sanidad animal de la OMS, para el tema de los antibióticos", dice Seguel.

-¿Por qué se venden salmones que dicen sin antibióticos en la etiqueta?

-Creo que es un error y hay que asumirlo así.



Esta es una industria que por mucho tiempo calló, y el que calla otorga"

Chefs que no compran salmón chileno

-El Presidente Boric es contrario a las salmoneras y el mundo político todavía ve con sospecha a la industria. ¿Cómo es que después de 40 años no tienen buena imagen y no los quieren?

-El Presidente Boric acaba de firmar un protocolo con China para que el salmón coho fresco ingrese con aranceles preferenciales, gracias a una alianza público-privada. El coho es salmón del Pacífico que se produce en menor cantidad, consume menos antibióticos y es el futuro del salmón chileno. La identidad en las regiones (productoras) de Los Lagos, Aysén y Magallanes afloró y debemos abocarnos para que el Chile del norte también conozca y se sienta orgulloso de esta industria.

-¿Desde cuándo hay chefs que no compran salmón chileno alegando contaminación de la Patagonia y prefieren el noruego o el de Alaska?

-Los mitos han existido toda la vida, pero los chefs de Japón, EE.UU., Brasil, Rusia, China y México demandan salmón chileno. No puede pasar que creamos que los chefs que no compran son los únicos chefs del mundo. Aquí hay una infinidad de intereses. Pocos saben que esta es la proteína con la menor huella de carbono y que menos agua dulce ocupa en su proceso productivo.

-Hay un ministerio de Minería, pero no existe una subsecretaría de salmonicultura. ¿A qué lo atribuye?

-Lo atribuyo a que por mucho tiempo la acuicultura fue parte de la pesca. Por primera vez hoy estamos discutiendo una legislación de pesca y otra de acuicultura, pero no están los tiempos para crear una subsecretaría si ni siquiera tenemos una ley. Estamos atrasados y los competidores corren rápido, pero no por eso podemos hacer las cosas a tontas y a locas.

-Mowi, una empresa noruega, fue la primera en tener virus ISA en 2007 y registró el mayor escape de salmones en 2018. ¿Acaso esta compañía, socia del Consejo, no aplica el mismo rigor en Chile que en su país?

-Las empresas socias del Consejo aplican los mismos estándares que en el resto del mundo. Puede haber eventos aislados, porque estamos produciendo seres vivos en el mar. Mowi ha hecho todo lo que ha tenido que hacer. Lo que pasó es algo puntual que dio origen a una nueva ley de escape de salmones.