

Financiera Internacional, Banco Asiático de Desarrollo, Banco Interamericano de Desarrollo y organismos de las Naciones Unidas.

**12. Amenaza la salud de los trabajadores y consumidores.** El metabisulfito de sodio, aunque se considera un agente químico de insalubridad máxima en numerosos países, es un conservante químico ampliamente usado por esta industria. Este compuesto, al reaccionar con agua libera dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>), gas que causa irritación en la piel, ojos, laringe y tráquea, y cuyos efectos pueden provocar, según numerosos estudios científicos, graves enfermedades a las personas expuestas. Además, el metabisulfito de sodio también se utiliza como conservante durante el transporte, por lo que el consumo de estos productos tampoco resulta recomendable para la salud, especialmente para personas alérgicas o asmáticas. Otros estudios constatan niveles elevados de PCB (conocido tóxico y cancerígeno) en los langostinos cultivados, así como otros compuestos contaminantes. A todo esto, se debe sumar las grandes cantidades de antibióticos que se suministran a los langostinos cultivados, para prevenir la propagación de bacterias, cuyos efectos tienen graves consecuencias sobre el medio ambiente, pero que también pueden tener efectos nocivos sobre el consumidor.

**13. Maquillaje verde de la destrucción mediante la certificación.** Una de las estrategias utilizadas para incentivar el desarrollo de esta industria es mediante la certificación, que tiene como objetivo reglamentar “nuevas prácticas” para la producción industrial de camarones. Pero las certificaciones actuales no garantizan una actividad ecológica ni socialmente responsable, sino que se basa en una estrategia de mercado impuesta para mejorar la comercialización y las ventas a nivel internacional, beneficiando a productores y certificadores (no a las poblaciones locales afectadas), y de un intento para “garantizar” la salud de los consumidores. Al día de hoy esta certificación pretende únicamente legitimar una actividad que amenaza gravemente a los ecosistemas y las poblaciones costeras de los países donde esta industria se expande.

**Esto no tiene porque ser así. Existen métodos de producción sostenibles que son beneficiosos para las comunidades locales y no dañan el medio ambiente, pero para hacer esto posible, nosotros, los consumidores, debemos exigir a nuestros comercios que el marisco que nos venden sea producido éticamente. Nuestros comercios no deben esconderse en falsas declaraciones o débiles sistemas de certificación, sino que deben adquirir el conocimiento de cómo se obtienen los langostinos que nos venden en cada eslabón de la cadena de producción y deben informar a sus consumidores.**

**¡POR ESTAS Y OTRAS RAZONES, DECIMOS NO A LA ACUICULTURA INTENSIVA DE LANGOSTINOS!**



Para más información contactar con [pesca@ecologistasenaccion.org](mailto:pesca@ecologistasenaccion.org)

## 13 razones para decir No a la acuicultura industrial de langostinos

La acuicultura intensiva de langostinos (denominados camarones en numerosos países latinoamericanos) o camaronicultura... entre otras consecuencias...

**1. Amenaza la integridad de los ecosistemas costeros.** El vertiginoso crecimiento de la acuicultura de camarones -cuya producción se centra el 99% en países del trópico en vías de desarrollo-, ha ido acompañado por una huella de explotación de los recursos naturales cada vez mayor, causando la destrucción generalizada de los ecosistemas costeros tales como deltas, estuarios, marismas, humedales y manglares, siendo éste último uno de los ecosistemas más afectados en el mundo. Estudios realizados han revelado una gran pérdida del ecosistema manglar en zonas tropicales y subtropicales, en algunos casos más del 30% de estas áreas han sido destruidas para la producción de langostinos, siendo esta actividad reconocida como su principal amenaza a escala global.

**2. Disminuye las funciones de los servicios ecosistémicos.** El desarrollo y la apropiación de vastas áreas de zonas costeras por parte de esta industria provoca graves secuelas socioeconómicas y ambientales. Un claro ejemplo es el manglar, cuyo ecosistema ofrece numerosas funciones ecológicas, de producción y de regulación, algunas de ellas son la protección contra las inundaciones, la erosión, los fenómenos climáticos y la producción de nutrientes, además de ser una fuente de biodiversidad que alberga especies de valor comercial. Se ha estimado que el ecosistema manglar aporta a la sociedad servicios ambientales por valor de €1,2 billones al año. Sin embargo la destrucción del mangle a favor del desarrollo de la camaronicultura altera y disminuye el flujo de funciones y por tanto de los beneficios generados por este ecosistema a la sociedad.

**3. Amenaza la soberanía alimentaria de los pueblos costeros.** La implantación de esta industria en áreas altamente productivas como lagunas, marismas, manglares, entre otras, perjudica gravemente la capacidad de producción de los alimentos generados por estos ecosistemas, además de dificultar o imposibilitar el ejercicio de las actividades tradicionales como la pesca artesanal o el marisqueo. A título de ejemplo, uno de los cinco sistemas naturales más productivos del mundo es precisamente el ecosistema manglar, que cumple funciones de cría, alimentación, refugio y reproducción del 75% de las especies tropicales, formando así el sustento y la base alimentaria de millones de personas y familias en todo el mundo. El desarrollo de esta industria y la dificultad para acceder a las zonas tradicionales de pesca, recolección de mariscos, flora o productos medicinales, etc., está afectando gravemente la soberanía alimentaria y el derecho de los pueblos ancestrales del manglar.



**4. Utiliza métodos de pesca destructivos.** Las empresas que no disponen de suficiente tecnología para obtener las crías en cautiverio, es decir larvas producidas por la propia industria acuícola, las extraen del medio natural. Este tipo de captura resulta muy dañina para el ecosistema, puesto que las redes de malla muy fina utilizadas para pescar larvas de langostinos no distinguen entre especies y desechan, es decir matan, un gran número de larvas de otras especies. Sólo en Bangladesh, se ha estimado que más de 98 mil millones de juveniles y zooplancton son capturados y desechados cada año. Perjudicando gravemente la viabilidad futura del ecosistema y la supervivencia de numerosas especies, y por ende el sustento y la base alimentaria de la comunidad local.

**5. Participa activamente en la sobreexplotación pesquera y en la inseguridad alimentaria en todo el mundo.** Alimentar a los langostinos cultivados con piensos y harinas procedentes de capturas salvajes de pescado, es además un modelo insostenible que agrava la sobreexplotación pesquera. Para obtener 1 Kg de langostino la industria acuícola emplea de 2 a 3 Kg de otras especies. Hoy en día, cerca del 20% de las capturas mundiales se destinan a la producción de piensos y harinas de pescado para alimentar en gran parte a la producción acuícola, entre ellos el langostino. Esta cifra nada despreciable de capturas salvajes está compuesta básicamente por pequeños peces "forraje", que son precisamente la base alimentaria de toda la cadena trófica marina, por lo que su explotación afecta sin duda alguna al equilibrio natural de los ecosistemas marinos. Pero además, esta sobrepesca tiene lugar mayoritariamente en países con altos índices de desnutrición en la población, como sucede en Perú o en numerosos países africanos, poniendo en peligro la seguridad alimentaria en otras partes del planeta. En el África Occidental, por ejemplo, esta pesquería entra en competición con la pesca artesanal local para consumo humano.

**6. Contribuye al calentamiento global y la crisis climática.** Los manglares retiran el carbono de la atmósfera y lo fijan en la tierra, donde puede permanecer por milenios. Este particular ecosistema puede almacenar hasta seis veces más carbono que los bosques amazónicos en estado natural. Cuando los manglares son degradados para el desarrollo acuícola, se liberan grandes cantidades de gases de efecto invernadero a la atmósfera. Así pues, si analizamos la huella de carbono asociada a este modelo industrial el resultado es alarmante, puesto que se ha estimado 10 veces superior al de la producción de carne de vacas criadas en las zonas deforestadas de la selva amazónica. Además, la flota industrial que captura peces salvajes para alimentar a los langostinos cultivados, utiliza grandes cantidades de gasoil, al que hay que sumar todo el combustible -y las emisiones resultantes-, utilizado para la conservación, congelación, transporte y comercialización de langostinos hasta llegar a la mesa del consumidor.

**7. Privatiza tierras de dominio público.** La instalación de piscinas para el cultivo de langostinos en zonas de dominio público, ha frenado drásticamente el desarrollo de

actividades tradicionales relacionadas con la alimentación y subsistencia, pero también las actividades sociales y culturales de los pueblos ancestrales. La privatización de caminos y zonas públicas, así como la instalación de barreras y alambres electrificados alrededor de las instalaciones acuícolas, ríos y caminos, bloquean la libre circulación y el acceso de las comunidades a sus zonas tradicionales de dominio público. La acuicultura industrial de langostinos viola los derechos de acceso a los bienes comunes y públicos de las poblaciones.

**8. Crea conflictos armados y viola los derechos humanos.** En la mayoría de los casos, las comunidades locales muy ligadas a su territorio se oponen a la expansión de la camaronicultura, sufriendo persecuciones, violencia física y psicológica por parte de los vigilantes de las propias fincas camaroneras. En torno a esta actividad se han documentado casos de amenazas, coacciones, desapariciones, violaciones e incluso asesinatos, dando lugar a numerosas denuncias judiciales por parte de la población afectada en varios países donde la acuicultura de langostinos se desarrolla. La criminalización de la defensa del territorio es una práctica común por parte de las fincas productoras de langostinos, muchas veces con la complicidad de las autoridades gubernamentales.

**9. Profundiza la injusticia socio-ambiental.** El desarrollo intensivo de la acuicultura de camarones implica la externalización, o transferencia a la sociedad y al medio ambiente, de los costes de la degradación ambiental. Así pues, mientras que una minoría logra cuantiosos beneficios económicos, el resto de la comunidad sufre las consecuencias del aumento de la pobreza, hambre, enfermedades, contaminación y vulneración de los derechos humanos fundamentales. Se privatizan las ganancias y se socializan los impactos ambientales y sociales.

**10. Infringe la legislación ambiental.** El monocultivo de camarones se ha desarrollado sin reglamentación ni planificación, y hoy en día la mayor parte de empresas acuícolas presentan situaciones de irregularidad con respecto a las licencias y a la legislación ambiental en cada uno de los países donde se desarrolla esta industria. El poder económico de las empresas generalmente corrompe a las instituciones encargadas de la protección del ambiente, por lo que muchos casos de destrucción y degradación quedan en la impunidad.

**11. Repartición inadecuada de los recursos públicos.** Los recursos públicos, que deberían invertirse en la mejora de la calidad de vida de las poblaciones, especialmente de los países en vías de desarrollo, han sido destinados a una actividad altamente depredadora y socio-ambientalmente insostenible. La rápida expansión y la deficiente regulación de la industria camaronera ha sido apoyada por organismos financieros internacionales, incluidos los organismos bilaterales, el Banco Mundial, Corporación

