

El acercamiento del agro y la salmónica

Pocos lo saben, pero el 60% del alimento del salmón proviene de granos y oleaginosas. Y parte de esa materia prima proviene de campos chilenos (otra parte es importación). Eso fue lo que llevó a Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón, a buscar cómo acercarse a los dos rubros, primero con los gremios agrícolas de regiones (SOFO y CAS) y luego con la SNA, una unión que se concretó con la firma de un acuerdo de colaboración.

“El Consejo del Salmón, como gremio, tiene que trabajar de la mano con otros gremios. Entonces, estamos buscando el trabajo gremio a gremio.... En el proceso nos dimos cuenta de que uno de los ámbitos donde estaban ocurriendo cosas es en el alimento de los salmones, en donde ha habido un desarrollo impresionante en los últimos cinco o 10 años”, dice Loreto Seguel, quien asumió en el cargo en 2022.

Después de pasar por las pisciculturas, a donde llegan las ovas, los smolts -peces pequeños-, una vez que alcanzan cierto tamaño son trasladados en camiones a los centros de cultivo en el mar. Y es

Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón, firmó con el CAS, SOFO y la SNA un acuerdo que busca que dos sectores que se necesitan puedan conocerse y trabajar en conjunto, lo que abre una nueva alternativa al sector cerealero.

PATRICIA VILDÓSOLA ERRÁZURIZ



Los representantes de los gremios del sur, de la SNA y Loreto Seguel en la firma del acuerdo.

en estos últimos donde se realiza la engorda, que busca que los peces adquieran un determinado tamaño antes de pasar al procesamiento.

En el medio está la industria de la elaboración de alimentos o dietarias, como las llama Seguel, que se encarga de producir las dietas que cada especie y etapa requiere. Y allí es donde el agro entra a

participar con sus granos y oleaginosas.

“El 60% de la composición de los alimentos del salmón es vegetal. Y el 60% del costo de producción del salmón es el alimento. Entonces, cuando uno ve que es tan relevante el alimento y además se da cuenta de que la composición es vegetal, uno dice nos tenemos que juntar con los gre-

mios del agro de las zonas donde en Chile se producen esta materia prima”, explica.

Su mirada entonces se enfocó primero en las regiones cerealeras, además de porque ahí se produce la materia prima que requiere la producción de alimentos, porque “creo profundamente en el rol de las regiones. Cuando uno le ha tocado liderar cruzadas en regiones -fue, además de ministra de la Mujer y Equidad de Género, presidenta de la empresa portuaria de Arica-, eres la hinchita número uno de poner primero el sello regional. Entonces, ¿por qué lo digo? Porque eso fue lo que nos permitió tocarle la puerta primero a los líderes gremiales del sur”.

El primer contacto fue con la SOFO y con el CAS (Con-

LOS DESAFÍOS DEL SALMÓN

Loreto Seguel reconoce que el rubro en el que está, aunque ha vivido un cambio que incluyó dejar atrás la proteína animal y que hoy lo tiene con estándares altos en sostenibilidad, debe seguir avanzando en solucionar los desafíos. “Tenemos desafíos y responsabilidades. Absolutamente. Pero lo más relevante son los datos objetivos: el salmón producido y elaborado en Chile cumple con estándares rigurosos, certificados por entidades internacionales, que permiten que lleguemos a más de cien mercados altamente exigentes, como es, por ejemplo, Japón. Cada año debemos, como industria probar que se cumplen con esos estándares”, enfatiza.

Reconoce que ha habido errores. “Esta es una industria que nació emprendedora, creo riqueza de cero y cometió muchos aciertos y desaciertos. No se puede desconocer. Pero, después del virus ISA renació. Hay que hacerse cargo de los pasivos, pero, hay que estar orgullosos de lo que ha construido y conscientes de lo que son los desafíos y responsabilidades del futuro”, refiriéndose a seguir mejorando los estándares en todos los ámbitos. Y menciona que un dato que es relevante, cuando se acusa de impacto ambiental, es la muerte de salmones, ya que esto tiene un alto impacto en el entorno acuático, generando contaminación. “En Chile, en 2023 en salmón

del atlántico, hubo una mortalidad acumulada de los ciclos de cultivos cerrados, de 15,4 millones de peces cerrados, de 15,4 millones de peces (9,4%), en Noruega fueron 62,8 millones de peces muertos (16,7%), pero nadie lo menciona” Respecto al Consejo del Salmón explica que “aquí se agrupan solo a productores de salmón y lo importante es que tracciona a todo el ecosistema, es decir laboratorios, industria de alimentos, de emprendedores, lo que sea, al final, si no son los productores quienes proyectan la industria, el ecosistema no existe. Eso es bien importante, porque nos pone un sello, como Consejo, orientado a un propósito, donde el desafío es proyectar el rubro”.

MACARENA PÉREZ



Loreto Seguel

sorcio Agrícola del Sur). “Fuimos nosotros a tocarles la puerta. Era un mundo muy distinto al nuestro. Les planteamos tenemos que trabajar juntos y nos dijeron hemos querido hacerlo por años. “Señores, bienvenidos porque el Consejo del Salmón a esto le va a poner prioridad” les dijimos”, cuenta.

Si bien el agro es el proveedor de las materias primas que requiere la industria que elabora el alimento para los salmones, los agricultores no conocían cómo operaban esas empresas a las cuáles muchas veces abastecen directa o indirectamente (sus cosechas las entregan al molino Gorbea u Agrotop para que sean convertidos en harinas o aceites).

Por ello, “lo primero fue conocernos para generar las confianzas y entender que es lo que necesitamos cada uno. Muchas de las cosas que nos pasan en Chile es que porque uno firma un convenio con la región y empieza a trabajar, pero en verdad no se conoce, no hay confianza. Por eso lo primero que dijimos fue conversemos, veamos qué hacen,

para entender. Entonces, primero empecé a entender lo que le basaba a ellos, porque ni yo ni el Consejo somos expertos”, comenta Loreto Seguel.

Luego organizó una visita técnica para que los líderes gremiales agrícolas del sur conocieran dos plantas elaboradoras de alimentos y así también conocieran lo que se hacía con sus productos.

“Cuando preguntan qué está haciendo el Consejo, digo nos estamos conociendo. Eso significa vincular a este mundo agricultor con este mundo de dietarias, porque son esenciales entre ellos y hasta ahora no se conocía. Los agricultores, hasta antes de este acercamiento, vendían sus productos, pero no sabían que hacían con ellos”.

Recalca la importancia de este conocimiento y de este trabajo conjunto para las regiones y los productores de cultivos.

Por una parte “logramos que dos sectores que dependen entre ellos, se conocieran y comunicaran”. Para los agricultores significa ver qué hay

un espacio y que se podía trabajar unidos.

Para la industria elaboradora del alimento también tiene beneficios.

“Detrás del desarrollo de los salmones, no hay solo tecnología, sino una dieta. Y, mientras mejor sea esa dieta, mejor es la producción”, refiriéndose a que el uso de materiales de calidad es lo que ha permitido que el salmón sea la proteína animal con mejor tasa de conversión de su alimento.

“La carne de vaca tiene 7,5, es decir cada 7,5 kilos de alimento obtienes un kilo comestible de vacuno. El salmón, por lejos, es la proteína de mejor factor de conversión, por 1,3 kilos de alimentos obtienes un kilo de salmón comestible. Eso quiere decir, y aquí voy a matar otro mito, que el salmón apenas genera desechos, porque casi todo lo que come lo absorbe. Y si la dieta es mejor, el resultado de esto es mejor”, enfatiza.

De ahí la importancia, insiste, en que el agricultor conozca las necesidades y los requerimientos, le permite producirlos.

“Con esto buscamos generar una cadena de valor para todos los involucrados”, dice.

Enfatiza también la importancia de que este acercamiento se produzca entre gremios y no solo entre empresas: le quita el contenido transaccional.

“Cuando son dos empresas, una vende y la otra compra. Entonces aquí lo que hacemos es ver cómo, desde el mundo gremial, somos capaces de sumar para generar

una cadena de valor a todos los sectores que están involucrados, no por un interés particular, que está perfecto entre empresas”.

La especialista destaca que el acuerdo de colaboración firmado con la SNA, CAS y SOFO, “significa que vamos a seguir potenciando estas visitas y talleres técnicos para que el mundo agrícola se vinculen más con estas empresas, porque cuando el agro entiende como se está traccionando la composición y el desarrollo del alimento del salmón, puede integrarse adecuadamente a la cadena, produciendo lo que esta necesita. Y, por un tema de sostenibilidad es clave integrar la cadena”, recalca.

Por lo mismo, dice Loreto Seguel, dice clave generar los espacios de conversación y confianza para limar cualquier aspereza.

“El sector agro es clave y el trabajo con los gremios como SOFO, CAS y la SNA es clave. Es un trabajo muy relevante. Si somos capaces de generarle conocimientos a mundos distintos, entonces esos mundos en libertad puede tomar las decisiones. Este es el gran punto de inicio: abrimos el espacio para generar confianzas. Estamos logrando algo que nunca se había hecho: que dos sectores que dependen entre ellos y que no se conocían, no se comunicaban, somos un tercero que articula eso, dejando fuera el elemento transaccional”, enfatiza. Agrega que en el ámbito público, el ministro de Agricultura es su principal aliado, para poder sumar a productores de todos los tamaños.