



ALLIANCE™

(<https://www.globalseafood.org>).

---



Intelligence

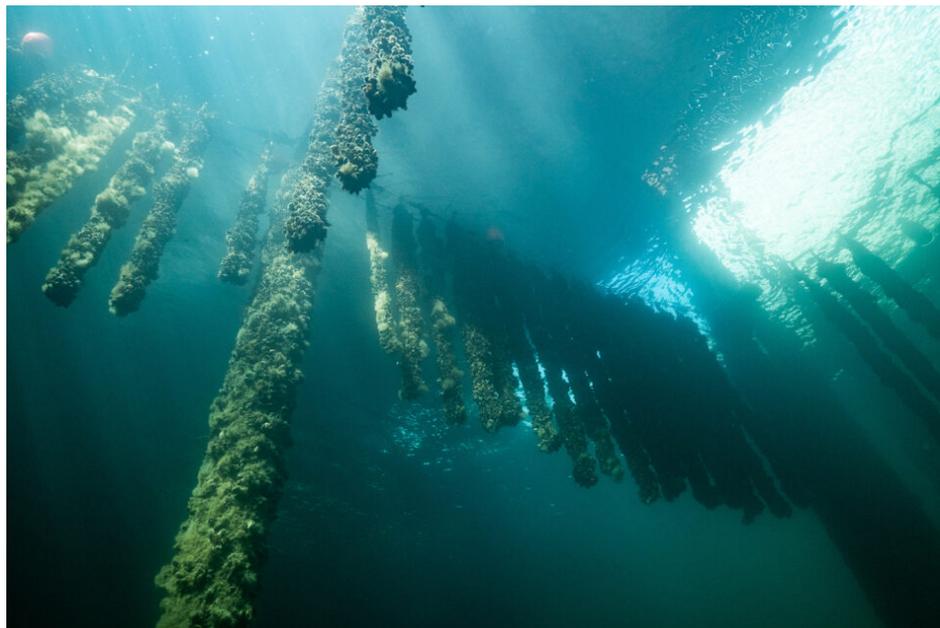
---

# La agricultura oceánica regenerativa está de moda, pero ¿puede ser un modelo comercial exitoso?

24 January 2022

By Bonnie Waycott

## Proyectos en Dinamarca e Inglaterra se centran en la educación y la construcción de modelos climáticos positivos



Hay beneficios ambientales de la agricultura oceánica regenerativa, pero su éxito depende del establecimiento de modelos de negocios impulsados por la comunidad. Foto de Eva Helbaek Tram, Havhøst.

Aunque la acuicultura es una de las industrias alimentarias de más rápido crecimiento en el mundo, persiste la preocupación de que se está fomentando a expensas del medio ambiente. Pero la marea está cambiando: un número cada vez mayor de científicos, productores y organizaciones sin fines de lucro ahora ven a la industria como una oportunidad para proporcionar alimentos y crear empleos al tiempo que benefician al océano. Específicamente, apuntan a la agricultura oceánica regenerativa [cultivo de algas y mariscos (ostras, mejillones, almejas) en jardines costeros submarinos] como una forma de satisfacer la creciente demanda de productos del mar y proteger el medio ambiente.

Uno de los más conocidos es **GreenWave** (<https://blogs.scientificamerican.com/observations/soil-and-seaweed-farming-our-way-to-a-climate-solution/>). – una organización sin fines de lucro con la misión de capacitar y apoyar a los productores regenerativos del océano que producen algas marinas. Compuesta por productores, científicos, organizadores y expertos en sistemas alimentarios, la organización trabaja con las comunidades costeras de América del Norte “para crear una economía verde azulada.”

Pero al otro lado del charco, también está **Havhøst** (<http://www.havhoest.dk>) (Ocean Harvest), la organización miembro más grande reunida en torno al cultivo oceánico regenerativo en Dinamarca. Con experiencia en medios y ciencias sociales, el fundador Joachim Hjerl pasó una década ayudando a las ONG danesas e internacionales a construir relaciones más sólidas con los miembros y otras partes interesadas antes de establecer una serie de nuevas empresas de alimentos y sostenibilidad. Fundó Havhøst en 2015 y ha recibido numerosos premios y reconocimientos por ayudar al público a participar activamente en temas relacionados con la sostenibilidad y el cambio positivo. Hoy, Havhøst ayuda a las comunidades a crecer, cosechar y comer del océano.

“Queríamos centrarnos en la productividad potencial del puerto de Copenhague y producir algo que valiera la pena comer,” dijo Hjerl al *Advocate*. “Nuestro objetivo es educativo y queremos impulsar la agenda regenerativa.



(<http://info.globalseafood.org/goal-2022-save-the-date>).

El viaje de Hjerl comenzó con la idea de establecer una granja de ostras cerca de la capital danesa. En la actualidad, cerca de 30 comunidades a lo largo de la costa danesa cultivan juntas algas, mejillones y la ostra plana europea (*Ostrea edulis*). Los mejillones y las ostras se suspenden de plataformas de 5 × 7 metros y se elevan con torres de cosecha especialmente diseñadas, mientras que las algas crecen a los lados. Una plataforma produce hasta una tonelada métrica de mejillones cada año.

Además, Havhøst se enfoca en actividades educativas y establece diferentes puntos de contacto donde su historia y visión pueden ser compartidas y discutidas.

“Queremos presentar nuevos tipos de alimentos a las personas y ofrecer algo en lo que puedan participar mientras aprenden más sobre la producción de alimentos,” dijo Hjerl. “Los niños escolares nos visitan, organizamos eventos como clases de cocina, y somos un centro donde la gente puede reunirse y hablar sobre la agricultura oceánica regenerativa. Queremos que las personas participen en una práctica significativa y nuestro trabajo es clave para que se involucren activamente.”

Los beneficios ambientales del cultivo de algas y mariscos han sido claros durante mucho tiempo. Según **The Nature Conservancy** (<https://www.nature.org/en-us/what-we-do/our-insights/perspectives/restorative-aquaculture-for-nature-and-communities/>), no se requiere agua dulce, tierra o alimento. Las algas y los mariscos también crean hábitats para otras especies y mejoran la calidad del agua al filtrarla y eliminar el exceso de nutrientes.

“Estamos acostumbrados a pensar en la producción de alimentos como algo que ejercerá presión sobre nuestros ecosistemas, pero verlo como una contribución a un medio ambiente mejor y más es increíble,” dijo Hjerl.



Havhøst se enfoca en actividades educativas y establece diferentes puntos de contacto donde su historia y visión pueden ser compartidas y discutidas. Foto de Eva Helbaek Tram, Havhøst.

Estas ventajas no han pasado desapercibidas fuera de Dinamarca. Dorset, en el suroeste de Inglaterra, alberga varias iniciativas de acuicultura que incluyen el cultivo de mariscos y algas marinas, pruebas de 5G para monitorear las granjas y las condiciones ambientales y el cultivo de ostras combinado con nuevas técnicas de depuración. Martin Sutcliffe, oficial de desarrollo de acuicultura y pesca en **Dorset Coast Forum** (<http://www.dorsetcoast.com>), destaca la necesidad de ver la acuicultura más allá de la producción de alimentos y, en cambio, como parte de un sistema más grande que puede ofrecer oportunidades significativas e impulsar la regeneración a escala.

“La producción de especies como algas y mariscos genera un ecosistema saludable lleno de interdependencias, un hábitat mejorado para que colonicen varios organismos,” dijo. “Ya se ha estudiado y entendido bien cómo el cultivo de mariscos y algas marinas beneficia al ecosistema. Este tipo de acuicultura es un modelo atractivo y positivo para el clima, pero tiene otros componentes restauradores, como impactos económicos y sociales.”

Otras áreas que caen bajo el paraguas regenerativo son los servicios ambientales (protección contra el clima extremo y la erosión costera a través de instalaciones agrícolas) y la creación de empleo, dijo. Pero Sutcliffe dijo que es importante tener en cuenta que la acuicultura regenerativa no es nueva.

“Podría estar llamando la atención ahora debido a la COP26 o una mayor conciencia sobre el cambio climático,” dijo. “Cualquier organismo que esté creciendo ya brinda algún tipo de servicio ambiental y eso es lo que es la acuicultura regenerativa. De hecho, diría que cualquier forma de acuicultura es regenerativa, ya que puede proporcionar mucho más además de mejorar el ecosistema marino.”

Por ejemplo, Sutcliffe dijo que podría combinarse con la pesca, si los pescadores pudieran operar granjas de algas y bivalvos a pequeña escala junto a sus caladeros.

“Esto se reduce a una cuestión de los rasgos de carácter de los pescadores individuales como cazadores y recolectores frente a los acuicultores y convencerlos de los beneficios económicos,” dijo.

***Necesitamos comenzar de manera pequeña y local  
y crear comunidades en torno a prácticas que sean  
relevantes para la forma en que queremos vivir en  
el futuro.***

De vuelta en Dinamarca, Hjerl también reconoce el valor de unir granjas y pesquerías regenerativas a pequeña escala. Havhøst se está asociando con pequeñas organizaciones pesqueras costeras para establecer granjas y promover oportunidades económicas para los pescadores.

“El poder pescar y cultivar brinda a los pescadores un modelo comercial más sólido,” dijo Hjerl. “Es posible que necesitemos una nueva generación de compradores de alimentos del océano que puedan pescar, cultivar y hacer otras cosas, o un modelo de turismo que lleve a la gente a las granjas. Si podemos presentar una posibilidad comercial clara, los pescadores pueden estar interesados.”

A pesar del fuerte interés en ambas especies, Hjerl y Sutcliffe están de acuerdo en que muchos productores potenciales en el Reino Unido y Dinamarca se han enfrentado a obstáculos, en gran parte debido a los desafíos para obtener permisos o financiación. Para hacer viable la agricultura oceánica regenerativa y establecer modelos de negocio centrados en el concepto regenerativo, será necesario reformar los sistemas de financiación, permisos, creación de empleo, protección medioambiental y producción de alimentos.

“También necesitaríamos saber dónde llevar sus cultivos,” dijo Hjerl. “¿Qué sucede cuando han cosechado sus algas o mariscos? ¿Quién los compra y a qué precio? Todos estos deben ser considerados. La única forma en que nuestros jardines submarinos pueden contribuir a algo es a través de las personas involucradas. En este sentido, nuestro enfoque basado en la comunidad costera podría allanar el camino para formas más grandes e industriales de utilizar mariscos y algas marinas.”

También será necesario implementar el acceso a programas de capacitación e intercambio de conocimientos, como planes y diseños de granjas, impactos ambientales, costos de infraestructura agrícola y sus ingresos. Además, el aporte de la comunidad local y la investigación y el desarrollo (I+D) serán cruciales para el éxito.

“Nuestro trabajo es una plataforma donde las personas pueden involucrarse con la historia regenerativa y participar en algo significativo,” dijo Hjerl. “Esto puede dar lugar a conversaciones sobre el cambio climático, los ecosistemas o la cultura alimentaria. También necesitamos pensar a pequeña

escala, no a gran escala, distancias cortas entre productor y consumidor, para integrar en lugar de diferenciar. Necesitamos comenzar de manera pequeña y local y crear comunidades en torno a prácticas que sean relevantes para la forma en que queremos vivir en el futuro.”

“Hay mucha ciencia y datos excelentes, pero ¿qué diferencia hace eso para el piscicultor o el productor de mariscos?” dijo Sutcliffe. “La clave aquí es comprender la transición de I+D a implementación o uso industrial. La I+D debe relacionarse con la industria. Debe tomarse de las instituciones de investigación y convertirse en algo que funcione para la industria en general.”

Siga al *Advocate* en Twitter [@GSA\\_Advocate](https://twitter.com/GSA_Advocate) ([https://twitter.com/GSA\\_Advocate](https://twitter.com/GSA_Advocate)).

## Author

---



### BONNIE WAYCOTT

La corresponsal Bonnie Waycott se interesó en la vida marina después de aprender a hacer esnórquel en la costa del Mar de Japón, cerca de la ciudad natal de su madre. Se especializa en acuicultura y pesca con un enfoque particular en Japón, y tiene un gran interés en la recuperación de la acuicultura de Tohoku luego del Gran Terremoto y Tsunami del Este de Japón de 2011.

Copyright © 2022 Global Seafood Alliance

All rights reserved.