

"#SalmónQuímicoChileno, ¡fuera de nuestro menú y del mar!", *Biodiversidad en América Latina*, Buenos Aires, Argentina, 17 de abril de 2018.

Consultado en:

[http://www.biodiversidadla.org/Campanas-y-Acciones/SalmonQuimicoChileno\\_%21fuera\\_de\\_nuestro\\_menu\\_y\\_del\\_mar](http://www.biodiversidadla.org/Campanas-y-Acciones/SalmonQuimicoChileno_%21fuera_de_nuestro_menu_y_del_mar)

Fecha de consulta: 24/09/2019.

**Las sucesivas crisis sanitarias, ambientales y sociales ocurridas en el archipiélago de Chiloé y las regiones patagónicas de Aysén y Magallanes demuestran que la industria salmonera es ambientalmente insustentable y constituye una grave amenaza para la salud pública, la seguridad alimentaria, los intereses de los consumidores, y los derechos de las comunidades costeras y pueblos originarios.**



[Lea la declaración completa aquí](#)

Esta industria transnacional es un enclave económico en nuestro país, con escaso vínculo con las necesidades de alimentación nacional, donde la fase sucia de producción, con alta contaminación química y orgánica, convierten a los territorios costeros en zonas de sacrificio; mientras que todo lo que produce se exporta a los mercados de Estados Unidos, Japón, Brasil, China, Rusia y Unión Europea.

A diferencia de lo que ocurre en otros países productores de salmón, la industria salmonera en Chile emplea de manera masiva cientos de toneladas de antibióticos, antiparasitarios y colorantes, además de miles de litros de pinturas biocidas anti-fouling, en base a metales pesados.

Las malas prácticas sanitarias de esta industria han generado la introducción de por lo menos 20 enfermedades virales, bacterianas y parasitarias en las aguas de Chiloé y la Patagonia, comprometiendo irreversiblemente el patrimonio sanitario acuático.

Los salmones exportados desde Chile se alimentan de harina y aceite de pescado, materias primas obtenidas de las sobreexplotadas pesquerías de jurel, sardina y anchoveta del Pacífico Sur. Otro porcentaje de su dieta viene de granos como soya, canola y lupino.

Las empresas salmoneras presenta las mayores tasas de accidentabilidad y mortalidad de buzos a nivel global. A su vez registra los menores salarios, las más extensas jornadas de trabajo y altos niveles de subcontratación.

Chiloé se ha transformado en un laboratorio mundial para la evaluación de los efectos de la resistencia bacteriana en las cadenas tróficas, la biodiversidad marina, y la salud de los trabajadores del salmón, sus familias y comunidades.

El actual proceso expansión territorial del monocultivo de salmón impacta en la seguridad alimentaria y los derechos ancestrales de acceso y uso a los territorios marino-costero y aguas continentales de los pueblos originarios Mapuche y Kawésqar.

Además, la industria del salmón está amenazando los ecosistemas de ríos y lagos en todo el sur de Chile.

**[FIRME AQUÍ PARA ADHERIR A LA CAMPAÑA](#)**

