

LLEGO LA HORA DEL BAGRE EN COLOMBIA

Enrique Torres Q.
Gerente
Zilurus Acuatic SAS
Consultor

La discusión sobre el *Pangasius* y su introducción a Colombia ha ido madurando poco a poco. Por un lado, algunos funcionarios y productores tuvieron la oportunidad de viajar a un curso en julio de 2010 a Puerto Rico a la empresa Caribe Fisheries Inc., donde no sólo pudieron observar el proceso productivo, sino apreciar de primera mano las magnitudes y tecnología que se manejan al respecto. Por el otro, se han hecho foros, socializado resultados del estado de las investigaciones en la producción de bagres nativos y se habla tras bambalinas.

Alrededor de éste tema sensible, todos los días hay una noticia diferente. Desde la protesta de los productores europeos por las inversiones que se hacen del viejo continente en las plantas procesadoras en Vietnam, hasta el cambio de concepto de los delegados europeos luego de una viaje al Mekong para inspeccionar las condiciones de producción del bagre. No son pocas las presiones que han recibido los piscicultores vietnamitas acerca de la calidad del producto. Esto los ha llevado a certificarse con los más altos parámetros europeos que incluyen acuerdos sobre sustentabilidad, biodiversidad e inocuidad (uso de antibióticos y químicos)¹.

Se sabe que la iniciativa liderada por los productores huilenses, suroccidente de Colombia, obedece en parte al tema de aumentar su competitividad en el mercado mediante la diversificación de productos, ya que tienen la maquinaria operativa bien aceiteada, tanto en procesos de engorde como de transformación y comercialización y, en parte, a la progresiva disminución de la rentabilidad del negocio piscícola. En la reciente semana Santa, por primera vez en muchos años, el precio del pescado prácticamente no reaccionó al alza como suele suceder para ésta época.

La falta de una asociatividad y una institucionalidad fuertes que construyan políticas adecuadas a la realidad del sector y de su cada vez más complejo desarrollo (por supuesto no carente de grandísimas oportunidades) ha determinado que a pesar de los esfuerzos por reducir los costos, no se pueda avanzar mucho más, ni en una tecnología que pudiera mejorar la eficiencia de los cultivos, en el aumento del consumo interno, en las exportaciones ni mucho menos en el desarrollo de una amplia gama de productos con valor agregado, salvo lo hecho por algunos empresarios en el departamento del Huila y otros pocos esfuerzos aislados en el país.

En medio de todo éste entorno variado, cambiante y veloz donde el trasfondo tiene que ver necesariamente y en últimas con la rentabilidad del negocio antes que con consecuencias de orden ambiental, muchos han visto la importación del *Pangasius* vietnamita como la solución: tiene mercado internacional, mercado interno, tecnología probada y corresponde con la oportunidad de llenar el vacío en la producción y/o pesca de bagres nativos que van en vía de extinción en nuestras aguas continentales. Al decir del ICA, una de las especies más impactadas por la intervención humana es el bagre rayado, que en 1977 reportó capturas por cerca de 15.690 ton/año, mientras que en 2008 apenas alcanzaba las 838 ton/año². En otro informe estadístico de la misma institución, se ilustra cómo, el conjunto de bagres que compone la pesca continental colombiana (bagre rayado, nicuro, capaz, grandes bagres) pasaron de una captura total de 14.312 toneladas en 1994 a 9.196 en 2004³, lo cual evidencia la disminución que todos sabemos o sospechamos, del recurso bagres, de los ríos colombianos. No solamente como recurso alimenticio, sino como componente importantísimo de la biodiversidad íctica de las principales cuencas de nuestro país: amazonas, orinoco y magdalena.

Las consecuencias de ésta debacle ambiental, han determinado que el precio de nuestro bagre, el que tiene ascendencia entre los consumidores, siempre se haya mantenido alto. Mientras a precios actuales, en el punto de producción una cachama en promedio tiene un valor de \$4.200, y una de tilapia \$4.600 el kilo, el de bagre oscila, según el tipo de bagre, entre \$6.300 el nicuro, hasta \$12.000 bagres rayados (rayado, tigre, yaque) y similares. En puntos de venta al público, el kilo de bagre bien puede llegar a valer en época muerta \$16.000 a \$20.000. El *Pangasius* entre tanto llega muy barato, cerca de la mitad de lo que cuesta un kilo de

¹ <http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&ndb=1&id=28469>

² <http://www.ica.gov.co/Noticias/Pesca-y-Acuicultura/2009/Veda-para-peces-ornamentales,-de-consumo-y-bagre-p.aspx>

³ http://www.ica.gov.co/getdoc/6556b491-fbb9-49d8-84fd-7d472be80636/Aguas_Continenciales.aspx

filete de tilapia o bagre. Si se hacen las cuentas en reverso, se llega a la conclusión que el productor oriental bien puede estar recibiendo no más de \$3.000 por kg en granja en el mejor de los casos.

El desarrollo de la silvicultura en Colombia entonces tiene dos aristas urgentes de asumir, que además deben venir acompañadas de estrategias que fortalezcan el consumo interno: mejorar la calidad para competir con lo importado y persuadir, con base en esa calidad, al consumidor colombiano para que compre el producto autóctono. En ese orden. Ninguna campaña de promoción al consumo puede ignorar el hecho de que previamente el productor colombiano debe pasar sus productos por una planta certificada que garantice inocuidad al consumidor y que de paso, cuide el medio ambiente no contaminando las aguas con las vísceras del proceso. De lo contrario cómo haríamos para hacer un jingle que funcione? "Coma pescado colombiano, transportado en costales de fique de nuestra tierra, con barro de nuestros estanques y enhielado con el más duro hielo hecho con nuestras aguas sin tratar", mientras que chinos y vietnamitas a punta de golpes dados por los consumidores (y productores, como barrera pararancelaria) se han certificado con los más altos estándares.

Esas dos aristas son la conservación de nuestra biodiversidad y la oportunidad de un mercado con alta rentabilidad. La primera, no necesita mayor análisis. Ya se anotaron las cifras que revelan la progresiva baja en las capturas, que si no se implementan acciones inmediatas, tenderá a ser geométrica y al cabo de muy pocos años el bagre le hará compañía al pájaro Dodo allá en zoológico de los desaparecidos. La segunda, implica que en un esfuerzo conjunto, se pueda desarrollar muy rápidamente un paquete tecnológico consistente que permita la oferta suficiente de semilla de buena calidad, y una tecnología confiable. Con los precios que maneja este grupo de especies en el mercado nacional e internacional (buena parte de centro y Suramérica consume éstas especies), por lo menos por un muy buen tiempo, la rentabilidad de productores nacionales mejorará y el precio del bagre tenderá a la baja sin detrimento de éstos.

Traer el Basa o Pangasius, es posible que se convierta en seguir perdiendo plata pero con otra especie. Las condiciones laborales, logísticas de proveeduría y comerciales en Colombia son muy diferentes a las que tiene Vietnam y por las cuales puede darse el lujo de vender tan barato en más de 100 países. Aún a costa de la reciente quiebra de varias plantas de proceso y asociaciones de productores. Es decir, una vez en el país, puede ser más barato traerlo, que producirlo. Como está pasando con la tilapia china, por ejemplo.

Y aquí es donde el círculo debe cerrarse: la generación del paquete tecnológico de los bagres nativos debe asumirse como una política nacional. Llevamos más de 20 años haciendo investigación aislada e intermitente que no ha producido sino unos flacos resultados como consecuencia de una baja retroalimentación entre centros de investigación y productores privados. El primer paso debe ser, en consecuencia, cerrar esta brecha y empezar por compartir las experiencias de unos y otros de manera sincera y continuada, descartando de plano asuntos como los pobres diseños de los laboratorios, las fallas operativas en los mismos, el desconocimiento de los resultados de las investigaciones realizadas por las universidades y un sinnúmero de otras obviedades que hasta la fecha han determinado que la producción anual de carne de bagres en la acuicultura nacional ni siquiera aparezca reportada en las estadísticas. Más que las mismas incógnitas de orden exclusivamente técnico que podrían determinar este atraso.