

# PESCANDO CON MANO SUAVE EN ARRECIFES DE CORAL

**‘Se pone un poco de cianuro en una botella de plástico, se rellena con agua y se esparce el contenido en un arrecife de coral. A continuación, se recogen los peces que, medio atontados, salen disparados de sus cuevas’.**

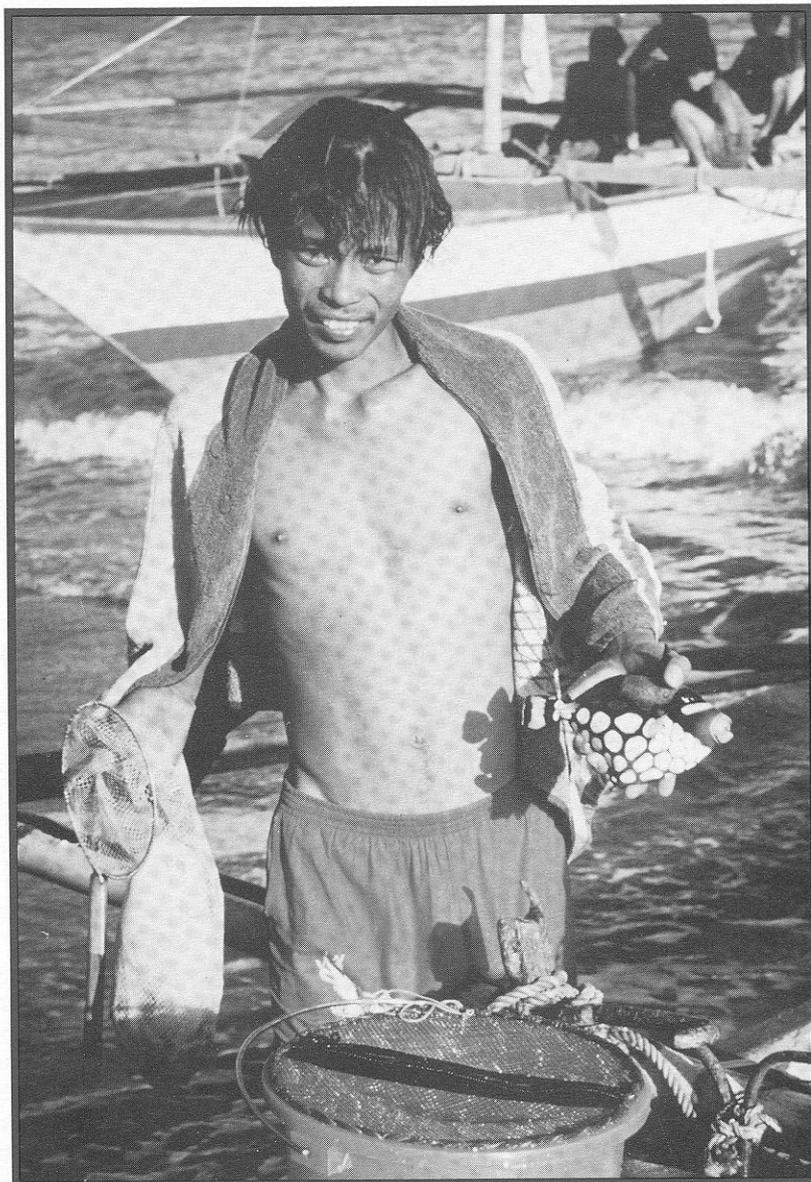
Actualmente, ésta es la manera en que la mayoría de los peces tropicales emprenden su viaje hacia los acuarios de todo el mundo, apunta Don McAllister, presidente de Ocean Voice International, grupo conservacionista con sede en Ottawa. Durante años, el cianuro de sodio ha desempeñado un papel fundamental en suministrar peces ornamentales al mercado mundial, cuyo volumen de operaciones se eleva a miles de millones de dólares.

Desafortunadamente, en las Filipinas, país que proporciona el 70% de los peces ornamentales del mundo, el uso extendido e ilegal del cianuro mata a miles de toneladas de peces y mariscos comerciales cada año. Asimismo, las repetidas dosis están destruyendo los arrecifes de coral de los que dependen el habitat de la vida marina y la supervivencia de los filipinos. Los arrecifes sanos atraen a turistas, protegen a las comunidades costeras de las olas y suministran más de la mitad de la proteína que necesita la población.

Para acabar con la matanza innecesaria, Ocean Voice International ha unido sus esfuerzos con la Haribon Foundation for the Conservation of National Resources en Manila para promover una alternativa a la técnica de capturar pececitos de colores con cianuro. Creada por el Dr. McAllister y sus colegas, la técnica es simple, altamente eficaz y sin embargo no es destructiva. Utilizando una vara ordinaria de bambú, los buceadores ahuyentan a los peces de sus cuevas hacia una red transparente, después de lo cual los atrapan con salabardos.

Con apoyo financiero del CIID, los asociados han desarrollado un curso de dos semanas para pescadores filipinos que se imparte por pescadores que anteriormente utilizaban el cianuro (“cianureros”). Para los usuarios de cianuro, empezar a utilizar redes es un paso lógico, expresa el Dr. McAllister. Los recolectores entrenados atrapan casi tantos peces como anteriormente y sus costos son significativamente menores. El cianuro para un año cuesta alrededor de \$400,00, una red apenas \$25,00. Reemplazar el hábito del cianuro es también saludable. Algunas personas han muerto y muchas más han sufrido enfermedades debilitantes a causa de inhalar los vapores de cianuro.

Hasta la fecha, el programa ha capacitado a 500 de los 2.500 recolectores de peces que se estima hay en las Filipinas. En las comunidades que han recibido capacita-



*Enseñar a las personas a capturar peces tropicales sin usar cianuro salvará a los corales de las Filipinas de una destrucción innecesaria.*

ción, el uso del cianuro ha disminuido aproximadamente 80%. “No todo el mundo está utilizando las redes, pero incluso aquellos que vuelven a utilizar el cianuro lo utilizan menos, señala el Dr. McAllister. Para completar el programa, la Fundación Haribon espera establecer cooperativas comunitarias que comercializarán el pescado en nombre de los recolectores locales. “Actualmente, algunos recolectores se encuentran bajo el control de la industria de acuarios. Las personas que venden cianuro a menudo también compran los peces”, explica el Dr. McAllister. Haribon tam-

# AROMAS MARROQUIES, ACEITES ESENCIALES

bién estimula a los pobladores a que participen directamente en la gestión de los arrecifes coralinos. El grupo está introduciendo conceptos tales como el de las zonas vedadas a la pesca en arrecifes dañados. Los estudios muestran que si la mano del ser humano no los toca, los arrecifes finalmente se regeneran y la cantidad de peces atrapados aumenta considerablemente.

Según el Dr. McAllister, "cuando un arrecife está medio muerto, la capacidad reproductora de los peces es muy baja. Pero si a los peces jóvenes se les permite crecer y poner los huevos, sus crías llegarán a ser adultos. Como la mayor parte de los animales subacuáticos producen más cría de la que el hábitat puede nutrir, los peces excedentes encontrarán abrigo en arrecifes vecinos".

De acuerdo con el Dr. McAllister, estas iniciativas beneficiarán no solamente a los recolectores de peces en las Filipinas, sino también a quienes los venden en América del Norte. A medida que los arrecifes coralinos se restauren y disminuya el uso del cianuro, la salud de los peces capturados deberá mejorar considerablemente. "Actualmente, muere al menos la mitad de los peces en su trayectoria desde el arrecife hasta las manos del coleccionista". "Y resulta algo difícil vender un pez muerto a los clientes..."



Haribon Foundation  
Suite 901, Richbelt Towers  
17 Annapolis Street, Greenhills  
San Juan, Metro Manila,  
Philippines  
tel: (2) 722-7180  
Fax: (2) 722-6357

Dr. Don McAllister, President  
Ocean Voice International  
2883 Otterson Drive  
Ottawa Ontario, K1V 7B2  
Tel: (613) 990-8819  
Fax: (613) 521-4205.

**Hay regiones de perfumes silvestres donde las plantas aromáticas constituyen una parte importante de la cobertura vegetal natural. Artemisa, romero, tomillo, verbena, alheña, rosas... una industria artesanal de extracción de aceites esenciales (AE) existía en Marruecos antes de la conquista musulmana, en el siglo VII de la era cristiana.**

Actualmente, el camión ha reemplazado al asno, pero los destiladores recorren todavía el campo, comprando las plantas y tratándolas en el mismo sitio donde las compran. Su equipo es obsoleto y lento, y tiene una fastidiosa tendencia a recalentarse, lo cual daña las plantas y reduce la calidad de los aceites extraídos. Además, una parte del aceite se desperdicia durante la recolección.

Patrocinado por el CIID, un equipo de investigadores marroquíes y canadienses ha establecido dos alambiques pilotos, uno de los cuales tiene una doble cámara para prevenir los riesgos del recalentamiento y es dos veces más rápido. Fáciles de transportar y de ensamblar, estos aparatos poseen además la ventaja de poder ser fabricados por hojalateros locales y, como las calderas tradicionales, de utilizar los residuos de plantas como carburante.

El primer modelo de alambique desarrollado conjuntamente por los investigadores del Instituto Agronómico y Veterinario Hassan II, de Rabat, y de la estación experimental del Ministerio de Agricultura de Canadá, ubicada en Saint-Jean-sur-Richelieu, sólo cuesta CAD\$2.500. El segundo — de rendimiento mayor — CAD\$3.000. Equipos similares vendidos por compañías francesas cuestan unos CAD\$200.000...

Desde el protectorado francés de 1912, las compañías especializadas en la exportación de aceites esenciales pertenecen principalmente a nacionales del hexágono. Todavía hoy en día, toda la producción se exporta al extranjero con el fin de fabricar perfumes. Sin embargo, varias de estas compañías desaparecen gradualmente.

## HECHO EN MARRUECOS

Los marroquíes están muy interesados en tomar el relevo. Para ello acaban de crearse dos compañías enteramente marroquíes, una de las cuales es resultado directo de la primera fase del proyecto canado-marroquí. Otras están en planes de gestación y ello en un momento en que los productos naturales se ponen cada vez más de moda.

En suma, es una actividad modesta, hace notar Bachir Benjilali, responsable del laboratorio de plantas aromáticas y de aceites esenciales en el Instituto Agronómico y Veterinario Hassan II, de Rabat. "Esta actividad genera empleos, y por lo tanto ingresos, para miles de personas durante varios meses al año. Imagínese... para exportar nuestras 60 toneladas anuales de aceite de romero, es necesario recolectar, cortar, concentrar y destilar 15.000 ton de materia vegetal de mayo a octubre. Lo mismo sucede con las otras plantas. En ciertas localidades, más del 70% de los ingresos totales provienen de setos de rosas, si bien el período de recolección es muy corto, apenas unas semanas".

No es sorprendente entonces que el estudio de plantas aromáticas y medicinales sea una de las prioridades del plan de desarrollo de Marruecos. Este plan puede beneficiar grandemente a los pequeños ganaderos y agricultores de las regiones montañosas y semidesérticas, ovejeros y cabreros tradicionalmente nómadas, y a los que el estado insta actualmente a convertirse en sedentarios. Esto trae consecuencias a veces desastrosas para el frágil medio ambiente: pastoreo excesivo, plantas utilizadas como combustible, erosión causada por los trabajos, etc.

"Nos hemos dado cuenta que el método de destilación tradicional causaba enormes pérdidas", agrega el prof. Benjilali, él mismo hijo de un campesino de la región de Tánger. "Además de mejorar los alambiques, hemos podido estudiar el efecto de los diversos procedimientos de destilación en el