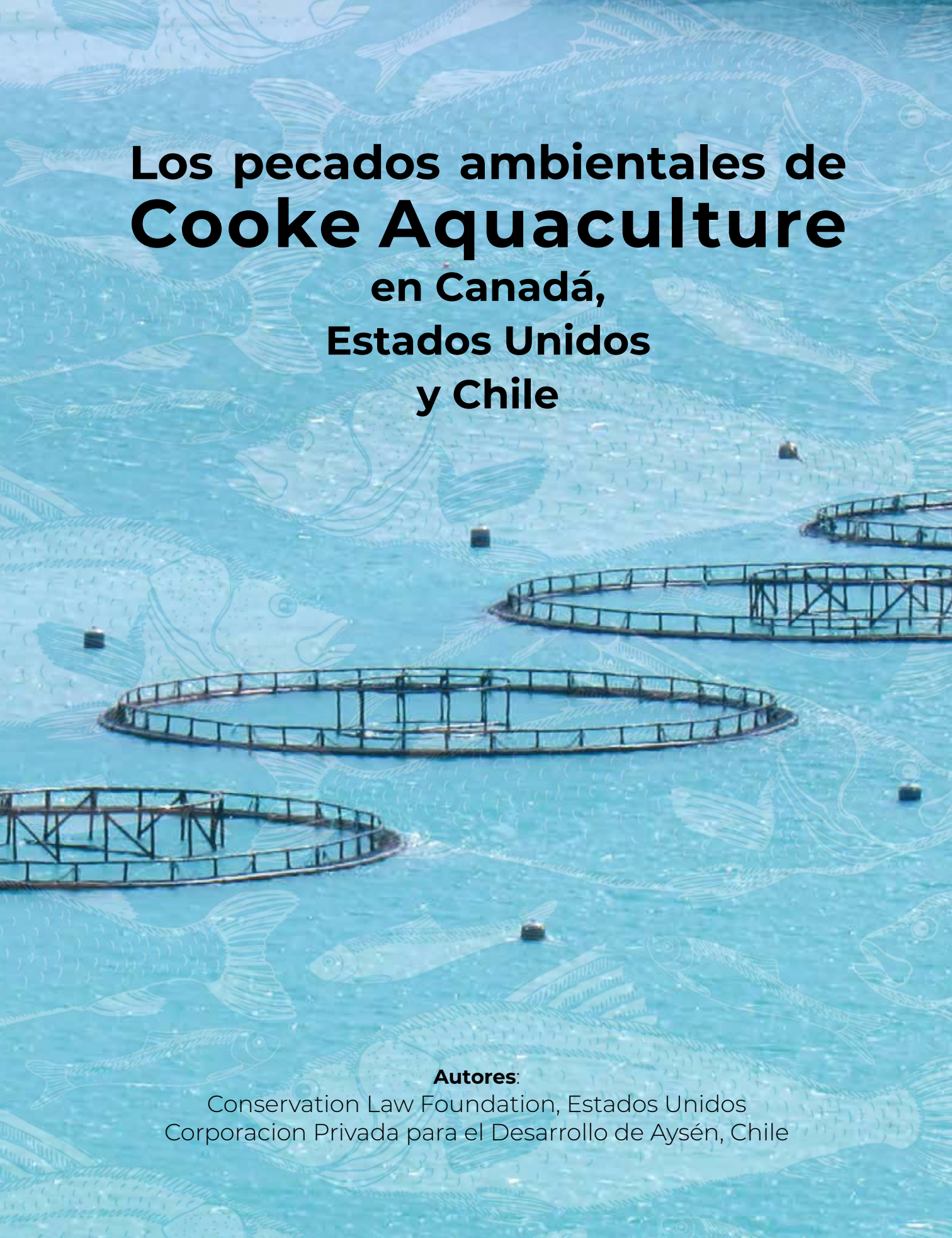




Los pecados ambientales de Cooke Aquaculture

**en Canadá,
Estados Unidos
y Chile**

Autores:

Conservation Law Foundation, Estados Unidos
Corporacion Privada para el Desarrollo de Aysén, Chile

Los pecados ambientales de Cooke Aquaculture en Canadá, Estados Unidos y Chile

© Corporación Privada para el Desarrollo de Aysén, Chile

Conservation Law Foundation, Estados Unidos

Septiembre, 2025

Diseño: Lola de la Maza





LA INDUSTRIA DEL SALMÓN EN EL MUNDO

El cultivo de salmón se remonta a mediados del siglo XIX.¹ La industria surgió en Estados Unidos a finales del siglo XX, y las piscifactorías privadas de Oregón comenzaron en la década de 1970.² La acuicultura de red fue inventada por un granjero danés que creó un sistema de estanques para criar truchas arcoíris de agua dulce.³ A partir de ese momento, la acuicultura se fue extendiendo y Noruega se transformó en el primer país en la cría en estanques abiertos.⁴ Con el auge de la industria y el desarrollo de la tecnología, la normativa noruega hizo que el sector se trasladara a otros países como Escocia, Irlanda, Chile, Islandia, Canadá, Australia y Estados Unidos. En la actualidad, la cría de salmón en Norteamérica se realiza principalmente en jaulas o corrales de red en el océano.

En [Noruega](#), la industria de la acuicultura y los mariscos representó [el 2,3% del PIB del país](#). En Canadá, un informe de 2017 reveló que ésta aportó [5.100 millones de dólares](#) a la economía canadiense. En Chile, este tipo de acuicultura aporta [menos del 1% al PIB del país](#), según lo señalado por la directora ejecutiva del Consejo del Salmón de Chile, Loreto Seguel, en una reunión de 2024 donde se analizaron las acusaciones de sobreproducción en Chile. Y en [EE.UU.](#), [ishfarming Expert](#) informó que la industria aportó 4.000 millones de dólares a la economía estadounidense en 2024.

1 Gunnar Knapp et al., *The Great Salmon Run: Competition Between Wild and Farmed Salmon*, 60 (2007).

2 *Id.*

3 *Id.*

4 *Id.*

Existen múltiples tipos de forma de cultivar salmones, utilizándose variadas especies. El más común es el atlántico.⁵ En 2020, se criaron 2,7 millones de toneladas métricas de esta especie en todo el mundo, lo que representa el 71,4% del total mundial.⁶

El salmón puede desarrollarse en jaulas en el océano, también conocida como acuicultura en balsas jaula, o en tierra. La acuicultura en balsas jaula utiliza “corrales de red” anclados al fondo del océano. En éstas los peces crecen desde una fase juvenil conocida como “smolt” hasta el tamaño de cosecha. El agua del océano fluye libremente a través de las jaulas, y todos los residuos (heces de los peces, piensos y restos de peces) caen y se depositan en el fondo del océano.



Fotografía de las operaciones de acuicultura en jaulas de Cooke en Maine

Existen varios tipos de sistemas en tierra: (1) acuicultura de recirculación, (2) de flujo continuo y (3) de estanques.

Los sistemas de acuicultura de recirculación o “RAS” (por sus siglas en inglés) son estanques cerrados donde se crían los peces durante todo su ciclo vital. El agua de los tanques se bombea y filtra para eliminar los residuos. Una vez filtrada, el agua se “recircula” por el sistema de tanques y se vierten las aguas residuales.

⁵ Rudresh Pandey et al., Production Growth, Company Size, and Concentrations: The Case of Salmon, 557 AQUACULTURE 1, 2 (2023).

⁶ *Id.*

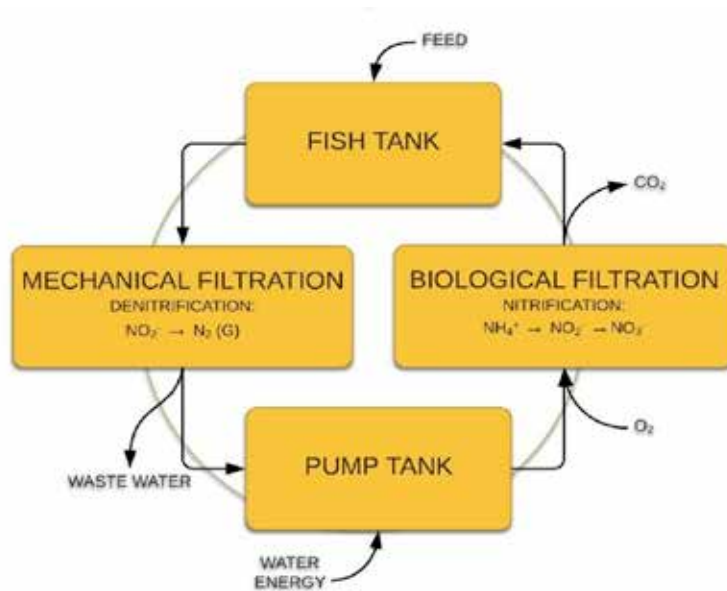


Diagrama de un sistema RAS ofrecido por Aquaculture ID.

Los sistemas de flujo continuo también recurren a tanques, pero difieren de los sistemas RAS en que no recirculan el agua a través de éste. En cambio, los sistemas de flujo continuo extraen el agua de una fuente, como los ríos, y la descargan después de filtrarla. El agua utilizada “fluye” dentro y fuera del sistema, en lugar de “recircular” a través de él.

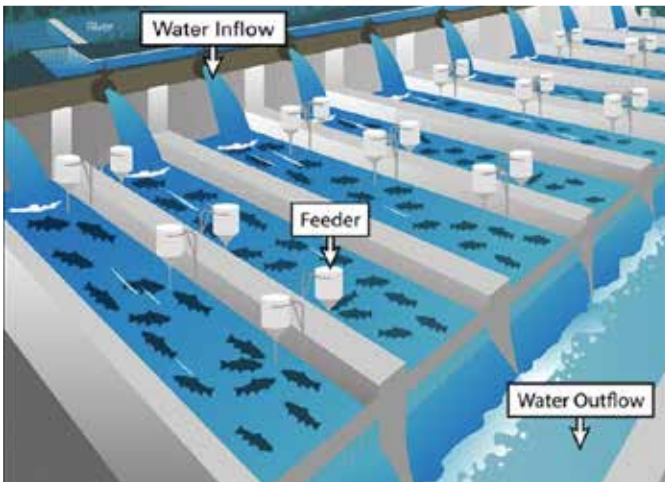


Diagrama del sistema de flujo ilustrado por Melissa D. Smith
Fuente: North Carolina Sea Grant.

Los sistemas de estanques imitan las primeras formas de acuicultura, en las que éstos se instalan en el suelo y se revisten. Éstos mecanismos suelen preferirse para el cultivo de peces de agua dulce.

En enero de 2025, el estado de Washington prohibió la acuicultura en jaula en mar abierto. El Departamento de Recursos Naturales de Washington (“DNR”) declaró que la prohibición era una “responsabilidad legal y moral”

del estado dado lo “frágil que es la vida para nuestras orcas y nuestros salmones” (en el hemisferio norte existen especies nativas, no así en el hemisferio sur). La decisión de proteger el ambiente endémico del estrecho de Puget se tomó tras darse cuenta de que el costo de la acuicultura de peces de aleta en balsas jaula a mar abierto no compensaba los daños causados por estas instalaciones industriales.

Aunque la decisión recibió el apoyo de las tribus del estrecho de Puget, como los Suquamish, y de organizaciones conservacionistas como Wild Fish Conservancy, también provocó algunas reacciones en contra. La Alianza de Acuicultura del Noroeste, un grupo de defensa de la industria del salmón, presentó una demanda para anular la prohibición del DNR, alegando que la decisión era incorrecta en virtud de la Ley de Procedimiento Administrativo de Washington.

Recientemente, la Administración Trump publicó la Orden Ejecutiva 14.276 titulada *Restoring American Seafood Competitiveness* (“Restaurar la competitividad de los productos del mar de Estados Unidos”) que establece el objetivo de convertir al país en el “líder mundial dominante” en este sector. Si bien el documento se centra en la pesca, también hace referencia a la acuicultura. En esto, exige a los secretarios de Comercio y Agricultura desarrollar y aplicar mecanismos para promover la comercialización de la acuicultura estadounidense y aumentar la capacidad de procesamiento de Estados Unidos. Esta orden, al incentivar el crecimiento rápido de la industria del salmón en el país, en un momento en que la regulación medioambiental está en su punto más bajo, contaminará aún más las aguas del país del norte y pondrá en peligro los ecosistemas marinos.

Tanto el caso contra la prohibición de las balsas jaula en Washington como la OE 14.276 demuestran que la batalla para terminar con la contaminante acuicultura de peces de aleta debe continuar a medida que crecen los esfuerzos de la industria por expandirse y explotar las aguas marinas.



EN FOCO: COOKE AQUACULTURE

Cooke Inc. nació en 1985, cuando la familia Cooke cultivó 5.000 salmones en New Brunswick, Canadá. La compañía creció rápidamente y ahora es la mayor corporación privada de productos del mar del mundo, con sistemas totalmente integrados con criaderos, granjas de acuicultura, líneas de procesamiento y redes de distribución, operando divisiones de salmones y pesca salvaje en 14 países. Comercializa múltiples tipos de mariscos, pero salmónidos específicamente en Canadá, Estados Unidos, Chile, Escocia y España.

Cooke estableció sus operaciones en Estados Unidos en 2004, cuando adquirió [Atlantic Salmon](#), una empresa con sede en Maine. Posteriormente amplió sus operaciones a [Virginia](#) y Washington, aunque en este último estado se ha enfrentado a graves problemas debido a la prohibición -previamente discutida- de criar salmones en jaulas de red en mar abierto. Esta medida se aplicó tras la fuga de más de 200.000 ejemplares de las instalaciones de Cooke en ese estado en 2017.

Hoy la multinacional tiene unos ingresos anuales [estimados](#) de 4.000 millones de dólares y emplea a unas 13.000 personas en todo el mundo.



Salmon farm in Portree Bay, Canada.
By John Allen, CC BY-SA 2.0 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salmon_farm.jpg

COOKE EN CANADÁ: EL ORIGEN

Canadá es el país donde nació Cooke. Con operaciones principalmente en New Brunswick (de donde es originaria y está su sede internacional), también se dedica al cultivo de salmón, en las provincias atlánticas de Nova Scotia, Prince Edward Island, y Newfoundland and Labrador. Pero esto es sólo una parte de la historia; Cooke es una multinacional que no sólo cría salmónidos, también trabaja con otras especies (como gambas, lubinas, doradas, etc.), además de participar en el procesamiento de sus productos, entre otras áreas.

Fue fundada en 1985 con el nombre de Kelly Cove por Gifford Cooke y sus hijos, Michael y Glenn. Este último es su actual CEO.

En estos años, Cooke no ha estado exenta de problemas ambientales y laborales. En 2020 se registró un brote del virus ISA (anemia infecciosa del salmón) en su división Cold Ocean Salmon, en Newfoundland and Labrador. Esto la obligó a eliminar 1,18 millones de ejemplares para evitar un problema mayor.

A lo largo de los años, el CEO de la empresa no ha escatimado esfuerzos en lograr que se suavicen las directrices ambientales a nivel global, priorizando sus beneficios corporativos económicos por sobre la salud de los ecosistemas marinos. En diciembre de 2024, Glenn Cooke pidió al gobierno de Newfoundland and Labrador que “se retirara de la propuesta de Área Nacional de Conservación Marina (NMCA) para los fiordos de la costa sur”. Las NMCA son zonas protegidas para “*beneficio, educación y disfrute de la población de Canadá y del mundo*”. Esta política pública es promovida por el gobierno de Canadá, así como el de Newfoundland

and Labrador, las primeras naciones Miawpukek y Qalipu, además del Pueblo de Burgeo, quienes firmaron un Memorando de Entendimiento en 2023 para avanzar en este objetivo.

En 2013 Cooke enfrentó multas de 500.000 dólares canadienses y se declaró culpable de la muerte de cientos de langostas en la bahía de Fundy debido al uso ilegal de pesticidas (cipermetrina) en sus piscifactorías de salmón en 2010.

En Nova Scotia, en tanto, el primer ministro Tim Houston se ha opuesto a la expansión de Cooke en esa provincia, concretamente en la bahía de Liverpool, apoyando a las comunidades locales.



COOKE EN ESTADOS UNIDOS: CONTAMINACIÓN Y AMENAZA A ESPECIES ENDÉMICAS

Originalmente Cooke operaba tanto en el estado de Maine como en el de Washington, pero hoy sólo lo hace en el primero luego que el [segundo prohibiera la acuicultura de salmón exótico en balsas jaula](#). Previo a esta prohibición de 2018, Wild Fish Conservancy había demandado a Cooke por el colapso de sus instalaciones en el mar. El caso se resolvió por más de 2 millones de dólares.

En la actualidad, Cooke es la mayor empresa de acuicultura de salmón en mar abierto de Estados Unidos. Tiene 24 concesiones en Maine, 13 de las cuales están activas y en operación. El tamaño de las instalaciones en ese estado varía, con un máximo de 6 a 30 jaulas. El número de peces en una sola instalación puede variar, pero normalmente una jaula contiene al menos decenas de miles de ejemplares.

La compañía es el único productor industrial de salmón en jaulas de Maine, y la masiva cantidad de residuos procedentes de sus instalaciones no sólo amenazan la salud y la calidad de las aguas de Maine, sino que afectan las especies que usan y dependen del agua para su subsistencia.

Los peces crecen, comen y defecan en las jaulas durante la mayor parte de su vida. Estos residuos nunca son recogidos, acumulándose en el fondo marino, creando un lodo tóxico. Esta capa asfixia la biodiversidad, reduciendo su capacidad para sostener la cadena alimentaria marina.

Pero Cooke no sólo vierte en Maine estos residuos sólidos, también piojos de mar y enfermedades, además de peces que se escapan de sus instalaciones, amenazando

la salud y la preservación del salmón atlántico, especie en peligro de extinción. El confinamiento de las jaulas aumenta la presencia de piojos de mar y enfermedades dentro y fuera de éstas. Estas enfermedades afectan a los peces silvestres cercanos a sus instalaciones, al igual que los escapes de peces alteran el ecosistema marino natural, al mezclarse especies genéticamente diferentes. Incluso los de cultivo desarrollan y propagan rasgos que no tienen éxito en la naturaleza, como la agresividad. Cuando se escapan y se aparean con peces salvajes contaminan la genética de éstos con rasgos no deseables.

Las instalaciones de Cooke en Maine están cerca de la ruta migratoria del salmón atlántico, por lo que las enfermedades, los piojos de mar y los posibles escapes representan una seria amenaza.

Por último, los residuos de Cooke vertidos afectan negativamente a las personas que practican actividades recreativas en el mar y a industrias históricas de Maine como la pesca de langosta. Además, los residuos de las operaciones de Cooke, como bolsas de plástico para comida, tubos de plástico y cuerdas, se enredan en los barcos de los pescadores y en la costa.

El 14 de enero de 2025, el grupo ecologista Conservation Law Foundation (“CLF”) presentó una demanda en virtud de la Ley de Aguas Limpias en el distrito de Maine para hacer frente a estos daños. CLF alegó que Cooke, al explotar sus 13 centros activos, violó y sigue violando la Ley de Aguas Limpias. La demanda describe las siguientes formas en que Cooke violó su Permiso General del Sistema Nacional de Eliminación de Descargas Contaminantes para la Acuicultura: (1) infringiendo las limitaciones cuantitativas de contaminantes y los requisitos de control del permiso; (2) infringiendo las limitaciones cualitativas de efluentes del permiso; (3) vertiendo contaminantes no autorizados, y de fuentes no permitidas, en sus resoluciones de operación; (4) infringiendo las normas de mejor tratamiento posible del permiso; y (5) infringiendo los requisitos de control e información del permiso.

La demanda de la CLF pretende evitar una mayor degradación de las aguas costeras de Maine y hacer que Cooke cumpla la Ley de Aguas Limpias. Para lograrlo, la empresa tendrá que contratar más personal y expertos, como científicos, para realizar controles e inspecciones más frecuentes. El caso de CLF pretende mitigar los impactos de las operaciones de Cooke sobre el medio ambiente y los habitantes de Maine.



Laguna San Rafael, Región de Aysén, Chile.
By Chung-Hyun Lee - Own work CC BY-SA 4.0 <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=70706696>

COOKE EN CHILE: IMPACTO EN ÁREAS PROTEGIDAS

Cooke Aquaculture llegó a Chile en 2008, cuando adquirió las instalaciones de la compañía local [Salmones Cupquelán](#), que operaba en la región de Aysén, en la Patagonia chilena. Su [planta de procesos](#) está ubicada actualmente en Puerto Montt, a 600 kilómetros de sus cultivos.

En 2024 [exportó aproximadamente 10.000 toneladas de salmón](#), con unos ingresos de 83 millones de dólares.

Con más de 20 concesiones de salmonicultura en la zona (las especies utilizadas son exóticas, provienen del hemisferio norte), sus instalaciones se ubican en los fiordos australes. Entre ellas, [dos al interior del Parque Nacional Laguna San Rafael y Reserva de la Biosfera de la Unesco](#).

Entre 2012 y 2020, en esta área protegida, llegó a [producir en los centros “Huillines 2” y “Huillines 3” más de 35 mil toneladas](#) en diversos ciclos de cultivo, en circunstancias que tenía autorizado sólo 1.625 toneladas en total.

Una de las últimas iniciativas de marketing que Cooke ha promovido en Chile es lo que ellos llaman [“salmón orgánico”](#), que se produce utilizando prácticas “ambiental, económica y socialmente responsables”.

Sin embargo, esta promoción choca con la realidad.



Concesiones en la Patagonia, Chile.

Dos de sus centros (Huillines 2 y Huillines 3) se encuentran dentro del Parque Nacional Laguna San Rafael, Reserva de la Biosfera (junto al sector de Guayaneco). En su zona de amortiguación (donde no se permite el uso comercial no sustentable) Cooke tiene unas 17 concesiones.

A lo largo de los años, la empresa ha tenido múltiples problemas con la administración pública y la justicia por incumplimientos normativos, que han derivado en diversos procedimientos sancionatorios por parte de la Superintendencia de Medio Ambiente. A la fecha de publicación de este informe, ha sido sancionada por irregularidades en sus centros dentro del Parque Nacional Laguna San Rafael, centrándose en instalaciones no autorizadas, falta de planes de contingencia ante derrames de hidrocarburos, sobreproducción, emisiones de residuos al medio ambiente y evasión del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.

A principios de este año, un tribunal de Puerto Aysén les impuso una multa de 34.000 dólares por no entregar información esencial para determinar las tasas de mortalidad de peces en sus salmoneras, lo que permitiría tomar medidas para prevenir la contaminación marina y el brote de problemas sanitarios.

Además del impacto ya conocido de sus actividades, fue mencionada en la prensa nacional en 2024 por la aparición de una ballena muerta cerca de sus instalaciones en el Parque Nacional Laguna San Rafael. Por este motivo, se presentó

una demanda de las comunidades locales y de la ONG internacional Greenpeace. A la fecha, existe un informe preliminar de Sernapesca que vincula las operaciones salmoneras con la muerte del ejemplar. Y a mediados de agosto de este año, el Servicio Nacional de Pesca presentó una querrela criminal por la muerte de otro cetáceo descubierto en el mes de mayo, también en los alrededores de sus centros ubicados en esa área protegida.

En el parque también hay instalaciones de la empresa con elementos químicos, así como un centro parcialmente desmantelado y abandonado.



Ballena muerta cerca de las instalaciones de Cooke Inc. en Chile (Octubre, 2024)

Esta situación ha generado críticas de comunidades y ONGs.

La Corporación Privada para el Desarrollo de Aysén, una organización local, ha manifestado junto a otras organizaciones que “no es posible producir salmón ‘orgánico’ que impacta áreas protegidas, con sobreproducción comprobada y burlando el Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental”. Junto a la ONG FIMA, organización que apoya a comunidades en temas legales ambientales, se ha hecho parte de los procedimientos administrativos y judiciales relacionados con las infracciones normativas y ambientales de Cooke, en alianza con grupos locales, la Agrupación Aysén Reserva de Vida y otras, por sus malas prácticas en áreas protegidas.

Esto ha provocado una dura respuesta de sus ejecutivos en Chile, quienes han participado en una campaña para acallar las críticas. También han acusado a los organismos estatales de querer “destruir a una empresa extranjera líder en la protección del medio ambiente” y han amenazado con abandonar el país si los tribunales medioambientales fallan en su contra. Esto, dado que al día de hoy un Tribunal Ambiental ha confirmado la decisión de la Superintendencia del Medio Ambiente de paralizar la siembra de salmones en sus centros en el Parque Nacional Laguna San Rafael por cultivo y cosecha por sobre lo autorizado, entre otras infracciones.



UN LLAMADO A LA ACCIÓN

Cooke Inc., a través de sus múltiples filiales, está considerada una de las mayores corporaciones privadas de cultivo de salmón del mundo. Su expansión global no sólo debería tener en cuenta sus beneficios, sino también una mayor responsabilidad a la hora de proteger la naturaleza de la que ella, y las comunidades en las que opera, dependen.

Por desgracia, este breve resumen de sus prácticas demuestra lo contrario:

- Operaciones en áreas protegidas.
- Contaminación marina por uso de elementos químicos, sobrecarga de materia orgánica, dañosa a otras especies, escapes de salmones en entornos prácticamente vírgenes.
- Incumplimiento de la legislación.
- Presiones públicas a las autoridades para que ignoren la ley, no avancen en la protección de la biodiversidad marina o cambien la normativa a su favor.

Una corporación que se promociona como “sostenible” y que incluso ha lanzado “salmón orgánico” (procedente de zonas prístinas de la Patagonia, donde ha sido acusada y sancionada por sobreproducción, ocultar información y operar en parques nacionales) no puede actuar así.

Este es un llamado a la empresa, pero también a las autoridades, a los trabajadores e incluso a los consumidores, para que promuevan la protección de la biodiversidad, incluida la del mar, y de las comunidades locales, en todos sus niveles.

Porque podemos generar riqueza cuidando la naturaleza. Algo que, por desgracia, Cooke Inc. no ha sabido entender.



Conservation
Law Foundation

