



ALLIANCE™

<https://debug.globalseafood.org> Responsibility

¿Pueden los productores de mariscos aprovecharse del intercambio de nutrientes?

16 March 2020

By Jen A. Miller

Maryland y Virginia están explorando nuevas formas de compensar la contaminación del desarrollo, pero no todos las están comprando



Un lecho natural de ostras en la Ensenada de Lynhaven, frente a la Bahía de Chesapeake en Virginia. Un nuevo programa de comercialización o intercambio de nutrientes para los productores de ostras podría beneficiar a los productores

y ayudar a restaurar los lechos de ostras que limpian el agua. Imagen de Shutterstock.

Como muchas personas nuevas a la acuicultura, Johnny Shockley es un ex pescador comercial que quería seguir trabajando en el agua. Y, como muchos recién llegados a la cría de ostras, ve su nueva vocación no solo como un trabajo, sino como una forma de mantener las aguas en las que trabaja de manera saludable y limpia.

Incluso si algunas de las ostras que cultiva no están destinadas a restaurantes.

Shockley y sus bivalvos que se alimentan por filtración están a la vanguardia de los nuevos programas de intercambio de créditos de nutrientes en Virginia y Maryland que, según los defensores, limpiarán las vías fluviales, particularmente la antigua Bahía de Chesapeake, rica en ostras. En resumen, funciona así: los desarrolladores de propiedades que buscan una forma de compensar las supuestas escorrentías de nuevos proyectos pagan a los productores de ostras como Shockley para abastecer las aguas con ostras que cumplen con las tareas de limpieza del agua. Es una idea que ha funcionado en la gestión de aguas residuales y la energía.

Shockley es socio fundador de **Hooper Island Oyster Co** (<https://hoopersisland.com/>). y considera que el “intercambio de créditos de nutrientes es un enfoque basado en el mercado para el agua limpia y el desarrollo de una industria de ostras ampliada que proporciona una enorme cantidad de proteínas,” dijo. “El modelo está diseñado para poder satisfacer la visión de todos sobre lo que debe ser la ostra.”



Héctor Medina, de Hoopers Island Oysters, saca una jaula de ostras de la granja para cosecharla. Foto de Jay Fleming.

La Bahía de Chesapeake, donde opera la compañía, alguna vez fue similar al paraíso de las ostras (Chesapeake significa “gran bahía de mariscos” **en Algonquin** (<https://www.cbf.org/about-the-bay/more-than-just-the-bay/chesapeake-wildlife/eastern-oysters/>)). Pero la bahía ha perdido más del 98 por ciento de sus ostras, según la Fundación Chesapeake Bay, y como resultado la industria de mariscos en Maryland y Virginia ha perdido \$ 4 mil millones en ingresos en los últimos 30 años.

La disminución de la población de ostras ha empeorado los **problemas** (<https://www.epa.gov/nutrient-policy-data/addressing-nutrient-pollution-chesapeake-bay>), de contaminación de la bahía. A medida que aumentaron los niveles de fósforo y nitrógeno de la escorrentía y los desechos, las floraciones de algas se hicieron cargo, absorbiendo el oxígeno del agua. La Agencia de Protección Ambiental (EPA) estima que 15,000 cuerpos de agua han sido impactados de esta manera.

Estados como Virginia y Maryland tienen múltiples formas de mitigar el daño, incluidas nuevas plantas de tratamiento de aguas residuales, poniendo límites al desarrollo de la costa y pagando a los productores para que dejen los campos en barbecho.

También pueden alentar la repoblación de ostras porque las ostras filtran las partículas de la columna de agua, dijo Jessica Moss Small, Ph.D., directora asistente del Instituto de Ciencias Marinas de Virginia. Las ostras consumen algas (y fitoplancton) antes de que puedan florecer y acabar con la vía fluvial.

“Cuando se plantan ostras en un área, la calidad del agua a menudo mejora debido a esa capacidad de filtración,” dijo. Permite que la luz brille a través del agua, lo que devuelve la hierba marina “que no estaban antes porque el agua estaba demasiado turbia.”

Según una investigación del Instituto de Ciencias Marinas de Virginia, un acre de arrecife de ostras restaurado puede eliminar nitrógeno del agua al año. The Nature Conservancy estima que restaurar 1.300 acres de arrecife de ostras tendría el mismo efecto que **construir una nueva planta de tratamiento** (<https://blog.nature.org/science/2013/09/10/restoring-oyster-reefs/>). de aguas residuales.

¿Pero quién lo va a pagar?

Ahí es donde entran en juego los programas de intercambio de nutrientes de Virginia y Maryland. Según las leyes aprobadas en ambos estados, los constructores pueden comprar créditos de los productores de ostras para compensar su supuesto impacto ambiental. Por ejemplo, un desarrollador de proyectos residenciales coloca un césped para mantenerlo con fertilizante. De **acuerdo con la EPA** (<https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-07/documents/vafinalreport.pdf>), por cada libra de nutrientes que planean poner en el césped, deben comprar dos libras de crédito compensatorio. La cantidad de créditos que obtienen depende del tamaño de las ostras cosechadas.

Shockley dijo que Hoopers Island Oyster Co. ha comenzado a agregar créditos producidos por la industria acuícola existente y planea actuar como agente de crédito.

“Podemos usarlo como una herramienta municipal para voltear la degradación de la bahía y usar incentivos económicos para revertir la tragedia ambiental que hemos experimentado en los últimos 150 años y revitalizar las comunidades que se construyeron en la bahía sobre la economía de la ostra,” dijo Shockley.



Largas líneas flotantes usadas para cultivar ostras en cestas en la superficie de la Bahía de Chesapeake. Foto de Jay Fleming.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos **ha reportado** (<https://www.nrcs.usda.gov/wps/portal/nrcs/detail/national/technical/emkts/?cid=nrcseprd354814>) **ado** que “el interés en el intercambio de nutrientes en Virginia indica que las agencias estatales de transporte podrían ser una fuente importante de demanda de créditos de suministro de agua en todo el país,” y que tanto el Departamento de Transporte de Virginia como la Autoridad Metropolitana del Aeropuerto de Washington, junto con pequeños proyectos residenciales individuales todavía necesitan créditos de fósforo.

En este momento, las leyes para crear los programas han sido aprobadas, pero los programas en sí mismos aún no han comenzado, aunque Maryland publicó **Preguntas Frecuentes sobre Orientación General** (<https://mde.maryland.gov/programs/Water/WQT/Documents/Guidance%20PDFs/General%20Questions%20WQT.pdf>) en enero de este año. Por eso todavía se desconoce si funcionarán.

“Desde una base conceptual, es una buena idea,” dijo Kurt Stephenson, Ph.D., profesor de economía ambiental y de recursos naturales en el departamento de economía agrícola y aplicada de Virginia Tech. “Simplemente no creo que las personas tengan una expectativa realista de cuánto desde una perspectiva financiera realmente puede ayudar a los productores.” Esa es mi idea de “vamos a aprovechar las pausas.” No va a ser la bendición financiera que la gente espera que sea.”

No es tan optimista como los defensores del programa de que los compradores potenciales están ahí fuera.

“La idea de que una planta de tratamiento de aguas residuales que compre un montón de créditos de un productor de ostras y que tenga su cumplimiento de permisos envuelto en el comportamiento de un productor externo a 150 millas de distancia – los abre a un gran riesgo y escrutinio regulatorio,” dijo él.

Stephenson también dijo que no está seguro de que los precios de los créditos de ostras sean competitivos con otros tipos de créditos compensatorios ya disponibles, al considerar el costo de cultivo, cosecha, comercialización y cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

“Las plantas de gestión de aguas residuales en Virginia están vendiendo créditos por \$ 5 por crédito por año,” dijo.

Siga al Advocate en Twitter [@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author



JEN A. MILLER

Jen A. Miller es una escritora con sede en Nueva Jersey cuyo trabajo ha aparecido en todo, desde The New York Times hasta Engineering News Record.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.