

Lagarto. Cambió la vida de Loreto

En el Programa de Aprovechamiento del Lagarto se descubrieron los beneficios de su carne. Su comercialización ha abierto nuevos horizontes económicos a las comunidades en Beni. Se han dado importantes pasos, entre ellos eliminar a los intermediarios

Texto: Mónica Oblitas / Fotos: M. Oblitas y FAN

Loreto es un pueblo encantador. Los anuncios en la radio avisan a los adolescentes el horario del partido de fútbol, de los deliciosos cuñapes que se ofrecen en la casa de alguien o que la señora 'fulana' se encuentra enferma y agradece las muestras de cariño. En la rocola, el único lugar para tomar una cerveza fría, suena el reggaeton que escuchan unos adolescentes que juegan billar. Mientras se espera al resto del equipo de periodistas, que llegan a conocer el Plan de Aprovechamiento Sostenible del Lagarto, bromeamos sobre la aventura que significa el asunto y uno de los cazadores dice: "Cuando prueben su carne, van a saber que valió la pena".

Quince minutos después, estamos navegando por una laguna que parece una piscina, por sus aguas quietas. Los cazadores suelen viajar en embarcaciones llamadas cascos, hechas de madera balsa, que tienen apenas unos cuantos centímetros de alto y en las que cualquier movimiento las voltea.



Producto. El cuero inicia un proceso en la curtiembre Bolivian Croco, que exporta sus productos hasta Italia, Alemania y Estados Unidos. Claro que antes deben seguir un proceso de limpieza

Desde la orilla, los hombres iluminan con sus linternas para encontrar el reflejo de decenas de ojos rojos que revelan a estos animales. Ya en los botes, los visitantes contenemos la respiración para no movernos, ni siquiera nos atrevemos a espantar a los mosquitos que se rien de los repeletes.

Es una noche muy oscura. Carlos Balcázar, 'Kalimán', ha sido elegido por todos los comunitarios para mostrarnos la cacería, "porque es el que más sabe". A este personaje lo llaman así por algo muy especial. Cuando aparece 'Kalimán', un cazador que hace rato pasó los 60 años y que equilibra su cuerpo en el bote en medio de la oscuridad, casi agazapado ante su presa, se confirma por qué tiene el apodo del mítico mago de las radionovelas.

Los lagartos pasan casi rozando la embarcación, algunos hasta posan para los fotógrafos y sus cámaras con flashes potentes. 'Kalimán', con tan sólo mirar los ojos de los animales, calcula el tamaño y sabe si puede o no cazarlos, e incluso qué sexo son.

De pronto, retumba el tiro... Un lagarto yacaré de 1,80 m ha sido la presa, la bala le atraviesa los ojos con una puntería tan certera, que el cazador ganaría sin problema torneos de tiro internacional.

'Kalimán', haciendo equilibrio, levanta al animal, de más de 80 kilos, y lo remata. "Por si no está bien muerto", dice. Luego lo coloca en la canoa y hace acomodar a los visitantes, en shock, para que el peso de la embarcación sea parejo.

Uno de nuestros compañeros, Efraín Varela, de la revista Cash, debe viajar sentado en el 'lagarto pullman', que para eso ya ha tenido de sangre los pies de los viajeros. Es la primera experiencia de la agenda preparada por la FAN (Fundación Amigos de la Naturaleza) para que la prensa, y por ende nuestros lectores, conozcan de cerca lo que se está haciendo en torno a un animal que puede constituirse en un importante ingreso económico.

Paso a paso

Cada año, la Dirección General de Biodiversidad concede cierto número de licencias para que los comunitarios puedan cazar lagartos en temporadas determinadas. Lamentablemente, como explica Mario González, director de ABC (Asociación Boliviana de Conservación), estas licencias no han sido dadas en base a estudios que impliquen un control y un análisis poblacional de los animales. Las licencias se otorgan de acuerdo con ciertas condiciones, algunas también a las haciendas que, con grandes extensiones de tierra, tienen en las orillas cientos de lagartos para cazar.

Hasta el año pasado, los intermediarios compraban las licencias de caza del cuero del lagarto y luego lo comercializaban en las curtiembres. "Este es el primer año que no hay intermediario, los aburrimos", rió un cazador. Ahora el trato es directo entre comunidades y curtiembre. No fue una tarea fácil deshacerse del intermediario. Al final, los pactos entre estancias y comunidades, asesorados por ABC, a su vez contratada por FAN, permitió el negocio entre las comunidades y las curtiembres de 'tú a tú'. Y por primera vez se empezó, en serio, a hablar de comercializar la carne de lagarto.

Proceso. Los cazadores son hombres hábiles no sólo para atraparlos, sino también para trasladarlos en sus estrechas lanchas. Luego, los lagartos llegan a los puntos donde se los comercializa



Este proyecto no comenzó de cero, sino que tuvo que derribar varios obstáculos de una maquinaria corrupta impuesta hace años. Pero la predisposición fue el empuje principal para llevar adelante el plan. Primero se analizó la realidad de los cuerpos de agua de la zona y se bajó el cupo de animales a ser cazados en las comunidades, aunque en las estancias haya más capacidad, porque no se caza de forma ilegal tan frecuentemente como en las comunidades. Las estancias no hacían el aprovechamiento del lagarto y no tenían intención de hacerlo, porque su prioridad era la ganadería. Se comenzaron a buscar pactos de aprovechamiento: las comunidades no tienen mucho cupo y las estancias, que si lo tienen, no cazan. ¿Por qué no llegar a un acuerdo donde las comunidades cacen en las estancias bajo un sistema de control estricto y se repartan los beneficios?

El plan fue presentado en abril del año pasado a la DGB (Dirección General de Biodiversidad), que tardó más de un año en aprobarlo, pero hoy en día ya se tienen resoluciones y se ha logrado que todos participen en el programa. Por primera vez, además, se ha eliminado la caza ilegal y los cazadores de las comunidades de los ríos Mamoré e Isiboro y los cazadores de Loreto han logrado un beneficio neto promedio por cuero de Bs 144,80 (\$us 20,69), generando un incremento aproximado del 200% al precio promedio por cuero que pagan los intermediarios en la zona. Talleres y reuniones entre las mismas comunidades que compartían sus logros consiguieron que todas se interesen en participar en el proyecto.

La debate del caimán

El 'caimaneó' y 'lagarteo' empiezan en Bolivia a principios del siglo pasado sin ningún tipo de control. A

partir de los años 50, las poblaciones de caimán negro descienden y se comienza a cazar al lagarto yacaré. De acuerdo con Mario González en el país existen cinco especies de 'cocodrilianos', tres cuyo cuero es interesante a nivel comercial. Ante la cacería indiscriminada del lagarto yacaré, la población comienza a peligrar.

En los años 80, ante este descontrol, comienza a legislarse la cacería y el tráfico de pieles a través del Cites (1), del cual Bolivia forma parte, y se prohíbe la caza y la exportación de caimanes en general. El caimán negro continúa prohibido. Esta legislación confluye en el decreto de veda total, que no significó que la cacería ilegal se detenga: más de 20.000 cueros salían anualmente del país vía Paraguay.

En los 10 años que dura el decreto, la población de cocodrilianos, sobre todo de lagarto yacaré, logra recuperarse. Se empiezan a hacer estudios que comprueban que las poblaciones de lagartos podrían estar sujetas a programas de aprovechamiento, repitiendo modelos como el que se hace en Venezuela.

Pero la realidad boliviana es diferente y los estudios no son tan precisos para determinar el cupo de caza y crear una estructura para el control y seguimiento de los animales.

En 1995 se trabaja en el tema, en 1997 se autoriza la primera experiencia piloto de aprovechamiento de lagarto en estancias de Beni y a partir de 1999, el Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto comienza a funcionar. Dentro del Programa son tres las autoridades que llevan el mando: la Dirección General de Biodiversidad Áreas Protegidas y Medio Ambiente (Dgbapma), la autoridad científica que en tierras bajas es el museo Noel Kempff Mercado y las prefecturas Santa Cruz, Beni y La Paz, departamentos donde se aplica el programa.



Cada instancia tiene una serie de competencias, pero en definitiva quien da la última palabra y decide cuándo y cuánto se caza es la Dgbapma, que debería sustentar sus números en función de la segunda instancia, el museo Noel Kempff y los estudios científicos que éste realice. La autoridad administrativa que debe organizar el control y fiscalización del comercio es la Prefectura. Según González, los estudios que se practicaron en el país para tomar cupos durante los años 2000 y 2001 tienen debilidades y los sistemas de control para ver de dónde provienen los lagartos son todavía más débiles.

Después de los estudios en 2000 y 2001, se decide dejar de contratar a consultores y que sea el museo el que se encargue de ello, pero al funcionar éste con el dinero que le daba la Prefectura -y como siempre-, la lentitud administrativa y burocrática retrasó el proceso.

Las voces de alarma comenzaron a cundir entre las comunidades, era evidente que el sistema no funcionaba y que los cupos y sus costos eran muchas veces negociados entre los dirigentes y los intermediarios sin que el resto supiera nada. En cuanto a los predios privados, éstos no ejercen control sobre las comunidades y viceversa.

De acuerdo con los estudios realizados con este programa en otros países, se precisa que se extrae un 25% de los lagartos machos sin afectar a la especie; las exigencias en cuanto al tamaño también evitan que se maten hembras, que son fácilmente reconocibles por ser más pequeñas. Sin embargo, los cazadores no tenían problemas para cazar animales de cualquier tamaño o sexo, lo importante era cumplir el cupo asignado.

Ahora los lagartos se clasifican en función de los tamaños en cuatro clases, la primera es la de los neonatos y no se cuenta. La clase 4 son los animales que miden más de 1,80 m en adelante, desde la punta de la nariz hasta la cola. Esos animales en su mayor parte son machos.

Manos al remo

Ante esta compleja situación, en el Tipnis (Territorio Indígena y Parque Nacional Isiboro-Sécure) deciden poner manos a la obra y elaborar un plan de manejo, y con el apoyo del Sernap y Mazpa, hacer estudios más precisos de las poblaciones de lagartos, haciendo hincapié en el componente social y trabajando en la distribución de beneficios o quiénes son los responsables de la comercialización.

Con un plan de manejo que ya supone un avance, se busca el apoyo de FAN con su programa de biocomercio y se empiezan a recibir fondos. Con el soporte de la WCS (Sociedad para la Conservación de la Naturaleza, por sus siglas en inglés) se trabaja en la zona Tacana, en el Madidi. Después, bajo el paraguas de un proyecto del PNUD (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo) y la FAN, y evaluando los niveles de pobreza del municipio de Loreto, se decidió que se podía hacer un aprovechamiento integral del lagarto, que beneficie a las comunidades a través de un plan de manejo municipal. Pero acá el escenario era más difícil. Son varios los actores comprometidos, indígenas, campesinos, ganaderos, lo que planteaba una compleja ingeniería social y diplomática.

La FAN contrata a la ABC (Asociación Boliviana de Conservación) para que comience el trabajo y luego de algunos talleres, conversaciones entre los mismos actores de las comunidades, que incluyen a la Prefectura y a la Alcaldía, la ABC hace un completo estudio de campo de la población de lagartos, recorriendo más de 2.400 kilómetros de orillas de ríos, arroyos, lagunas. "Estos datos nos permiten asegurar ahora que las poblaciones de lagartos están en buen estado, que incluso algunos sitios están sobrepoblados, que no corren riesgo y pueden ser aprovechadas", explica González.

Loreto, especial

En el caso del municipio de Loreto, donde se empezó en 2006, se trabajó también con otros componentes, donde el biológico fue el más simple, pero donde la realidad social es más compleja: estancias con cupos, que en general vendían las autorizaciones a los intermediarios y comunidades sin beneficios, siendo que los cupos eran dados al azar y sin tomar en cuenta la realidad biológica, que existe un tráfico de cueros y que las autoridades no están ejerciendo el control.

Este cupo de animales es distribuido entre la gente que solicita ser inscrita en el programa y de acuerdo con la cantidad de tierra y cuántos kilómetros de agua que tengan. "En la realidad lo que sucedía es que las autorizaciones de caza que se daba a las personas se vendían a las curtiembres que pagaban por esa licencia y al mismo tiempo contrataban cazadores intermediarios, para que acopiaran el cupo sin tomar en cuenta ningún límite.

No teníamos idea de cuántos animales se estaban cazando ni de dónde, y en ese sistema perverso, evidentemente, el beneficio no llegaba a las comunidades, que es la lógica de este programa", explica González.

Un delicioso final

De cada animal se puede aprovechar una media de 20 kilos de carne de primera. El lagarto debe ser matado de un solo tiro, porque si sufre, el estrés daña su carne. Tampoco puede ser golpeado. Y su carne tiene que entrar en una cadena de frío dentro de las primeras 6 y 8 horas. Se ha llegado a un acuerdo con la Universidad del Beni y Enfopesbe (Empresa de Fomento Pesquero de Beni) para subsanar este problema.

Para las comunidades que no tienen accesos camineros, luz eléctrica constante y menos refrigeradores, salvar este obstáculo era muy difícil. Hoy en día, el trabajo incluye entrar hasta los muelles, tractor de por medio si es necesario, trasladar a los lagartos cazados en camiones o camionetas hasta las instalaciones de Enfopesbe, donde son pelados y refrigerados de inmediato y luego expuestos a la cadena de frío.

El ingeniero Pedro Villalobos Vargas explica que su carne es delicada, similar a la del pescado y debe ser tratada con cuidado. Una vez bien refrigerada y empaquetada puede conservar su sabor fresco hasta por seis meses. Sin duda el acuerdo ha favorecido a todos: a la institución que puede hacer uso de sus instalaciones a plenitud y a los vendedores de la carne de lagarto, designados por las comunidades, que pueden comercializar un producto que durante años se desperdició.

"Si calculamos las toneladas de cuero de lagarto que se han utilizado en desmedro de la carne que simplemente se tiraba, hemos dejado de percibir miles de dólares", dice Miguel Guasebe, presidente de la Subcentral de Comunidades Indígenas Riberenas del Río Mamoré, otro veterano cazador que además conforma la parte ejecutiva de las comunidades junto a Carlos Balcázar, alias 'Kaliman', dirigente de la Central Campesina de Loreto.

Ambos, con el apoyo de las instituciones financiadoras, han unido fuerzas para eliminar a los intermediarios, que antes formaban parte de una cadena donde el que perdía, era siempre el comunario. El cuero, por su parte, inicia un proceso en la curtiembre Bolivian Croco, que exporta sus productos hacia Italia, Alemania y Estados Unidos.

El kilo de carne de lagarto se compra al cazador a Bs 8 y el mercado más abierto, hasta ahora, es el de Santa Cruz.

El paso final del reportaje, obviamente, tiene que ser disfrutar un almuerzo hecho con la carne de lagarto. Llegamos al restaurante trinitario, reconocido por su exquisita preparación, el ¡Uhcojirico y Wenco!, donde el lagarto al ajillo, a la diablo, al perejil y chicharrón de lagarto, es el menú que, acompañado de arroz y la infaltable yuca, comprueba que el cazador que nos había dicho que valía la pena semejante trabajo, tenía toda la razón. Ahora es cuestión de pasar la voz.

(1) La necesidad de proteger las especies en peligro ha hecho que numerosos países suscriban el convenio Cites (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres), creado en 1960. Este convenio regula el comercio y la exportación de estos animales y sus partes (pieles, cuernos, conchas, etc.)