

Ψάρια από την ιχθυόσκαλα

FLAG: Δέλτα Έβρου

Καταλονία, Ισπανία

Επισκόπηση του έργου

Το “Peix de llotja”, που μεταφράζεται κατά λέξη «ψάρια από την ιχθυόσκαλα» είναι μια ένωση τοπικών αλιευτικών οργανώσεων με σκοπό την προώθηση της παραγωγής τους σε τοπικά εστιατόρια μέσω της δημιουργίας ενός σήματος που απονέμει αστέρια σε εστιατόρια που δεσμεύονται να αγοράζουν τα αλιεύματά τους απευθείας από την τοπική ιχθυόσκαλα.



Στην Ισπανία, η ιχθυόσκαλα είναι το κύριο σημείο πώλησης όλων των ψαριών και οι περισσότεροι αγοραστές στην ιχθυόσκαλα του Δέλτα Έβρου αγοράζουν μεγάλες ποσότητες, που πουλάνε στη συνέχεια σε πελάτες τους, όπως τα σουπερμάρκετ και οι ιχθυοπώλες. Τα εστιατόρια, επίσης, εξαρτώνται κυρίως από χονδρεμπόρους, δίνοντας προτεραιότητα στην τιμή και όχι στην τοπική τους προέλευση. Προκειμένου να βελτιώσει τις τιμές πώλησης των τοπικών αλιευμάτων και να συμβάλει στη βιωσιμότητά των αμοιβών των τοπικών αλιέων, η Ένωση

Αλιευτικών Σωματείων του Δέλτα Έβρου ανέλαβε μια πρωτοβουλία με σκοπό να αυξήσει την κατανάλωση φρέσκων τοπικών αλιευμάτων στα εστιατόρια της περιοχής. Σκοπός της ήταν να ενθαρρύνει τα εστιατόρια να αγοράζουν απευθείας από την τοπική ιχθυόσκαλα του εκάστοτε σωματείου ενώ ανέπτυξε ένα σύστημα πιστοποίησης που θα διασφαλίζει την προέλευση των τοπικών αλιευμάτων. Η Ένωση των σωματείων συνεργάστηκε στενά με εστιατόρια, τουριστικούς πράκτορες και την FLAG προκειμένου να διαφοροποιήσει τη βάση των αγοραστών τους και να εκμεταλλευτεί την αύξηση του τουρισμού για την προώθηση των αλιευτικών προϊόντων της περιοχής.

Το έργο περιελάμβανε δράσεις εκτός δομών με σκοπό την προώθηση της ιδέας του σήματος προκειμένου να διαφημίσει τα πιστοποιημένα, φρέσκα αλιεύματα από την τοπική ιχθυόσκαλα, εντοπίζοντας παράλληλα τα εστιατόρια που θα ενδιαφέρονταν να αποκομίσουν όφελος. Σχεδιάστηκε προωθητικό υλικό, π.χ. λογότυπο του σήματος, διαφημιστικά έντυπα και πλακέτες, ενώ συνάφθηκε συμφωνία με εστιατόρια στα οποία ανέλαβαν να πουλάνε μια συγκεκριμένη ποσότητα τοπικών αλιευμάτων ετησίως. Ανάλογα με την ποσότητα των αγορασθέντων αλιευμάτων, τα εστιατόρια θα βραβεύονται με ένα, δύο ή τρία αστέρια, όπως τα εστιατόρια που τιμούνται με αστέρια Michelin. Επίσης, σχεδιάστηκε ένας ιστότοπος για την προώθηση του προγράμματος και των τοπικών αλιευτικών ειδών, ενώ ένα βιβλίο συνταγών με παραδοσιακές συνταγές ψαριών από κάθε συμμετέχον εστιατόριο πρόκειται να διατεθεί στα εστιατόρια και στο διαδίκτυο. Εξάλλου, ο φορέας του έργου συμμετέχει ενεργά σε γαστρονομικές εκθέσεις προκειμένου να προωθήσει το σήμα «ψάρια από την ιχθυόσκαλα».



Το τελικό στάδιο ήταν η εγκαθίδρυση ενός συστήματος ελέγχου προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση των συμμετεχόντων εστιατορίων με τη δέσμευσή τους να αγοράζουν τοπικά αλιεύματα. Αυτό επιτυγχάνεται με επισκέψεις ανώνυμων πελατών που ελέγχουν την ποιότητα των ψαριών που σερβίρονται, με ελέγχους στις αποδείξεις που εκδίδονται στην ιχθυόσκαλα και αφαίρεση της πλακέτας με το σήμα σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.

Κύρια διδάγματα

- **Συνάφεια με τα θέματα της FARNET:** Προστιθέμενη αξία για τα τοπικά αλιεύματα, βραχυκυκλώματα, εμπορία των τοπικών αλιευμάτων
- **Αποτελεσματικότητα:** Το έργο βρίσκεται ακόμα σε πρώιμο στάδιο αλλά έχει ήδη αποδειχθεί αποτελεσματικό στην ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ των τεσσάρων αλιευτικών σωματείων του Δέλτα Έβρου και την οικοδόμηση δεσμών μεταξύ του αλιευτικού τομέα και του τομέα τουρισμού/εστίασης. Συνολικά, 8 εστιατόρια συμμετέχουν στο έργο μέχρι στιγμής, και μετά το πρώτο έτος υλοποίησης, η Ένωση Αλιευτικών Σωματείων εκτιμάει ότι οι αρχικές τιμές πώλησης των αλιευμάτων που αγοράζουν συνήθως τα εστιατόρια (π.χ. συναγρίδα, χταπόδι, πεσκανδρίτσα, κλπ.) έχουν αυξηθεί κατά 10-15% στην τοπική ιχθυόσκαλα.

Από την πλευρά τους, τα συμμετέχοντα εστιατόρια επωφελούνται από την προώθηση και την αξιοπιστία που τους προσδίδει το σήμα που έχει αναπτυχθεί από τον ίδιο τον αλιευτικό τομέα. Χάρη στο έργο αυτό, η προσφορά πιστοποιημένων και τοπικών αλιευμάτων στα εστιατόρια της περιοχής αυξάνεται, γεγονός που συμβάλλει στην προσφορά ποιοτικού τουρισμού στην περιοχή, όπου η τοπική γαστρονομία, βασισμένη σε πόρους που παράγονται με βιώσιμο τρόπο, εκτιμάται και προωθείται.

- **Μεταβιβασιμότητα:** Προγράμματα που ενθαρρύνουν εστιατόρια να προσφέρουν περισσότερα τοπικά αλιεύματα αρμόζουν σε πολλές αλιευτικές περιοχές της Ευρώπης όπου ο τομέας αλιείας αγωνίζεται να παραμείνει ανταγωνιστικός σε μια παγκοσμιοποιημένη αγορά. Πολλές FLAG της Μεσογείου εξετάζουν το ενδεχόμενο υιοθέτησης της μεθοδολογίας και ταυτότητας των «Ψαριών από την ιχθυόσκαλα» μέσω ενός έργου συνεργασίας που θα αναγάγει την ιδέα αυτή σε σήμα μεσογειακού εύρους. Οι FLAG που ενδιαφέρονται για παρόμοιες πρωτοβουλίες οφείλουν να παρακολουθούν στενά τα αποτελέσματα του έργου αυτού κατά την υλοποίησή του.
- **Τελικό σχόλιο:** Έργα σαν κι αυτό, θέτουν μια διττή πρόκληση: αφενός, να πείσει τα εστιατόρια να αγοράζουν απευθείας από την ιχθυόσκαλα και, αφετέρου, να διασφαλίσει τη συμμόρφωση των συμμετεχόντων εστιατορίων. Όσον αφορά τα εστιατόρια που συμμετέχουν στο έργο στην Ισπανία, αυτό προϋποθέτει την καταβολή ενός σημαντικού ποσού προκειμένου να γίνουν «αγοραστές» στην τοπική ιχθυόσκαλα και μια πιο χρονοβόρα διαδικασία συγκριτικά με την παραλαβή μιας παραγγελίας απευθείας από τον χονδρέμπορο. Σχετικά με τους ελέγχους, το έργο αυτό συνδέει την πιστοποίηση με το ποσό που δαπανά ένα εστιατόριο στις τοπικές ιχθυόσκαλες. Το σύστημα αυτό, δεν ευνοεί τα μικρότερα εστιατόρια, πλην όμως, είναι πολύ πιο εύκολο από μια εναλλακτική, δηλ. ένα σύστημα βασιζόμενο στο ποσοστό των αλιευμάτων που αγοράζει ένα εστιατόριο από την περιοχή.

Συνολικό κόστος και συνεισφορά του ETA

Συνολικό κόστος έργου: 23 925 ευρώ

- › Συνεισφορά του Άξονα 4 του ETA: 8 155 ευρώ
- › Περιφερειακή συγχρηματοδότηση: 8 155 ευρώ
- › Ένωση Αλιευτικών Σωματείων του Δέλτα Έβρου: 7 615 ευρώ

Στοιχεία του έργου

Τίτλος: Ψάρια από την ιχθυόσκαλα

Διάρκεια: από τον Ιανουάριο 2013 –

Ημερομηνία μελέτης περίπτωσης: Ιανουάριος 2014

Φορέας του έργου

Ένωση των Αλιευτικών Σωματείων του Δέλτα Έβρου

Pascual Chacón Sánchez

condelt.pascual@dsi.es

+34 977 48 10 26

www.peixdellotja.com

Στοιχεία της FLAG

Δέλτα Έβρου, Ισπανία

grupacciolocallitoralebre@gmail.com

+34 620 11 83 93

[FLAG factsheet](#)

Εκδότης: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας, Γενικός Διευθυντής.

Αποποίηση ευθύνης: Μολονότι η Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας είναι υπεύθυνη για τη συνολική παραγωγή του παρόντος εγγράφου, δεν φέρει την ευθύνη για το περιεχόμενο ούτε εγγυάται την αξιοπιστία των στοιχείων.