

Diversificarea culesului de scoici comestibile

FLAG: Costa da Morte
Anllons, Galicia, Spania

Privire de ansamblu asupra proiectului

Acest proiect este un exemplu al unui lanț integrat de activități de sensibilizare cu privire la tradiția culesului de scoici comestibile în zonă și de îmbunătățire a imaginii produsului. Activitățile aduc, de asemenea, un plus de valoare unui produs de pescuit (scoicile comestibile) și încep să diversifice activitățile culegătorilor de scoici de acest fel prin turism, formare și promovarea produsului.



Context și provocări cheie

Culesul de scoici comestibile are o tradiție lungă în Anllons, dar o mare parte a comunității din zilele noastre a pierdut legătura cu acest patrimoniu – dacă, în trecut, populația locală putea culege scoici comestibile direct de pe plajă, gestionarea mai strictă a resurselor nu mai permite acest lucru. Mai mult decât atât, la fel ca în cazul multor pescari și producători, culegătorii de moluște din Anllons primesc doar o mică parte din valoarea produsului lor (scoici comestibile) și suferă din cauza lipsei de control asupra prețului pe care scoicile lor comestibile l-ar avea pe piață.

Culegătorii de moluște din Anllons sunt organizați într-o asociație non-profit, care este responsabilă pentru gestionarea resurselor în mod durabil. Cu toate acestea, până de curând, aceștia își puteau vinde scoicile doar prin licitație



(la peste 100 de km distanță), deoarece nu aveau un purificator pentru a le trata și, prin urmare, pentru a le vinde la nivel local. Ca atare, calitățile specifice ale scoicilor lor nu mai erau cunoscute la nivel local, deoarece, odată ce părăsesc zona pentru a merge la licitație, sunt vândute unor piețe mari din Spania, cele mai multe mergând spre vânzătorii cu ridicata din Barcelona.

Când asociația a achiziționat un purificator (cu sprijin de la Axa 3 a FEP), a fost creată oportunitatea pentru a juca un rol mai activ în vânzarea scoicilor lor comestibile către magazinele locale. Această oportunitate a adus cu sine provocări noi pentru culegătorii de moluște ale căror activități s-au limitat până atunci la culesul de scoici comestibile.

Obiectivele proiectului

Cu sprijin de la Axa 4, culegătorii de moluște din Anllons au avut drept obiectiv:

- › Să crească gradul de conștientizare în comunitate cu privire la tradiția de a culege scoici comestibile în zona lor și implicațiile acestei activități.
- › Să facă produsul lor cunoscut în rândul populației și punctelor de vânzare locale (restaurante, hoteluri, magazine etc).
- › Să crească valoarea adăugată a produsului prin vânzarea directă și prin dezvoltarea de noi modalități de ambalare și prezentare a produsului lor.
- › Să își doteze sediile pentru a desfășura sesiuni de degustare și prezentări ale scoicilor lor.

Descrierea proiectului

Proiectul s-a desfășurat de la mijlocul lunii august până la sfârșitul lunii octombrie 2010 (2,5 luni). Una dintre primele acțiuni întreprinse a fost achiziționarea unei camionete frigorifice pentru transportul scoicilor în condiții corecte la centrul unde a fost instalat purificatorul. De îndată ce au fost îndeplinite condițiile de bază pentru a începe purificarea scoicilor, culegătorii de moluște au putut să înceapă activitățile de promovare și comercializare a produsele lor.

Pentru a-și promova scoicile printre restaurantele și hotelurile locale, asociația a organizat sesiuni de formare pentru bucătarii locali de către bine-cunoscutul bucătar și profesor de la școala de catering din Coruña, D. Miguel García Silvarredonda. Formarea a demonstrat calitățile diferite ale scoicilor comestibile, precum și diverse moduri de pregătire și prezentare a acestora.

Pentru a ajuta la crearea ambalajelor/materialelor de prezentare pentru scoici, culegătorii de moluște au urmat un curs despre modul de fabricare a unui coș. Ei au învățat să facă coșuri și saci de plasă, folosind materiale reciclate din sectorul pescuitului, cum ar fi plase și frânghii vechi.



Asociația a dezvoltat apoi o serie de materiale promoționale despre scoicile comestibile (prospecte, postere, un scurt DVD explicând modul lor de lucru și o carte de bucate incluzând unele dintre rețetele pregătite în cadrul sesiunilor de formare pentru bucătari).

În cele din urmă, culegătorii de moluște din Anllons și-au echipat centrul cu facilitățile de bază necesare pentru a putea să primească vizitatori (bucătărie, un DVD player, mobilier etc.). Au organizat apoi o serie de zile ale porților deschise pentru publicul larg în care și-au prezentat DVD-ul și au oferit informații cu privire la scoicile comestibile și degustări.

Principalii actori implicați

Proiectul a fost propus de culegătorii de moluște din Anllons, care este o asociație reunind 30 de femei și 1 bărbat. La proiect a participat întreaga asociație (lăsând o parte din captura lor de scoici comestibile să fie purificată de asociație în loc să fie vândută în întregime în halele de licitație, mod de vânzare care a rămas totuși predominant; ajutând la organizarea și animarea zilelor porților deschise și a formării și ținând cursul de fabricare a coșurilor). Cu toate acestea, un grup mai mic de reprezentanți au condus proiectul. Acest grup a lucrat îndeaproape cu FLAG-ul Costa da Morte, care a oferit consultanță tehnică pentru dezvoltarea proiectului, ajutând la definirea diverselor activități și asigurarea faptului că acestea răspund principalelor obiective pe care vizau să le îndeplinească.

Rezultatele proiectului

Este încă devreme pentru a discerne un impact puternic, dar populația locală este deja din ce în ce mai conștientă de activitatea culegătorilor de scoici comestibile din comunitatea lor și de produs. Asociația vinde acum direct către 4 restaurante din zonă și unui număr de persoane individuale, ceea ce începe să ducă la creșterea veniturilor asociației.

Sediul asociației este acum dotat pentru a primi vizitatori în mod regulat cu scopul de a-și promova produsele. Au avut loc 15 zile de cursuri de gătit și sesiuni de degustare (la care au participat grupuri școlare, femeii casnice și asociații de pensionari, precum și hoteluri, magazine și pescării locale) și a fost elaborată o carte de bucate pentru a oferi idei privind diferitele moduri de a pregăti scoici comestibile.

Beneficiarii sunt ei înșiși culegătorii de moluște, care nu numai că se bucură de satisfacția de a juca un rol mai activ în comercializarea scoicilor, dar care, de asemenea, încep să vadă o mică creștere a veniturilor asociației lor mulțumită vânzării suplimentare direct către magazinele locale.



Depășirea obstacolelor: lecții-cheie

Provocările care au trebuit depășite au fost în mare măsură legate de lipsa de conștientizare a produsului atât din partea restaurantelor, cât și a pescărilor, precum și a publicului larg. Acest lucru a fost agravat de dificultățile legate de diferențierea produsului lor cu etichetarea existentă. Lipsa de conștientizare a produsului implică o altă provocare, cea a introducerii scoicilor comestibile ca ingredient obișnuit al felurilor de mâncare oferite în restaurantele locale.

Mai mult, lipsa de experiență anterioară a lucrătorilor din domeniul moluștelor în ceea ce privește comercializarea a fost o provocare importantă în încercarea de a ajunge la noi piețe.



În timp ce lipsa de experiență a lucrătorilor din domeniul moluștelor în ceea ce privește comercializarea a îngreunat depășirea acestor provocări și ajungerea la piețe noi, o serie de factori importanți au contribuit la asigurarea succesului proiectului, inclusiv:

- › motivația și participarea activă a lucrătorilor din domeniul moluștelor;
- › înalta calitate a scoicilor comestibile;
- › interesul mare față de produs manifestat de restaurantele locale;
- › bună acoperire a proiectului în presa locală și
- › achiziționarea purificatorului, care, deși nu a fost finanțat în cadrul Axei 4, a făcut posibile toate activitățile ulterioare.

Perspective de viitor

Acest proiect care a contribuit la promovarea calităților și utilizărilor potențiale ale scoicilor comestibile este primul pas dintr-un plan mai ambițios. Asociația plănuiește acum să genereze mai multă valoare din produsele lor prin vânzarea direct de la centrul lor, precum și prin înființarea unui mic restaurant unde oamenii pot servi scoici.

Ei au, de asemenea, planuri de a dezvolta pachete turistice împreună cu o companie turistică locală vizând să conducă grupuri în tururi ghidate ale golfului unde culeg scoici comestibile, pentru a explica modul în care lucrează. Trebuie remarcat faptul că aceste activități au loc în paralel cu un proiect prezentat de către primărie de amenajare a terenului din jur, creând o zonă de picnic cu vedere la golf, unde culegătorii de moluște pot fi observați la locul de muncă.

Și, în sfârșit, asociația a inițiat activități de fabricare de coșuri împreună cu o asociație locală pentru persoanele cu handicap. Acestea testează cursurile de fabricare a coșurilor pentru persoanele cu handicap, plănuind ca această asociație să creeze o societate non-profit în care membrii săi să fabrice coșuri pentru scoicile locale.

Având în vedere că investițiile principale au fost făcute și că a fost asigurat deja un număr de clienți regulați, culegătorii de moluște își pot permite acum să promoveze în continuare produsul lor prin sesiuni de degustare și alte activități similare, în scopul de a-și crește vânzările directe. Mai mult decât atât, acest lucru le-a dat încrederea de a întreprinde planuri mai ambițioase, demonstrând în același timp valoarea continuării investițiilor de-a lungul lanțului alimentar și în activități paralele.

Transferabilitate

Acest tip de proiect ar putea fi transferat la toate tipurile de organizații de producători mici – în special cele cu un produs de înaltă calitate și cu un potențial bun de distribuție în teritoriu. Asociația a fost deja invitată în alte zone FLAG și de către asociații de pescuit pentru a-și prezenta proiectul.



Costuri și finanțare

Activitatea proiectului	Costul total (EUR)	Contribuția publică totală (Axa 4 FEP + cofinanțarea națională) (EUR)
Diferite tipuri de echipamente (pentru centru, transportul produselor etc.)	20 457,76	18 411,99
Informații și materiale promoționale	6 218,64	5 596,77
Cursul de fabricare a coșurilor	2 084,00	1 875,60
Diseminare	3 100,00	2 790,00
TVA:	5 449,75	0,0
Total	37 310,15	28 674,36

Fiind un proiect de sensibilizare care contribuie, de asemenea, la profesionalizarea unei asociații non-profit, acest proiect a primit o contribuție publică totală de 90% (28 674,36 EUR). Din acest total, 61% a fost furnizat de Axa 4 a FEP, 19,5% din cofinanțare națională și 19,5% din cofinanțare regională (cu excepția TVA-ului, pe care asociația l-a plătit, dar pe care îl poate recupera). Contribuția privată totală de 10% a fost furnizată de Asociația culegătorilor de moluște din Anllons.

Informații despre proiect

Titlu: Culegătorii de scoici comestibile din Anllons: Diversificarea activităților lor

Durată: august-octombrie 2010.

Data studiului de caz: martie 2011

Promotorul proiectului

Agrupación de Mariscadoras Río Anllóns (Asociația culegătorilor de moluște din Anllons)

Julia Haz Barrientos

rioanllons2003@yahoo.es

Tel: +34 670 397 893

Detalii despre FLAG

Costa da Morte, Galicia, Spania.

gac3@accioncosteira.es

Tel: +34 626 104 619

<http://www.accioncosteira.es/?q=gl/node/128>

[Fișă tehnică FLAG](#)

Editor: Comisia Europeană, Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit, Directorul general.

Clauză de neresponsabilitate: Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit este responsabilă pentru elaborarea generală a acestui document, dar nu este responsabilă pentru conținutul ei și nici nu garantează acuratețea datelor.