

Projekt w szkole średniej na rzecz zrównoważonego rybołówstwa

FLAG: Archipelag Vänern i góra Kinnekulle
Południowe jezioro Vänern, Szwecja

Prezentacja projektu

Projekt ten wspiera waloryzację lokalnych gatunków poprzez włączającą inicjatywę społecznościową skupiającą uczniów szkoły gastronomicznej, rybaków i lokalne przedsiębiorstwa wokół małego, ale obiecującego projektu mającego na celu podnoszenie świadomości i promowanie lokalnego i zrównoważonego pozyskiwania zasobów.



Około 130 rybaków pracuje na lokalnym **jeziorze Vänern**, największym słodkowodnym jeziorze w Unii Europejskiej, będącym rezerwatem biosfery UNESCO, w którym lokalne gatunki takich ryb jak miętus i sielawa wykazują duży potencjał wzrostu wartości.

W ramach swojej nauki adepci gastronomii ze szkoły średniej La Gardie prowadzą ogólnodostępną restaurację w Lidköping, gdzie serwują wykwintną kuchnię i tworzą oryginalne przepisy ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego podejścia.

Na drugim roku kursu od uczniów wymaga się opracowania własnych

zestawów dań uwzględniających specjalne kryteria. To dało szansę stworzenia projektu w zakresie zrównoważonego rybołówstwa opartego na szwedzkiej liście kupców ryb i skorupiaków udostępnianej przez WWF. Pomogło to dać odpowiedź na następujące pytania uczniów:

- › Jakich gatunków ryb i skorupiaków należy używać, a jakich unikać?
- › Jaka jest struktura szwedzkiego przemysłu rybnego?
- › W jaki sposób lokalne gatunki mogą stanowić zrównoważoną alternatywę?
- › Jak współpracować z lokalną społecznością rybaków?

Projekt obejmował szkolenie dla uczniów i nauczycieli, a rozpoczął się od odwiedzenia przez nauczycieli, uczniów, dostawców ryb dla szkoły, jak również właściciela lokalnej restauracji i przedstawiciela rybaków z jeziora Vänern:

- › aukcji rybnej w Gothenburgu,
- › firm zajmujących się owocami morza (Svensk Fisk AB),
- › restauracji (Sjömagasinet),
- › centrum ekoszkoleń (Ekocentrum Foundation).

Najważniejsze doświadczenia

- › **Zbieżność z tematami FARNET:** Podnoszenie wartości lokalnych produktów rybactwa; środowisko, kultura i społeczeństwo
- › **Efektywność/wydajność:** Do zakończenia wizyt 90 osób zaangażowało się w wymiany, a projekt odniósł bardzo duży sukces, jeśli chodzi o podnoszenie zainteresowania lokalnymi gatunkami wśród uczniów. Różnorodność i liczba przepisów na dania z ryb w restauracji podwoiła się (większe wykorzystanie okonia i sandacza z jeziora Vänern, a także wprowadzenie miętusa), które teraz przeważają nad daniami mięsnymi. Zmotywowało to również nauczycieli i lokalnych rybaków do bliższej współpracy, a kilku rybaków wyraziło już zainteresowanie zaangażowaniem się w dalsze inicjatywy, takie jak zabieranie uczniów na wyprawy rybackie czy testowanie nowych sposobów przygotowania złowionych ryb.
- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** Ten projekt o niskich kosztach, sprzyjający powiązaniom z głównymi interesariuszami w społeczności rybackiej, można łatwo przenieść na inne tereny. Jednym z celów Osi 4 jest aktywne angażowanie młodzieży w lokalne społeczności rybackie. Ten projekt przedstawia pewne podstawowe etapy pozwalające to osiągnąć: tworzenie grupy składającej się z przedstawicieli uczniów i rybaków.
- › **Komentarz końcowy:** Projekt ten pokazuje zakończone sukcesem zaangażowanie i transfer wiedzy w obrębie społeczności przy długoterminowej wizji. Choć był to projekt na małą skalę, ma on potencjał dostarczania rezultatów długoterminowych dzięki rozszerzaniu dorobku w kolejnych programach szkoleniowych i transwersalne kapitalizowanie doświadczenia w obrębie społeczności.



Łączny koszt i wkład EFR

Łączny koszt projektu: 15 380 € (138 000 SEK)

Oś 4: 7 690 € (69 000 SEK) 50%

Inne środki publiczne: 5 851 € (52 500 SEK)

Informacje o projekcie

Tytuł: Projekt w szkole średniej na rzecz zrównoważonego rybołówstwa

Czas trwania: maj – październik 2010 r.

Data przygotowania studium przypadku: kwiecień 2011 r.

Promotor projektu

Szkoła średnia De La Gardie, Lidköping

Koordynator: Gun Wallborg

gun.wallborg@lidkoping.se

Informacje dotyczące FLAG

Archipelag Vänern i góra Kinnekulle, Szwecja

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[Opis FLAG](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.