

Projecto de uma Escola Superior para uma pesca sustentável

FLAG: Arquipélago Vänern e Monte Kinnekulle
Sul do Lago Vänern, Suécia

Apresentação do projecto

Este projecto apoia a valorização das espécies locais através de uma iniciativa comunitária, inclusiva reunindo estudantes de hotelaria, pescadores e empresas locais em torno de um projecto pequeno mas promissor que tem por objectivo sensibilizar e promover o aprovisionamento local e sustentável.



Cerca de 130 pescadores trabalham no **Lago Vänern**, o maior lago de água doce da União Europeia, e uma reserva da biosfera da UNESCO, onde as espécies locais, como a lota e o coregono oferecem um potencial interessante de valor acrescentado.

Como parte da sua formação, os alunos da Escola Superior de Hotelaria La Gardie gerem um restaurante público em Lidköping, onde praticam a cozinha refinada (fine cuisine) e receitas originais, com uma ênfase especial na sustentabilidade. No segundo ano do curso, os estudantes devem reunir os seus menus, de acordo com critérios específicos. Isto proporcionou a oportunidade de desenvolver um projecto de pesca sustentável baseado na versão sueca da lista de compradores WWF de peixe e marisco, ajudando também os estudantes a responderem às seguintes perguntas:

acordo com critérios específicos. Isto proporcionou a oportunidade de desenvolver um projecto de pesca sustentável baseado na versão sueca da lista de compradores WWF de peixe e marisco, ajudando também os estudantes a responderem às seguintes perguntas:

- › que espécies de peixe e marisco se devem usar e evitar?
- › de que forma está estruturada a indústria pesqueira sueca?
- › de que forma as espécies locais podem oferecer uma alternativa sustentável?
- › como estabelecer contactos com a comunidade de pesca local?

O projecto incluiu formação para alunos e professores tendo começado com visitas de professores, alunos e o fornecedor de pesca da escola assim como um proprietário de um restaurante local e um representante dos pescadores do Lago Vänern a:

- › lota de peixe em Gothenburg;
- › empresas de marisco (Svensk Fisk AB);
- › restaurantes (Sjömagasinet)
- › centro de eco-formação (Ekocentrum Foundation).

Principais lições

- ▶ **Pertinência relativamente aos temas FARNET:** valorização dos produtos de pesca locais; ambiente, cultura e sociedade.
- ▶ **Eficácia/eficiência:** no final das visitas, 90 pessoas tinham participado nos intercâmbios e o projecto, conseguiu de uma forma bem sucedida, suscitar um grande interesse por parte dos estudantes nas espécies locais. A diversidade e quantidade de receitas de peixe do restaurante duplicaram (mais pratos à base de perca e de lúcio-perca do Lago Vänern e introdução da lota no cardápio), e superaram mesmo os pratos de carne. O projecto motivou igualmente os professores e os pescadores locais a colaborarem numa relação mais estreita e vários pescadores já manifestaram interesse em participar em iniciativas de acompanhamento, como levar alunos em viagens de pesca ou experimentando novas formas de preparar as capturas.
- ▶ **Transferibilidade:** este projecto pouco dispendioso, que se destina a fomentar a criação de laços com os principais actores da comunidade de pesca, é facilmente transferível para outras regiões. Um dos objectivos do Eixo 4 é envolver de forma activa os jovens nas comunidades de pesca locais. Este projecto ilustra alguns dos passos básicos para se alcançar esse objectivo: criação de um grupo composto por representantes dos sectores da educação e da pesca.
- ▶ **Comentário final:** o projecto demonstrou o sucesso da participação e da transferência de conhecimento dentro de uma comunidade com uma visão a longo prazo. Embora se tenha tratado de um projecto de pequena escala, tem potencial para produzir resultados a longo prazo divulgando os seus ensinamentos em programas de formação posteriores e capitalizando a experiência de maneira transversal dentro da comunidade.



Custo total e contribuição do FEP

Custo total do projecto: 15 380 euros (SEK 138 000)

Eixo 4: 7 690 euros (SEK 69 000) 50%

Outro público: 5 851 euros (SEK 52 500)

Informação sobre o projecto

Título: Projecto de uma Escola Superior para uma pesca sustentável

Duração: Maio – Outubro de 2010

Data do estudo de caso: Abril de 2011

Promotor do Projecto

Escola Superior de Hotelaria La Gardie, Lidköping

Coordenador: Gun Wallborg

gun.wallborg@lidkoping.se

Dados do FLAG:

Arquipélago VänerneMonteKinnekulle, Suécia

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

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

[FLAG factsheet](#)

Editor: Comissão Europeia, Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e da Pesca, o Director-Geral.

Cláusula de exclusão de responsabilidade: A Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e das Pescas é responsável pela elaboração deste documento mas não se responsabiliza pelo seu conteúdo nem garante a exactidão dos dados.