

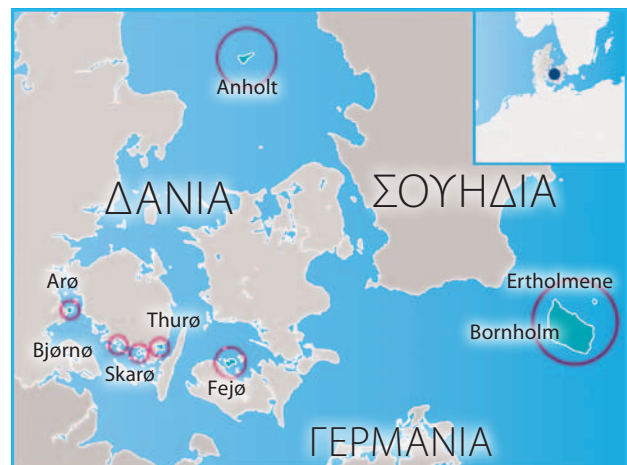
Παραγωγή εδώδιμων φυκιών

FLAG: Μικρών Νήσων Δανίας & Bornholm

Νήσοι Anholt, Fejø, Skarø, Årø, Bjørnø, Ertholmene, Bornholm, Thurø, Δανία

Επισκόπηση του έργου

Το έργο αυτό αφορά τη συνεργασία μεταξύ των ενδιαφερομένων φορέων από δύο δανέζικες FLAG – μια από τη νήσο Bornholm και μια που καλύπτει μικρότερες νήσους – με σκοπό την εμπορική εκμετάλλευση των φυκιών, έναν αναξιοποίητο πόρο των υδάτων της Δανίας. Μέσω της προώθησης της βιώσιμης καλλιέργειας, συγκομιδής και επεξεργασίας των φυκιών, το έργο θα συμβάλει στη διαφοροποίηση των τοπικών οικονομιών των νήσων, βοηθώντας έτσι τη διατήρηση ισχυρών τοπικών πληθυσμών και ζωντανών κοινοτήτων.



Πλαίσιο και κύριες προκλήσεις



Οι μικρές νήσοι της Δανίας και το Bornholm είναι απομακρυσμένες περιοχές που απειλούνται από πληθυσμιακή ερήμωση και μείωση των επιχειρηματικών ευκαιριών. Η παραγωγή φυκιών θα μπορούσε να αποτελέσει μια νέα ευκαιρία για τους επιχειρηματίες της περιοχής, συμπεριλαμβανομένων των αλιέων. Εάν η εκμετάλλευσή τους γίνει επιτυχώς, υπάρχει δυνατότητα διεύρυνσης του φάσματος των προϊόντων που παράγονται σε τοπικό επίπεδο και αύξησης των κερδών για τους τοπικούς παραγωγούς τροφίμων και τα εστιατόρια της περιοχής.

Μολονότι η Δανία δεν διαθέτει παράδοση στην καλλιέργεια, συγκομιδή ή εκμετάλλευση φυκιών, η αυξανόμενη δημοτικότητα του σούσι και η ανάπτυξη της Νέας Σκανδιναβικής Κουζίνας οδήγησαν σε μια αύξηση της ζήτησης για φύκια. Στα νερά της Δανίας παράγονται ή μπορούν να παραχθούν είδη φυκιών

παρόμοια με αυτά που καλλιεργούνται στην Ανατολική Ασία ή τον Ατλαντικό. Η ποιότητα των φυκιών αυτών είναι εξαιρετική και, για ορισμένες χρήσεις, καλύτερη από αυτή των εισαγόμενων αποξηραμένων φυκιών, γεγονός που οφείλεται στο χαμηλό επίπεδο αλατότητας που χαρακτηρίζει κάποια τμήματα των υδάτων της Δανίας.

Πολλές από τις 27 μικρές νήσους της Δανίας με λιγότερο από 1000 κατοίκους, συμπεριλαμβανομένου και του Bornholm, φημίζονται για την παραγωγή τροφίμων. Εντούτοις, υπάρχει έλλειψη ανάπτυξης νέων προϊόντων που θεωρούνται ανταγωνιστικά για την αγορά. Ως εκ τούτου, πολλοί παραγωγοί τροφίμων εργάζονται με μερική απασχόληση στην παραγωγή τροφίμων και συμπληρώνουν το εισόδημά τους με άλλες εργασίες μερικής απασχόλησης. Αυτό μπορεί να τους οδηγήσει σε μια αγχωτική επαγγελματική κατάσταση που δεν τους αφήνει πολύ χρόνο ή ενέργεια για την ανάπτυξη προϊόντων.

Οι στόχοι του έργου

- ▶ Η καλλιέργεια επαρκών ποσοτήτων υψηλής ποιότητας από τα τρία είδη φυκιών που καλύπτουν τη ζήτηση των τοπικών εταιρειών επεξεργασίας τροφίμων, καθώς και των καταναλωτών και εστιατορίων των μεγαλύτερων πόλεων,
- ▶ Η ανάπτυξη δύο τουλάχιστον νέων προϊόντων προς εξαγωγή ή πώληση σε κάθε κέντρο τοπικής παραγωγής,
- ▶ Η καλλιέργεια, ως μια δευτερεύουσα δραστηριότητα, μιας σειράς φυτών υψηλής γαστρονομικής αξίας ανθεκτικών στο αλάτι,
- ▶ Η παραγωγή ενημερωτικού υλικού και η δρομολόγηση σε μεγάλες πόλεις μιας εκστρατείας ευαισθητοποίησης της γαστρονομικής αξίας και των ευεργετικών ιδιοτήτων των φυκιών για την υγεία,
- ▶ Η εκμετάλλευση του τουριστικού δυναμικού αυτής της νέας επιχείρησης φυκιών μέσω της επίδειξης της βιώσιμης παραγωγής φυκιών και της χρήσης φυκιών για την ανάδειξη μιας αυθεντικής τοπικής κουζίνας βασισμένης σε τοπικούς πόρους.

Περιγραφή του έργου

Η ιδέα του έργου προήλθε από μια σειρά άτυπων συναντήσεων και συνεδριάσεων αναζήτησης ιδεών το 2009, με τη συμμετοχή ανεξάρτητων παραγωγών και εμπειρογνομόνων στην παραγωγή και ανάπτυξη προϊόντων.

Το πρώτο από βήμα ήταν ένα προκαταρκτικό έργο που είχε χρηματοδοτηθεί χωριστά μέσω ενός ειδικού ταμείου του Υπουργείου Τροφίμων, Γεωργίας και Αλιείας της Δανίας, με σκοπό να ερευνηθεί την παγκόσμια αγορά για φύκια και τις τεχνικές πτυχές της καλλιέργειας, συγκομιδής και επεξεργασίας φυκιών. Πραγματοποιήθηκε έρευνα στην αγορά εισαγόμενων φυκιών της Δανίας και έγιναν επαφές με τα καλύτερα εστιατόρια και εργαστήρια τροφίμων (όπως το NOMA, που ψηφίστηκε καλύτερο εστιατόριο του κόσμου το 2010 και το 2011, και το Σκανδιναβικό Εργαστήριο Τροφίμων) για να αποκομιστούν γνώσεις από την εμπειρία που έχουν από τη χρήση φυκιών και τις απόψεις τους σχετικά με το ποια είδη είχαν το μεγαλύτερο εμπορικό δυναμικό. Το προκαταρκτικό έργο προέβλεπε επίσης επισκέψεις σε δυνητικούς εταίρους με σκοπό να συζητηθεί το ενδιαφέρον τους για την παραγωγή φυκιών και να αποκομιστούν περισσότερες γνώσεις για τις δυνατότητες καλλιέργειας και συγκομιδής φυκιών.

Βάσει των αποτελεσμάτων του προκαταρκτικού έργου, καταρτίστηκε μια επενδυτική πρόταση με γνώμονα τη μεγιστοποίηση της χρήσης των υφιστάμενων πόρων και της υποδομής και την ελαχιστοποίηση των πρόσθετων άμεσων επενδύσεων. Η πρόταση αυτή συνδύαζε επίσης την καλλιέργεια φυκιών με τη συγκομιδή άγριων φυκιών. Έτσι, κατέστη δυνατό να ξεκινήσει η ανάπτυξη προϊόντων έξι μήνες νωρίτερα απ' ό, τι είχε προβλεφθεί αρχικά.

Η αίτηση του έργου υποβλήθηκε στις FLAG στις 20 Μαΐου 2010 και η καλλιέργεια ξεκίνησε σε μικρή κλίμακα το Δεκέμβριο του 2010. Επί του παρόντος, διοργανώνεται μια σειρά εργαστηρίων (το πρώτο πραγματοποιήθηκε τον Απρίλιο του 2011) με την παρουσία εμπειρογνομόνων από πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα της Δανίας, που πραγματεύονται πρακτικά ζητήματα αναφορικά με την καλλιέργεια και την επεξεργασία.



Για να διασφαλιστεί ο επαγγελματισμός και η καινοτομία ως προς την ανάπτυξη προϊόντων, ένας γνωστός σεφ με εμπειρία στη χρήση φυκιών πρόκειται να συντονίσει άλλα πέντε εργαστήρια για τους εταίρους του έργου που επιθυμούν να δώσουν μεγαλύτερη βαρύτητα στην ανάπτυξη προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, κράκερ φυκιών, σαλάτες, κρασί και παγωτό. Ένας σύμβουλος με εμπειρία στην ανάπτυξη προϊόντων διατροφής θα επισκέπτεται τακτικά διάφορες πρωτοβουλίες με σκοπό να παγιώσει και να παρακολουθήσει την πρόοδό τους.

Εν όψει της πρώτης συγκομιδής, που έχει προγραμματιστεί για το καλοκαίρι του 2011, ετοιμάζονται επίσης οι συσκευασίες και τα υλικά παρουσίασης καθώς και το προωθητικό υλικό, που περιλαμβάνει μια συλλογή συνταγών. Επίσης, προγραμματίζονται εκστρατείες εμπορίας σε συνεργασία με το Σύλλογο Ιχθυοπωλών της Δανίας και το μεγαλύτερο χονδρέμπορο τροφίμων της Σκανδιναβίας. Εξάλλου, οι τοπικοί παραγωγοί πρόκειται να παρουσιάσουν και να επιδείξουν τα προϊόντα τους σε τοπικές αγορές και εκθέσεις τροφίμων.

Οι κύριοι εμπλεκόμενοι

Στο έργο συμμετέχουν οχτώ νησιά, πέντε εκ των οποίων είναι μέλη του «Δικτύου Προϊόντων Διατροφής από τις Μικρές Νήσους της Δανίας». Το Bornholm, ένα από τα μεγαλύτερα νησιά της Δανίας, ίδρυσε και αποτελεί σήμερα ενεργό μέλος του Ευρωπαϊκού Δικτύου Γαστρονομικής Κληρονομιάς (<http://www.culinary-heritage.com/index.asp>).

Συνολικά, στο έργο συμμετέχουν 16 παραγωγοί – είτε στην καλλιέργεια είτε στην καλλιέργεια και την ανάπτυξη προϊόντων. Οι παραγωγοί προέρχονται από διάφορους τομείς: καλλιεργητές μυδιών, ιχθυοκαλλιεργητές, κηπουροί, ένας υπεύθυνος περιβάλλοντος και καλλιτέχνης, ένας παραγωγός κρασιού, ένας παραγωγός κίτρου, ένας παραγωγός παγωτού, ένας παραγωγός φυτικών εκχυλισμάτων και λειτουργικών τροφίμων και ένα παραγωγός μαρμελάδας, τουρσί και καρυκευμένων ρεγγών.



Τα αποτελέσματα του έργου

Το κύριο αποτέλεσμα που αναμένεται να προκύψει είναι η δημιουργία ενός μικρού πυρήνα Δανών καλλιεργητών και επεξεργαστών φυκιών με γνώσεις που απαιτούνται για την εξάπλωση της παραγωγής σε νέα είδη και την ανάπτυξη νέων προϊόντων που καλύπτουν τις ανάγκες της Νέας Σκανδιναβικής Κουζίνας. Αυτό θα συμβάλει στη διαφοροποίηση του τομέα παραγωγής τροφίμων στα νησιά, καθιστώντας τον λιγότερο ευάλωτο στις αλλαγές που επέρχονται στην αγορά.

Πιο ειδικά, οι στόχοι του έργου είναι:

- Η δημιουργία τουλάχιστον τεσσάρων νέων θέσεων απασχόλησης έως το τέλος του έργου,
- Η έναρξη καλλιέργειας τουλάχιστον τριών ειδών φυκιών,
- Η ανάπτυξη τουλάχιστον δύο νέων προϊόντων από κάθε συμμετέχοντα που ασχολείται με την ανάπτυξη προϊόντων,
- Η διενέργεια δύο εκστρατειών πληροφόρησης και εμπορίας, η έκδοση τεσσάρων ενημερωτικών εντύπων, η διοργάνωση ενός συνεδρίου, τεσσάρων εργαστηρίων και μιας σειράς ερευνητικών ταξιδιών για τους συμμετέχοντες.

Η χρήση της υφιστάμενης υποδομής, όπως τα παλαιά αλιευτικά σκάφη και τα υφιστάμενα λιμάνια και κτίρια στα μικρά αλιευτικά λιμάνια θα συμβάλει στη διαφύλαξη της υφιστάμενης πολιτιστικής κληρονομιάς, καθιστώντας έτσι τα νησιά πιο ελκυστικά στους τουρίστες. Επιπλέον, οι προωθητικές εκστρατείες θα βελτιώσουν την εικόνα των νησιών, ως παραγωγών ποιοτικών τοπικών προϊόντων διατροφής καθώς και ως ελκυστικών προορισμών για επίσκεψη.

Ειδικότερα, η καλλιέργεια φυκιών μπορεί να επιδράσει θετικά στο φυσικό περιβάλλον. Η απομάκρυνση των θρεπτικών συστατικών θα συμβάλει στον καθαρισμό του θαλασσινού νερού, ενώ τα συστήματα καλλιέργειας μπορούν επίσης να αποτελέσουν νέους βιοτόπους για θαλάσσιους οργανισμούς (π.χ. ιχθύδια).

Υπερκέραση εμποδίων: κύρια διδάγματα

Το πρώτο εμπόδιο ήταν οικονομικό. Οι μικροί ντόπιοι παραγωγοί διαθέτουν περιορισμένη επενδυτική ικανότητα και, ως εκ τούτου, δυσκολεύτηκαν να βρουν επαρκείς χορηγίες για παραγωγικά έργα που στηρίζονται από χαμηλότερη κρατική συνεισφορά. Λόγω της έλλειψης χορηγιών, το έργο αυτό μπορεί να μην καταφέρει να επωφεληθεί από όλη την επιδότηση του Άξονα 4.

Ένα άλλο θέμα ήταν ο χρόνος επεξεργασίας της αίτησης και των πληρωμών. Χρειάστηκαν περίπου οχτώ μήνες για την είσπραξη της πρώτης δόσης. Η ενδιάμεση χρηματοδότηση είναι θέμα μείζονος σημασίας για τους παραγωγούς με περιορισμένους οικονομικούς πόρους ή συλλόγους μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα. Ευτυχώς, το πρόβλημα ξεπεράστηκε χάρη στη γενναιόδωρη στήριξη μιας τοπικής τράπεζας.

Από τεχνική άποψη, η αφαίρεση των «φύτρων» των φυκιών προς καλλιέργεια αποδείχτηκε πολύ δύσκολη εργασία. Αυτό φαίνεται ότι αποτελεί ένα γενικό πρόβλημα στη βιομηχανία φυκιών και, για το λόγο αυτό, οι συμμετέχοντες του έργου αποφάσισαν να δημιουργήσουν το δικό τους φυτώριο που θα τεθεί σε λειτουργία το φθινόπωρο του 2011.

Όσον αφορά τους παράγοντες επιτυχίας, οι φορείς του έργου υπογραμμίζουν τα εξής:

- › Μια επιμελώς συνταγμένη αναφορά σχετικά με το σχεδιαζόμενο έργο
- › Τη διενέργεια μεγάλου αριθμού παρουσιάσεων και γευσιγνωσιών φυκιών καθόλη τη διάρκεια του 2010, γεγονός που βοήθησε στη βολιδοσκόπηση των αντιδράσεων των καταναλωτών και του ενδιαφέροντος των χονδρεμπόρων τροφίμων
- › Τη στήριξη και ενθάρρυνση της εμπλεκόμενης FLAG
- › Το αξιοσημείωτο «πρωτοπόρο πνεύμα» των εταιρών.

Μελλοντικές προοπτικές

Μολονότι οι οικονομικές προδιαγραφές του έργου δεν πληρούνται ακόμα πλήρως, το έργο διαθέτει επαρκή χρηματοδότηση για την αποπεράτωσή του. Ωστόσο, απαιτείται περαιτέρω θεμελίωση του έργου στις τοπικές κοινότητες, καθώς και συνεργασία με εμπειρογνώμονες και αρχές για τα τρόφιμα.

Δεδομένου ότι το έργο επεδίωξε να περιορίσει την ανάγκη για νέες επενδύσεις και να βασιστεί στις υφιστάμενες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, τα λειτουργικά έξοδα διατηρήθηκαν στο ελάχιστο δυνατό επίπεδο. Με αυτόν τον τρόπο, θα διασφαλιστεί η συνέχεια του έργου για πολλά χρόνια έστω κι αν τα επίπεδα πωλήσεων αρχικά είναι χαμηλά.

Αυτό είναι σημαντικό, καθώς παρόλο που τα διάφορα προϊόντα φυκιών έτυχαν ήδη θερμής υποδοχής από το ευρύ κοινό σε γευσιγνωσίες και άλλες δοκιμές, δεν γνωρίζουμε ακόμη σε ποιο βαθμό οι πελάτες θα αποφασίσουν τελικά να τα αγοράσουν, ενώ θα χρειαστεί χρόνος για την ανάπτυξη μιας βιώσιμης αγοράς.

Μακροπρόθεσμα, σχεδιάζεται ένας συνδυασμός παραγωγής φυκιών και ιχθυοκαλλιέργειας ή μυδοκαλλιέργειας. Η αλληλεπίδραση μεταξύ της παραγωγής φυκιών και καλλιέργειας ειδών ψαριών που τρέφονται με φύκια (όπως τα κεφαλόπουλα) μπορούν να επιφέρουν πρόσθετα οφέλη.

Μεταβιβασιμότητα

Η ουσία του έργου αυτού είναι η ανάπτυξη που βασίζεται σε μέχρι πρότινος αναξιοποίητους ή ανεπαρκώς αξιοποιημένους πόρους. Η Δανία δεν έχει καμία παράδοση στην κατανάλωση φυκιών. Παρόλα αυτά, η εμφάνιση της κουλτούρας των σούσι και της Νέας Σκανδιναβικής Κουζίνας άνοιξε το δρόμο για μια νέα αγορά.

Η ιδέα του έργου μπορεί να μεταφερθεί άμεσα σε περιοχές με φυσικούς πόρους που δεν αξιοποιούνται επαρκώς (απορριπτόμενα αλιεύματα, άγρια φυτά, παλιές ποικιλίες λαχανικών και δημητριακών ή παραδοσιακές φυλές βοοειδών ή άλλων ζώων). Στη Σκανδιναβία, για παράδειγμα, η Νέα Σκανδιναβική Κουζίνα έχει δημιουργήσει ζήτηση για τοπικά προϊόντα υψηλής ποιότητας. Όσον αφορά την οργάνωση του έργου, μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα ίδια οργανωτικά και οικονομικά συστήματα. Φυσικά, η διαδικασία επιδέχεται βελτίωσης μέσω, μεταξύ άλλων, μιας καλύτερης στρατηγικής για την αντιμετώπιση των θεμάτων που άπτονται της ενδιάμεσης χρηματοδότησης.

Κόστη και χρηματοδότηση

Συνολικό κόστος:	€ 158 253
Επιμερισμός δαπανών:	
Συμβουλευτικές υπηρεσίες και διοίκηση	€ 84 102
Υλικό/εξοπλισμός παραγωγής	€ 33 622
Έξοδα μετακίνησης και μεταφορικά	€ 18 239
Προϊόντα ενημέρωσης	€ 17 596
Εθελοντική εργασία	€ 2 682
Έλεγχος	€ 2 012
Χρηματοδότηση:	
Συνεισφορά του Άξονα 4:	€ 84 492 (70% από την FLAG μικρών νήσων / 30% από την FLAG του Bornholm)
Έργο του Εθνικού Πάρκου του Νότιου Funen	€ 40 234
Οργανισμός Βιομηχανίας Τροφίμων Δανίας-Μάρκετινγκ	€ 17 435
Υπουργείο Εσωτερικών	€ 13 411
Εθελοντική εργασία	€ 2 682

Στοιχεία του έργου

Τίτλος: Παραγωγή εδώδιμων ειδών φυκιών στα νερά της Δανίας: η εκκίνηση ενός νέου επαγγέλματος

Διάρκεια: δύο χρόνια (Ιαν 2011 – Δεκ 2012)

Ημερομηνία μελέτης περίπτωσης: Μάιος 2011

Στοιχεία επικοινωνίας

Kai Winter,

Πρόεδρος του «Δικτύου Προϊόντων Διατροφής Μικρών Νήσων Δανίας»

kai@kernegaarden.dk

+45 54 72 21 21

Στοιχεία της FLAG

FLAG μικρών νήσων της Δανίας

mp@aktionsgruppe.dk

+45 38 33 00 67

[FLAG Factsheet](#)

FLAG του Bornholm

hjj@lag-bornholm.dk

+45 20 42 33 70

[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.