

Producția de alge marine comestibile

FLAG-uri: Insulele mici daneze & Bornholm

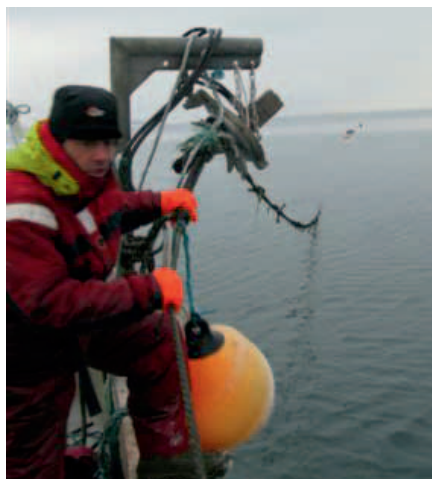
Insulele Anholt, Fejø, Skarø, Årø, Bjørnø, Ertholmene, Bornholm, Thurø, Danemarca

Privire de ansamblu asupra proiectului

Acest proiect implică o cooperare între părțile interesate din două FLAG-uri daneze, unul de pe insula Bornholm, iar celălalt care acoperă insule mai mici, în domeniul exploatării comerciale a algelor, o resursă ignorată din apele daneze. Prin promovarea cultivării, recoltării și prelucrării durabile a algelor marine, proiectul va aduce o contribuție la diversificarea economiilor locale din insule, contribuind astfel la menținerea unor populații locale puternice și a unor comunități dinamice.



Context și provocări cheie



Insulele mici daneze și Bornholm sunt zone izolate, amenințate de depopulare și pierderea oportunităților de afaceri. Producția de alge marine prezintă o oportunitate nouă potențială pentru antreprenorii locali, inclusiv pescarii. Dacă ar fi exploatată cu succes, aceasta ar putea ajuta la extinderea gamei de produse oferite pe plan local și ar conduce la creșterea veniturilor pentru producătorii de alimente și restaurantele locale.

Deși nu există o tradiție a cultivării, recoltării sau exploatării algelor marine în Danemarca, având în vedere popularitatea crescândă a produselor sushi și dezvoltarea Noii Bucătării Nordice, algele marine daneze sunt din ce în ce în ce mai căutate. Apele daneze produc, sau pot produce, specii de alge marine similare cu cele cultivate în Asia de Est sau în Oceanul Atlantic. Calitatea acestor alge marine este excelentă,

iar pentru unele utilizări chiar mai bună decât cea a algelor marine uscate importate, datorită nivelurilor de salinitate limitate din unele părți ale apelor daneze.

Multe dintre cele 27 de insule mici daneze cu mai puțin de 1 000 de locuitori sunt, împreună cu Bornholm, renumite pentru producția de alimente. Există totuși o lipsă de dezvoltare de noi produse care să fie competitive pe piață. Ca urmare, mulți producători de alimente lucrează doar în baza unui contract de muncă cu timp parțial în producția de alimente, suplimentându-și veniturile cu alte locuri de muncă cu timp parțial. Acest lucru poate crea o situație de lucru stresantă, care lasă puțin timp sau energie pentru dezvoltarea de produse.

Obiectivele proiectului

- › Cultivarea a trei specii de alge marine în cantități suficiente – și de calitate – care să satisfacă cererea companiilor locale de prelucrare a produselor alimentare, precum și consumatorii și restaurantele din orașele mai mari;
- › Dezvoltarea a cel puțin două produse noi care urmează să fie exportate din sau vândute în fiecare centru de producție local;
- › Cultivarea, ca activitate auxiliară, a unei game de plante tolerante la sare, cu mare valoare gastronomică;
- › Producerea de materiale de informare și lansarea unei campanii în marile orașe pentru promovarea conștientizării valorii culinare și a beneficiilor pentru sănătate ale algelor marine;
- › Exploatarea potențialului turistic al acestei noi întreprinderi de alge marine, demonstrând producția durabilă de alge marine și utilizând algele marine pentru a dezvolta o bucătărie locală autentică bazată pe resursele locale.

Descrierea proiectului

Ideea proiectului a apărut inițial dintr-o serie de reuniuni informale și sesiuni de brainstorming în 2009, în care au fost implicați producători independenți și experți în producția și dezvoltarea de produse.

Primul pas concret a fost un anteproiect, care a fost finanțat separat prin intermediul unui fond specific de către Ministerul danez al Alimentației, Agriculturii și Pescuitului, pentru a cerceta piața mondială de alge marine și aspectele tehnice ale cultivării, recoltării și prelucrării de alge marine. A fost examinată piața daneză a algelor marine importate și s-au stabilit contacte cu restaurante renumite și laboratoare alimentare (cum ar fi NOMA, care a fost votat cel mai bun restaurant din lume în 2010 și 2011, și Laboratorul Alimentar Nordic), pentru a învăța din experiența lor de utilizare a algelor marine și din opiniile lor cu privire la speciile cu cel mai mare potențial comercial. Anteproiectul a inclus, de asemenea, vizite la potențiali parteneri pentru a discuta despre interesele lor în producția de alge marine și pentru a afla mai multe despre posibilitățile de cultivare și recoltare a algelor marine.

Pe baza rezultatelor anteproiectului, a fost pregătită o propunere de investiții, bazată pe utilizarea la maxim a resurselor existente și a infrastructurii și reducerea la minim a investițiilor suplimentare directe. Această propunere combină, de asemenea, cultivarea de alge marine cu recoltarea de alge marine sălbatice. Acest lucru a făcut posibilă începerea dezvoltării de produse șase luni mai devreme decât ar fi fost altfel posibil.

Cererea pentru proiect a fost prezentată FLAG-urilor în mai 2010, iar cultivarea a început la scară mică în decembrie 2010. În prezent, sunt organizate o serie de ateliere de lucru (primul având loc în aprilie 2011) pentru a aborda chestiuni practice legate de cultivare și de prelucrare. Aceste ateliere implică experți din universități și instituții de cercetare daneze.



Pentru a asigura profesionalismul și inovația în materie de dezvoltare de produse, un renumit bucătar cu experiență în utilizarea de alge marine va organiza alte cinci ateliere de lucru pentru acei parteneri din cadrul proiectului care doresc să se concentreze pe dezvoltarea de produse. Produsele dezvoltate vor varia de la salate pe bază de alge marine la vin și înghețată. Un consultant cu experiență în dezvoltarea de produse alimentare va vizita în mod regulat diferitele inițiative pentru a consolida și monitoriza progresul lor.

Înainte de prima recoltă, care este așteptată pentru vara anului 2011, sunt pregătite, de asemenea, ambalaje și materiale de prezentare, împreună cu materiale promoționale, inclusiv o colecție de rețete. Sunt planificate, de asemenea, campanii de marketing în colaborare cu Asociația daneză a comercianților de pește și cel mai mare comerciant cu ridicata de produse alimentare scandinave. Producătorii locali plănuiesc, de asemenea, să prezinte și să expună produsele lor în piețele alimentare locale și târgurile de alimente.

Principalii actori implicați

Proiectul implică opt insule, dintre care cinci sunt membre ale „Rețelei alimentare a insulelor mici daneze”. Bornholm, una dintre cele mai mari insule daneze, a fost fondatorul și este un membru activ al Rețelei Patrimoniului Culinar European (<http://www.culinary-heritage.com/index.asp>).

În total, 16 producători participă la proiect, fie în domeniul cultivării, fie atât în domeniul cultivării, cât și în cel al dezvoltării de produse. Aceștia provin dintr-o varietate de medii și includ: crescători de midii, acvacultori, grădinari, un arhitect peisagist și artist, un producător de vinuri, un producător de cidru, un producător de înghețată, un producător de extracte din plante și alimente funcționale, precum și un producător de gemuri, murături și heringi condimentați.



Rezultatele proiectului

Principalul rezultat așteptat este crearea unui mic nucleu de producători și procesatori de alge marine daneze cu suficiente cunoștințe pentru a extinde producția la noi specii și pentru a dezvolta produse noi în conformitate cu nevoile Noii Bucătării Nordice. Acest lucru va contribui la diversificarea sectorului producției alimentare pe insule, făcându-l mai puțin vulnerabil la schimbările de pe piață.

Mai precis, proiectul își propune:

- › Să creeze un minim de patru noi locuri de muncă până la sfârșitul proiectului;
- › Să înceapă cultivarea a cel puțin trei specii de alge marine;
- › Să dezvolte cel puțin două produse noi de către fiecare participant care se concentrează pe dezvoltarea de produse;
- › Să lanseze două campanii de informare și de marketing, să producă patru broșuri de informare, să organizeze o conferință, patru ateliere de lucru și o serie de vizite de cercetare pentru participanți.

Utilizarea infrastructurii existente, cum ar fi bărci de pescuit vechi, precum și a porturilor existente și a clădirilor din porturile pescărești mici va contribui la conservarea patrimoniului cultural existent, îmbunătățind astfel atractivitatea insulelor pentru turiști. În plus, campaniile de promovare vor contribui la îmbunătățirea profilului insulelor, atât ca producători de produse alimentare locale de calitate, cât și ca locuri atractive de vizitat.

Foarte important, cultivarea algelor marine poate avea, de asemenea, un impact pozitiv asupra mediului natural. Eliminarea substanțelor nutritive ajută la purificarea apei de mare, în timp ce sistemele de cultivare oferă, de asemenea, biotopuri noi pentru organismele marine (de exemplu, pești tineri).

Depășirea obstacolelor: lecții-cheie

Prima barieră a fost de natură financiară. Micii producători locali au o capacitate limitată de investiții și găsirea de fonduri complementare suficiente s-a dovedit a fi o sarcină dificilă pentru proiectele de producție, care beneficiază de niveluri mai scăzute ale contribuției publice. Această lipsă de cofinanțare ar putea însemna ca proiectul să nu fie capabil să utilizeze pe deplin subvenția de la Axa 4.

O altă problemă a fost timpul de procesare a cererii și de efectuare a plăților. Aproximativ opt luni au fost necesare pentru ca prima tranșă să fie primită. Finanțarea intermediară este o problemă majoră pentru producătorii sau asociațiile non-profit dependente de numerar. Din fericire, această chestiune a fost depășită prin sprijinul generos al unei bănci locale.

La nivel tehnic, obținerea „răsadurilor” de alge care să fie cultivate s-a dovedit foarte dificil de realizat. Acest lucru pare a fi un blocaj general în industria algelor marine și, din această cauză, participanții la proiect au decis să creeze propria lor pepinieră, care va începe să funcționeze în toamna anului 2011.

În ceea ce privește factorii de succes, promotorii proiectului evidențiază următoarele:

- › Un raport atent pregătit plecând de la anteproiect
- › Organizarea mai multor prezentări și degustări de alge marine pe parcursul anului 2010, care a ajutat la măsurarea reacțiilor consumatorilor și a interesului manifestat de angrosiștii de alimente
- › Sprijinul și încurajarea FLAG-urilor implicate
- › Remarcabilul „spirit de pionierat” al partenerilor.

Perspective de viitor

Cu toate că cerințele financiare ale proiectului nu au fost încă pe deplin rezolvate, proiectul are suficiente fonduri pentru a fi finalizat. Cu toate acestea, ancorarea în continuare a proiectului în comunitățile locale va fi importantă, precum și stabilirea unei cooperări cu experții și autoritățile din domeniul alimentar.

Deoarece proiectul a încercat să limiteze cerința de investiții noi, bazându-se în schimb pe instalațiile și echipamentele existente, cheltuielile de funcționare au fost menținute la un nivel minim. Acest lucru va permite continuarea proiectului pe parcursul mai multor ani, chiar dacă nivelurile vânzărilor sunt mici la început.

Acest lucru este important, deoarece, deși diferitele produse din alge marine au fost bine primite de publicul larg în timpul degustărilor și al altor teste, măsura în care clienții vor cumpăra aceste produse în cele din urmă este încă necunoscută și ar putea dura ceva timp până la dezvoltarea unei piețe viabile.

Pe termen mai lung, se are în vedere o combinație între producția de alge marine și creșterea peștilor sau midiiilor. Interacțiunea dintre producția de alge marine și creșterea unor specii de pești consumatoare de alge marine (cum ar fi chefalul) ar putea aduce, de asemenea, beneficii suplimentare.

Transferabilitate

Esența acestui proiect este dezvoltarea bazată pe resursele locale care anterior erau neutilizate sau doar parțial utilizate. Nu a existat niciodată o tradiție de a mânca alge marine în Danemarca, dar apariția culturii sushi și a Noului Bucătărie Nordice a deschis o nouă oportunitate de piață.

Conceptul proiectului este direct transferabil la zonele unde resursele naturale sunt utilizate doar parțial (capturile accidentale de pești, plantele sălbatice, soiurile vechi de legume și cereale sau rasele tradiționale de bovine sau alte animale). În Scandinavia, de exemplu, Noua Bucătărie Nordică a creat o cerere de produse locale de vârf. În ceea ce privește organizarea proiectului, ar putea fi utilizate aceleași sisteme organizatorice și financiare. Dar procesul ar putea fi simplificat în continuare, prin intermediul unei strategii îmbunătățite de soluționare a problemelor de finanțare intermediară, printre altele.

Costuri și finanțare

Cost total:	€ 158 253
Clasificarea costurilor:	
Servicii de consultanță și administrare	€ 84 102
Materiale/echipamente de producție	€ 33 622
Călătorii și transport	€ 18 239
Produse de informare	€ 17 596
Muncă voluntară	€ 2 682
Audit	€ 2 012
Finanțare:	
Contribuție de la Axa 4:	€ 84 492 (70% FLAG-ul insulelor mici/ 30% FLAG-ul Bornholm)
Proiectul Parcul Național Funen din sud	€ 40 234
Agenția daneză pentru Industria Alimentară – Marketing	€ 17 435
Ministerul Afacerilor Interne	€ 13 411
Muncă voluntară	€ 2 682

Informații despre proiect

Titlu: Producția de specii de alge marine comestibile în apele daneze: începutul unei noi profesii

Durată: doi ani (ianuarie 2011 – decembrie 2012)

Data studiului de caz: mai 2011

Detalii de contact

Kai Winter,
președintele „Rețelei alimentare a insulelor mici daneze”
kai@kernegaarden.dk
+45 54 72 21 21

Detalii despre FLAG

FLAG-ul insulelor mici daneze

mp@aktionsgruppe.dk

+45 38 33 00 67

[Fișă tehnică FLAG](#)

FLAG-ul Bornholm

hjj@lag-bornholm.dk

+45 20 42 33 70

[Fișă tehnică FLAG](#)

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

Clauză de nerespabilitate: 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.