



Caleta Carolina
Bahía Camarones

Datos

Granja acuícola de 12 ha que produce Mejillones, y cosecha Sal marina y algas. Capacidad actual de producción de Mejillón: 30 toneladas

Dueños:

SORROCHE Stéphane

- Jefe de Proyecto en Acuicultura
- Postgrado Internacional en Gestión de Producción Acuático (CREUFOP, Francia)
- Enólogo de formación, trabajó durante 10 años en su propia empresa de servicio informático a los profesionales del vino para acompañarlos en la gestión de calidad y trazabilidad.

SORROCHE Caroline

- Contadora
- Trabajó para varias empresas en la gestión contable y financiera y participo en la gestión de procesos de calidad

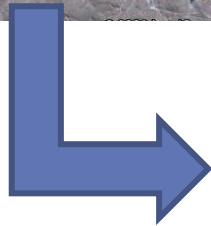
Emprendimiento de 600 000 pesos (cerca de 110 000 euros)



El historial

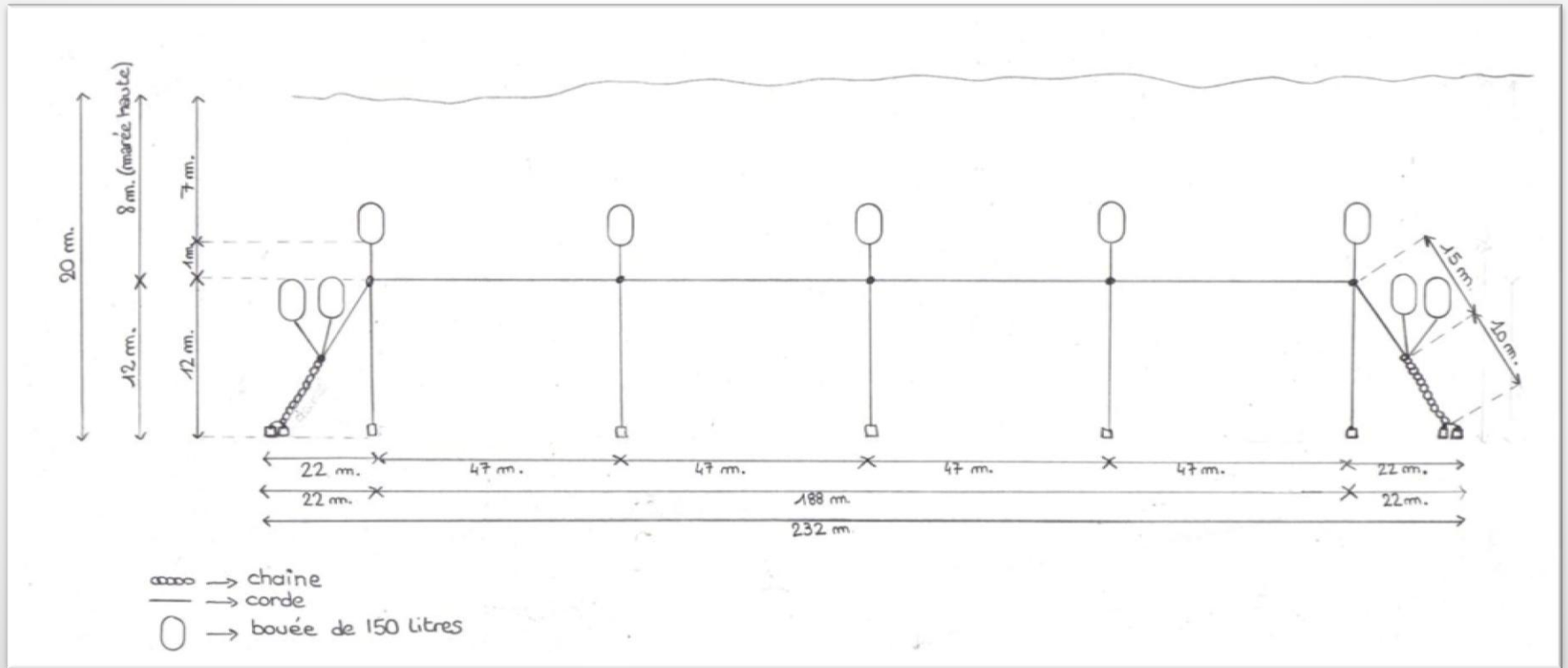
- 2008: Concepción del proyecto de desarrollo de una granja marina con cultivo integrado de engorde de peces y mejillones en el CREUFOP
- 2009: Aprobación por la Secretaria de Pesca del CHUBUT con apoyo de Nación. Proyecto de 1 200 000 pesos financiado por parte privada y por crédito provincial
- Junio de 2009: Cambio de las estructuras administrativas que anulo el proyecto. Volvimos a empezar todas los tramites
- Hasta Abril de 2010 quedamos a la espera que la nueva dirección de Pesca firme la resolución para otorgarnos una concesión en mar. Hicimos un estudio mas profundo de la condiciones climáticas y una evaluación de la biomasa en la zona de concesión
- Abril de 2010 pusimos la primer línea de mejillones y en Junio la primeras semillas compradas al colegio 721

Ubicación del cultivo



Sistema de producción

- Long line de profundidad, una adaptación de los sistemas de cultivo sumergidos usados en el sur de Francia



Porque usar este sistema

- Las condiciones climáticas y los corrientes fuertes no permiten de desarrollar técnicas de producción de superficie en la bahía, sin medios importantes
- Las macro algas impactan las infraestructuras, debajo de 7 metros hay menos influencias
- La profundidad del cultivo limite el desgranado y aumenta los rendimientos.



Los fondeos

- En el desarrollo de la granja tuvimos como desafíos la falta de medios profesionales, lo que implicó la búsqueda de alternativas en la implantación del cultivo.



Las líneas de producción

- Sin barcos adaptados, hay que adaptarse...



Autorizaciones y Acuerdos

- Inscripto en el RENACUA bajo el numero 128
- Otorgado por la Secretaria de Pesca del CHUBUT bajo resolución 114/2010 y 350/2010
- Otorgado por la Secretaria del Medio Ambiente del CHUBUT bajo disposición 58/10-SGA y DS
- Proyecto piloto PROCAL II

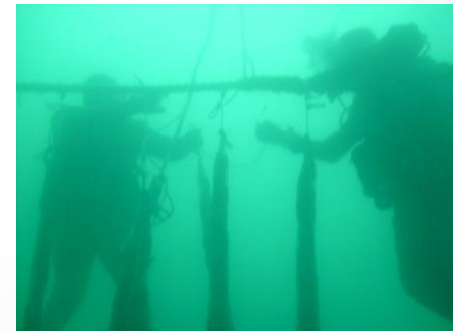
Además, el emprendimiento firmó:

- Un acuerdo marco con el Colegio 721
- Una carta con el CENPAT/CONICET para evaluar las enfermedades y parásitos en el Mejillón



Nuestro trabajo

- De la semilla hasta la cosecha : Clasificación, selección, chorizos de bajo densidad según tamaño.



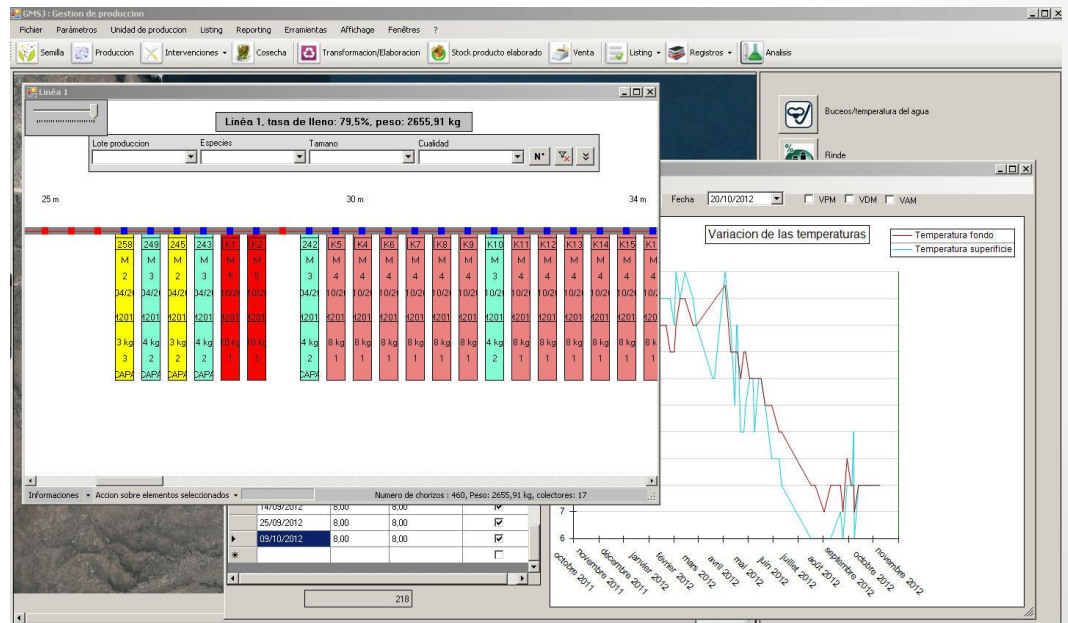
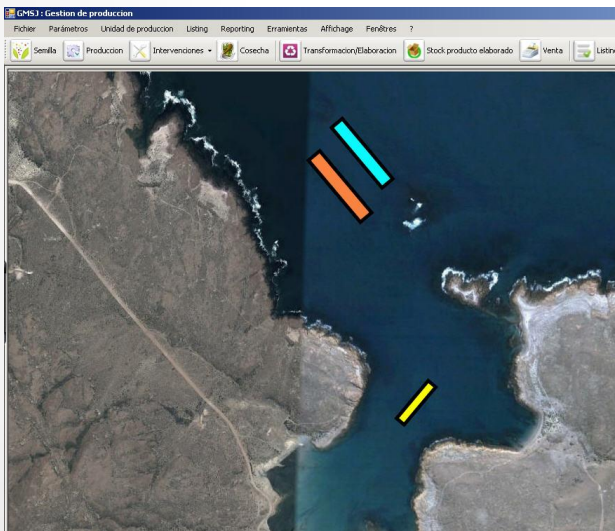
Producción

- Hoy tenemos una producción de 10 toneladas con un Long line. La segunda Long line se utiliza para la captación de semillas
- Podríamos producir mucho mas, pero faltan medios y semillas
- Nuestro trabajo es artesanal. Para cambiar la escala de producción (industrial) seria necesaria una mayor inversión económica.



Trazabilidad

- Desde el principio nuestro objetivo es tener un producto de calidad con sello “producción orgánica” y desarrollar una denominación de origen.



Seguimiento



- Cada chorizo esta numerado. El crecimiento del mejillón y el buen estado del cultivo es controlado con buceo frecuente



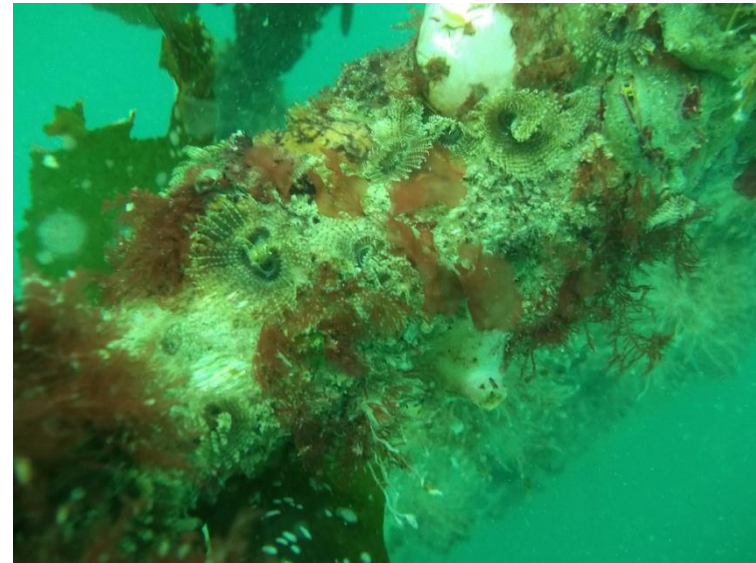
Balance de la primera cosecha

- El producto es de gran calidad, de un tamaño importante (7 hasta 10 cm) con una velocidad de crecimiento de 10 hasta 15 meses.



Control del impacto ambiental

- Realizamos chequeos permanentes de los agentes que puedan provocar impacto ambiental. Nuestro cultivo resulta una influencia favorable.



Biodiversidad, refugio para especies

Nuestra acción social

Nuestro interés es compartir nuestra experiencia y participar en la capacitación de los otros productores.

- Tenemos un convenio con la UTN de Puerto Madryn para la capacitación de los futuros ingenieros pesqueros
- Participamos en la formación de recolectores en técnicas acuícolas
- Participamos en La Red de Fortalecimiento para la Maricultura Costera Patagónica



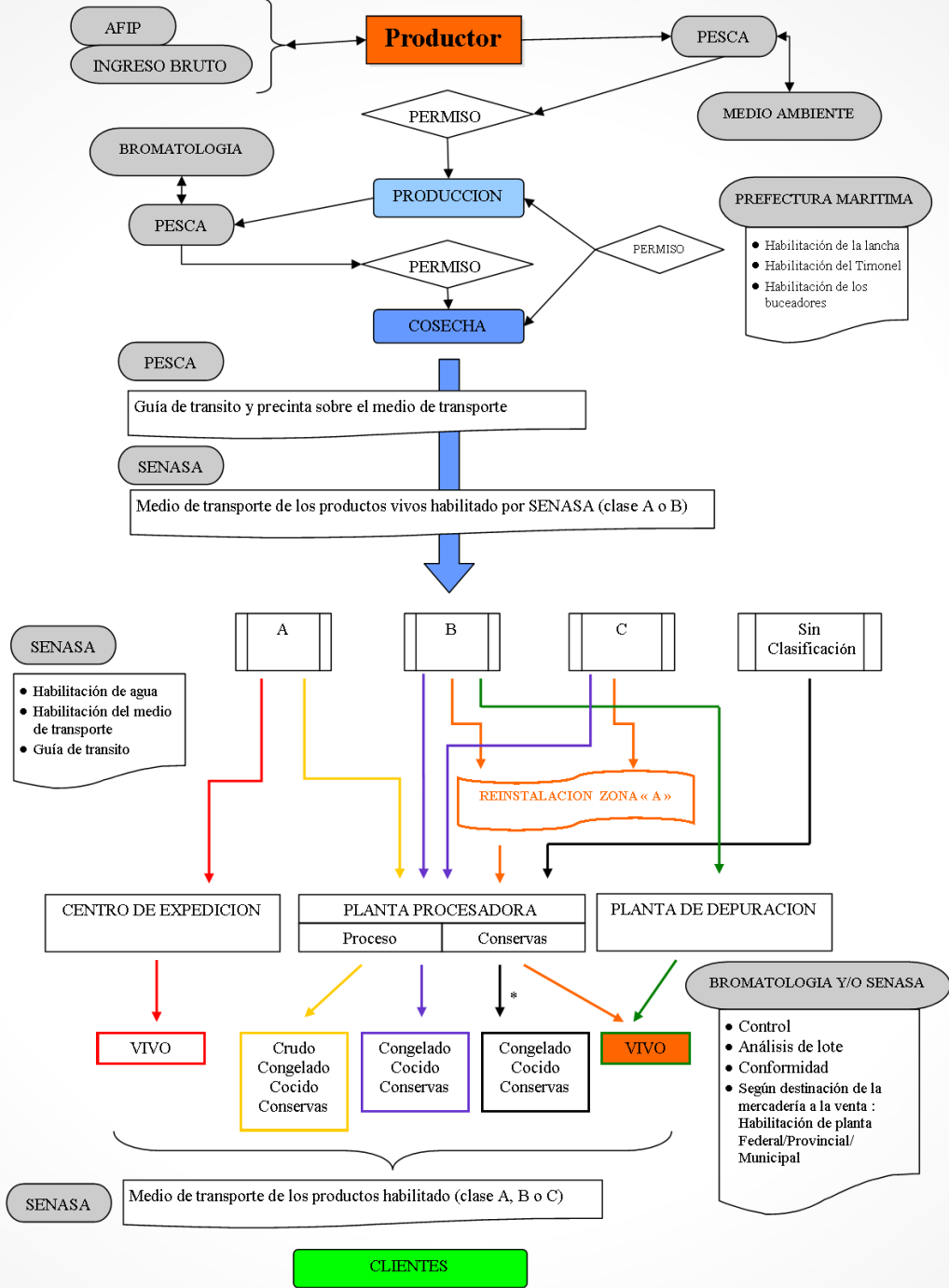
Compartir, capacitar



Venta y mercado

- Potencialmente el mercado ya existe y esta creciendo. Los pedidos de producto fresco son de toneladas por semana y los pedidos de productos transformados congelados y escabechados son muy importantes.
- El mercado es por ahora interno, pero hay una demanda para los productos orgánicos para exportar
- Pero el sistema legal Argentino es complejo para la venta de nuestro producto. La ley actual es un freno al desarrollo de la acuicultura en general.





* Análisis de lote : Bacteriológico, Toxinas...

Nuestros problemas

- Lentitud administrativa
- Muchos requisitos de SENASA y de Bromatología casi imposibles de cumplir
- Vacío de leyes marítima al nivel nacional (prefectura naval)
- Interdicción de mercantilización al nivel municipal
- Falta de promoción turística
- Falta de apoyo financiero y político a niveles provincial y nacional
- Clasificación de aguas pendiente
- Gestión de la supervisión de marea roja no se encuentra adaptada para cultivos de este tipo

Consecuencia:

Dificultades para vender nuestro producto y dificultades para desarrollarse



Conclusión y perspectivas

- Desarrollar la acuicultura en Argentina es un desafío permanente
- El potencial es enorme. De la lectura del último informe de la FAO, se puede evaluar que, a pesar del gran recurso marítimo y continental, Argentina es un país poco desarrollado en la actividad acuícola
- Hemos presentado en la Secretaría de Pesca del CHUBUT un proyecto ambicioso para arrancar definitivamente con la maricultura. También trabajamos con la UTN en el desarrollo de un nuevo sistema de producción adaptado al mar argentino, inspirado de nuestro sistema de producción.

Gracias

...

