

MEMORIA PARA PREMIOS BIODIVERSIDAD 2009

LIDERAZGO E INNOVACIÓN

ALGAMAR: Recolección y Elaboración de Algas Marinas para consumo humano en Galicia.

DESCRIPCIÓN

Primera empresa de recolección y elaboración de algas deshidratadas para alimentación humana como verdura.

Alternativa innovadora a la pesca convencional.

Recursos renovables y abundantes.

Empleo estable en zona rural: 100% mujeres con contrato indefinido.

DATOS DE LA EMPRESA:

ALGAS ATLANTICAS ALGAMAR S.L.

CIF: B 36545853

Polígono de Amoedo, zona B, parcela 2 D

36840 – PAZOS DE BORBÉN – PONTEVEDRA

Tel 986 404857. Fax 986 403575. E-mail info@algamar.com

Web: www.algamar.com

Nº Registro Industrial: 36/ 23147

Nº Registro Industrias Agrarias: 36/ 40968

Nº Registro Sanitario: 21.18641 / PO

Nº Registro Operador Ecológico en el CRAEGA (Autoridad Oficial de Control): GA-1056-I-HK

Año de constitución: 1996 - ALGAMAR C.B.

Año de cambio de nombre: 2007 - ALGAS ATLANTICAS ALGAMAR S.L.

FUNDADORES Y ADMINISTRADORES SOLIDARIOS:

- Clemente Fernández Súa – DNI 36016500 H

- Fermín Fernández Súa – DNI 36078588 Y

MATERIAL Y FOTOS ADJUNTOS:

- Catálogo ALGAMAR.

- Recortes de Prensa

- Fotos stand Ferias y portada catálogo en Reino Unido

- Web a consultar: www.algamar.com

PRESENTACIÓN

Las **algas marinas son consumidas** en diferentes países desde tiempos inmemoriales: Asia, Oceanía, América occidental y algunas regiones del norte de Europa.

No es el caso de España, aunque paradójicamente tenemos excelentes recursos naturales. En **Galicia crecen de forma natural** formando “bosques submarinos” y constituyen una importante biomasa. Más de 60 especies han sido catalogadas **oficialmente por la Xunta de Galicia** como interesantes por sus propiedades (“As Algas en Galicia, Alimentación e outros usos” – Consellería de Pesca, 1993).

Por otra parte, las **algas** están reconocidas **científicamente** como un **alimento de alto valor nutricional**:

“Por su elevado contenido en nutrientes, **las algas son una óptima fuente mundial de alimento**”.

(Evaluación Nutricional y Efectos fisiológicos de Macroalgas Marinas Comestibles - Consejo Superior de Investigaciones Científicas - Arch. Latin. de Nutrición (vol 49, 1999).

“**Alimento rico en proteínas, minerales, vitaminas y otros nutrientes específicos.** Destaca su alto contenido en minerales y oligoelementos.”

(Determinación de Elementos Mayoritarios en Macroalgas procedentes de las Costas de Galicia – Univ. Complutense de Madrid – Schironia n° 1 – Nov. 2002)

“Los resultados obtenidos demuestran que estas algas reúnen las **características esperadas de un alimento saludable.**” *(Profesora Julia López – Univ. de Santiago de Compostela – En. 2008)*

En el año 1996, dos hermanos, nacidos y criados en la costa gallega de la Bahía de Vigo, fundaban **ALGAMAR**, una empresa especializada **exclusivamente** en Algas secas para alimentación humana como verdura.

“¡Qué temeridad!” – les decía el responsable de una importante empresa de congelados.

Pero **Clemente y Fermín Fernández Súa** lo tenían claro. Sabían que las algas estaban siendo importadas de Asia y consumidas en España, mientras en las costas gallegas esas mismas algas - y también otras de gran interés - se desarrollaban de forma natural y silvestre. Ellas formaban parte de su entorno cotidiano.

En aquel momento no había antecedentes en España. Ninguna empresa especializada en algas como verdura seca, de quien aprender. Todo lo fueron **desarrollando por sí mismos**: los sistemas de selección y recolección, las técnicas de secado, las máquinas para todo ello, el almacenaje, la conservación. Sí, había alguna empresa que se dedicaba a extractos, pero el objetivo de ALGAMAR era producir algas alimentarias secas tal cual, como las que nos llegaban de Asia: **una verdura que llegase a ser considerada normal en nuestra cocina**. ¿Un sueño, una temeridad?

Después de 13 años, el tiempo demuestra lo que entonces para muchos era impensable: hoy en España todos los **cocineros y chefs famosos utilizan algas** como ingrediente exquisito en sus menús. Y los visitantes de las ferias ya no ponen cara rara ante el stand de las algas. La sorpresa ha dejado paso a la curiosidad y a las ganas de saber más: “Dicen que es **el alimento del futuro** ¿verdad?”. “¿Cómo se preparan?”.

Durante estos años, varios ministros se acercan con interés al stand de ALGAMAR: Josep Borrell, Cristina Narbona, Elena Espinosa.

Paralelamente, la **Universidad Complutense**, la **Universidad de Santiago de Compostela** y el **CSIC** desarrollan y publican sus investigaciones con las algas de ALGAMAR.

Poco a poco, con mucha imaginación, convicción y constancia en el trabajo, se fue abriendo el camino, creando y afianzando una línea coherente.

➤ **Resumen de estos 13 años de trabajo:**

- Estudiar la **información oficial de la Xunta de Galicia sobre algas alimentarias**, publicada en 1993
- Contactos con la **Consellería de Pesca del Gobierno Autónomo** y aprobación del “Plan ALGAMAR de Explotación de Algas”
- Estudiar las mejores **zonas de recolección y las condiciones de crecimiento** de las algas.
- **Recolección manual y respetuosa**, sin máquinas que agredan el habitat natural submarino donde crecen las algas.

- Colaboración con las **Cofradías de Pescadores**: Cangas, Illa de Arousa, Aldán.
- Diseño, construcción y equipamiento de la **nave industrial de la empresa** en municipio con riesgo de **despoblación rural: Pazos de Borbén**, sustituyendo las anteriores instalaciones en Redondela.
- Desarrollar **secaderos de baja temperatura y alto rendimiento** (4 toneladas frescas por día)
- Creación de la **Gama Bio Algamar** de alimentos **certificados ecológicos**, elaborados con algas.
- Creación de la red de **Distribuidores** para el mercado español.
- Participación en las principales **Ferias** del sector de alimentos ecológicos
(**Biocultura** en España, **Biofach** en Alemania)
- Organizar **Jornadas Divulgativas** en la costa gallega, de 1 semana de duración, en 5 años consecutivos.
- Colaboración con las **Universidades** y con el **CSIC**.
- Publicación del libro **“Algas de Galicia Alimento y Salud”**.
- Publicación del libro **“Recetas con Algas Atlánticas”**.
- **Reportajes en las cadenas de TV** estatales y autonómicas.
- Participación en el Plan Pipe de **internacionalización**.
- Expansión progresiva a **otros países europeos**: Portugal, Dinamarca, Bélgica, Inglaterra, Polonia, Italia.
- Plantilla de personal contratado de **100% mujeres con contrato indefinido**.
- Utilización en todas las publicaciones del **papel certificado ecológico FSC**. Colaboración en la campaña Respons-arbolidad: **plantar 100 millones de árboles** en España.

POR QUÉ NOS PRESENTAMOS A ESTE PREMIO

➤ **Originalidad de la Empresa**

Algamar es pionera. **Es la primera empresa española que decide dedicarse exclusivamente** a la recolección, secado y elaboración de algas marinas para uso alimentario como verdura.

➤ **Zona de Trabajo – Entorno Ecológico**

Tiene su sede en la bahía de Vigo, a 18 km de esta ciudad, y a 30 km al norte de la frontera con Portugal. Su zona habitual de trabajo con las algas es la costa sur de Galicia, catalogada por la Unión

Europea como **Red Natura 2.000** y muy cerca de la **Reserva Natural de las Islas Atlánticas**.

➤ **Recursos Autóctonos, Renovables y Abundantes: Soberanía Alimentaria.**

Las algas – también llamadas las **verduras del mar** - que recoge ALGAMAR en Galicia son **verduras silvestres**. Tal como indican las publicaciones oficiales de la Consellería de Pesca (“Algas en Galicia, Alimentación e outros usos”) y las diferentes cartas de nominación, las algas son aquí un **recurso natural abundante y autóctono**, que además **se renueva** cada año en el mar y por ello significa un **alimento estable y sostenible**. Esta actividad de extracción de las algas está **regulada y supervisada por la Xunta de Galicia**, concedida a ALGAMAR cada año y publicada en el DOGA (Diario Oficial de Galicia) de forma ininterrumpida desde la creación de la empresa (ver Carta de Nominación de Fundación Cetmar)

➤ **Creadores de Empleo Estable - Empleo Femenino – Arraigo Cultural**

La empresa está situada en un municipio rural – Pazos de Borbén - considerado por la Unión Europea “**zona con riesgo de despoblación**”. ALGAMAR con su actividad facilita que la **población local permanezca en su lugar de origen**, ayudando de este modo a que su **riqueza cultural y social siga viva**. El **100% de sus empleadas son mujeres con contrato indefinido**.

➤ **Alternativa Innovadora a la Pesca Convencional**

Desde sus inicios, la empresa colabora con las Cofradías de Pescadores locales (Cofradía de Cangas de Morrazo, Cofradía de la Isla de Arousa, Cofradía de Aldán) ofreciendo **una alternativa innovadora frente a la pesca convencional**.

➤ **Crecimiento Sostenido, Liquidez, Inversión y Creación de Empleo Estable**

Crecimiento sostenido, incluso en estos tiempos de crisis. En el 1er semestre del 2009 ALGAMAR ha facturado un **14% más que en el mismo periodo del 2008**. En la tabla que va más abajo se pueden ver la **evolución de la facturación de los últimos 6 años** y el importe de las inversiones realizadas en **nueva nave y equipamiento en los últimos 4 años**.

Esta **trayectoria económica al cabo de 13 años de trabajo, sin ninguna deuda pendiente con los bancos**, confirma la **intuición de sus creadores** y su visión de futuro y consolida a la **empresa como un modelo de actividad bien gestionada que ofrece trabajo y ejemplo en el ambiente rural donde**

se ubica.

Algunos datos:

CONCEPTO	CANTIDAD
Inversión en nave nueva de 1.100 m2 y equipamientos en los últimos 4 años (2005-2008)	450.129 euros
Facturación del año 2003	223.436
Facturación del año 2004	320.816
Facturación del año 2005	422.107
Facturación del año 2006	460.245
Facturación del año 2007	513.910 (CB + SL)
Facturación del año 2008	506.997
Puestos de trabajo fijos	9 (2 administradores + 7 empleadas)
Deudas	CERO

➤ **Creadores de Alimentos Saludables - Certificación Ecológica**

Así lo reconocen las **conclusiones científicas a partir de las algas de ALGAMAR**, como consta en el **Certificado adjunto de la Universidad de Santiago**, y como constan en las **cartas de nominación** de la **Universidad de Santiago**, de la **Universidad Complutense** y del **IFPS** (Instituto de Formación Profesional Sanitario) de **Barcelona**,

ALGAMAR está oficialmente reconocida como **empresa ecológica** por el Consejo Regulador CRAEGA, único **organismo que certifica a las empresas y productos ecológicos** en Galicia. Véase el Certificado emitido por ellos y la carta de nominación a la candidatura de ALGAMAR.

Los diferentes productos ALGAMAR están detallados en el **Catálogo adjunto** y en la Web de la empresa: www.algamar.com.

Las **algas secas** y los **productos elaborados con algas** conforman el Catálogo ALGAMAR, una **gama única en Europa**.

Los elaborados con algas fueron creados para acercar las algas al consumidor: **Sopas, arroz, pasta,**

paté, aperitivos, galletas, tortitas...todos ellos con algas.

El objetivo es hacer de las **algas atlánticas** una **verdura de uso común** y un **valioso ingrediente** en la cocina española y europea.

➤ **Comercialización**

Uno de los puntos clave en una empresa. Los productos de ALGAMAR están presentes en las **tiendas de alimentos naturales**, prácticamente en toda **España**, incluyendo Baleares y Canarias, a través de una red de **distribuidores regionales**, que se consolidó desde el año 2001.

A partir del año 2005, comprobados los buenos resultados en España y con la ayuda del **Plan Pipe 2.000**, se puso en marcha la **exportación a otros países europeos**: Portugal, Dinamarca, Bélgica, Inglaterra, Polonia, Italia.

Para el mercado europeo se preparó entonces la edición de **catálogos, etiquetas, carteles** y la **web www.algamar.com** en **6 idiomas: español, portugués, alemán, inglés, francés e italiano.**

La **marca ALGAMAR** está **registrada en Europa** como **marca comunitaria** desde el año 2004 y la empresa tiene registrada también DELIALGA, una segunda marca comunitaria.

- Ferias nacionales:

Stand en Feria **Biocultura** en Madrid y Barcelona, desde 1997 hasta hoy – el primer stand de algas en la historia de esta feria - con conferencias, talleres de cocina y degustaciones. Stand en feria **Alimentaria** de Barcelona, en 2006.

- Ferias internacionales:

Stand en **Biofach** (Nuremberg - Alemania) en 2007, stand en **Alimentaria** de Lisboa en 2007, stand en **Terra Sa**, Lisboa 2006.

➤ **DIVULGACION: Ferias, Jornadas, Libros, Reportajes en TV, Artículos en prensa.**

- Ferias:

El tema de la Ferias se toca en el apartado anterior de Comercialización. Es una de las principales actividades de difusión desde que se fundó la empresa.

- Exposiciones:

A propuesta de la **Universidad** de Santiago, ALGAMAR participa en la **Exposición** “As Algas na nosa

Vida” (Las Algas en nuestra vida) en la primavera del año 2002, en el **Museo Universitario** de Compostela.

- Jornadas Divulgativas de Algas Atlánticas:

Organizadas por ALGAMAR, desde 1999 y durante **5 años consecutivos** en Galicia, de 1 semana de duración, con **ponencias científicas** (sobre biología de nuestras algas, habitat y nutrición) **clases prácticas en el mar y en la cocina y menú diario a base de algas**. Con asistencia de participantes y ponentes de España, Francia, Alemania, Suiza y Méjico y con la colaboración de la **Universidad de La Coruña**. Se termina este **ciclo de 5 años** en la Isla de Arosa, en las instalaciones del Instituto Galego de Formación en Acuicultura (IGAFSA), perteneciente a la **Xunta de Galicia**.

- Libros editados:

- Año 2002: 1ª edición de "**Algas de Galicia, Alimento y Salud**", de 270 págs, 32 fotos a color, con descripción de cada alga, datos nutricionales detallados, forma de prepararlas y más de 70 recetas. Es el libro de referencia en España sobre las algas atlánticas y va por la **3ª edición**. Además está traducido al **portugués, alemán, inglés y francés**, también editado por ALGAMAR

- Año 2004: 1ª edición de "**Recetas con Algas Atlánticas**", de 165 págs, 32 fotos a color, 107 recetas. Premio Internacional Gourmand 2004 al mejor libro vegetariano en español. Va por la **2ª edición**.

- Programas y reportajes de TV :

El reportaje más reciente es "**Algas y Vida**", en **El Escarabajo Verde** de TVE – 2 , emitido el 2 -11-2008, cuya documentalista firma carta de nominación. Anteriormente hubo otros muchos reportajes, como por ejemplo en **España Directo** de TVE -1, emitido 15-07-2008; en **Thalassa** de la TV Catalana, emitido 21-09-2007; en **Desde Galicia para o Mundo**, emitido 29-07-2007 por la TV de Galicia; en **Telexornal (telediario)** de la TV de Galicia, emitido del 24 al 26 de agosto de 2003; en **Vivi-lo Mar**, de la TV de Galicia, emitido 17-07-1999 y también en 2002; en **La Botica de la Abuela**, de TVE; en **Biosfera**, de la TV Portuguesa, en dic 2006, etc.

- Artículos en prensa escrita:

Acompañamos algunos de los muchos artículos publicados desde el año 1997. Van en archivos de "**ALGAMAR-PRENSA**", donde se recogen la aportación y el trabajo de Algamar con las Algas.

➤ **Otras Prácticas de Coherencia Ecológica**

Las publicaciones de ALGAMAR: impresión de libros, posters y catálogos se hacen en **papel certificado ecológico FSC**, procedentes de gestión forestal responsable.

ALGAMAR participa en el programa de plantación de **100 millones de árboles en España para hacer frente al cambio climático (Respons-arbolidad)** www.masarboles.es

.