EcoGourmet
DEL MAR AL PLATO
delicioso · justo · responsable
CRUSA
Fundación Costa Rica - Estados Unidos para la Cooperación
CONSERVATION INTERNATIONAL
Costa Rica

Foto por LUMA / Fasdo Azofeifa

EcoGourmet

EcoGourmet es la base para una nueva relación entre pescadores locales, restaurantes y consumidores.

EcoGourmet capacita a los pescadores artesanales para que no solo puedan pescar de forma más sostenible, si no que también conserven la calidad el producto desde su captura.

De esta manera, a traves de EcoGourmet se logra obtener un un mejor precio para los pescadores y promover el uso sostenible y responsable de los recursos marinos, sensibilizando además a los compradores para que tomen decisiones de consumo más conscientes.

Tan solo en el Golfo de Nicoya se estima que existen alrededor de 3,000 pescadores artesanales. Es en la pesca artesanal, donde existe la mayor diferencia con respecto a la retribución económica a lo largo de la cadena comercial.

UNA SOLUCIÓN
PARA TODOS LOS RETOS

EcoGourmet busca ofrecer una solución para los retos ambientales sociales y económicos.

Desde el momento en que un pez es capturado, pasará por una serie de fases comerciales, hasta llegar al plato del consumidor final.

EcoGourmet establece relaciones comerciales basadas en la sostenibilidad del recurso pesquero y la equidad económica a lo largo de la cadena de valor.

Los objetivos son:

Apoyar iniciativas que promuevan una cadena de valor equitativa y sostenible para los productos de la pesca local.

Fomentar el uso de técnicas de pesca que permitan la sostenibilidad de los recursos marinos

Impulsar la implementación de buenas prácticas de manipulación, almacenamiento y comercialización

Sensibilizar a los consumidores acerca de la importancia de una pesca responsable y sostenible.

Foto por LUMA / Daniela Calvo

LA CLAVE

TRAZABILIDAD Y TECNOLOGÍA

¿De dónde viene este pescado?
¿Cuándo fue capturado?
¿Cómo fue capturado?

EcoGourmet garantiza el acceso a un producto de alta calidad, capturado localmente, de manera responsable, y bajo un minucioso proceso de trazabilidad, desde la captura de los peces hasta el consumidor final.

Este es un enfoque novedoso para el país, que utiliza tecnología de punta. Los pescadores que deciden instalarla voluntariamente en sus pangas pueden garantizar la procedencia del producto que venden. Así, pueden obtener un mejor precio por su producto y asegurarse de que están utilizando los recursos de forma sostenible.

Los pescadores son los principales interesados en el uso sostenible de sus aguas. De esta forma saben que siempre podrán salir a pescar, confiando en que la productividad de los ecosistemas no ha sido afectada.

Foto por LUMA / Fasdo Azofeifa

Los pescadores locales:

• Usan de artes de pesca selectivos.
• Respetan las tallas mínimas de captura.
• Respetan los períodos de veda establecidos y las zonas de proteccion
• No capturan especies amenazadas
• Aplican excelentes prácticas de manipulación y almacenamiento del producto.
• Cumplen con la demanda de producto del programa EcoGourmet

Los restaurantes:

• Pagan un mejor precio diferenciado por el producto EcoGourmet.
• Ofrecen el producto de manera diferencial
• Se ajustan a las fluctuaciones de oferta de los productos pesqueros.
• Considerar el mercadeo de especies no convencionales que son parte de la pesca incidental.
• Se convierten en elementos de concientización y comunicación sobre el programa y la pesca responsable para sus clientes.

Foto por LUMA / Fasdo Azofeifa

Foto por LUMA / Fasdo Azofeifa

EcoGourmet

Apoyo técnico de Conservación Internacional

- Desarrollo de un programa de trazabilidad del producto.
- Facilitamiento de los canales de comunicación y comercialización entre las partes.
- Apoyo sobre temas técnicos de pesca sostenible y otros de concientización de los consumidores a desarrollar.
- Sugerencia de mejoras en la cadena de produccion
- Colaboración en el manejo de la informacion de capturas
- Apoyo con material técnico sobre comunicación.

CRUSA
Fundación Costa Rica - Estados Unidos para la Cooperación

CONSERVATION INTERNATIONAL
Costa Rica