

### 36. Proyecto LONG LINES

<b>Nombre del Proyecto</b>	<b>LONGLINE: Productos de acuicultura en mar abierto</b>		
<b>Resumen del proyecto (1 frase)</b>	Producción en mar abierto de moluscos bivalvos (mejillón y ostra) mediante sistemas de cultivo submarino longline.		
<b>Fecha de comienzo del proyecto</b>	2013	<b>Fecha de fin del proyecto</b>	2017
<b>Organización líder o coordinadora</b>	NEBT Matxitxako Moluscos S.L		
<b>Otras organizaciones participantes</b>	<b>Organización</b>	<b>Contribución principal al proyecto</b>	
	AZTI	Desarrollo de la tecnología y diseño de intalación piloto	
	ITSASKORDA	Proveedor de materiales	
	OPEGUI	Diseño modelo de negocio y actividad comercial	
	ARRANKOBA	Diseño de procesos de transformación	
	GARELA y COFRADIAS DE ONDARROA Y LEKEITIO	Diseño modelo de negocio y actividad comercial	
<b>Presupuesto del Proyecto (miles euros)</b>	<b>Año</b>	<b>Presupuesto Total</b>	<b>Participación vasca</b>
	2013-2015	450.000,00 €	450.000,00 €
	2016-2017	2.100.000,00 €	2.100.000,00 €
<b>Fuentes de financiación de la participación vasca (miles euros)</b>	<b>Año</b>	<b>FPEM-UE / GV</b>	<b>FONDOS PROPIOS</b>
	2013-2015	450.000,00	
	2016-2017	1.600.000,00	500.000,00
<b>Ámbito de actuación</b>	<b>Áreas prioritarias estratégicas</b> <small>Marcar con una X</small>		
	Fabricación Avanzada	Energía	Biosanitaria
	<b>Territorios de Oportunidad</b> <small>Marcar con una X</small>		
	Alimentación	Hábitat Urbano	Ecosistemas
	X		
<b>Descripción resumida del Proyecto: principales objetivos y resultados a desarrollar, retos a los que responde, impacto potencial económico y social, etc.</b>			
<p><u>Antecedentes</u></p> <p>La acuicultura es una <b>actividad en creciente desarrollo</b> a nivel global. El aumento de la población, la demanda de alimento para consumo y las restricciones en materia pesquera, dan lugar al florecimiento de un tipo de actividad de producción, que ya se ha consolidado como fuente de riqueza y empleo <b>en muchos países que tradicionalmente dependen de la actividad</b></p>			

**pesquera** (Noruega, Escocia, Irlanda, Portugal, etc.). Euskadi sin embargo no dispone de zonas “habilitadas” en la costa para el desarrollo de la acuicultura. La creación de un parque acuícola marino y la instalación de empresas para producir productos pesqueros es una oportunidad para desarrollar un nuevo sector económico con importantes oportunidades de crecimiento. Este proyecto liderado por Matxitxako Moluscos S.L representa a la vez una **prueba industrial pionera en el Golfo de Bizkaia** (que comienza con 1000 t de mejillón) y pretende sentar las bases para el desarrollo de un sector mediante futuras ampliaciones hasta llegar a las **3000 t de mejillón y otras especies** como la ostra. El proyecto se basa en “tecnología y procesos” desarrollados por AZTI e Itsakorda que consisten en la “instalación y operación” de sistemas (longline) sumergidos a diferentes profundidades en mar abierto para conseguir la máxima calidad y velocidad de crecimiento de producto fresco alimentario (mejillón y ostra, principalmente) y a la vez garantizar la seguridad de las instalaciones frente a oleajes y corrientes profundas.

Objetivos

1. Establecer una **“nueva actividad económica”**, basada en el desarrollo de **“nuevos alimentos de mar abierto”** (mejillón, ostras, algas, etc.), que aporten valor y beneficios a la comunidad pesquera y a la cadena de valor en su conjunto de la industria alimentaria.
2. **“Explotación de los desarrollos de conocimiento y tecnología”** a través de la red vasca de agentes y clientes internacionales, relacionados con la acuicultura de mar abierto.
3. Contribuir a la **“cohesión social”** entre municipios asociados mediante actividades asociadas (educacional, turismo, restauración, etc.).



#### Necesidades a las que da respuesta

1. **Necesidad de nuevos productos alimentarios de nivel local:** La actividad de MM S.L permite un replanteamiento en torno a los canales de importación y comercialización de las especies objetivo en la cornisa Cantábrica. Además, puede solucionar los problemas de desabastecimiento de mejillón gallego y de ostra francesa.
2. **Necesidad de dinamización económica a nivel local:** La actividad de MM S.L estimula al “capital privado de los productos pesqueros” a la inversión y a futuros desarrollos de negocio basados en iniciativa acuícola.
3. **Necesidad de empleo a nivel local:** La actividad de MM S.L genera empleo directo e indirecto entre las especializaciones de profesionales del mar, licenciados, ingenierías y otros profesionales de la formación profesional.
4. **Necesidad de imagen social:** La actividad de MM S.L contribuye a la imagen innovadora de la sociedad vasca tanto en el ámbito local como internacional y en su apuesta por la sostenibilidad del sector primario y la economía azul.

#### Fases del proyecto

**Acompañar en la evaluación socioeconómica de recursos y mercado de MM S.L para la adecuación/implementación de sus estrategias (producción, comercialización, comunicación, etc.) y modelo de negocio.** Todo ello, en coordinación con los intereses de la red y cadena de valor de la industria alimentaria vasca.

**Desarrollar optimizaciones y acompañamiento científico-tecnológico a MM S.L** en cuanto a ingenierías de producción, los procesos de cultivo en el mar abierto, las tecnologías de monitorización ambiental, hidrodinámica y microbiológica de áreas de cultivo, los procesos de manipulación, transformación, logística y trazabilidad de productos y el aseguramiento de la calidad nutricional, organoléptica y diseño de productos comercializables.

**Desarrollar actuaciones de dinamización (net-working, paneles de expertos, etc.) para favorecer el “desarrollo y crecimiento sectorial”** del negocio vasco de la acuicultura de mar abierto.

#### Socios del Proyecto

**Matxitxako Moluscos SL.** NEBT (nueva empresa de base tecnológica) para la producción de moluscos en mar abierto. Desarrolla la actividad principal.

**AZTI-Tecnalia S.L.** Facilitadores del acompañamiento científico-tecnológico (optimización productiva, asesoría al I+D propio, vigilancia tecnológica y cumplimientos ambientales) para la conexión permanente entre la empresa y el Centro Tecnológico.

**LEKEITIO-ko "San Pedro" Arrantzaleen Kofradia y ONDARRU-ko Sta. Klara Kofradía.** Facilitadores de recursos propios, inmovilizado y personal pesquero de Lekeitio. Desarrolla apoyo y realiza tareas de formación y adaptación de personal propio a la nueva actividad.

**ARRANKOBA SL.** Empresa de comercialización de productos pesqueros. Facilitadores de recursos propios y accesos a la comercialización internacional desde el puerto de Ondarroa.

**ITSASKORDA SL.** Empresa de cordelería marina. Facilitadores de material e ingeniería textil para los despliegues industriales y experimentales.

**OPEGUI – GARELA S.L.** Organización de Productores y Asociación de armadores de Gipuzkoa. Facilitadores de recursos propios y accesos a la comercialización internacional desde los canales de Gipuzkoa.

### Resultados esperados

#### **PRODUCTOS:**

- Desarrollo y comercialización a través de la empresa NEBT MM S.L de **1.000 Toneladas de nuevos productos de mar abierto (mejillón y ostras del cantábrico, principalmente)** a través de un consorcio de empresas vascas, bien establecido en la cadena de valor alimentaria vasca.

#### **SERVICIOS:**

- Servicio a empresas alimentarias de la **“Transformación, Horeca y/o Comercialización”** para el desarrollo de nuevos productos.
- Servicio a **“Universidades y Centros Tecnológicos”** como nuevo segmento de mercado para apoyo de actividad investigadora, generación de masa crítica, I+D aplicado o servicios tecnológicos concretos.
- Servicio al **“Sector Marítimo”**, por su implicación en la realización de *despliegues marinos, mantenimiento de instalaciones y necesidades de logística marina.*
- Servicio a la **“Cultura y Turismo”**, por su potencialidad como actividad complemento a *tours ambientales, turísticos o gastronómicos desde los municipios implicados.*
- Servicio a la **“Cooperación”**, por la oportunidad de exportar el conocimiento y la tecnología optimizada al exterior.
- Servicio a **“Sistemas de regulación y certificación local”**. Para el desarrollo de nueva marca con denominación de origen.