



## Datos básicos

País	España
Sector	Producción y consumo sostenibles
Tamaño	Pyme
Web	www.algamar.com

## Economía

ALGAMAR es la primera empresa de España especializada en recolectar, secar, elaborar y comercializar algas marinas atlánticas para consumo humano como verdura. Fundada en el año 1996 en Galicia por 2 hermanos: Clemente y Fermín Fernández Súa, herederos de la tradición marinera de la zona, sus objetivos son: trabajar y potenciar las algas autóctonas, divulgar su gran valor nutricional y hacerlas llegar a los consumidores.

En el año 2001 establece su red de distribución regional en toda España. Desde el año 2005 amplía la venta a otros países europeos: Portugal, Bélgica, Reino Unido, Italia, Alemania, etc. En el año 2006 construye una nueva fábrica de 1.600 m<sup>2</sup> con secaderos de baja temperatura y alto rendimiento y en 2010 amplía la Gama Bio Algamar: hasta 30 productos a base de algas.

La cantidad de algas que actualmente mueve ronda las 20 toneladas secas por año (unas 200 toneladas frescas) y el incremento en ventas en el 2013 fue de un 18%.

## Empleo

Situada en un municipio rural considerado “zona con riesgo de despoblación”, con su actividad facilita que la población local permanezca en su lugar de origen, ayudando a que su riqueza cultural y social siga viva.

Cuenta con 14 trabajadores, 2 administradores y 12 empleadas, y la mayoría de ellas tienen contrato indefinido. Pronto se inaugurará una nueva fábrica con caldera de biomasa que dará empleo a más personas. Además, en la época de recolección de algas se generan empleos estacionales con las Cofradías de Pescadores locales, ofreciendo una alternativa innovadora a la pesca convencional.

ALGAMAR inspira y apoya múltiples actividades, especialmente entre profesionales de la salud y de los productos ecológicos: científicos, dietistas, fabricantes, elaboradores, distribuidores, restaurantes, periodistas, etc. La trayectoria económica, después de 18 años, consolida un modelo de actividad ecológica bien gestionada que ofrece empleo y ejemplo allí donde se ubica.

## Entorno

En las costas de Galicia las algas crecen de forma natural creando “bosques submarinos” y suponen un recurso abundante que se renueva cada año. Más de 60 especies han sido catalogadas como interesantes para la salud. Por ello es un alimento sostenible y es parte de nuestra soberanía alimentaria.

El trabajo de ALGAMAR se desarrolla en la costa sur de Galicia, catalogada como “Red Natura 2000”, y en el entorno del Parque Nacional de las Islas Atlánticas de Galicia. La recolección es artesanal y se hace a mano en la etapa de máximo desarrollo vegetativo, cuando las esporas han sido liberadas, asegurando así su reproducción. Cada año se aprueba el “Plan ALGAMAR de Explotación de Algas”, que incluye tipos de algas y cantidades a extraer.

ALGAMAR produce energía renovable en su tejado fotovoltaico de alta eficiencia. Además, en sus publicaciones utiliza papel certificado ecológico FSC y colabora en la campaña para plantar 100 millones de árboles en España.

“Los sectores verdes tienden a tener más mano de obra que los sectores no respetuosos con el medio ambiente. Las explotaciones de producción ecológica proporcionan de 10 a 20% más empleos por hectárea”.

*Green Jobs and related policy frameworks. An overview of the European Union. Sustainlabour, 2013.*

“España es el principal productor y suministrador de productos ecológicos de toda Europa: el 35% de los alimentos orgánicos que se consumen en el continente proceden de nuestro país. Tal es la demanda exterior que el 75% de la producción ecológica española se destina a la exportación”.

*Ecovalia, Asociación Valor Ecológico, 2013.*

Fuente del contenido e imágenes: ALGAMAR S.L. [www.algamar.com](http://www.algamar.com)