

## Diversifier le ramassage des coques

**FLAG: Costa da Morte**  
Anllons, Galice, Espagne

### Présentation du projet

Ce projet de chaîne d'activités intégrée entend sensibiliser l'opinion à la tradition du ramassage des coques dans la région et, partant, améliorer l'image du produit. Les activités ajoutent également une plus-value à un produit de la pêche (les coques) et commencent ainsi à diversifier les activités des ramasseurs de coques par le biais du tourisme, de la formation et de la promotion du produit.



### Contexte et principaux défis

Le ramassage des coques est une tradition de longue date, mais de nos jours la majorité de la communauté d'Anllons s'en est écartée. En effet, dans le temps, la population locale pouvait ramasser les coques directement sur la plage, mais une gestion des ressources plus stricte ne l'autorise plus. En outre, tout comme la plupart des pêcheurs et des producteurs primaires, les ramasseurs de coquillages d'Anllons ne touchent qu'une petite part de la valeur de leur produit (les coques) et pâtissent d'un manque de contrôle sur le prix de leurs coques sur le marché.

Les ramasseurs de coques d'Anllons se sont organisés au sein d'une association sans but lucratif chargée de gérer durablement les ressources. Pourtant, jusqu'il y a peu, les coques n'étaient vendues qu'à la criée (située à



plus de 100 km), car l'association ne disposait pas d'un purificateur permettant de traiter les coquillages et de les vendre ensuite sur place. Résultat : les particularités des coques n'étaient plus connues localement puisque une fois à la criée, les coques étaient vendues à de grands marchés espagnols, la plupart terminant leur course chez des grossistes de Barcelone.

Dès que l'association a pu s'acheter un purificateur (avec l'aide de l'Axe 3 du FEP), elle a pu jouer un rôle plus actif dans la vente des coques à des revendeurs locaux. Cette opportunité s'est accompagnée d'une série de nouveaux défis pour les ramasseurs de coquillages, dont les activités se limitaient jusqu'alors au ramassage de coques.

## Objectifs du projet

Avec le soutien de l'Axe 4, les ramasseurs de coques d'Anllons souhaitent :

- › sensibiliser leur communauté à la tradition du ramassage des coques dans la région et au travail que cela implique ;
- › faire connaître leur produit localement : tant auprès de la population que des différents points de vente (restaurants, hôtels, magasins, etc.) ;
- › accroître leur part de la valeur ajoutée grâce à la vente directe et à l'élaboration de nouvelles méthodes pour emballer et présenter le produit ;
- › Aménager leurs locaux afin de pouvoir organiser des dégustations de coques et des présentations du produit.

## Description du projet

Le projet s'est déroulé de la mi-août à la fin octobre 2010 (soit deux mois et demi). L'une des premières actions entreprises par l'association a été l'achat d'une petite camionnette réfrigérée pour transporter les coques dans les conditions adéquates jusqu'au centre équipé du purificateur. Une fois les conditions de base réunies pour assurer la purification des coques, les ramasseurs de coquillages ont pu démarrer les activités liées à la promotion et la vente de leur produit.

Afin de promouvoir les coques dans les restaurants et hôtels locaux, l'association a organisé des séances de formation pour les chefs coqs, dirigées par le célèbre chef et professeur de l'école d'hôtellerie de Coruña, M. Miguel García Silvarredonda. Les formations ont permis aux chefs de redécouvrir les différentes qualités des coques et d'apprendre les diverses façons de les préparer et de les présenter.

Pour les aider à développer un emballage / une présentation plus attrayante des coques, les ramasseurs de coquillages ont suivi un cours de vannerie. C'est ainsi qu'ils ont appris à confectionner des paniers et des sacs filet à partir de matériaux recyclés du secteur de la pêche, tels que de vieux filets et cordes.



L'association a ensuite élaboré différents types de matériel promotionnel : des dépliants, des affiches, un DVD de courte durée expliquant leur travail et un livre de cuisine reprenant quelques-unes des recettes apprises lors des séances de formation pour les chefs.

Et pour terminer, les ramasseurs de coquillages d'Anllons ont aménagé leur centre avec les équipements de base pour pouvoir accueillir des visiteurs (cuisine, lecteur de DVD, meubles...). Ils ont ensuite organisé une série de journées portes ouvertes durant lesquelles le grand public était invité à venir visionner leur DVD, à recevoir toutes sortes d'information sur les coques et à participer à des séances de dégustation.

## Principaux acteurs

Le projet a été proposé par l'association des ramasseurs de coquillages d'Anllons, composée de 30 femmes et d'un homme. Tous ont pris part au projet : ils ont donc gardé une partie de leur récolte pour qu'elle soit purifiée par l'association et non pas à la criée où la majorité de leurs coques continuait d'être vendue ; ils ont participé à l'organisation et à l'animation des journées portes ouvertes et des formations ; et ils ont suivi un cours de vannerie. Mais c'est en réalité un plus petit groupe de représentants qui chapeautait le projet. Ce groupe a travaillé en étroite collaboration avec le FLAG Costa da Morte. Ce dernier a fourni les conseils techniques nécessaires pour l'élaboration du projet et la définition des différentes activités et s'assurer qu'elles répondent bien aux principaux objectifs visés.

## Résultats du projet

Il est encore trop tôt pour pouvoir observer un impact considérable, mais la population locale est déjà plus sensible au travail des ramasseurs de coquillages au sein de sa communauté et a une meilleure connaissance du produit. L'association vend maintenant ses coques directement à quatre restaurants de la région et à des particuliers, ce qui commence à accroître ses revenus.

Les locaux de l'association sont désormais équipés pour accueillir des visiteurs de manière régulière, en vue de promouvoir sa production. Quinze journées de cours de cuisine et de séances de dégustation ont été organisées (auxquelles ont participé des groupes scolaires, des femmes au foyer, des associations de retraités ainsi que des hôtels, des magasins et des poissonniers de la région) et un livre de recette a été publié pour donner des idées sur les différentes formes de préparation des coques.

Les bénéficiaires directs du projet sont les ramasseurs de coquillages eux-mêmes, qui ont non seulement la satisfaction de jouer un rôle plus actif dans la commercialisation de leurs coques, mais qui commencent également à remarquer une légère hausse des revenus de leur association grâce aux ventes directes aux revendeurs locaux.



## Surmonter les obstacles : principaux enseignements

Les défis à surmonter étaient principalement liés au manque de connaissance du produit, tant de la part des restaurants et des poissonniers que du public en général. En outre, l'étiquetage existant ne permettait pas de distinguer ce produit des autres. Et enfin, réussir à mettre les coques au menu des restaurants locaux a constitué un dernier défi à relever vu le manque de connaissance du produit des différents restaurateurs de la région.

Le peu d'expérience préalable des ramasseurs en matière de commercialisation et de vente de leur produit sur de nouveaux marchés constituait un autre défi de taille.



Et bien qu'ils aient dû faire face à un certain nombre de difficultés liées à leur manque de connaissances de la commercialisation et vente de leur produit sur de nouveaux marchés, les ramasseurs ont bénéficié de plusieurs facteurs importants qui ont contribué à assurer la réussite du projet :

- › la motivation et la participation active des ramasseurs de coquillages ;
- › l'excellente qualité des coques ;
- › l'intérêt prononcé des restaurants locaux pour le produit ;
- › la bonne couverture médiatique du projet dans la presse locale ;
- › l'achat d'un purificateur, qui, bien qu'il n'ait pas été financé par l'Axe 4, a permis de réaliser toutes ces activités.

## Perspectives d'avenir

Ce projet, qui a permis de promouvoir les qualités et les différentes utilisations possibles des coques, constitue la première étape d'un programme plus ambitieux. L'association compte désormais générer plus de bénéfices en vendant directement sa production à partir de son centre ainsi qu'en ouvrant un petit restaurant qui proposera des coques au menu.

Elle souhaite aussi développer des activités en collaboration avec des agences touristiques locales afin d'organiser des visites guidées de la baie où se ramassent les coques et d'expliquer le travail des ramasseurs aux touristes. Ajoutons que ces activités se déroulent en parallèle à un projet d'aménagement du paysage présenté par la mairie en vue de créer une aire de pique-nique surplombant la baie où les promeneurs pourraient observer les ramasseurs de coque en plein travail.

Pour terminer, l'association des ramasseurs de coquillages a lancé des activités de vannerie avec une association locale pour les personnes handicapées. Si les essais avec les personnes handicapées sont concluants, cette association créera une entreprise sans but lucratif dont les membres réaliseront des paniers pour les coques locales.

Les principaux investissements ayant été réalisés et un grand nombre de clients réguliers étant fidélisé, les ramasseurs peuvent désormais se permettre de se concentrer sur la promotion de leur produit par le biais de dégustations et d'activités similaires afin d'augmenter leurs ventes directes. De plus, ces réalisations leur ont donné la confiance nécessaire pour entreprendre des projets plus ambitieux et elles ont démontré l'intérêt d'investir davantage dans la chaîne alimentaire et dans des activités parallèles.



## Transférabilité

Ce type de projet pourrait être transféré à tous types d'associations de petits producteurs – en particulier celles qui disposent d'un produit d'excellente qualité et d'un bon potentiel de distribution sur le territoire. L'association a déjà été invitée à présenter son projet à d'autres FLAG et associations de pêche.



## Coûts et financement

Activité du projet	Coût total (€)	Contribution publique totale (Axe 4 FEP + cofinancement national) (€)
Différents types d'équipement (pour le centre, le transport des produits, etc.)	20 457,76	18 411,99
Information et matériel promotionnel	6 218,64	5 596,77
Cours de vannerie	2 084,00	1 875,60
Diffusion	3 100,00	2 790,00
TVA :	5 449,75	0,0
Total	37 310,15	28 674,36

Puisque ce projet de sensibilisation contribue aussi à professionnaliser une association sans but lucratif, il a reçu une contribution publique totale de 90 % (28 674,36 euros). 61 % de cette contribution ont été fournis par l'Axe 4 du FEP, 19,5 % provenaient d'un cofinancement national et 19,5 % d'un cofinancement régional (hors TVA, que l'association a payée mais peut récupérer). La contribution privée totale s'élevait à 10 % et a été fournie par l'association des ramasseurs de coquillages d'Anllons.

### Informations relatives au projet

**Titre :** Les ramasseurs de coques d'Anllons : Diversification des activités

**Durée :** Août – octobre 2010.

**Date de l'étude de cas :** Mars 2011

#### Promoteur du projet

Agrupación de Mariscadoras Río Anllóns (Association des ramasseurs de coquillages d'Anllons)

Julia Haz Barrientos

[rioanllons2003@yahoo.es](mailto:rioanllons2003@yahoo.es)

Tél. : +34 670 397 893

#### Détails relatifs au FLAG

Costa da Morte, Galice, Espagne.

[gac3@accioncosteira.es](mailto:gac3@accioncosteira.es)

Tel. : +34 626 104 619

<http://www.accioncosteira.es/?q=gl/node/128>

[Fiche du FLAG](#)

**Éditeur :** Commission européenne, direction générale des affaires maritimes et de la pêche, directeur général.

**Décharge de responsabilité :** La direction générale des affaires maritimes et de la pêche est responsable de la production de ce document mais pas de son contenu. Elle ne garantit pas l'exactitude des données.