

La salle à manger de la mer

FLAG : Jutland du Nord
Strandby, Danemark

Présentation du projet

Ce projet illustre une approche novatrice orientée sur le marché. Une approche qui a abouti à la création d'une PME prospère qui emploie aujourd'hui 4 personnes et qui, en deux ans seulement, a généré un chiffre d'affaires de plus d'1,5 million d'euros. Ce projet est mis en œuvre dans le Jutland du Nord, une région confrontée à un exode de la population et un taux de chômage plus important que dans le reste du pays.



Il a été conçu par Jesper Pedersen, le fils d'un pêcheur qui a eu l'idée de créer une nouvelle gamme de produits à base d'algues.

Il a créé une nouvelle entreprise, baptisée « Havets spisekammer » (littéralement « la salle à manger de la mer »), qui développe et vend différents produits alimentaires utilisant des algues comme ingrédient. L'entreprise a ainsi développé une pâte à tartiner à base d'algues, une salade d'algues et un sel aromatisé aux algues. De plus, des algues sont aussi utilisées avec succès dans la composition de plats à base de viande, des pâtes, du pain et du jambon.

L'entreprise de Jesper confie la fabrication de ces différents produits à des producteurs locaux spécialisés dans la base du produit comme des boulangeries locales ou des usines de fabrication de pâtes ou de jambon. Il vend ensuite les produits finis sous la marque commune « Havets spisekammer » par l'intermédiaire de 3 chaînes d'alimentation du Danemark et exporte depuis peu vers l'Allemagne. Outre la création de 4 nouveaux emplois dans la nouvelle entreprise « Havets spisekammer », la nouvelle gamme de produits a également contribué à développer les activités des producteurs locaux assurant la fabrication des produits finals.



Principaux enseignements

- › **Pertinence vis-à-vis des thèmes de FARNET :** Augmentation de la valeur ajoutée produite au niveau local et création d'emplois.
- › **Efficacité/efficience :** La nouvelle gamme de produits a été commercialisée avec succès chez plusieurs détaillants danois et a favorisé le développement d'entreprises locales. Les algues entrant dans la composition des différents produits sont actuellement importées d'Irlande mais l'idée est d'essayer d'utiliser à l'avenir les quelque 200 espèces d'algues que l'on trouve au Danemark. Jesper essaie actuellement d'inciter les pêcheurs danois à ramasser les algues locales. Des tests supplémentaires d'innocuité et de sécurité sont toutefois nécessaires avant qu'elles puissent être utilisées.
- › **Transférabilité :** Le marché des algues est en expansion dans toute l'Europe car leurs qualités gustatives et leurs bienfaits sur la santé sont de plus en plus reconnus.
- › **Commentaire final :** Les algues utilisées dans les plats ne sont pas encore produites au niveau local. Il existe de réelles possibilités d'intégrer la chaîne entière en démarrant la production domestique d'algues. Des liens devraient être faits avec des projets d'autres FLAG danois qui se concentrent actuellement sur le développement de la production domestique d'algues.

Coût total et contribution du FEP

Coût total du projet: 100 000 €

Contribution du FLAG: 40 000 €

Autres/secteur privé: 60 000 €

Informations relatives au projet

Titre : « Havets spisekammer », la « salle à manger de la mer »

Durée : 2 ans (2009-2011)

Date de l'étude de cas : Février 2011

Promoteur du projet

Jesper Pedersen

+45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

Détails relatifs au FLAG

FLAG Jutland du Nord, Danemark

LAHD@frederikshavn.dk

+45 98 45 80 07

<http://www.fiskerilagnord.dk/>

[FLAG factsheet](#)

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.