

La vive fumée de Læsø

FLAG : Læsø, Samsø, Ærø

Île de Læsø, détroit du Cattégat,
Danemark

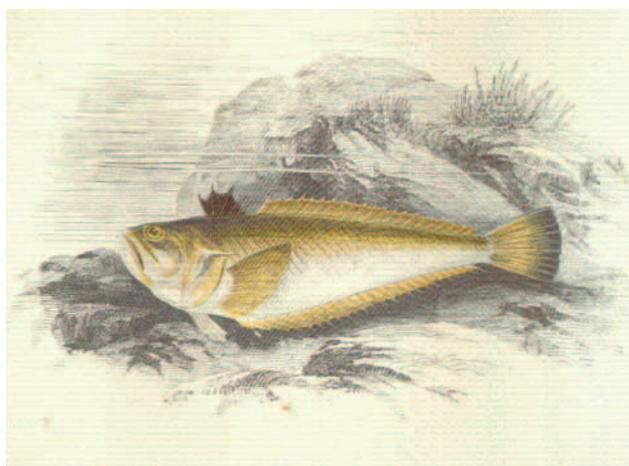
Présentation du projet

Sur l'île de Læsø, un pêcheur a utilisé l'Axe 4 pour investir dans l'élaboration d'une nouvelle gamme de produits basée sur une espèce de poisson négligée, la vive. En valorisant cette ressource locale et en en faisant un produit « symbolique », il encourage les gens à découvrir ce poisson mais aussi l'île elle-même.



La vive est un groupe d'espèces de poisson (les *trachinidae*) fréquentes dans les eaux peu profondes de la mer du Nord et de l'est de l'Atlantique. Bien que sa population déjà importante augmente et qu'il soit tout à fait comestible, ce poisson est plus connu pour son épine dorsale venimeuse que pour sa chair savoureuse. Sa mauvaise réputation fait donc fuir de nombreux amateurs de fruits de mer. Mais sur l'île de Læsø, Bent Rulle, pêcheur professionnel, était bien décidé à changer cette perception : avec l'aide du FLAG, il a mis au point de nouveaux produits faisant de ce poisson une spécialité locale.

L'idée était de créer un nouveau type de plat, de le promouvoir et de mettre le client dans les meilleures conditions pour le découvrir. Bent a donc pensé à différents moyens de conditionner le poisson (frais ou fumé sur place) et de le vendre sous une forme appétissante. L'appui de l'Axe 4 l'a aidé à convertir un bâtiment existant en poissonnerie-restaurant, mais aussi à investir dans la commercialisation, la préparation, l'emballage et le matériel de livraison. Tout cela lui a permis d'accroître la visibilité et l'attrait de ce poisson négligé, inscrit désormais en bonne place sur le menu de son établissement récemment ouvert.



Principaux enseignements

- ▶ **Pertinence par rapport aux thématiques FARNET :** Valorisation des produits locaux de la pêche.
- ▶ **Résultats :** La mise au point du produit « vive fumée » a permis d'ajouter un nouvel atout dans la gamme des spécialités locales proposées aux résidents et aux visiteurs du port de pêche d'Østerby. Comme le poisson est conditionné dans un fumoir proche, appartenant à un poissonnier local, toute la valeur ajoutée du produit est retenue sur l'île. En ce qui concerne le restaurant, il connaît beaucoup de succès : son chiffre d'affaires a doublé entre sa première et sa deuxième année d'activité, suivi d'une augmentation de 20 % l'année suivante. Les clients réagissent positivement et beaucoup y reviennent plusieurs fois chaque été (le nombre de convives a doublé depuis l'ouverture du restaurant en 2009). Une analyse comparative du nombre de plats vendus par jour montre que la vive, avec 50 portions servies quotidiennement, compte aujourd'hui parmi les plats les plus populaires de l'établissement (aux côtés des galettes de poisson et devant le homard norvégien servi 30 fois par jour).
- ▶ **Transférabilité :** Ce genre de projet peut être mis en œuvre dans d'autres zones de pêche où certaines espèces de poisson, méconnues du grand public, recèlent pourtant un potentiel commercial.
- ▶ **Conclusion :** Ce projet montre comment une petite entreprise artisanale peut utiliser l'Axe 4 pour adapter son offre aux ressources locales. C'est également un exemple d'investissement bien ciblé en termes de processus de production qui, avec un soutien financier relativement faible, est capable de transformer l'image d'un produit pour générer une demande et obtenir un rapide retour sur investissement.

Coût total et contribution FEP

Coût total : 145 526 €

Contribution Axe 4 : 18 150 €

Cofinancement national / régional : 18 150 €

Contrepartie privée (fonds propres) : 109 226 €

Informations sur le projet

Titre : La vive fumée de Læsø

Durée : 2009 -...

Date de l'étude de cas : janvier 2012

Porteur du projet

Bent Rulle

hbrulle@mail.tele.dk

+45 4045 0322

www.roeget-laesoe-fjaesing.dk

Contact FLAG

FLAG Læsø, Samsø, Ærø, Danemark

karl.morten@svendborg.dk

+45 2288 7640

<http://www.oe-lag.dk/>

[Fiche 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.