

„À l'Ostendaise”

FLAG: FLAG-ul Flandra de Vest
Belgia

Prezentarea proiectului

À l'Ostendaise reunește pescari și restaurante locale pentru a crea și promova o nouă piață pentru peștii locali, transformându-i în preparate culinare de calitate în restaurantele de top din Oostende.



Promovat de Biroul de turism din Oostende, un obiectiv-cheie al proiectului este atragerea de vizitatori și deținători de reședințe secundare în Oostende pentru ca aceștia să petreacă în oraș mai mult timp și în afara sezonului de vârf. Ideea a fost ca acest lucru să se facă prin revitalizarea reputației orașului Oostende ca oraș pescăresc și promovarea acestuia ca loc unde clienții restaurantelor pot savura preparate culinare la modă din ingrediente de calitate – și, în special, din pește proaspăt capturat local și în sezon.

Proiectul include o serie de activități și de campanii promoționale pentru a celebra și promova peștele și fructele de mare

capturate de flota de pescuit din Oostende. Un eveniment de lansare de două zile a fost organizat pe faleză reconstruită a orașului, unde 25 de restaurante selectate au fost invitate să organizeze câte un stand unde să propună preparate culinare din pește local de sezon. Ulterior, meniul „À l'Ostendaise” a fost inclus în oferta obișnuită a restaurantelor participante, care trebuie să se angajeze să propună un meniu bazat pe cele două specii de pește local desemnate pentru acea lună. Totodată, de două ori pe lună, restaurantele organizează pe rând câte o cină la care primele 10 persoane care fac rezervare pot savura meniul „À l'Ostendaise” în compania unui pescar local care își împărtășește cunoștințele și poveștile despre diferitele specii locale și tehnicile utilizate pentru a le pescui. Cina include și un tur cu ghid al zonei portului și, adesea, o prezentare a meniului de către bucătarul-șef.

„Meniul à l'Ostendaise” a beneficiat de o promovare semnificativă în presa locală și străină, precum și la televiziune, prin panouri și prin postere. Canalul de gătit Njam, de exemplu, difuzează periodic „provocarea pescarului”, în care bucătarii de la restaurantele participante sunt provocați să realizeze rețete noi utilizând specii de pește locale desemnate. De asemenea, telespectatorii au posibilitatea de a câștiga o cină pentru două persoane cu ocazia cinei lunare „À l'Ostendaise” în compania unui pescar. A mai fost realizată și o pagină de internet în patru limbi pentru a oferi informații cu privire la proiect și restaurantele participante, precum și la diferiții pești de sezon, la rețetele create pe baza acestora și la turul maritim cu ghid.

Lecții-cheie

- **Relevanța pentru temele FARNET:** turism, adăugarea de valoare produselor pescărești, cooperarea dintre pescari și restaurante.
- **Eficacitate/eficiență:** Pot fi evidențiate deja unele rezultate, începând cu evenimentul de lansare din iunie 2013, care a atras 10 000 de persoane care au cumpărat în total 1 240 kg de pește preparat (aproximativ 3 700 kg de pește întreg). Evenimentul a contribuit la prelungirea scurtului sezon turistic din iulie-august în Oostende și a fost considerat atât de reușit încât biroul de turism îl va organiza din nou în iunie 2014. Pescarii locali au fost atât de încântați încât vor oferi gustări cu ocazia evenimentului de iarnă al orașului.

25 de restaurante de top iau parte la proiect, iar altele sunt pe lista de așteptare. Restaurantele au beneficiat de succesul promovării și, în schimb, au realizat rețete noi utilizând pești locali, promovând, la rândul lor, specii în general subevaluate, precum câinele de mare și calcanul-neted, pentru care clienții plătesc aproximativ 45 de euro de persoană în meniul à l'Ostendaise. 170 de persoane au rezervat turul maritim cu ghid în primele trei luni, ceea ce a condus la realizarea unei [aplicații](#) pe care vizitatorii o pot descărca și urmări după plac. „Provocarea pescarilor” a fost produsă și difuzată pentru câinele de mare (vizionată de 95 433 persoane), langustine (54 022 persoane) și cambula de Baltica (55 591 de persoane).



- **Transferabilitate:** Acesta este un exemplu excelent de promovare a activităților și produselor pescărești locale ale unei zone, atrăgând turiști și localnici la restaurantele care pun preț pe durabilitate. Astfel de activități ar putea fi preconizate pentru multe comunități pescărești în care peștii locali fac față cu greu competiției cu specii de pește mai ieftine sau mai cunoscute.
- **Comentariu final:** Continuă activitățile legate de trasabilitatea filierei producției piscicole și consolidarea capacității pescarilor. S-au pus în aplicare sisteme prin care se verifică dacă restaurantele participante respectă regulile privind speciile de pește recomandate. Totuși, deoarece în Belgia toți peștii trebuie comercializați prin licitație, se fac în prezent demersuri la nivelul angroșiștilor pentru a-i încuraja să transmită mai multe informații unor clienți precum restaurantele (de exemplu vasul de pescuit de pe care provine peștele). La cererea pescarilor participanți, se preconizează și activități de instruire pentru dezvoltarea aptitudinilor de prezentare, care să le dea încredere atunci când se adresează unor grupuri pentru a le explica activitatea și produsele proprii.

Costuri totale și contribuție FEP

Costul total al proiectului: 369 038 EUR

- › Axa 4 a FEP: 134 698,87 EUR (36,5%)
- › Guvernul Flamand 36 903,80 EUR (10%)
- › Guvernul provincial: 36 903,80 EUR (10%)
- › Biroul de turism Oostende: 55 355,70 EUR (15%)
- › SDVO – Pescuit Durabil: 105 175,83 EUR (28,5%)

Informații privind proiectul

Titlu: *À l'Ostendaise*

Durată: ianuarie 2013–septembrie 2014

Data studiului de caz: decembrie 2013

Promotorul proiectului

Biroul de turism Oostende

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

Informații despre FLAG

FLAG-ul Flandra de Vest, Belgia

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[Fișa informativă a FLAG-ului Flandra de Vest](#)

Editor: Comisia Europeană, Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit, Directorul general.

Clauză de nerespabilitate: Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit este responsabilă pentru elaborarea generală a acestui document, dar nu este responsabilă pentru conținutul ei și nici nu garantează acuratețea datelor.