

Poisson de la criée

FLAG : Delta de l'Èbre

Catalogne, Espagne

Aperçu du projet

«**Peix de llotja**», en français «**poisson de la criée**», est un projet qui rassemble des organisations de pêche locales désireuses de promouvoir leur production auprès des restaurants de la région. Elles ont développé une marque et octroient des étoiles aux restaurants qui s'engagent à acheter leur poisson directement à la criée locale.



En Espagne, la criée est le premier point de passage obligatoire pour tous les poissons. Dans le delta de l'Èbre, la plupart des acheteurs s'y fournissent en masse avant de revendre leurs produits aux supermarchés et aux poissonniers. Souvent, les restaurants dépendent eux aussi de ces grossistes et ont tendance à donner la priorité au prix du poisson plutôt qu'à sa provenance locale. Pour optimiser le prix de vente des prises locales et faire de la pêche locale durable une activité rentable, l'association des corporations de pêcheurs du delta de l'Èbre a coordonné une initiative

visant à augmenter la consommation de poisson frais pêché localement dans les restaurants de la région. L'idée était d'encourager les restaurants à acheter directement leur poisson à la criée locale de chaque corporation, tout en mettant en place un système de certification pour garantir la provenance locale du poisson. L'association de corporations a collaboré étroitement avec des restaurants, des voyageurs et le FLAG pour diversifier sa base d'acheteurs et tirer profit de la hausse du tourisme pour promouvoir les produits issus de la pêche locale.

Le projet a inclus du travail de proximité, pour faire connaître la marque de poisson frais certifié provenant de la criée locale, ainsi que pour identifier les restaurants qui pourraient être intéressés par cette certification. Du matériel promotionnel, dont un logo, des dépliants et une plaque signalétique, a été conçu et un accord a été signé avec plusieurs restaurants, qui se sont engagés à acheter une certaine quantité de prises locales par an. En fonction de la quantité de poisson qu'ils achètent, les restaurants reçoivent une, deux ou trois étoiles, en référence aux restaurants étoilés du guide Michelin. Un site internet a également été développé pour promouvoir le projet et les espèces locales, et un livre proposant des recettes de plats de poisson typiques de chaque restaurant participant est en cours de production. Il sera distribué dans les restaurants et en ligne. Le promoteur du projet a, par ailleurs, participé à des salons gastronomiques pour promouvoir la marque «**Poisson de la criée**».



L'étape finale consistait à créer un système de contrôle visant à garantir que tous les restaurants participants respectaient bien leurs engagements. Celui-ci repose sur des visites anonymes pour s'assurer de la qualité du poisson servi, sur des vérifications des reçus de la criée et sur le non-renouvellement de la plaque de la marque en cas de non-respect.

Principaux enseignements à tirer

- ▶ **Pertinence par rapport aux thèmes FARNET :** valeur ajoutée pour les produits de la pêche locale, circuits courts, commercialisation des prises locales.
- ▶ **Efficacité/efficience :** le projet en est toujours à ses débuts mais a déjà réussi à renforcer la coopération entre les quatre corporations de pêcheurs du delta de l'Èbre ainsi qu'à créer des liens entre le secteur de la pêche, d'une part, et les secteurs du tourisme et de la restauration, d'autre part. Au total, 8 restaurants participent actuellement au projet et, – après une année d'activité –, l'association des corporations de pêcheurs estime que le prix à la première vente des espèces de poissons généralement achetées par les restaurateurs (par ex. la dorade, le poulpe, la baudroie...) a augmenté d'environ 10-15 % dans les criées locales.

Les restaurants participants, quant à eux, bénéficient de la publicité et de la crédibilité qui vont de pair avec le développement d'une marque par le secteur de la pêche lui-même. Grâce à ce projet, l'offre de poisson local certifié dans les restaurants de la région est en augmentation, ce qui contribue à son tour à la qualité de l'offre touristique de la région, qui valorise et promeut la gastronomie locale, basée sur des ressources produites durablement.

- ▶ **Transférabilité :** les systèmes visant à encourager les restaurants à proposer davantage de poissons locaux peuvent intéresser de nombreuses zones de pêche en Europe, où le secteur de la pêche doit se battre pour rester compétitif dans un marché mondialisé. Plusieurs FLAG méditerranéens étudient la possibilité d'adopter la méthodologie et le profil de « Poisson de la criée » à travers un projet conjoint qui ferait de ce concept une marque pan-méditerranéenne. Les FLAG intéressés par des initiatives similaires sont invités à suivre de près les résultats obtenus tout au long de l'évolution du projet.
- ▶ **Commentaire final :** ce type de projet constitue un double défi : convaincre les restaurateurs d'acheter leur poisson directement à la criée et s'assurer que les restaurants participants respectent leurs engagements. Pour les restaurants espagnols qui ont rejoint le projet, cela implique d'effectuer un versement significatif pour devenir « acheteur » à la criée locale et de consacrer davantage de temps à l'achat de poisson que lorsque celui-ci *était* livré directement par le grossiste. En ce qui concerne les contrôles, le nombre d'étoiles octroyées dépend ici des montants que les restaurants dépensent aux criées locales. Ce système tend donc à défavoriser les petits restaurants, mais son alternative – un système basé sur le pourcentage de poisson qu'un restaurant achète localement – serait bien plus complexe.

Coût total et contribution du FEP

Total projet: 23 925 €

- › FEP Axe 4: 8 155 €
- › Cofinancement régional: 8 155 €
- › Association des corporations de pêcheurs du delta de l'Èbre: 7 615 €

Informations sur le projet

Titre: Poisson de la criée

Durée: janvier 2013 –

Date de l'étude de cas: janvier 2014

Promoteur du projet

Association des corporations de pêche du delta de l'Èbre

Pascual Chacón Sánchez

condelt.pascual@dsi.es

+34 977 48 10 26

www.peixdellotja.com

Coordonnées du FLAG

Delta de l'Èbre, Espagne

grupacciolocalitoralebre@gmail.com

+34 620118393

[Fiche sur le 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.