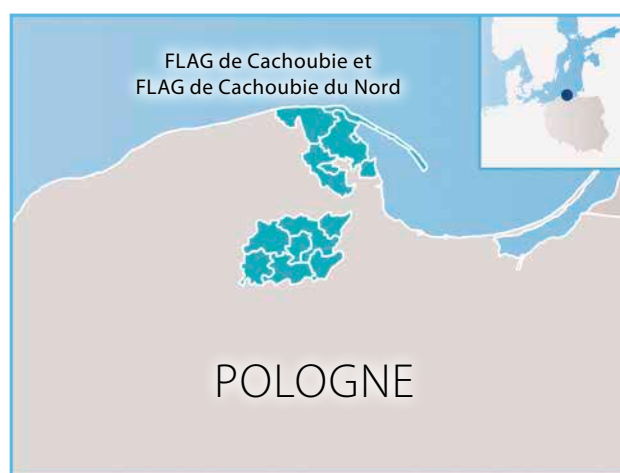


Formation pour apprentis chefs cuistots axée sur le poisson

FLAG : FLAG de Cachoubie et FLAG de Cachoubie du Nord
Région de Cachoubie, Pologne

Aperçu du projet

Un projet de coopération a organisé une formation sur la capture et la transformation du poisson, ainsi que sur la préparation de plats régionaux à base de ce produit, aidant ainsi 60 élèves et professeurs d'écoles de cuisine polonaises à mieux comprendre le potentiel du poisson en tant que denrée alimentaire précieuse.



La consommation de poisson en Pologne est l'une des plus faibles d'Europe. L'une des principales raisons est que le poisson, et en particulier les espèces locales, sont considérés comme des produits peu attrayants et difficiles à cuisiner. Très peu de restaurants servent du poisson pêché localement. En coopération avec 6 écoles de cuisine (écoles secondaires qui forment les élèves au travail dans les restaurants, cantines, etc.), deux FLAG de la région de Cachoubie, dans le nord de la Pologne, ont développé un projet visant à organiser une série d'activités éducatives liées à la pêche pour 60 élèves et professeurs de ces écoles.

Le programme a commencé par une visite d'étude dans les ports, bateaux de pêche, usines de transformation et restaurants de la région pour présenter l'ensemble du processus de capture, de traitement et de préparation du poisson. Cette visite a été suivie par une formation intensive de 72 heures dispensée par des chefs spécialisés dans la transformation du poisson en plats attrayants, ainsi que par un stage dans une usine de traitement du poisson. Les élèves

ont aussi participé à des activités de promotion des produits à base de poisson local lors d'un festival régional ainsi qu'à l'élaboration d'un livre de cuisine présentant des recettes originales pour préparer le poisson local dans le respect des traditions culinaires de la région.

Principaux enseignements à tirer

- › **Pertinence par rapport aux thèmes de FARNET :** valorisation des produits de la pêche, amélioration de l'image de la pêche.
- › **Résultats :** 60 apprentis cuistots et professeurs d'écoles de cuisine ont amélioré leurs capacités de préparation de plats à base de poisson, ont été incités à cuisiner davantage de poisson et ont appris à associer le poisson pêché localement à la gastronomie régionale. Ils ont été formés par de célèbres chefs polonais et ont désormais une meilleure compréhension de la chaîne alimentaire du poisson. À la fin du programme, de nombreux participants (élèves et professeurs) ont déclaré que cette formation pratique et agréable avait contribué à changer leur vision du poisson. En outre, un livre de cuisine a été publié pour encourager d'autres personnes à essayer de nouvelles recettes à base de poisson local. À long terme, le projet entend développer un marché pour le poisson frais de qualité dans toute la région.
- › **Transférabilité :** ce type d'activités éducatives pourrait être particulièrement pertinent dans les pays ou régions où manger du poisson ne fait pas partie des traditions et/ou où la qualité du poisson local n'est pas reconnue. Des cours similaires pourraient aussi être organisés dans les régions côtières où une grande partie des prises se compose d'espèces moins connues ou considérées comme ayant moins de valeur. En effet, la formation des futurs chefs cuisiniers peut contribuer à renforcer la notoriété et les possibilités de commercialisation de ces poissons.
- › **Commentaire final :** la bonne coopération entre les acteurs clés, c'est-à-dire les deux FLAG gérant le projet, les écoles de cuisine et leurs professeurs, les chefs cuisiniers ainsi que les propriétaires de bateaux de pêche et d'usines de transformation, ont contribué à développer la motivation et l'enthousiasme des participants à la formation. Étant donné le succès de ce projet, un deuxième cycle de formation a été organisé l'année suivante.

Coût total et contribution du FEP

Coût total du projet : 37 730 €

- › Axe 4 FEP : 28 302 €
- › Cofinancement national : 9 428 €

Information sur le projet

Titre : Formation pour apprentis chefs cuistots axée sur le poisson

Durée : (premier cycle) octobre 2013 – avril 2014.

Date de l'étude de cas : avril 2015

Promoteurs du projet

FLAG de Cachoubie

Ewelina Lila | e.lila@lgrkaszuby.pl

www.lgrkaszuby.pl

Coordonnées du FLAG

FLAG de Cachoubie du Nord | www.plgr.pl

[Fiche du FLAG de Cachoubie](#)

[Fiche du FLAG de Cachoubie du Nord](#)

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.