

Currican : conserverie artisanale

FLAG : Mariña Ortegal
Burela, Galice

Aperçu du projet

En Galice, trois Espagnoles ont créé leur propre entreprise pour contribuer à préserver une tradition régionale : la mise en conserve de poisson et de fruits de mer locaux dans des bocaux en verre. Elles vendent ensuite leurs produits à des épicereries fines spécialisées.



Burela est un petit village de pêcheurs du nord de la Galice qui jouit d'une longue tradition de mise en conserve des fruits de mer. Aujourd'hui, néanmoins, cette pratique artisanale a perdu de son importance et peu d'habitants de Burela maîtrisent encore cet art. En 2012, Nuria et Nieves étaient au chômage lorsqu'elles ont entendu parler du financement de l'Axe 4. Fortes de leur longue expérience de mise en conserve de thon blanc local pour leurs familles et amis, elles ont contacté le FLAG de leur région pour qu'il les aide à transformer leur idée de mise en conserve artisanale de produits locaux de la pêche en une entreprise innovante et rentable.



Le projet a consisté à aménager des locaux avec l'équipement nécessaire pour préparer et mettre en bocal des quantités plus importantes de produits locaux de la pêche (fours, frigos, autoclave pour stériliser les bocaux, plans de travail, etc.), ainsi qu'à fournir le soutien nécessaire à la création de l'entreprise, Currican. Le FLAG a également mis les promotrices du projet en contact avec la municipalité locale, pour les aider à respecter les normes de santé et de sécurité. Avec une troisième partenaire, spécialisée dans le marketing, elles ont développé 15 produits artisanaux : 8 durant la première année (dont du thon blanc à l'huile d'olive) et 7 durant la

deuxième (comme du poulpe à l'huile d'olive). L'expertise commerciale de la troisième partenaire a été essentielle pour leur permettre de placer leurs produits sur un certain nombre de marchés. Currican vend désormais ses conserves dans des épicereries partout en Galice, ainsi que dans des magasins spécialisés et des grands magasins d'autres régions d'Espagne, comme à Madrid, dans les Asturies, à Huelva, à Bilbao, à Alicante et à Barcelone.

Principaux enseignements à tirer

- › **Pertinence par rapport aux thèmes de FARNET :** valorisation des produits de la pêche, soutien aux entreprises, nouveaux produits de la pêche
- › **Résultats :** le projet a permis la création d'une nouvelle entreprise et de 15 nouveaux produits de la pêche en conserve. Depuis la création de Currican, la production et les ventes sont en augmentation constante: 2 100 unités ont été vendues en 2012, 11 500 en 2013 (la première année complète de fonctionnement) et plus de 15 000 en 2014. L'entreprise a enregistré un chiffre d'affaires de 65 000 euros lors de sa première année complète d'activité et de 75 000 € l'année suivante. Cela a donné lieu à la création de 2 emplois à temps plein et de 2 emplois à temps partiel durant la saison de la pêche au thon, de juillet à octobre.

Très motivées par les résultats engrangés et par leur implantation sur différents marchés en Espagne, les promotrices ont examiné la possibilité de lancer leurs produits sur le marché international et ont signé un nouveau contrat à la fin 2014, visant à exporter leurs conserves au Mexique.
- › **Transférabilité :** ce type de projet pourrait être appliqué dans d'autres régions côtières jouissant d'une solide tradition de cuisine du poisson et où l'entrepreneuriat féminin est encouragé. Cette expérience pourrait en effet être utile à d'autres femmes qui souhaiteraient développer de nouveaux produits de la pêche transformés, adaptés à la tradition et au contexte locaux. Cependant, pour une mise sur le marché réussie du produit, il est crucial de bénéficier d'une expérience en matière de développement de produits et de commercialisation..
- › **Commentaire final :** Currican illustre qu'avec les conseils et l'expertise nécessaires, des initiatives à petite échelle peuvent faire appel à l'Axe 4 pour préserver et faire valoir une tradition locale, ainsi que pour lancer de nouveaux produits de la pêche sur le marché.

Coût total et contribution du FEP

Coût total du projet : 53 165 €

- › Axe 4 du FEP : 23 909 €
- › Cofinancement national/régional : 7 965 €
- › Fonds privés : 21 291 €

Informations sur le projet

Titre : Currican: conserverie artisanale

Durée : août 2012 – mars 2013

Date de l'étude de cas : janvier 2015

Promoteur du projet

Conservas Currican S.L.

currican@conservascurrican.es | +34 982 596 484 / +34 627 422 685 | www.conservascurrican.es

Coordonnées du FLAG

FLAG de Mariña Ortegal, Galice, Espagne

gac1@accioncosteira.es | +34 982 563 355 | www.accioncosteira.es/?q=node/121

[Fiche du FLAG de Mariña Ortegal](#)

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.