

Projet d'un établissement d'enseignement pour une pêche durable

FLAG : Vänern Archipelago et Mount Kinnekulle
Sud du lac Vänern, Suède

Présentation du projet

Ce projet entend soutenir la valorisation d'espèces locales via une initiative communautaire inclusive réunissant des étudiants en hôtellerie, des pêcheurs et des entreprises locales autour d'un projet modeste mais prometteur. Ce dernier vise à sensibiliser le public à ces ressources et à promouvoir l'approvisionnement local durable.



Près de 130 pêcheurs sont actifs sur le lac Vänern, le plus grand lac d'eau douce de l'Union européenne, et une réserve de biosphère UNESCO, où des espèces locales telles que la lotte et le corégone offrent un intéressant potentiel de valeur ajoutée.

Dans le cadre de leur formation, les étudiants de l'École hôtelière De La Gardie gèrent un restaurant public à Lidköping. Ce restaurant leur permet d'élaborer de la fine cuisine et de préparer des recettes originales résolument axées sur le développement durable. Durant la seconde année de leur cursus, les étudiants doivent composer leurs propres menus, selon des critères bien spécifiques. Cette organisation a permis d'élaborer un projet lié à la pêche durable et basé sur la version suédoise du guide d'achat WWF des poissons et fruits de mer – un document qui a aidé les étudiants à trouver des réponses aux questions suivantes :

- › Quelles sont les espèces de poissons et fruits de mer à utiliser ou éviter ?
- › Comment l'industrie de la pêche suédoise est-elle structurée ?
- › Comment des espèces locales pourraient-elles procurer une alternative durable ?
- › Comment nouer des contacts avec la communauté de pêche locale ?

Ce projet comprenait une formation qui s'adressait tant aux étudiants qu'aux enseignants. Dans un premier temps, les professeurs et étudiants ainsi que le fournisseur de poisson de l'école, le propriétaire d'un restaurant local et le représentant des pêcheurs du lac Vänern ont commencé par visiter les lieux suivants :

- › Criée aux poissons de Göteborg
- › Sociétés spécialisées dans les fruits de mer (Svensk Fisk AB)
- › Restaurants (Sjömagasinet)
- › Centre d'écoformation (Ekocentrum Foundation)

Principaux enseignements

- ▶ **Pertinence vis-à-vis des thèmes de FARNET :** valorisation des produits de la pêche locale ; environnement, culture et société
- ▶ **Efficacité/efficience :** au terme des visites, 90 personnes avaient participé aux échanges et le projet a suscité un vif intérêt de la part des étudiants pour les espèces locales. La diversité et la quantité des recettes à base de poisson dans le restaurant en question ont doublé (usage accru de la perche et du sandre du lac Vänern, et ajout de la lotte au menu), et l'emportent désormais sur les plats à base de viande. Le projet a également encouragé les enseignants et pêcheurs locaux à collaborer plus étroitement, et plusieurs pêcheurs ont d'ores et déjà exprimé leur intérêt pour participer à d'autres activités de suivi, comme emmener des étudiants à la pêche ou tester de nouvelles façons de préparer les prises.
- ▶ **Transférabilité :** ce projet peu coûteux, qui vise à renforcer les liens entre les acteurs clés d'une communauté de pêche, est aisément transférable à d'autres régions. L'un des objectifs de l'Axe 4 est d'impliquer activement les jeunes dans les communautés de pêche locales. Ce projet illustre certaines démarches fondamentales pour y parvenir, comme la création d'un groupe composé de représentants de l'enseignement et de la pêche.
- ▶ **Commentaire final :** ce projet a démontré le succès de l'engagement et du transfert de connaissances au sein d'une communauté ayant une vision à long terme. Malgré son ampleur modeste, il détient le potentiel nécessaire pour fournir des résultats à long terme en diffusant ses enseignements dans des programmes de formation ultérieurs et en tirant profit de l'expérience transversale de toute la communauté.



Coût total et contribution du FEP

Coût total du projet 15 380 euros (SEK 138 000)

Axe 4 : 7 690 euros (SEK 69 000) 50 %

Autre public : 5 851 euros (SEK 52 500)

Informations relatives au projet

Titre : Projet d'un Établissement d'enseignement pour une pêche durable

Durée : mai – octobre 2010

Date de l'étude de cas : avril 2011

Promoteur du projet

École hôtelière De La Gardie, Lidköping

Coordinateur: Gun Wallborg

gun.wallborg@lidkoping.se

Détails relatifs au FLAG :

Vänern Archipelago et Mount Kinnekulle, Suède

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[Fiche du GALP](#)

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.