

LES NOUVELLES RESSOURCES DU POISSON ROCHELAIS - AGROCEAN

Les Rochelais et le poisson

Une réhabilitation « Atlantique »

L'ancienne criée rochelaise s'est radicalement transformée depuis le déménagement des activités de pêche vers Chef-de-Baie : le site accueille des congrès, des expositions ou des salons. Plusieurs boutiques spécialisées (puces de mer, librairie marine) se sont également installées. Autour du site, l'aquarium, le musée maritime et un plateau nautique (réparation et entretien de bateaux de plaisance) forment un espace homogène : cette zone de recomposition urbaine est entièrement dédiée à l'Océan Atlantique.



Des prestations de qualité

Pour favoriser le développement de la filière, un label « Savoir-faire La Rochelle » a été créé. Tout le poisson, de la criée ou non, transformé entre les mains des mareyeurs rochelais est ainsi estampillé : il s'affiche sur les étiquettes de tous les revendeurs. Face à des consommateurs soucieux de connaître la provenance de ce qu'ils mangent, ce label constitue un argument commercial de poids. Il en va de la compétitivité de la filière locale !



FIG 2004 « Nourrir les hommes, nourrir la planète »



Le poisson en fête

Les Rochelais sont invités chaque année à la « Fête du port de pêche ». L'objectif est d'assurer la promotion du site et de la filière auprès des habitants. Ils y dégustent de nombreuses spécialités à base de poisson. Leur digestion est assurée par la participation à des activités en lien avec l'Océan (matelotage, danses et chants marins). Depuis 2004 il est même possible de participer à la « Semaine de la mer » : visite de la criée, repas charentais, et ateliers pédagogiques autour du thème de l'Océan pour les enfants des écoles rochelaises.

