



**Cumitatu Regionale di e Pesche
di l'Allevi Marittimi di a Corsica**

Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Corse

PROJET VALORISATION DES POISSONS OUBLIES



A l'initiative du Comité Régional des Pêches et Elevages
Marins de Corse

Projet financé par France Relance avec le soutien de la Direction de la
Mer et du Littoral de Corse

Financé par



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



BILAN DU PROJET

Valorisation des espèces pauvres de Corse

Projet porté par le **Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Corse**

Projet financé dans le cadre du **Plan France Relance**, avec le soutien de la **Direction de la Mer et du Littoral de Corse (DMLC)**.

Table des matières

1.	Contexte et objectifs.....	2
2.	Déroulement du projet et actions mises en œuvre	2
2.1	Création de supports pédagogiques.....	2
2.2	Livre de recettes.....	4
2.3	Partenariats et implication de la pêche professionnelle	4
2.4	Distribution et accompagnement des pêcheurs	5
2.5	Actions pédagogiques.....	5
3.	Résultats et retombées.....	6
3.1	Valorisation des espèces.....	6
3.2	Sensibilisation	6
3.3	Engagement pédagogique	7
4.	Communication et supports visuels	7
5.	Conclusion.....	8

1. Contexte et objectifs

En Corse, certaines espèces, bien que régulièrement pêchées, restent peu valorisées sur le marché et parfois méconnues des consommateurs. Cette situation peut conduire à une concentration de la demande sur un nombre restreint d'espèces, au détriment d'une gestion équilibrée de la ressource halieutique.

Le projet « Valorisation des espèces pauvres de Corse » a été conçu pour répondre à cet enjeu. Il vise à encourager une diversification de la consommation, à limiter les rejets de pêche et à promouvoir une meilleure répartition de l'effort de pêche sur un plus grand nombre d'espèces. À travers cette démarche, il s'agit également de sensibiliser le public au respect des quotas, de la saisonnalité et des pratiques de pêche durables, tout en soutenant activement et en valorisant la pêche professionnelle locale.

Les espèces ciblées comprennent : l'anguille, la bogue, les bonites, le chinchard, le congre, le crabe bleu, les dorades grises, les émissoles, les maquereaux, les mulets, la murène, l'oblade, le pageot, les raies, les roussettes, les sardines, les sars et les vives.

2. Déroulement du projet et actions mises en œuvre

2.1 Création de supports pédagogiques

Un travail de conception graphique et éditoriale a été mené en amont afin de doter le projet d'une identité claire et attractive. Un logo spécifique a été créé, accompagné d'une gamme de supports de communication destinés aux consommateurs et aux professionnels.

Figure 1 – Logo créé par le CRPMEM

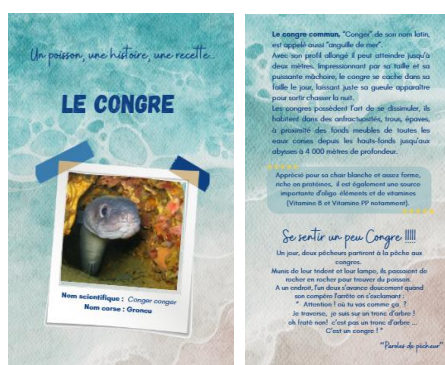


Pour chaque espèce sélectionnée, une fiche individuelle a été réalisée. Ces fiches présentent une description synthétique de l'espèce en Corse, une anecdote permettant de créer un lien culturel ou ludique, ainsi qu'une recette simple, accessible et peu coûteuse.

L'objectif était de lever les freins à l'achat en proposant des idées concrètes et faciles à mettre en œuvre à domicile.

Chaque fiche est associée à un QRCode donnant accès à un livret de recettes avec chacune des espèces ciblées par le projet.

Figure 2 – Fiche recette recto/verso du Congre



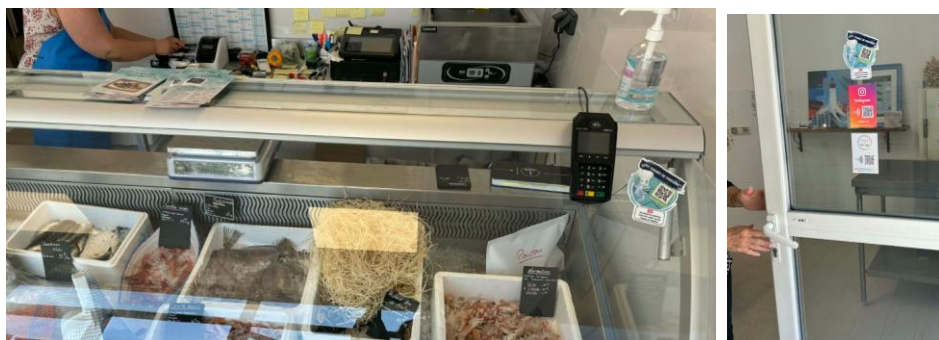
Des sachets plastiques ont été spécialement conçus, floqués avec le logo du projet puis imprimés en quantité. Ils ont été distribués à grande échelle dans les poissonneries, points de vente et auprès des pêcheurs en vente directe. Ce support visuel, pratique et utile a permis d'accroître la visibilité du projet auprès du grand public tout en renforçant l'identification des produits issus de la pêche locale.

Figure 3 – Sac imprimés et distribués avec le logo du projet



Des autocollants intégrant le QRCode du livret ont également été réalisés afin de proposer un support de communication simple, visible et durable. Faciles à apposer sur différents emplacements stratégiques, comme les portes d'entrée, vitrines, comptoirs ou à proximité des caisses, ils permettent d'attirer l'attention des clients et de leur donner un accès direct et immédiat au contenu du projet. Résistants et conçus pour une utilisation prolongée, ces autocollants constituent un outil efficace pour maintenir la visibilité du dispositif dans le temps, aussi bien des les points de ventes qu'auprès des pêcheurs professionnels.

Figure 4 – Autocollant et fiches recettes dans des poissonneries de Corse-du-Sud



2.2 Livre de recettes

L'ensemble des fiches espèces a été compilé dans un livret de recettes, disponible à la fois en version numérique (via QRCode permanent) et en version imprimée. Ce livret ne se limite pas aux recettes : il présente également les enjeux de la pêche professionnelle en Corse, les principales méthodes de pêche, ainsi que des conseils pratiques pour préparer et désarêter un poisson.

Une recette ludique destinée aux enfants y figure également, afin d'élargir le public cible et d'encourager la transmission des bonnes pratiques alimentaires au sein des familles.

Les exemplaires imprimés ont été fournis avec une chaînette permettant de les fixer dans les points de vente. Les clients peuvent ainsi les consulter librement et scanner le QRCode, sans que le livret ne soit emporté.

Figure 5 – Plusieurs pages du livre recette en format PDF

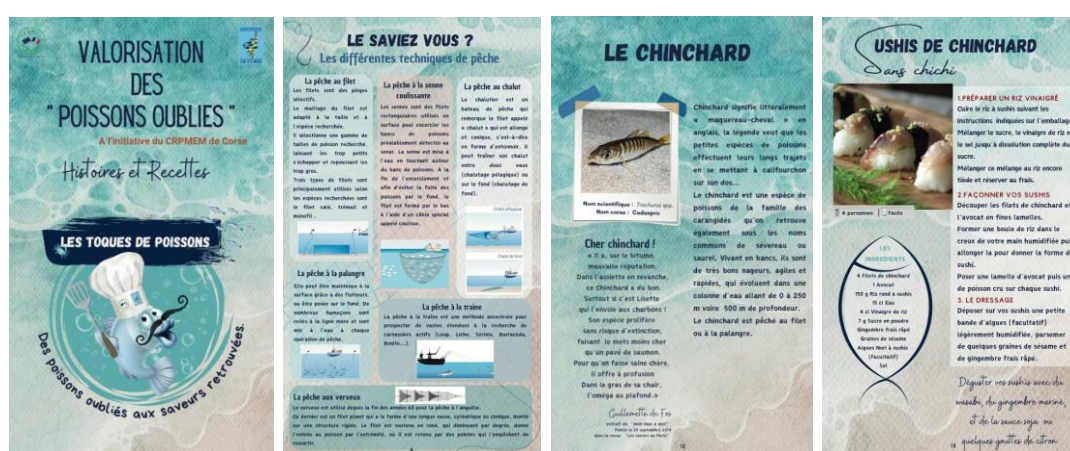


Figure 7 – Livret accroché avec sa chaînette dans poissonnerie de Porto Pollo



2.3 Partenariats et implication de la pêche professionnelle

Le projet s'est appuyé sur plusieurs collaborations locales. Un restaurant situé à Bastia, Mare e Gustu, a participé à la réalisation et au test de certaines recettes du livret, garantissant leur faisabilité et leur attractivité dans un cadre professionnel.

En parallèle, le pôle Amparà d'Ajaccio (CFA) a été associé à la démarche. Les élèves ont élaboré des recettes innovantes à partir des espèces sélectionnées, lors d'un concours organisé à la CCI de Corse du sud, apportant une dimension pédagogique et créative au projet.cf vidéo

La pêche professionnelle corse a joué un rôle central dans cette dynamique. Les pêcheurs ont fourni les espèces utilisées pour la réalisation des recettes, assurant ainsi l'authenticité du projet et le lien direct entre production locale et valorisation culinaire.

2.4 Distribution et accompagnement des pêcheurs

Les employés du CRPMEM se sont déplacés dans les poissonneries et points de vente sur l'ensemble du territoire corse afin de présenter le projet et de distribuer les fiches, sacs, autocollants et livrets.

Un travail spécifique a également été mené auprès des pêcheurs pratiquant la vente directe. Après les avoir contactés et informés du projet, les agents du CRPMEM ont rencontrés individuellement les professionnels intéressés pour leur remettre les supports de communication et les accompagner dans la valorisation de leurs produits. Le QRCode présent sur chaque support permet un accès facile au livre de recettes complet.

Figure 7 – Fiche et sacs mis en avant sur le point de vente direct d'un pêcheur professionnel de Bonifacio



L'ensemble de la distribution a été réalisée durant la saison estivale de 2024. Plusieurs passages complémentaires ont été effectués durant cette période afin de réapprovisionner les supports et de renforcer la visibilité du dispositif en période de forte fréquentation.

2.5 Actions pédagogiques

Des interventions ont été organisées auprès d'élèves de BTS et CAP cuisine et service, en collaboration avec le pôle Amparà. Ces séances d'une heure ont permis d'expliquer les objectifs du projet, l'importance des circuits courts, la nécessité d'harmoniser l'effort de pêche et l'intérêt de diversifier les espèces consommées.

Les élèves ont également été sensibilisés à la lutte contre les espèces invasives, comme le crabe bleu, et à l'intérêt de consommer des produits locaux frais et de meilleure qualité.

L'utilisation de produits de la pêche fournis par les pêcheurs professionnels a permis d'ancrer ces enseignements dans une réalité concrète.

Figure 6 – Support pédagogique PowerPoint présenté aux élèves du pôle Amparà



3. Résultats et retombées

3.1 Valorisation des espèces

Le projet a permis d'améliorer significativement la visibilité d'espèces jusqu'alors peu valorisées et parfois méconnues du grand public. En mettant en avant ces espèces à travers des fiches recettes accessibles et un livret complet consultable via QRCode, il a encouragé les consommateurs à diversifier leurs choix et à porter un regard nouveau sur des produits locaux de qualité.

L'accès simplifié au livret numérique a facilité la diffusion des recettes et des contenus pédagogiques, permettant à chacun de découvrir, à son rythme, des idées concrètes de préparation. Cette approche pratique et ludique a contribué à lever certains freins liés à la méconnaissance ou à l'appréhension culinaire de ces espèces.

Les recettes proposées ont été testées et validées grâce aux partenariats établis avec le restaurant Mare e Gustu de Bastia, le pôle Amparà d'Ajaccio et les pêcheurs professionnels ayant fourni les espèces travaillées. Cette collaboration a renforcé la crédibilité du projet et garanti la pertinence des propositions culinaires, à la fois réalistes, attractives et adaptées au grand public.

3.2 Sensibilisation

Au-delà de la seule promotion des espèces, le projet a constitué un véritable outil de sensibilisation. Les actions menées sur le terrain, tant auprès des consommateurs que des professionnels (poissonneries, points de vente, pêcheurs en vente directe), ont permis de rappeler l'importance des circuits courts, de la saisonnalité et du soutien à la pêche locale.

L'accompagnement direct des pêcheurs dans la mise en place des supports (fiches, sacs, QRCode, affichages) a renforcé leur capacité à valoriser leurs produits et à expliquer leur démarche auprès des clients. Le projet a ainsi contribué à améliorer l'image de la pêche corse en mettant en avant son engagement pour une gestion durable et responsable des ressources.

La couverture médiatique régionale a amplifié cette dynamique. Une interview et un article diffusés sur France 3 Corse ViaStella, réalisés à la Halle du marché d'Ajaccio, ont permis de présenter la démarche au grand public et de renforcer la visibilité du projet à l'échelle du territoire.

3.3 Engagement pédagogique

Le projet a également produit des retombées significatives en matière de formation et de transmission. Les interventions réalisées auprès des élèves de BTS et CAP cuisine et service ont permis de les sensibiliser aux enjeux de durabilité, à la valorisation des espèces locales et au rôle essentiel de la pêche professionnelle.

Ces actions ne se sont pas limitées à un apport théorique : elles ont inclus une dimension pratique, avec la manipulation et la préparation de poissons et crustacés moins connus. L'utilisation d'espèces fournies directement par les pêcheurs professionnels a renforcé le lien concret entre production locale et formation, donnant du sens à l'apprentissage.

En impliquant simultanément un établissement de formation, un restaurant et les pêcheurs, le projet a créé une dynamique collective cohérente, associant production, transformation et consommation. Cette articulation entre les différents maillons de la filière constitue l'une des principales retombées du projet, tant en termes de visibilité que d'impact durable sur les pratiques.

4. Communication et supports visuels

La stratégie de communication du projet repose sur un ensemble cohérent de supports complémentaires. Ont ainsi été réalisés des fiches espèces/recette individuelles, un livret recettes avec chaîne, un QRCode permanent, des autocollants, des fiches A5 plastifiées destinées notamment aux pêcheurs en vente directe, ainsi que des sacs portant le logo du projet.

Un roll-up de présentation a également été conçu afin d'assurer une visibilité du projet lors d'événements professionnels et institutionnels.

L'ensemble de ces supports a été distribué et suivi par les employés du CRPMEM, en lien étroit avec la pêche professionnelle.

En parallèle, il a été réalisé une interview suivie d'un article sur France 3 Corse ViaStella, à la Halle du marché d'Ajaccio, mettant en lumière le projet, ses objectifs et la valorisation des espèces pauvres auprès du grand public.

Figure 8 – Page de garde de l'article paru sur France 3 Corse ViaStella et rediffusés sur le réseau social Facebook



5. Conclusion

Le projet « Valorisation des espèces pauvres de Corse » a constitué une action structurante en faveur d'une consommation plus responsable et d'un soutien affirmé à la pêche locale. Il a permis, avant tout, de **sensibiliser à la fois les consommateurs et les professionnels** à la nécessité de diversifier les espèces consommées. En incitant à porter un nouveau regard sur des espèces moins connues, le projet contribue directement au soutien de la pêche corse et à une meilleure reconnaissance de son rôle dans l'économie et l'équilibre alimentaire du territoire.

La mise en avant d'**espèces jusqu'alors peu valorisées** représente un levier concret pour réduire les rejets et améliorer la durabilité globale de l'activité. En élargissant la palette des espèces consommées, le projet participe à une répartition plus équilibrée de l'effort de pêche et à une gestion plus responsable des ressources halieutiques.

Un axe fort du projet a également été la formation des jeunes professionnels de la restauration et de la vente. Les interventions pédagogiques ont permis de transmettre des connaissances techniques, mais aussi des valeurs liées aux circuits courts, à la saisonnalité et à la consommation responsable. En sensibilisant les futurs acteurs de la filière, le projet agit sur le long terme.

Par ailleurs, la large diffusion de **supports pédagogiques et promotionnels** (fiches recettes, livret, QRCode, sacs, autocollants, roll-up) a significativement renforcé la visibilité de la petite pêche corse. Ces outils ont permis d'accompagner concrètement les pêcheurs dans la valorisation de leurs produits, aussi bien en poissonnerie qu'en vente directe.

Enfin, les partenariats noués avec le restaurant Mare e Gustu de Bastia, le pôle Amparà (CFA) d'Ajaccio et la participation active des pêcheurs professionnels, qui ont fourni les espèces travaillées, ont permis de tester et valider des recettes pratiques, attractives et adaptées au grand public. Cette dimension collaborative a garanti la cohérence du projet, en reliant directement production locale, savoir-faire culinaire et transmission pédagogique.

En impliquant l'ensemble des acteurs, du pêcheur au consommateur, le projet s'inscrit pleinement dans une dynamique de transition vers une pêche plus durable. Il contribue à renforcer la gestion responsable des ressources halieutiques en Corse tout en valorisant le professionnalisme, l'engagement et le savoir-faire des pêcheurs du territoire.