



Pêche à la crevette et dégustation

Actif



CARACTERISTIQUES DU CONCEPT

COMPLEXITE

INVESTISSEMENT

RENDEMENT



CONCEPT

Cette activité peut être proposée sous la forme d'une initiation à la pêche à la crevette (voir fiche 'initiations'), suivie de la dégustation d'un plat à base de délicieuses et authentiques crevettes grises de la mer du Nord.

GROUPE CIBLE

Cette idée s'adresse à tous les âges

ELEMENTS NOVATEURS

L'expérience et la découverte de la pêche à la crevette sont liées à une expérience gastronomique gustative. L'activité promeut un produit régional et les entrepreneurs horeca locaux

Besoin auxquels on répond

L'activité est de nature tant didactique que gastronomique. Le volet didactique se concentre sur l'explication des techniques traditionnelles de pêche à la crevette et une expérience pratique : on participe à la pêche, au tri et à la cuisson des crevettes attrapées. La découverte est de nature tant physique que gustative.

Spécifications pour la mise en œuvre potentielle

- En fonction de la région et du lieu où l'activité est proposée, la pêche à la crevette se fera en mer, à cheval ou à pied.
- Les participants ne doivent pas prévoir d'équipement ; des vêtements adaptés et, éventuellement, des épuisettes leur sont prêtés.
- Un guide accompagne les participants et donne une brève explication sur les différentes techniques de pêche à la crevette. Il raconte aussi quelques anecdotes, comme par exemple le fait qu'en Belgique, les épuisettes à crevettes des pêcheurs à pied sont traditionnellement tirées sur le fond marin, alors qu'en France, c'est interdit. Les épuisettes y sont poussées. Il est important que le guide tienne compte des enfants du groupe lors de ses explications.
- Après la pêche, les épuisettes sont vidées et la récolte est triée. Les crevettes trop petites et autres butins indésirables sont rejetés à la mer. Les crevettes attrapées sont cuites ensemble, puis la technique du pelage est présentée et testée.
- A la fin de l'activité, les participants reçoivent un bon pour la dégustation d'un plat typique à base de crevettes de la mer du Nord dans un établissement horeca local, par exemple une croquette de crevettes, une tasse de soupe de crevettes, ou de la purée de pommes de terre accompagnée de crevettes.

Qui peut prendre l'initiative/ quels partenariats ?

Les (services touristiques des) communes pourraient développer le concept et faciliter les collaborations nécessaires (guide, pêcheurs, établissements horeca, etc.) afin de pouvoir proposer un paquet global. Une fois mis en place, les services touristiques peuvent jouer un rôle important dans la promotion du concept.

Une collaboration avec des organisations qui proposent déjà l'activité de la pêche à la crevette est une possibilité. Voir par exemple : <http://flanderseventmaker.be/?q=nl/teambuilding/garnaal-kruien>, <http://www.meetinoostende.be/nl/teambuilding/garnaalvissen-met-de-crangon#>.

Le but n'est pas de s'en tenir à l'activité de la pêche ; le concept est un paquet global qui combine plusieurs expériences. Dans ce cas, la présence d'un autre guide serait requise et la dégustation doit également y être liée.

Les fournisseurs de logements touristiques peuvent promouvoir l'activité et éventuellement la vendre moyennant une marge réduite.

Quelle valeur ajoutée pour les entreprises et leurs partenaires ?

- Renforcement de l'image : le paquet global répond à différents besoins des touristes. Leur expérience positive rejaillira sur l'image de la Côte.
- Renforcement de l'entrepreneuriat : en collaborant avec des acteurs de différents secteurs, les intéressés apprennent à créer une situation gagnant-gagnant optimale.

Leviers

C'est un concept à fort potentiel de levier pour l'image du tourisme côtier. Vu qu'il existe des fournisseurs de l'activité de base (pêche à la crevette), le concept peut être développé à partir de cette activité en y liant les

composantes complémentaires (notamment la dégustation d'un plat à base de crevettes de la mer du Nord).



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional