Vente directe de poisson

Adossé à la criée, un espace de vente directe de la pêche du jour vous accueille 7 jours sur 7, de 7h30 à 12h*. Ouvert depuis 5 ans, l'espace de vente directe vous propose des produits de la mer locaux, frais et de qualité. Cet espace a été construit par la CCI (film vente directe)
avec le concours financier de l'Europe, de l'Etat, du Conseil régional d'Aquitaine et du Conseil général des Pyrénées-Atlantiques.

Rencontre avec Véronique, vendeuse « à la table » de la pêche de l' « Ordagna ».

Ce qui se développe pour les fruits et les légumes s'applique désormais à la pêche. Trois pêcheurs du port de St-Jean-de-Luz/Ciboure vendent une partie de leur pêche en circuits courts. Installées dans leur pavillon de bois de plus de 110m2, Marina, Véronique et Dominique

vendent aux particuliers la pêche locale de leurs 3 bateaux, « Kittara », « Ordagna » et « Agur ». Elles proposent leurs produits « à la table ». « Depuis 5 ans maintenant, nous sommes 3 vendeuses dans l'espace de vente directe à côté de la criée », indique Véronique. « On commence à avoir des habitués mais beaucoup ne connaissent pas l'existence d'un tel endroit sur le port. ».

Du pêcheur au consommateur

Sur l'étal, les poissons sont le fruit de la pêche d'un mari, d'un père ou d'un frère. Fraîchement débarqués, les poissons sont mis en vente directement pour le consommateur final. Ici, pas d'intermédiaire, on privilégie les circuits courts.

Mettre en place des circuits courts, c'est soutenir l'économie locale, respecter et promouvoir le travail des pêcheurs et favoriser le contact humain. « L'espace de vente nous permet d'échanger avec les locaux mais aussi les vacanciers de passage », confie Véronique. « Et ça nous permet d'avoir un complément de revenu, même si ce n'est pas l'intérêt principal. On souhaite valoriser le métier de pêcheur et faire découvrir les espèces de poissons de la région.»

Les mêmes prix toute l'année

L'intérêt des circuits courts est double. Les consommateurs sont en demande croissante de transparence. En vente directe, la provenance des poissons est connue et clairement affichée. L'intérêt pour le pêcheur est qu'il n'est pas soumis aux variations du cours du poisson, comme à la criée. En effet, les prix de l'espace de vente directe sont fixes tout au long de l'année. Par contre, les poissons y sont vendus entiers, non retravaillés, contrairement en poissonnerie.

Pêche locale, produits de saison et de qualité

Les poissons vendus « à la table » sont tous, sans exception, issus de la petite pêche côtière locale du port de St-Jean-de-Luz/Ciboure. Ces 3 bateaux pratiquent une pêche à la ligne et/ou au filet le long des Côtes basques et ne quittent pas le port plus d'une journée. Ainsi, c'est l'assurance de ne trouver à la vente que des espèces locales et de saison.

Ici, on mise tout sur la fraîcheur et la qualité des poissons. Aussitôt débarqués, les poissons sont mis en vente sur les tables. « Alors bien sûr, ne cherchez pas du thon en hiver. La vente directe suit la saisonnalité des espèces présentes le long de la Côte basque », précise Véronique.

Vendre du poisson à l'espace de vente directe c'est également une bonne occasion pour faire découvrir et promouvoir le travail des pêcheurs locaux. « C'est mon mari qui part en mer et moi je vends une partie de sa pêche en direct. J'aime le contact avec les clients. Je les conseille et réponds à leurs questions s'ils en ont. C'est vraiment une affaire de famille, je sais de quoi je parle » assure Véronique. « Cet espace a besoin d'un peu de publicité pour se faire connaître et devenir une référence de la vente directe», continue-t-elle. « Notre intérêt est aussi celui des consommateurs. »

Informations pratiques

L'espace de vente directe est ouvert toute l'année, du lundi au dimanche, de 7h30 à 12h*.

Informations de contact :

adresse : Quai Pascal Elissalt – 64500 Ciboure (à côté de la criée)

Téléphone : 05.59.51.61.15

Si le téléphone fixe ne répond pas, n'hésitez pas à contacter :

- Véronique au 06.42.70.61.67

- Marina au 06.64.92.45.32

- Dominique au 06.89.89.73.75

*L'ouverture de l'espace de vente directe dépend bien évidemment de la pêche du jour.

N’hésitez pas à téléphoner avant de vous déplacer.