

poisson vraiment frais, éviscéré et réfrigéré. La flotte de pêche est très souple en partie parce que les navires sont bien équipés et les pêcheurs qualifiés, mais aussi parce qu'il existe un système de marché tout à fait libéral qui permet aux pêcheurs de débarquer les espèces les plus demandées, la demande étant elle-même déterminée par le prix obtenu à la criée pour le poisson débarqué. A l'exception du hareng et du maquereau, la loi danoise exige que le poisson soit immédiatement éviscéré et adéquatement réfrigéré en mer. Ensemble, la législation danoise et le système des criées garantissent un poisson frais de qualité supérieure et homogène.

La rémunération des pêcheurs ne consiste pas en un salaire fixe mais elle est basée sur le partage de la valeur des prises : les pêcheurs sont ainsi motivés à manipuler le poisson avec le plus grand soin, de façon à obtenir les meilleurs prix à la criée. Les criées ont lieu tous les jours, ce qui permet de déterminer les prix en fonction de l'offre et de la demande mais aussi de la qualité des produits.

Autre élément important, le Danemark est étroitement intégré au meilleur système de distribution du poisson en Europe. Environ 15 à 20 heures après avoir été débarqué, le poisson frais se retrouve sur les principaux marchés européens du poisson, à la disposition des consommateurs. C'est ce qui a contribué à la réputation de première classe dont jouissent les produits danois.