



Fiche Conseils pour intégrer les Produits de la Pêche de nos côtes en Restauration Collective

Il est préconisé de manger des produits de la mer au moins 2 fois par semaine !

Il s'agit d'une des recommandations du Programme National Nutrition Santé, de l'ANSES, du Ministère de la Santé et de l'Organisation Mondiale de la Santé.

Sa mise en œuvre implique tous les acteurs de la restauration.



628 Bateaux

La Normandie est la 2^{ème} Région de Pêche Maritime Française !

La Normandie excelle en particulier pour ses coquillages (coquille, bulot, pétoncle, moule...), mais avec plus de **600km de littoral**, ce sont plus de **50 espèces** de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes qui sont débarqués quotidiennement. La flottille de **pêche artisanale** est composée majoritairement de bateaux de **pêche côtière** (<16m), qui pêchent à la journée, et de quelques bateaux de **pêche au large** (>24m) qui sortent en mer pour des marées généralement inférieures à 5 jours.



2 208 Marins



61 000 Tonnes



Le Mareyage : la solution pour un approvisionnement local !

Les navires de pêche ne peuvent commercialiser que des produits non préparés (poissons et coquillages entiers). Seuls les ateliers de mareyage disposent d'un **agrément sanitaire** pour préparer les produits de la pêche.

Ils proposent des **produits prêts à cuire** :

- des poissons entiers parés,
- des coquillages entiers nettoyés, ou décortiqués
- des filets de poissons avec ou sans peau,
- des filets sans arêtes,
- du portionnage (filets, pavés, tronçons, darnes)...

Ils sont la plupart du temps **commercialisés frais**, mais certains mareyeurs peuvent aussi proposer des **produits surgelés** (pour quelques espèces) ou des **produits cuits** (bulot, crustacés).



Du sans arêtes, y compris sur des petits poissons !

Les mareyeurs ont développé leur savoir-faire à vos besoins. Le filetage des poissons et la **coupe en V** (V-cut) leur permet de proposer des filets sans arêtes, y compris pour les **petits poissons** : grondins, tacaud, dorade...



Les 4 astuces pour favoriser le local :

- **Segmenter le marché « Poisson frais » !**
- **Préciser une liste d'espèces spécifiques !**
- **Convenir d'un prix lissé à l'année !**
- **Intégrer un circuit de livraison existant, ou coordonner les commandes !**

Pourquoi segmenter le marché « Poisson frais » ?

Hormis quelques mareyeurs locaux, capables de proposer du surgelé (mais seulement pour quelques espèces), la majorité d'entre eux ne sont en capacité de répondre à la commande de la restauration collective, que si celle-ci est spécifique au lot « Poisson frais ».

Les marchés publics incorporant aussi le lot « Poissons surgelés », voire d'autres lots, verront principalement des grossistes répondre. Ceux-ci proposeront essentiellement des produits d'importation, souvent moins qualitatifs, qui représentent aujourd'hui plus de 60% de la consommation française de produits de la mer.

La dissociation du lot « Poisson frais » peut aussi permettre de sortir de l'obligation de recourir à une procédure d'appel d'offre, dès lors que sa valeur totale reste inférieure à 80 000 € et à la condition qu'elle n'excède pas 20 % de la valeur globale de l'ensemble du marché des besoins alimentaires de l'établissement.

Pourquoi préciser une liste d'espèces spécifiques ?

De nombreuses espèces sont très spécifiques à la pêche normande ou y sont pêchées de manière plus importante qu'ailleurs.

Les lister permet de favoriser l'**approvisionnement local**, y compris dans le cas d'un appel d'offre ou d'une commande non limité au seul lot « Poisson frais ».

Dans le cas d'un appel d'offre plus ouvert (surgelé, autres espèces,...), il peut être judicieux de définir un % à fournir parmi les espèces listées (en volume ou valeur), pour s'assurer qu'elles le soient bien !

Pourquoi préciser les noms communs et scientifiques ?

Ils sont indispensables pour éviter les confusions...

Pour exemple, même s'ils se ressemblent, le Lieu n'est pas un poisson de nos côtes, s'il s'agit de Lieu noir (*Pollachius virens*) à la place de Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)...



Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)



Lieu noir (*Pollachius virens*)

NB : Le Lieu noir est essentiellement issu d'une pêche industrielle en Mer du Nord.

Les principales espèces de la pêche normande :

	Noms communs	Noms scientifiques	Coût
Poissons	Bar	<i>Dicentrarchus labrax</i>	3
	Barbue	<i>Scophthalmus rhombus</i>	3
	Cabillaud	<i>Gadus morhua</i>	3
	Chinchard	<i>Trachurus trachurus</i>	1
	Congre	<i>Conger conger</i>	1
	Dorade grise	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	2
	Eglefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	2
	Emissole	<i>Mustellus spp</i>	1
	Gronbin rouge	<i>Aspitriglia cuculus</i>	1
	Ha	<i>Galeorhinus galeus</i>	1
	Hareng	<i>Clupea harengus</i>	1
	Julienne ou Lingue	<i>Molva molva</i>	2
	Lieu Jaune	<i>Pollachius pollachius</i>	2
	Limande franche	<i>Limanda limanda</i>	1
	Lotte ou Baudroie	<i>Lophius piscatorius</i>	3
	Maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	1
	Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	2
	Mulet	<i>Mugil spp</i>	1
	Plie ou Carrelet	<i>Pleuronectes platessa</i>	2
	Raies	<i>Raja spp</i>	1
	Rouget-Barbet	<i>Mullus surmuletus</i>	3
	Roussettes	<i>Scyliorhinus spp</i>	1
Saint-Pierre	<i>Zeus faber</i>	3	
Sole	<i>Solea vulgaris</i>	3	
Tacaud	<i>Trisopterus luscus</i>	1	
Turbot	<i>Psetta maxima</i>	3	
Mollusques et Crustacés	Amande	<i>Glycymeris glycymeris</i>	1
	Araignée	<i>Maja squinado</i>	2
	Bulot	<i>Buccinum undatum</i>	1
	Calamar	<i>Loligo vulgaris</i>	3
	Coquille St-Jacques	<i>Pecten maximus</i>	3
	Etrille	<i>Necora puber</i>	2
	Homard	<i>Homarus gammarus</i>	3
	Moule	<i>Mytilus edulis</i>	1
	Praire	<i>Venus verrucosa</i>	3
	Pétoncle	<i>Aequipecten opercularis</i>	1
	Seiche	<i>Sepia officinalis</i>	2
	Tourteau	<i>Cancer pagurus</i>	2

Coût produit brut : 1 : Faible 2 : Moyen 3 : Fort

Le prix final dépend du niveau d'élaboration attendu.

Part normande : <20% 20 à 40% >40%

Part normande de l'espèce sur la production française.

Pourquoi convenir d'un prix lissé ?

La pêche artisanale est une activité de capture soumise aux aléas : climat, marées, disponibilité de la ressource, saisonnalité des espèces, etc.

Les **fluctuations de cours** sont donc très importantes et il est quasiment impossible pour les mareyeurs locaux de garantir un prix et la disponibilité d'une espèce donnée, parfois même sur quelques jours, y compris pour des espèces réputées de faible valeur.

A l'échelle d'un appel d'offre ou d'une négociation tarifaire, il faut pouvoir raisonner sur un **prix lissé à la part, annuel ou semestriel**, et une liste d'espèces suffisamment diversifiée, parmi lesquelles le mareyeur pourra faire son marché, en fonction des opportunités du moment.

Selon l'**amplitude de prix** consentie autour du prix lissé, le mareyeur pourra régulièrement proposer des **espèces de plus forte valeur**.



Pourquoi intégrer un circuit de livraison existant ou coordonner les commandes ?

La demande en poisson frais de la restauration collective est relativement éclatée (nombreux lieux de livraison), souvent irrégulière (1 à 2 fois / semaine, rarement tous les jours) et relativement limitée (quelques kg / site / livraison). Cela complexifie la mise en place des circuits de livraison.

Sauf à avoir des coûts de transport prohibitifs, il est donc plus facile pour un restaurant individuel d'intégrer un circuit de livraison déjà existant, ce qui limite toutefois le choix aux mareyeurs qui desservent à proximité.

Une coordination peut également permettre à un mareyeur d'assurer une livraison groupée sur un site unique ou sur du multi-site à l'occasion d'une tournée dédiée ou rallongée (date de livraison commune).

La mutualisation des commandes peut être formalisée par un groupement de commande ou entre plusieurs établissements d'un même secteur géographique.

Des initiatives pour rapprocher les interlocuteurs :

- **Normandie Fraîcheur Mer (NFM)** réalise un inventaire de l'offre des mareyeurs et conseille les acheteurs publics selon leurs besoins.
- Les plateformes Internet gratuites **Viking** ou **Agrilocal** permettent une mise en relation des mareyeurs et des acheteurs publics de la restauration collective et facilitent offres et commandes.
- Des rencontres B to B régulières sont organisées via les **Chambres d'Agriculture**, l'**AREA Normandie**, **NFM** et les **collectivités territoriales**.

N'hésitez pas à entrer en contact avec l'ensemble de ces acteurs !



+ 600 recettes et conseils préparation !

+ 50 fiches espèces : poissons, coquillages et crustacés

www.normandiefraicheurmer.fr

Le portail de la Pêche de Normandie !

GROUPEMENT QUALITE
DES MARINS-PECHEURS
CRIEES ET MAREYEURS
DE BASSE-NORMANDIE
02 31 51 21 53 - lettre@nfm.fr

