



## Fiche Conseils

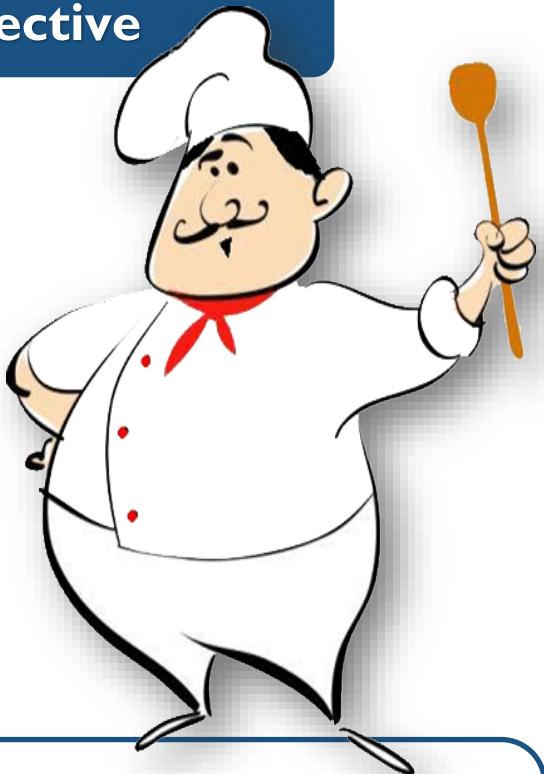
### Produits de la Pêche de nos côtes

### Restauration Collective

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

Il s'agit d'une recommandation 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.



### La Normandie : 2<sup>ème</sup> Région de Pêche Maritime Française !

Avec **600km de littoral**, ce sont près de **80 espèces** de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes qui sont débarqués quotidiennement. La **pêche artisanale normande** est majoritairement composée de bateaux de **pêche côtière** (<16m) et de quelques bateaux de **pêche au large** (>24m). Très réputée pour ses coquillages (coquille, bulot, pétoncle... / 50% des captures), la pêche normande offre aussi une très forte diversité d'espèces de poissons (30% des captures), souvent attractives d'un point de vue économique.

**600 navires**



**2 000 marins**



**70 000 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, maquereau, tacaud, dorade...



## Les 4 astuces pour favoriser le local :

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

## Pourquoi segmenter un 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 à un 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 près de 70% 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 40 000 € 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 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 limitée 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, une commande de Lieu conduira, parce que plus économique, à la fourniture de Lieu noir (*Pollachius virens*), qui n'est pas un poisson de nos côtes, à la place de Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)...



Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)  
Origine : Manche



Lieu noir (*Pollachius virens*)  
Origine : 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
	Grondin rouge	<i>Aspitriglia cuculus</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>Scyliorhynchus 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 importantes et il est quasiment impossible pour les mareyeurs locaux de garantir à l'année 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, annuel ou semestriel**, et une liste d'espèces diversifiée, pour lesquelles le mareyeur pourra faire une **offre hebdomadaire**, selon les opportunités du moment et le chef faire son choix.

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 multisite, 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)** dispose d'un inventaire de l'offre des mareyeurs et peut conseiller les acheteurs publics selon leurs besoins et leur localisation.
- La plateforme **Viking** de la Région Normandie liste les fournisseurs normands : <https://www.normandie.fr/vikings>
- 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](http://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](mailto:lettre@nfm.fr)

