



nfm
NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

Arnauld MANNER – Directeur Normandie Fraîcheur Mer

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

Avec l'appui de :



1



Normandie Fraîcheur Mer

NORMANDIE

Programme Intervention Chefs Restauration



Intervenants



Filière pêche

Arnauld MANNER
Normandie Fraicheur Mer



Conseil culinaire

Patrick COIGNARD
C2 la Cuisine

1^{er} JOUR

- 09h00-09h30 : Accueil Café – Viennoiseries
- 10h00-11h30 : Comment s'approvisionner en poissons normands ?
- 11h30-12h30 : 1^{er} Atelier culinaire : Bulot et Tacaud/Merlan
- 12h30-14h00 : Déjeuner et pause
- 14h00-14h30 : Atelier découverte / activité pratique de mareyage
- 14h30-15h00 : Atelier participatif / Pratiques et habitudes culinaires
- 15h00-16h30 : 2^{ème} Atelier culinaire : Roussette, Grondin rouge/ dorade grise et restes Bulot
- 16h30-17h00 : Rangement / Nettoyage collectif

2^{ème} JOUR

- 09h00-09h30 : Accueil Café – Viennoiseries
- 10h00-11h00 : Usage des poissons normands - Notions culinaires
- 11h00-13h30 : 3^{ème} atelier culinaire : Raie, lieu jaune/Lingue/Merlu et restes de la veille
- 13h30-14h30 : Déjeuner et pause
- 14h30-14h45 : Echange sur l'expérience / Évaluation de la formation / Bilan
- 14h45-15h30 : Rangement / Nettoyage collectif / Préparation de boxes « à emporter au domicile »



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

2

Normandie Fraîcheur Mer

NORMANDIE

Un outil pour valoriser la Pêche de Normandie

Valoriser les Métiers
Le Groupement NFM






Valoriser les Produits
La Marque NFM








Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

3

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Contenu de la Formation Théorique



Comment s'approvisionner en poissons normands ?

- La pêche de Normandie
- Les espèces adaptées à la restauration scolaire
- Les conseils pour s'approvisionner en local
- La Loi Egalim et les produits de la pêche locale
- Les fournisseurs normands
- Les supports d'information NFM

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

5

La Pêche de Normandie

NORMANDIE

La Normandie : un environnement naturel riche !

2^{ème} Région de Pêche Maritime Française !

~500 Bateaux
de pêche artisanale



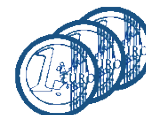
~2 200 Marins
dont 400 pêcheurs à pied



+ 600 km Littoral
+ 20 points de débarques / 6 criées



84 000 T
de pêche artisanale



230 000 K€
de pêche artisanale


www.normandiefraicheurmer.fr

6

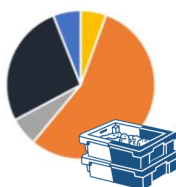
La Pêche de Normandie

NORMANDIE

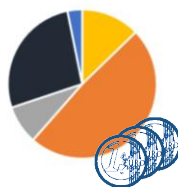
La Normandie : un environnement naturel riche !

1^{ère} Région de Pêche Maritime pour les Coquillages !

- Céphalopodes
- Coquillages
- Crustacés
- Poissons osseux
- Raies et requins



50% des captures normandes !



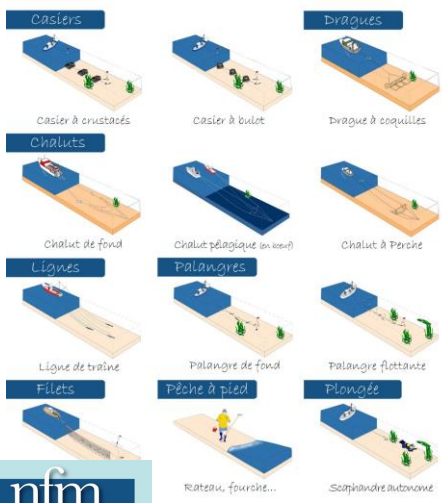
2/3 des coquillages de la pêche française !


www.normandiefraicheurmer.fr

7

La Pêche de Normandie

La Normandie : un Environnement naturel riche !



+50 Espèces
d'intérêt commercial

+10 Métiers
ou Techniques de pêche



www.normandiefraicheurmer.fr

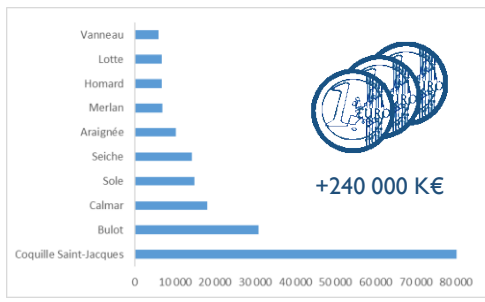
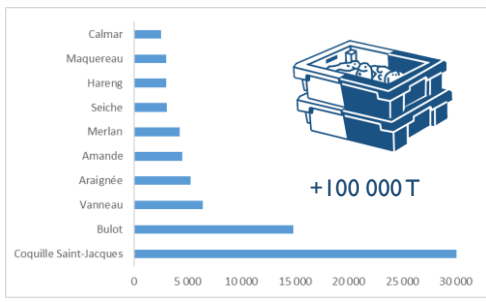
8

La Pêche de Normandie

La Normandie : un environnement naturel riche !



10 Principales Espèces



www.normandiefraicheurmer.fr

9

La Pêche de Normandie

Coquille Saint-Jacques

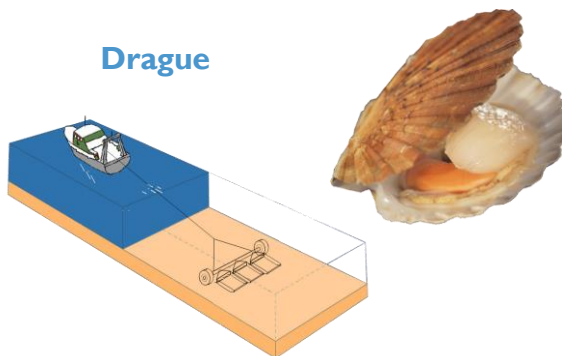
NORMANDIE

1^{ère} espèce
Valeur et Tonnage

+30 000 T
+250 navires

+70%
production française

Drague



1^{ère} région / Coquille Saint-Jacques !



www.normandiefraicheurmer.fr

10

La Pêche de Normandie

Bulot / Buccin

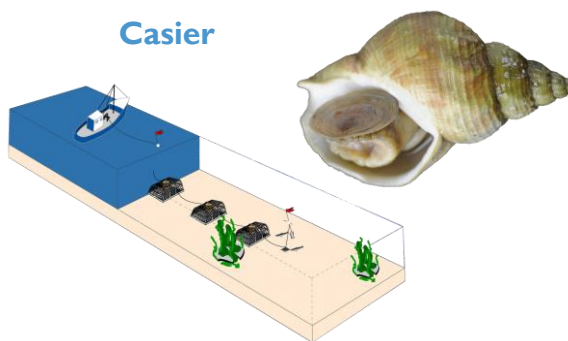
NORMANDIE

2^{ème} espèce
Valeur et Tonnage

+12 000 T
~100 bateaux

+70%
production française

Casier



1^{ère} région / Bulot - Buccin !



www.normandiefraicheurmer.fr

11

La Pêche de Normandie

NORMANDIE

Autres Coquillages

Drague / Chalut fond / Pêche à pied

Huître plate



Praire



Pétoncle / Vanneau



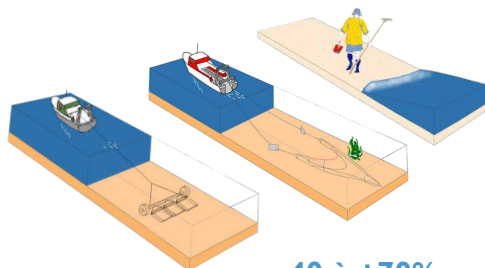
Moule



Spisule / Vénus



Amande



40 à +70%
production française

Coque



Palourde



1ère région pour tous !



www.normandiefraicheurmer.fr

12

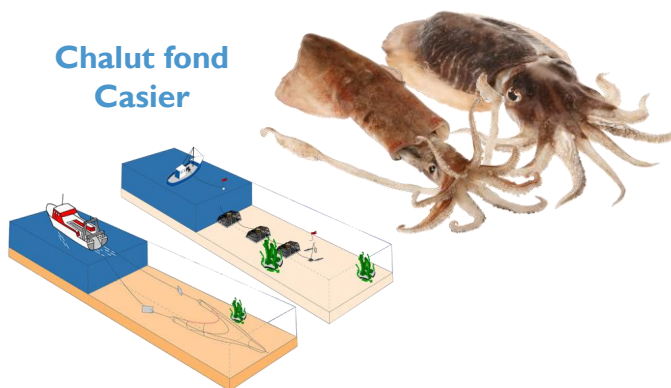
La Pêche de Normandie

NORMANDIE

Céphalopodes : Calamar et Seiche

3 et 5^{ème}
espèces
Valeur

Chalut fond
Casier



+5 000 T

Forte Importance / Céphalopodes !



www.normandiefraicheurmer.fr

13

La Pêche de Normandie

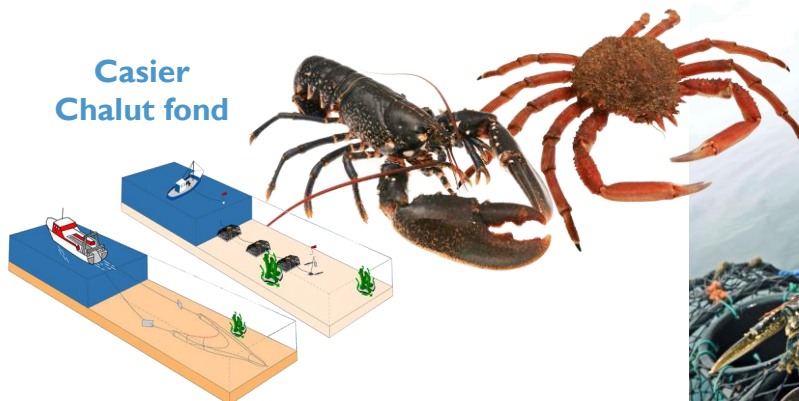
NORMANDIE

Crustacés : Araignée et Homard

6 et 8^{ème}
espèce
Valeur

+ 5 000T
Cotentin

Casier
Chalut fond



1^{er} secteur de pêche / Homard (Jersey) !



www.normandiefraicheurmer.fr

14

La Pêche de Normandie

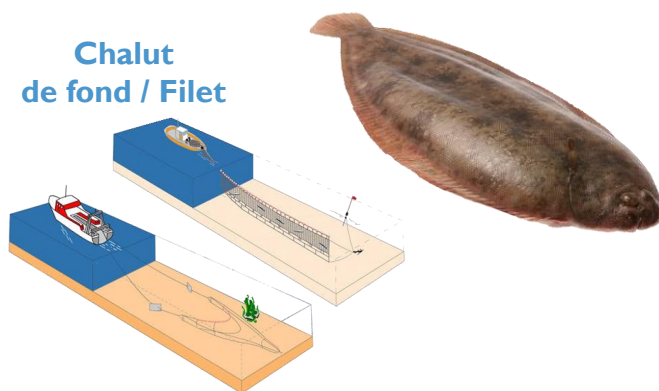
NORMANDIE

Sole

4^{ème} espèce
Valeur

~1200 T

Chalut
de fond / Filet



Région importance / Sole commune !



www.normandiefraicheurmer.fr

15

La Pêche de Normandie

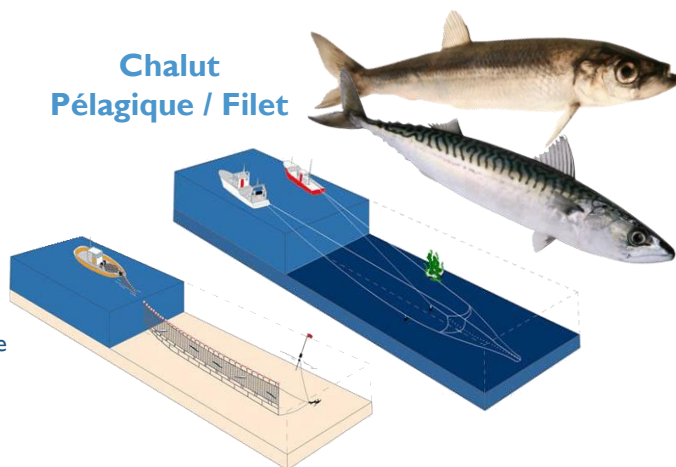
NORMANDIE

Hareng / Maquereau

8 et 9^{ème}
espèce
Tonnage

Chalut
Pélagique / Filet

+ 5 000 T
de pêche artisanale



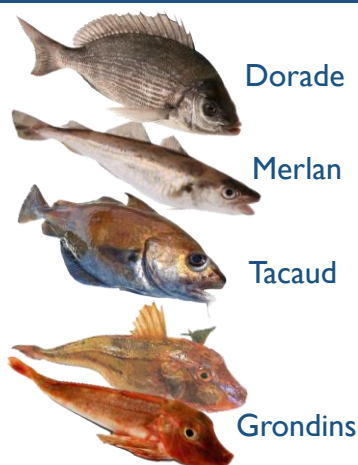
www.normandiefraicheurmer.fr

16

La Pêche de Normandie

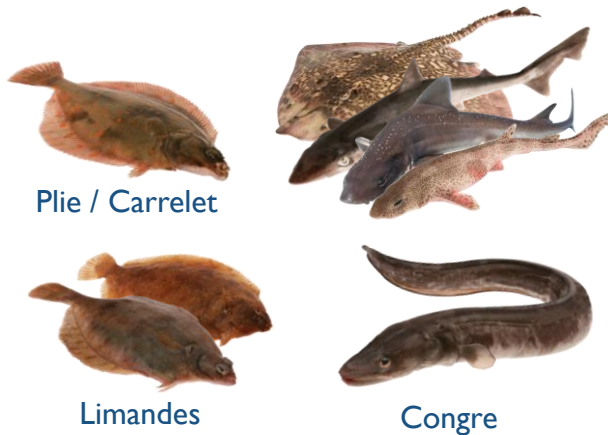
NORMANDIE

Autres Poissons



Espèces	Volumés pêchés en Normandie	Part de la production nationale
Dorade grise	1 700 t	63%
Emissole	1 300 t	45%
Hâ	100 t	45%
Grondin Rouge	1 300 t	44%
Roussettes	2 400 t	43%
Plie / Carrelet	1 200 t	43%
Tacaud	1 700 t	42%
Grondin Perlon	270 t	28%
Maquereau	3 600 t	21%
Chincharde	600 t	21%
Limande Franche	250 t	21%
Raies	1 000 t	19%
Merlan	1 700 t	16%
Hareng	1 700 t	10%
Mulet	100 t	9%
Congre	250 t	6%
Eglefin	600 t	5%

Roussettes, Emissole, Hâ, Raies



www.normandiefraicheurmer.fr

17

La Pêche en Normandie

NORMANDIE

Les Principaux Enjeux de la Filière !

Préserver les équilibres socio-économiques et environnementaux !



www.normandiefraicheurmer.fr

18

La Pêche de Normandie

NORMANDIE

La Région la plus engagée / Signes Officiels de Qualité et d'Origine !

2002
LR
Coquille St-Jacques
Corailée entière

2009 / 2015
LR
Noix de St-Jacques
Corailée / Blanche
Fraîche / Surgelée

En projet !
IGP
Coquille St-Jacques
de Normandie

2019
IGP
Bulot de la Baie
de Granville

En projet !
IGP
Hareng
de Fécamp

www.normandiefraicheurmer.fr

19

La pêche de Normandie

La région la plus engagée / Certification Pêche Durable MSC !





2011
Homard
Cotentin & Jersey
CRPM Normandie + Jersey
Casier
150 T (+ 250 T Jersey)

2015
Hareng
Manche Est - Mer du Nord
FROM Nord
Chalut pélagique
5 000 T

2016 (suspendue)
Sole
Manche Est - Mer du Nord
FROM Nord
Filet trémail
700 T

2017
Bulot
Baie de Granville
CRPM Normandie
Casier
6 000 T

En projets !

Raie bouclée
Manche Est
OPN + FROM Nord
Chalut / Filet / Senne
1 200 T

Coquille
Manche Est
OPN + FROM Nord
Drague
15 - 20 000 T



















www.normandiefraicheurmer.fr

20

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

Les 4 astuces pour favoriser le local !






Les espèces adaptées à la restauration scolaire !

- Poissons =>
- Coquillages : bulot, amande, pétoncle, moule

Chinchard
Congre
Dorade grise
Eglefin
Emissole
Grondin rouge
Hareng
Julienne ou Lingue
Lieu Jaune
Limande franche
Maquereau
Merlan
Mulet
Plie ou Carrelet
Raie bouclée
Roussettes
Tacaud

www.normandiefraicheurmer.fr

21

Les atouts des produits de la Mer

Un intérêt nutritionnel important !

NORMANDIE

Les produits de la pêche sont étonnamment complets, ils présentent une très bonne valeur nutritionnelle !

Les alliés de notre équilibre alimentaire !

LIPIDES : Peu caloriques, les poissons et fruits de mer sont très pauvres en matières grasses : moins de 3% pour les poissons maigres et jusqu'à 14% pour quelques espèces dites grasses.

SOURCE NATURELLE D'OMEGA 3
Il s'agit de bonnes graisses en particulier des acides gras essentiels Omega 3, qui participent à la prévention des maladies cardio-vasculaires et du cancer.

PROTEINES : Les poissons et fruits de mer sont une bonne source de protéines. Leur teneur varie de 15% à 25% selon l'espèce considérée.

50% D'ACIDES AMINÉS ESSENTIELS

Indispensables pour la croissance et le renouvellement cellulaire, ce sont des protéines de qualité, car environ 50% des acides aminés qui les composent sont des acides aminés essentiels.

Plus digestes, les protéines des poissons et fruits de mer sont mieux assimilées que celles des viandes.

VITAMINES ET MINÉRAUX : Les poissons et fruits de mer contiennent presque toutes les vitamines et les minéraux dont le corps a besoin.

RESERVOIR NATUREL DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX



Du Poisson,
2 fois
par semaine !

Quoi, mes épinards sont moins riches en Fer que les poissons !



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

Les atouts des produits de la Mer

Attention aux contrefaçons !

NORMANDIE



Il y a poisson et « poison » !



Comment connaître la composition nutritionnelle des produits aquatiques ?

Source :
www.nutraqua.com



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

DORADE GRISE / PANGASIIUS

Références produits	DORADE GRISE	PANGASIIUS D'ELEVAGE / POISSON CHAT
Valeur nutritionnelle		
Valeur calorique en Kcal / 100g	120	9
Valeur calorique en Kj / 100g	542	278
Humidité en g / 100g	72,9	83,8
Cendres en g / 100g	1,3	1,2
Protéines en g / 100g	20,5	13,5
Glucides par différence en g / 100g	0,2	0,3
Lipides totaux en g / 100g	5,1	1,5
Cholestérol en mg/100g	65,7	29,8
Vitamines		
Vitamine A (rétinol) µg / 100g	1,50	<2
Vitamine E (α-alpha tocophérol) en mg / 100g	0,69	0,11
Vitamine D en µg / 100g	0,51	<0,3
Vitamine B1 (Thiamine monochlorhydrate) en mg / 100g	<0,04	<0,04
Vitamine B2 (riboflavine) en mg / 100g	0,06	<0,04
Vitamine B5 (acide panthothémique) en mg / 100g	0,28	1,96
Vitamine B6 (pyridoxine) en mg / 100g	0,30	0,11
Vitamine PP (nicotine) en mg / 100g	4,83	1,33
Vitamine B12 (cyanocobalamine) en µg / 100g	2,65	0,33
Caroténoïdes totaux (mg / 100g)	-	-

DORADE GRISE / PANGASIIUS

Références produits	DORADE GRISE	PANGASIIUS D'ELEVAGE / POISSON CHAT
Minéraux et oligoéléments		
Sodium en mg / 100g	60,6	274
Calcium en mg / 100g	100	35,7
Potassium en mg / 100g	400	200
Magnésium en mg / 100g	31	17,6
Fer en mg / 100g	0,33	0,21
Minéraux et oligoéléments	<0,1	<0,1
Zinc en mg / 100g	0,82	0,24
Manganèse en mg / 100g	<0,1	<0,1
Phosphore en mg / 100g	250	187
Iode en µg/100g	31	8
Sélénium en µg / 100g	2	9,6
Chlorures de sodium (sel) en mg / 100g	-	-
Acides gras		
AG saturés (mg/100g)	1410	467
AG monoinsaturés (mg/100g)	1753	438
AG polyinsaturés (mg/100g)	1346	188
Dont oméga 6 (mg/100g)	221	138
Dont oméga 3 (mg/100g)	1056	28
Dont EPA (mg/100g)	470	2
Dont DHA (mg/100g)	358	17

Les adaptations de la Filière Pêche de Normandie

NORMANDIE

Des pratiques de préparation adaptées à la RHF !

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...



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

24

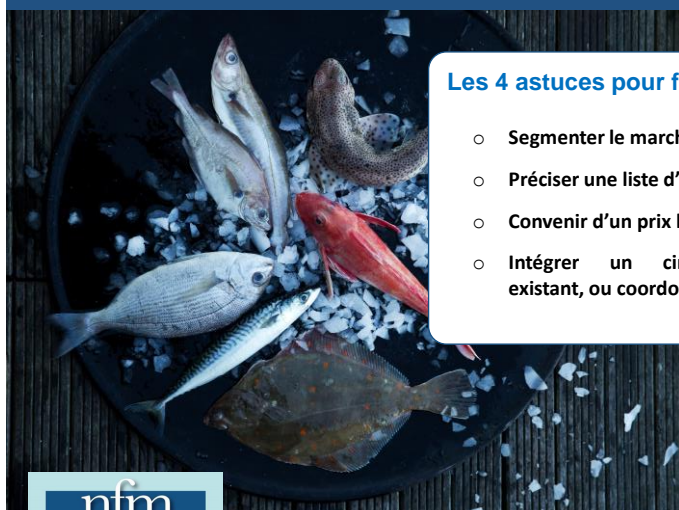
Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !

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 !**



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

25

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

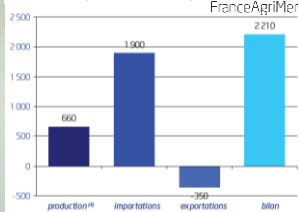
NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Bilan d'approvisionnement

en volume (en milliers de tonnes)



Il faut segmenter le marché du « 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 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 €/an.



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

26

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Il faut 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 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 !

Espèces	Volumes pêchés en Normandie	Part de la production nationale
Dorade grise	1700 t	63%
Emissole	1300 t	45%
Hâ	100 t	45%
Grondin Rouge	1300 t	44%
Roussettes	2 400 t	43%
Plie / Carrelet	1200 t	43%
Tacaud	1700 t	42%
Grondin Perlon	270 t	28%
Maquereau	3 600 t	21%
Chinchard	600 t	21%
Limande Franche	250 t	21%
Raies	1000 t	19%
Merlan	1700 t	16%
Hareng	1700 t	10%
Mulet	100 t	9%
Congre	250 t	6%
Eglefin	600 t	5%



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

27

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Attention de bien préciser les noms communs et scientifiques !

Ils sont indispensables pour éviter les confusions...

Véritable
Coquille Saint-jacques
Pecten maximus



Elle provient de Normandie, de Bretagne, mais aussi d'Écosse, d'Irlande ou d'Angleterre.

Pétoncles et Vanneaux

- *Pecten novaezelandis* - Nouvelle Zélande
- *Pecten fumatus* - Australie
- *Argopecten gibbus* - Amérique du Nord
- *Argopecten irradians* - Amérique du Nord et Extrême Orient
- *Argopecten purpuratus* d'aquaculture - Chili et Pérou
- *Chlamys farreri* - Chine
- *Chlamys nobilis* - Chine
- *Chlamys islandica* - Europe du Nord
- *Chlamys* - Chine et d'Amérique du Sud
- *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* - Atlantique et Manche
- *Placopecten magellanicus* - Canada et USA
- *Platinopecten caurimus* - Ouest Américain du Nord
- *Platinopecten yessoensis* - Japon
- ...

Lotte désigne plusieurs espèces et origines...



Baudroie (*Lophius piscatorius*)



Lotte américaine
(*Lophius americanus*)

Rouget désigne plusieurs espèces et origines...



Rouget barbet (*Mullus surmuletus*)



Grondin Rouge (*Aspitriglia cuculus*)



Rouget du Sénégal
(*Pseudupeneus prayensis*)

Colin est un nom donné à différentes espèces en fonction des régions.

Lieu est aussi imprécis !



Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)



Lieu noir (*Pollachius virens*)



Merlu (*Merluccius merluccius*)



Colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*)

nfm

NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefracheurmer.fr

28

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Les cartes
d'identités
des
poissons
normands !

Les principaux poissons / prix faible (1) ou moyen (2)*:

Noms communs	Noms scientifiques	prix	Part FR >40%
Chinchard	<i>Trachurus trachurus</i>	1	
Congre	<i>Conger conger</i>	1	
Dorade grise	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	2	x
Eglefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	2	
Emission	<i>Mustellus spp</i>	1	x
Grondin rouge	<i>Aspitriglia cuculus</i>	1	x
Hareng	<i>Clupea harengus</i>	1	
Julienne ou Lingue	<i>Malva malva</i>	2	
Lieu Jaune	<i>Pollachius pollachius</i>	2	
Limande franche	<i>Limanda limanda</i>	1	
Maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	1	
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	2	
Mulet	<i>Mugil spp</i>	1	
Pie ou Carrelet	<i>Pleuronectes platessa</i>	2	x
Raie bouclée	<i>Raja clavata</i>	1	x
Petite Roussette	<i>Scyliorhynchus canicula</i>	1	x
Tacaud	<i>Trisopterus luscus</i>	1	x

* : Le prix final dépend du niveau d'élaboration attendu

nfm

NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefracheurmer.fr

29

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



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. Par ailleurs, les ventes sont effectuées aux enchères !

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**.



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

30

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !

Intégrer un circuit de livraison existant ou coordonner les commandes !

La demande en poisson frais de la restauration collective est relativement éparpillée (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.



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

31

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

Les Fournisseurs normands !

NORMANDIE



Ils livrent en Normandie !





www.normandiefraicheurmer.fr

32

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

Les exigences de la loi Egalim !

NORMANDIE



Ben oui, et la loi Egalim dans tout ça ?







1ère loi Egalim / 2022 :

50% de produits de qualité* (dont 20% de bio)

2ème loi Egalim / Pour 2024 :

60% de viande / poissons durables et de qualité*

* Dont « Produits performants en matière d'environnement et d'approvisionnement direct » (anciennement = externalités environnementales positives) : Taille bateau / Durée de pêche courte / Chaîne de distribution courte...

STG/LR : Moule de Bouchot
IGP : Bulot de la Baie de Granville
IGP : Huître de Normandie
LR : Coquille et Noix de Saint-Jacques
 En projets :
IGP : Coquille Saint-Jacques de Normandie
IGP : Hareng de Fécamp

Homard du Cotentin
Bulot de la Baie de Granville
Hareng de Manche-Est
 En projets :
Raie Bouclée de Manche-Est
Coquille St-Jacques de Manche-Est



www.normandiefraicheurmer.fr

33

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Ecolabel FAM / MSC - Equivalence ?

Ecolabel FranceAgriMer

- 3 pêcheries françaises :
 - Bar de ligne : Golfe Gascogne
 - Thon rouge : Golfe Gascogne
 - Thon rouge : Méditerranée



Le référentiel FranceAgriMer

- Stock + Impact milieu + Gestion
- Critères sociaux (règles FR)
- Critères qualité (Extra ou A)
- Critères activités navires (gestion déchets)

Ecolabel MSC

- 14 pêcheries françaises
- 3 pêcheries normandes + 2 projets
 - Homard du Cotentin
 - Bulot de la Baie de Granville
 - Hareng de Manche-Est
 - Raie Bouclée de Manche-Est
 - Coquille St-Jacques de Manche-Est


Equivalents ?

- **NON / OUI** si pays européens / développés
- **% Egalim** : De la responsabilité de l'acheteur

Réponse du Ministère de la Mer - JO Sénat du 28/04/2022 - page 2363

La responsabilité de l'appréciation de l'équivalence incombe aux acheteurs, sur la base des éléments de preuve apportés par le fournisseur. En conséquence, les acheteurs sont libres de juger si des produits bénéficiant du label MSC peuvent être considérés ou non comme équivalents à l'écolabel « Pêche durable »



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

34

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les astuces / Poissons Bons Plans Normands & % Egalim !


Favoriser des navires artisans (<26m) !

Privilégier les espèces « locales » !
(Liste espèces + % mini)

Favoriser des durées de pêche courte (<7j) !
% Egalim ?
Favoriser une chaîne de distribution courte !
(2 intermédiaires)


Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

35

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les supports d'information NFM / Fournisseurs !

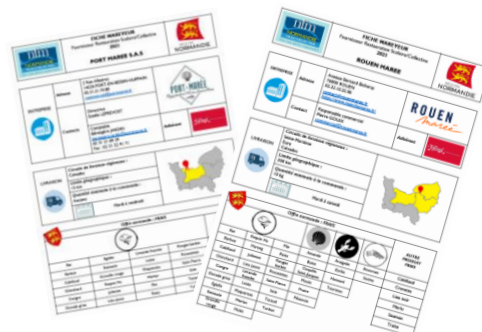


Où obtenir des infos sur les fournisseurs ?

Cartographie des fournisseurs



<https://normandie.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=2413956527554fb88fecc048113c8bf7>



Contact NFM
secretariat@nfm.fr
02 31 51 21 53



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

36

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les supports d'information NFM / commande publique !



Des outils pour m'aider dans la commande publique ?

Découvrez la

« Boîte à Outil Normande de la Commande Publique »

<https://drive.google.com/drive/folders/1Gzbp8meIWTrSM4XLd37VVDRLy5ocPS>

- ➔ Fiche conseil NFM
- ➔ Contrat Type / gré à gré Marchés frais
- ➔ CCAP / CCTP / BPU Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières Bordereau des Prix Unitaires Marchés frais et surgelés

À retrouver aussi sur :

<https://www.normandiefraicheurmer.fr/c-est-qui-nfm/activites/120-appvisionnement-local-de-la-restauration.html>



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr

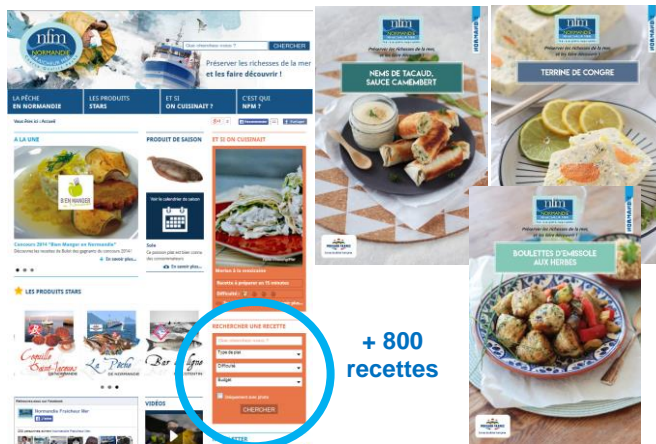
37

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?
NORMANDIE
 Les supports d'information NFM / cuisiner et informer !



Des idées recettes ?

Retrouvez nous sur www.nfm.fr !



+ 800 recettes



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

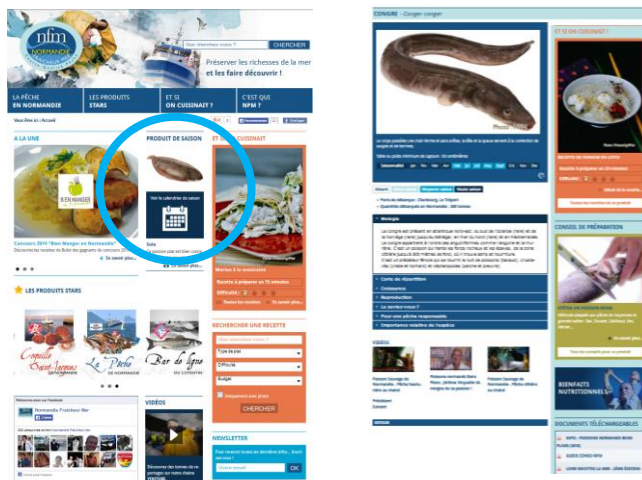
www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?
NORMANDIE
 Les supports d'information NFM / cuisiner et informer !



Des infos espèces ?

Retrouvez nous sur www.nfm.fr !



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

www.normandiefraicheurmer.fr



NORMANDIE

Merci de votre attention !

Du poisson normand dans les assiettes de nos enfants ?

OUI, avec l'implication de tous les acteurs !



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

Avec l'appui de :

