

APHLO : Approvisionnement de la restauration scolaire en Produits Halieutiques des Pays de la Loire



Bilan – Vendredi 7 juin 2024

pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr



Financement



PRINCIPES D'APHLO

▪ L'objectif

Faire émerger l'approvisionnement en produits halieutiques des Pays de Loire avec quelques collèges et lycées pendant une année scolaire

▪ Les acteurs

Fournisseurs : Cap Marée et Vives Eaux. Trop tôt pour les pisciculteurs d'eau douce.

Restaurants : 10 lycées + 4 collèges

▪ Le cahier des charges

Passer commande via la plateforme en ligne aprolocal.com

Poissons de mer

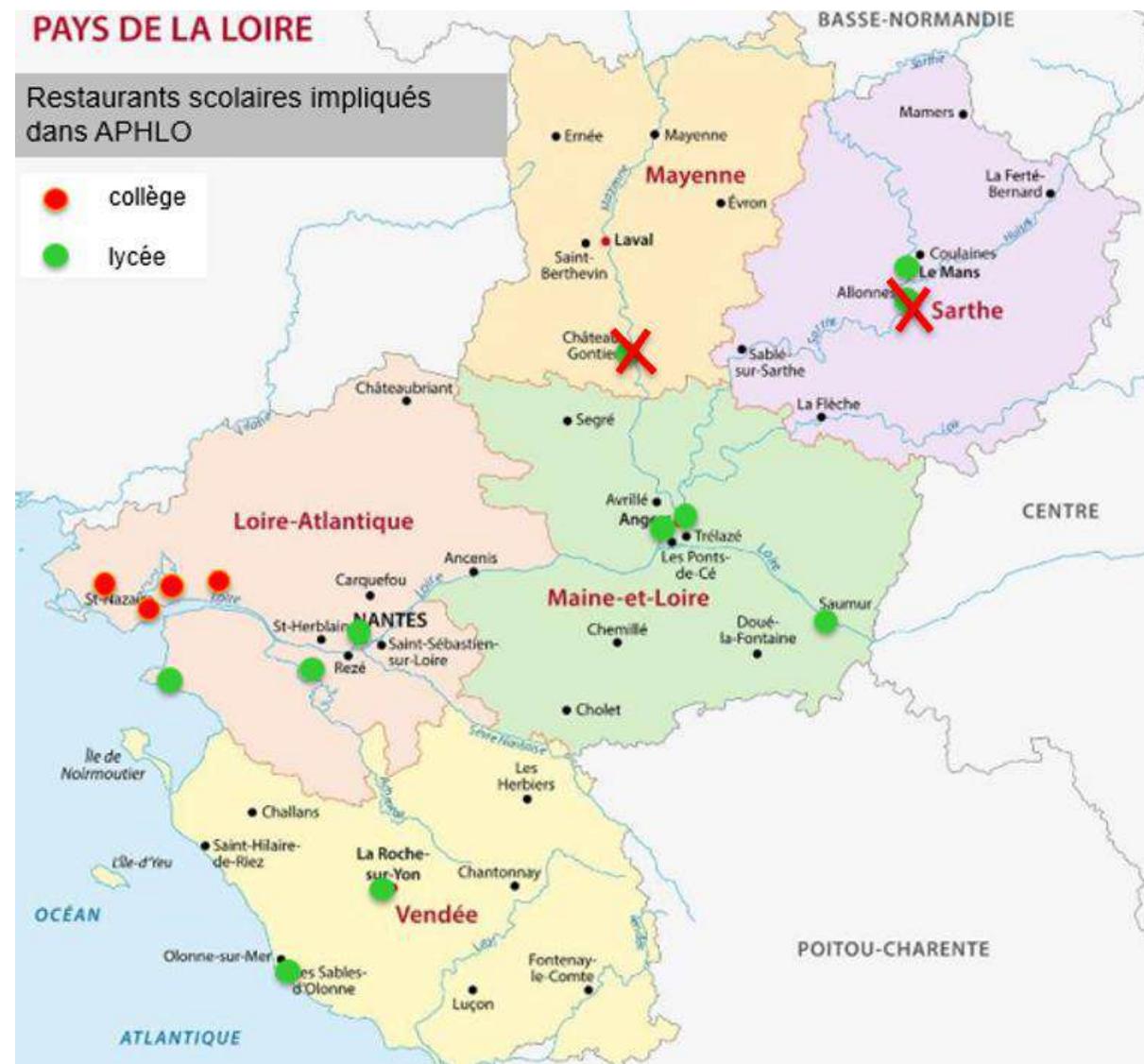
Pêchés dans les eaux du **Golfe de Gascogne**, en zones CIEM VIII

Coquillages

Débarqués dans une des 5 halles à marée des Pays de Loire (La Turballe, Le Croisic, Noirmoutier, Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Les Sables d'Olonne)

Poissons d'eau douce

Elevés ou pêchés sur le territoire des Pays de Loire



Information des acteurs impliqués

▪ Des rencontres avec les fournisseurs

- Echange sur leur relation de travail avec la restauration scolaire
- Intégration dans les profils fournisseurs du site Approlocal
- Modes de présentation des offres et lien avec les établissements scolaires participants au projet

▪ Des formations pour les chefs cuisiniers

- Réalisées en demi-journée fin juin et début juillet 2022, par département (dont deux en Loire-Atlantique : collèges/lycées)
- Présentation détaillée des modalités concrètes du projet (objectifs, fonctionnement Approlocal, conclusions de Pilocestoco, exercice de lecture d'étiquette de colis, procédure de commande, etc.)
- Acculturation aux spécificités des filières pêches et aquacultures professionnelles ligériennes

➤ Calendrier et modalités de commande

▪ Fréquence des commandes par les établissements

- Pour chaque établissement :
 - Au minimum une commande de produit halieutique ligérien par mois (poisson ou coquillage)
 - Au minimum une commande de coquillage ou poisson d'eau douce par trimestre
- Objectif de valoriser l'ensemble des productions ligériennes sans imposées de trop fortes contraintes aux chefs cuisiniers

▪ Calendrier hebdomadaire

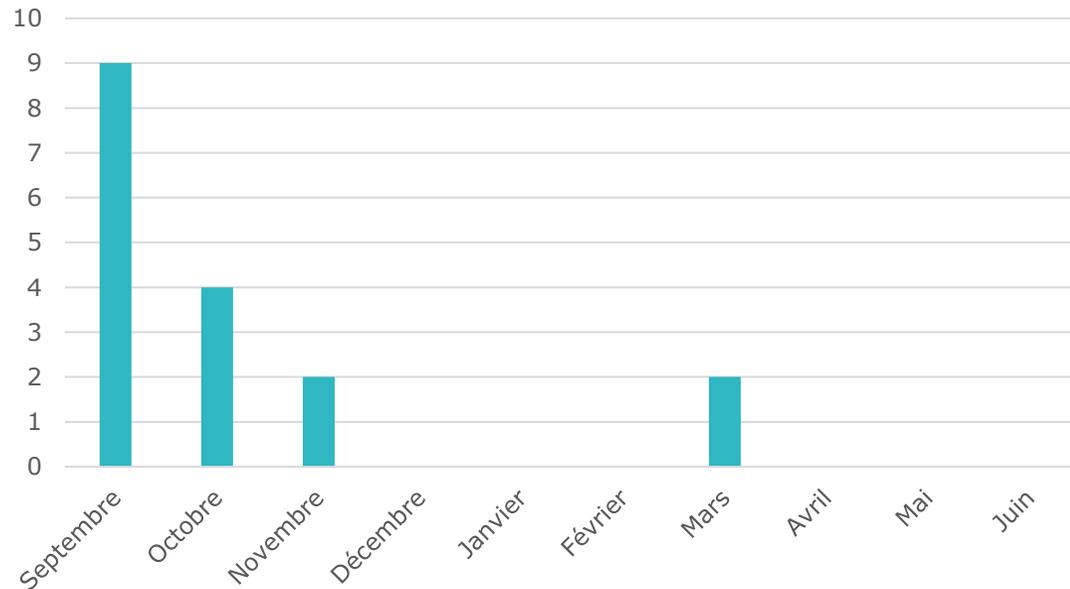
Lundi matin	<ul style="list-style-type: none">▪ Disponibilité de la nouvelle offre des mareyeurs pour la semaine en cours▪ Commande par les établissements
Mercredi, jeudi ou vendredi	<ul style="list-style-type: none">▪ Livraison des produits commandés le lundi

- Enregistrement des offres en ligne (produits et prix) le vendredi précédent
- Synchronisation entre Approlocal et l'outil Easyllis utilisé par les lycées

Mise en œuvre : des commandes limitées

- Des commandes concentrées sur la période septembre - novembre

Calendrier des commandes APHLO



- Moules et mulets en majorité

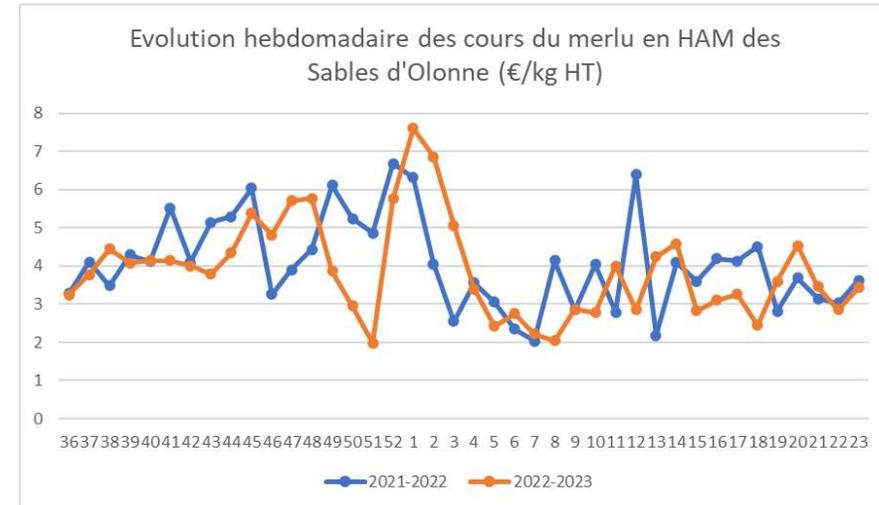
Espèce	Quantité achetée en kg	Prix en €/kg
Maquereau	25	5,1
Merlu	35	14,0
Moules	270	3,8
Mulet	127	11,2
Rouget	10	15,9
Silure	24	11,2
Vieille	12	14,0
Chinchard	6	13,0
Aile de raie	16	11,2
Total général	525	8,90

Difficultés rencontrées

▪ Les fournisseurs moins impliqués que prévu

- Des zones de chalandises qui ne correspondent pas à l'intégralité du territoire des Pays de Loire
- La pisciculture continentale pas encore organisée pour la restauration collective
- Le retrait de Terre Azur – POMONA
- Des erreurs d'actualisation de l'offre en ligne sur approlocal

▪ Les prix élevés de poissons de mer en 2022



- Un contexte budgétaire très tendu en restauration collective
- Priorisation sur les produits « EGALIM »
- Contournement de la PF de commande

Conclusions

▪ Les produits halieutiques des Pays de la Loire

- Les moules, le mullet et l'aile de raie ont pleinement satisfait les équipes de restauration. A l'inverse, les retours sur le silure ne sont pas positifs.

▪ Les fournisseurs

- Aires de chalandise : en Mayenne et Sarthe, le poisson frais commandé en restauration scolaire vient majoritairement de Bretagne
- Sans une demande forte de la restauration collective, les filières sont organisées pour un filetage à Lorient et la Rochelle de poissons débarqués ailleurs qu'en Pays de Loire

▪ Les cuisiniers

- Contexte d'inflation peu favorable aux tests sur les produits locaux de qualité (coûts énergétiques, salariaux, des produits alimentaires...)
- Recherche de produits labellisés « EGALIM »

Deux critères
incontournables en
restauration
scolaire :

- sans arrête
- prix <12-13
€HT/kg

Perspectives

- Une sensibilisation des cuisiniers est indispensable pour **créer une demande** en produit halieutiques locaux. Mais un **contexte budgétaire moins tendu** est nécessaire.
- Une labellisation « **EGALIM** » (exemple des moules de bouchot STG) serait un atout décisif

Deux types de produits possèdent un potentiel de développement

- Les poissons continentaux en petites filières très locales
- Dans le champ de l'économie circulaire, la **valorisation des co-produits du filetage** pourrait permettre de proposer des nouveaux produits à des prix abordables (exemple : chair de poissons surgelés)

APHLO : Approvisionnement de la restauration scolaire en Produits Halieutiques des Pays de la Loire



Merci de votre attention

pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr



Financement

