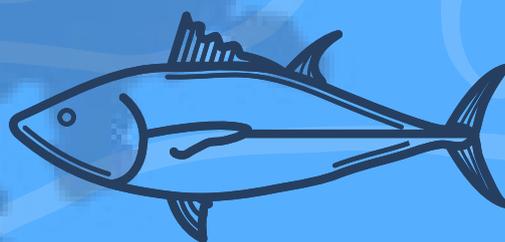


Guide d'achat



POISSONS ET COQUILLAGES FRAIS

EN LOIRE-ATLANTIQUE



*à destination de la
restauration collective*



SOMMAIRE

Définition des produits halieutiques	2
Les filières halieutiques en Loire-Atlantique	3
Les filières halieutiques de Loire-Atlantique accessibles pour la restauration collective	4
Les métiers du mareyage	5
La pêche en mer en Loire-Atlantique	6
Osez les poissons et coquillages de Loire-Atlantique dans vos menus !	10
Comment lire l'étiquette des colis de poisson ou coquillage pour savoir d'où ils proviennent	12

Les produits halieutiques (poissons, coquillages, crustacés, algues...) de Loire-Atlantique sont quasi-inexistants dans les repas fournis en restauration collective. Pourtant, le département dispose d'une large gamme de poissons et coquillages, ainsi que de filières structurées de la production à la commercialisation.

Ce document a pour objectif de vous présenter succinctement les spécificités des productions halieutiques de Loire-Atlantique et de vous proposer quelques pistes pour qu'ils puissent être présents plus souvent dans les menus de la restauration collective.

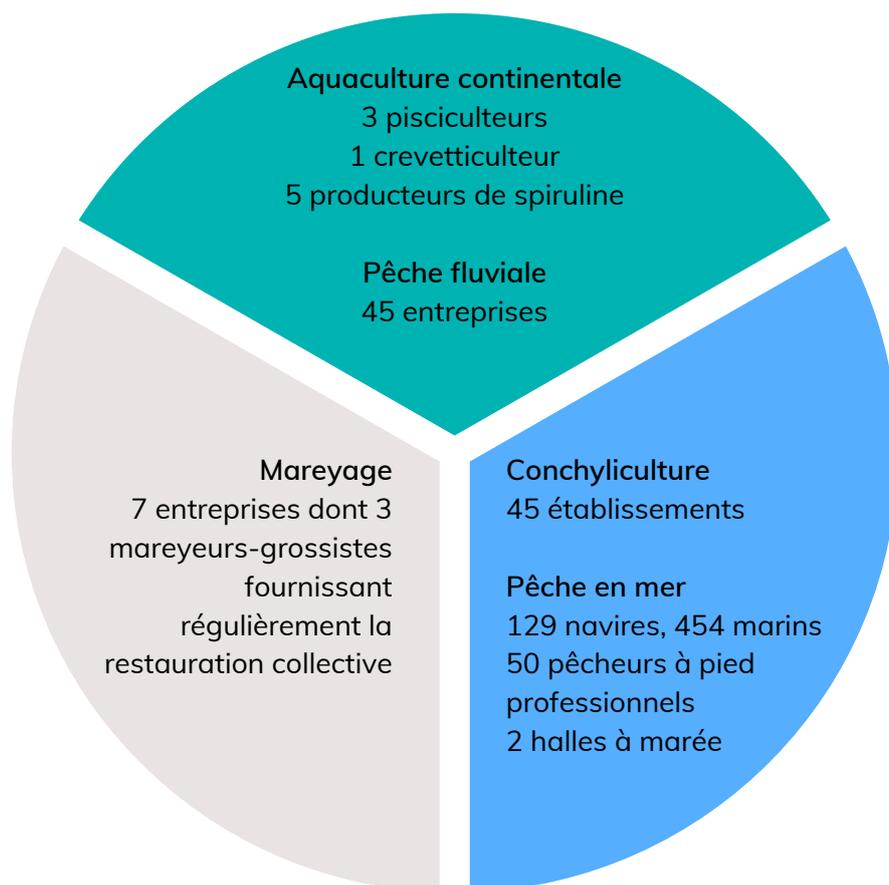
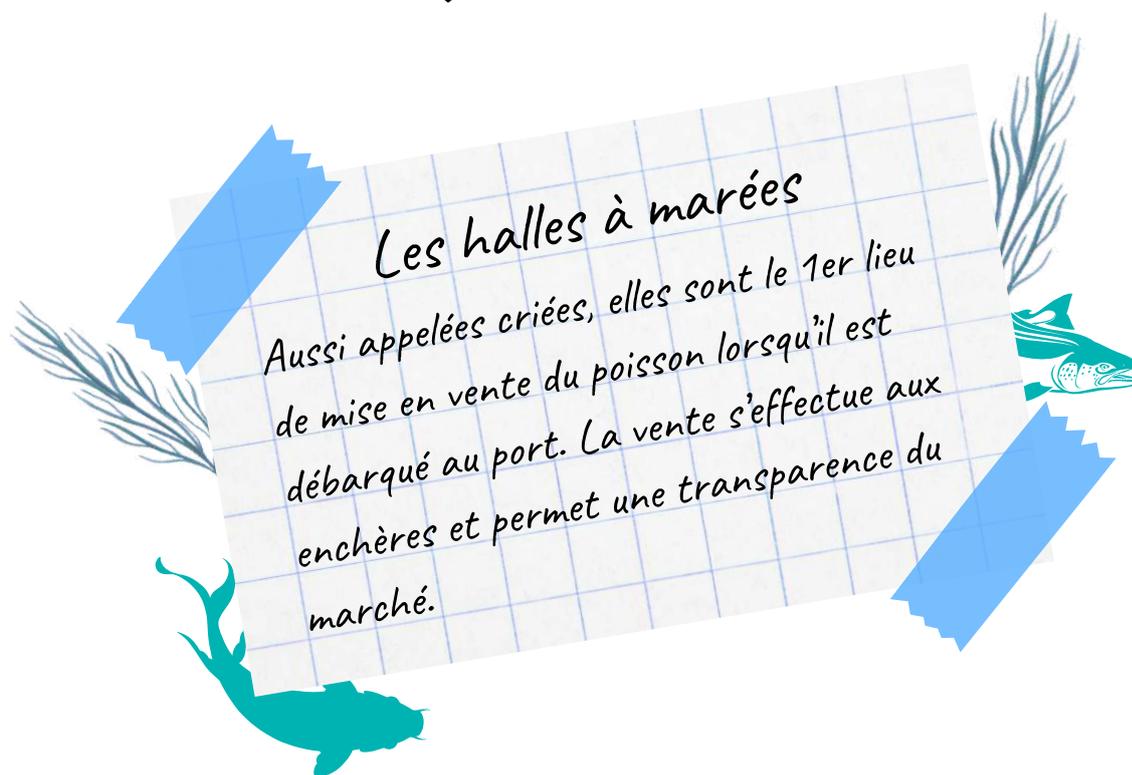
Dans ce document, seules les productions intéressantes (économiquement, travail en cuisine) sont décrites.

Définition

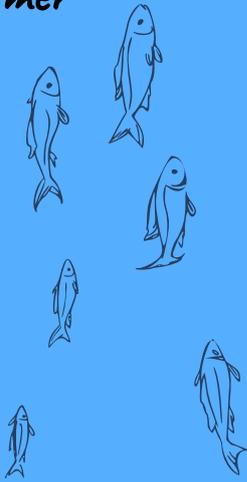
Produit halieutique

C'est un produit animal ou végétal, qui provient de l'exploitation des ressources vivantes aquatiques. Il est issu de la pêche ou de l'aquaculture, en mer ou en eau douce.

LES FILIÈRES HALIEUTIQUES DE LOIRE-ATLANTIQUE



LES PRODUITS HALIEUTIQUES DE LOIRE-ATLANTIQUE ACCESSIBLES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

	<i>Espèce</i>	<i>Saisonnalité</i>
<i>Poissons de mer</i> 	Merlu	Toute l'année
	Merlan	Surtout automne-hiver
	Lieu jaune	Surtout hiver
	Maquereau	Printemps-été
	Mulet	Fin printemps-été-début automne
	Tacaud	Toute l'année
	Chinchard	Fin printemps-été-début automne
	Vieille	Surtout automne-hiver
	Thon germon	Fin printemps-été-début automne
<i>Coquillages</i> 	Moules	Eté-début d'automne
	Coques	Eté-automne
<i>Pêche fluviale</i> 	Silure	De mai à octobre
	Mulet	Fin printemps-été-début automne
<i>Aquaculture continentale</i> 	Sandre	Toute l'année
	Truite	Toute l'année

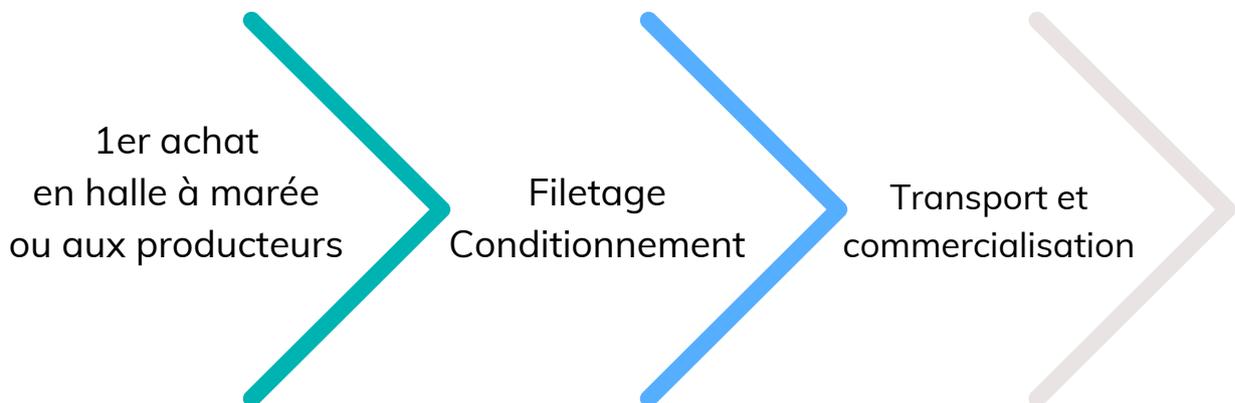
LES MÉTIERS DU MAREYAGE

Le mareyage regroupe de nombreux métiers : d'acheteur à vendeur en passant par la transformation et la logistique. Pour la restauration collective, ce sont très majoritairement des mareyeurs-grossistes de taille nationale qui sont en capacité de fournir les produits halieutiques recherchés car ils disposent de moyens logistiques conséquents (flotte de camions).



Crédit photo : Chambre d'agriculture des Pays de Loire

Chaîne d'approvisionnement des produits halieutiques



LA PÊCHE EN MER EN LOIRE-ATLANTIQUE

La pêche en mer de Loire-Atlantique est quasi-exclusivement artisanale. Les navires partent en mer pour une courte durée et restent dans les eaux du Golfe de Gascogne.

C'est la raison pour laquelle on ne trouve pas en criée de La Turballe ou du Croisic de cabillaud, de lieu noir ou de colin, pêchés dans les mers du Nord de l'Europe.



Crédit photo : guidedesespeces.org

Plusieurs types d'engins de pêche peuvent être utilisés. Vous pouvez connaître l'engin utilisé sur l'étiquette du colis de poisson qui vous est livré.

CHALUTS Chalut à perche Pis, sole, crevette grise... Chalut de fond Cabillaud, lieu, dyblin, marlin, poissons plats... Chalut pélagique Mareng, maquereau, bar, anchois, sardine...	SENNES Senne danoise et écossaise Grandin, rouget, merlu...	FILETS TOURNANTS ET FILETS SOULEVÉS Senne tournante coulissante Hareng, maquereau, thon... Senne tournante non coulissante Sardine, anchois, thon...
DRAGUES Coquille Saint-Jacques, palourde, praire...	LIGNES ET HAMEÇONS Ligne Thon, maquereau, saumon, bar... Palangre calée Bis, merlu, cabillaud... Palangre dérivante Épaulon, thon...	FILETS MAILLANTS ET FILETS SIMILAIRES Filet maillant calé Sole, merlu, sauterie... Filet maillant dérivant Thon, calmar...
CASIERS ET PIÈGES Langouste, homard, poulpe...	PÊCHE À PIED Coque, palourde, telline...	PLONGÉE Ormeau, araignée de mer, oursin...

Source : Ethic Ocean

La conchyliculture en Loire-Atlantique

Qu'est-ce que c'est ?

La conchyliculture est l'élevage de coquillages. En Loire-Atlantique, sont principalement produites des moules, des huîtres, des coques, des palourdes.

L'élevage de moules est réparti sur 2 principaux secteurs :

- Le bassin de Pen Bé près de Guérande
- Autour de La Plaine-sur-Mer



Source : SMIDAP

La pêche fluviale en Loire-Atlantique

Les pêcheurs attrapent les silures et les mullets avec des filets.

Les 4 secteurs principaux en Loire-Atlantique sont l'Erdre, la Sèvre, le Lac de Grand Lieu et la Loire.



Crédit photo : les pêcheurs professionnels

L'aquaculture continentale en Loire-Atlantique

L'élevage de poissons n'est pas encore très développé dans le département, seul le lycée aquacole de Guérande produit des poissons pour l'alimentation humaine.



Crédit photo : lycée aquacole de Guérande

OSEZ LES POISSONS ET COQUILLAGES DE LOIRE-ATLANTIQUE DANS VOS MENUS !



Voici quelques pistes pour parvenir à augmenter le part de poissons et coquillages locaux dans les restaurants collectifs de Loire-Atlantique. Elles sont issues d'un projet expérimental mené en 2021. Ces conseils sont réservés aux restaurants commandant moins de 100 kg de filets de poisson par service.

1 - Je choisis une espèce locale de saison

Les espèces et les périodes de pêche sont indiquées dans le tableau en p.3. Afin de favoriser une espèce locale, il est intéressant de ne pas inscrire le nom au menu à l'avance en préférant un intitulé de type « pêche du jour » ou « poisson de la criée ».

2 - Je fais un effort sur le prix d'achat

Les poissons et coquillages locaux présentent de hautes qualités gustative et environnementale. Par exemple pour du filet de merlu Il faut prévoir au minimum entre 9 et 11€HT/kg.

3 - J'achète ponctuellement des produits halieutiques locaux

Les volumes débarqués aux ports de La Turballe et du Croisic ou produits en aquaculture ne permettent pas d'approvisionner 100% des restaurants collectifs de Loire-Atlantique en poissons et coquillages.

L'objectif pour chaque restaurant est d'introduire ponctuellement des produits halieutiques locaux, de mer et d'eau douce, tout au long de l'année.

4 - A la commande, je demande un type de produit précis à mon fournisseur, pas obligatoirement une espèce

Type de contrat d'achat

A la commande

J'achète des produits de gré à gré à mon fournisseur

Je suis soumis au Code des marchés publics et je suis dans le cadre d'une mise en concurrence

Je demande à mon fournisseur que :

- le poisson de mer ait été pêché dans le Golfe de Gascogne (zone CIEM VIII) ou ait été débarqué à la criée de La Turballe ou du Croisic
- les moules proviennent d'un mytiliculteur du 44
- les poissons d'eau douce proviennent d'une entreprise de Loire-Atlantique

Je ne suis pas autorisé à indiquer une origine géographique des produits dans mon cahier des charges. En revanche, je peux exiger le respect de la saisonnalité, inscrire une liste d'espèces « locales » et certains critères techniques (types de pêche...).

5 - A la livraison je vérifie l'étiquette

Je vérifie la provenance sur l'étiquette du colis. Si je veux plus d'informations (nom des navires...), je n'hésite pas à solliciter mon fournisseur.

6 - En cuisine, je travaille l'appétence du plat

Un merlu accompagné d'un beurre blanc, des moules avec des frites... l'accompagnement est la 1ère clé de la satisfaction des convives !

7 - Au service je communique auprès des convives

Les convives, en particulier dans les jeunes générations, sont plus habitués au saumon et au fameux « poisson pané » qu'au merlu, à la truite et aux moules. Accompagné d'explications sur la provenance, le mode de production et les bienfaits environnementaux, un nouveau produit peut être beaucoup plus apprécié. L'information constitue un élément essentiel de l'introduction de produits locaux.

COMMENT LIRE L'ÉTIQUETTE DES COLIS DE POISSON OU COQUILLAGE POUR SAVOIR D'OÙ ILS PROVIENNENT

Espèce : Merlu



Zone de pêche :
VIII Golfe de
Gascogne

Engin de pêche :
chalut

Criée de débarquement :
La Turballe (cette
information n'est pas
obligatoire)

Lieu de production : Baie
de Mesquer

Siège de l'entreprise
ostréicole : Guérande

*Si ces éléments ne sont pas lisibles sur
l'étiquette, il est important de les exiger des
fournisseurs*



Ce document a été conçu par le Conseil départemental de Loire-Atlantique, la Chambre d'agriculture des Pays de Loire et le SMIDAP en 2022

