

Appel à projets annuel « Aquaculture - Pêche » de la Région 2022

Convention N°2022_04607



PROJET APHLO

APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
EN PRODUITS HALIEUTIQUES DES PAYS DE LOIRE

Rapport de synthèse



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

Sommaire

Origine du projet.....	3
Méthodologie globale du projet.....	3
Gouvernance	3
Les acteurs.....	5
La plateforme de commande en ligne spécialisée dans les produits des Pays de Loire.....	5
Les étapes de la démarche	6
1 - Mobilisation des acteurs	7
Les 2 collectivités compétentes.....	7
Implication du Conseil régional des Pays de Loire	7
Implication du Conseil départemental de Loire Atlantique.....	7
Les fournisseurs de produits de la pêche et de l'aquaculture	7
Le recrutement des fournisseurs	7
Le cahier des charges des produits halieutiques proposés	8
2 - Recrutement et formation des cuisiniers	9
Recrutement des restaurants des lycées et collèges	9
Formation des cuisiniers impliqués	10
3 - Expérimentation et suivi des transactions	12
Une large gamme de produits halieutiques proposée par les mareyeurs-grossistes	12
Des commandes limitées.....	12
4 - Bilan et communication	14
Les difficultés rencontrées	14
Les adaptations mises en œuvre	17
Les conclusions	18
Concernant les produits halieutiques des Pays de la Loire	18
Concernant les fournisseurs.....	18
Concernant les cuisiniers.....	19
Les perspectives	19
Annexes.....	29

Origine du projet

L'idée de travailler sur l'origine des produits halieutiques cuisinés dans les restaurants scolaires de la région a émergé en 2021 pendant le projet PILORESTOCO, porté par la Chambre d'agriculture des Pays de Loire et le SMIDAP dans le cadre de l'appel à projets « Aquaculture et Pêche 2020 » du Conseil régional.

L'objectif de ce 2^e projet était d'utiliser les conclusions de Pilorestoco pour une nouvelle démarche auprès de la restauration scolaire, en élargissant la gamme des produits ligériens à tous les produits halieutiques (d'eau de mer et d'eau douce) et en utilisant une plateforme de commande en ligne pour fluidifier et pérenniser les achats de produits halieutiques locaux.

Pendant l'été 2021 ce projet a mûri, se concrétisant à l'automne par une réponse conjointe de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire et du SMIDAP à l'appel à projets « Aquaculture et Pêche 2022 » du Conseil régional.

Méthodologie globale du projet

Gouvernance

Le Comité technique était composé de représentants des acteurs impliqués dans le projet (filières halieutiques et collectivités). Voici la liste des structures et membres invités. Les structures et personnes présentes lors des réunions sont indiquées plus bas.

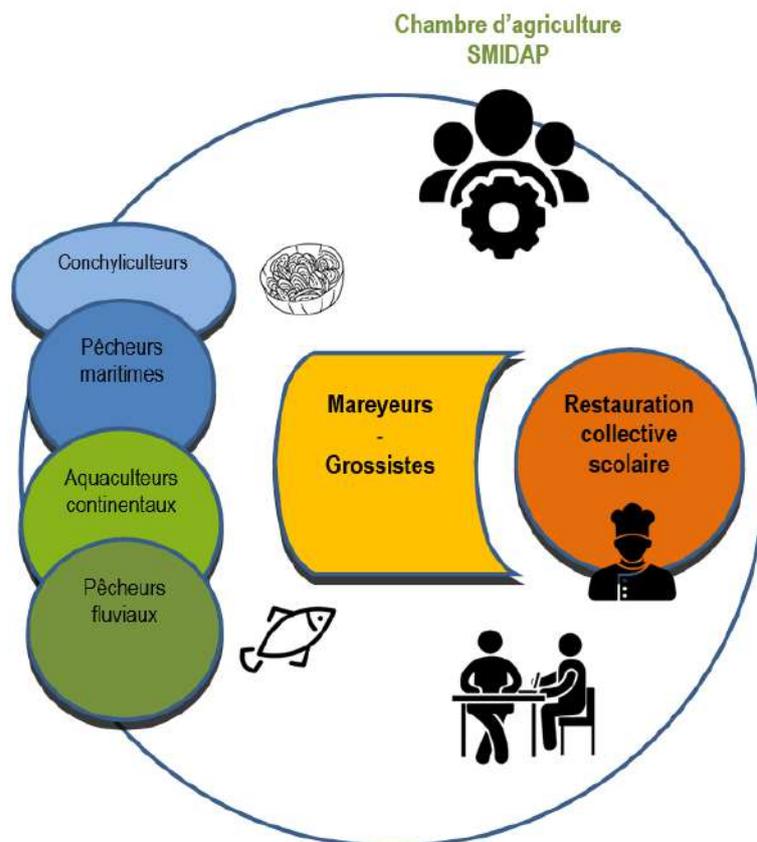
Statut	Organisme	Nom	Fonction
Porteurs de projet	Chambre d'agriculture	Elsa Lévéder	Chargée de mission économie circulaire
		Emilia Libeau	Chargée de projet approlocal
	SMIDAP	Mikaël Tuma	Chargé de mission SMIDAP
		Erwann LE FLOC'H	Secrétaire Général
Collectivités	Conseil régional des Pays de Loire	Magali PRIGENT	Chef du service Pêche - Aquaculture
		Faozia ACAKPO	Chargée de programme Pêche
	Conseil régional des Pays de Loire	Régis Albert	Chef du Pôle Restauration-Service Fonctionnement des Lycées publics
	Conseil Départemental 44	Martine Pineau	Cheffe du service économie
		Claire Lecomte	Référente finance et pêche
	Conseil Départemental 85	Aurélie Soulard	Chef du service Agriculture et Pêche
	Conseil Départemental 49	Emilie BODEREAU	Directeur de projets développement durable
	Conseil Départemental 72	Catherine Alix	Chargée de mission approvisionnement local et dvpt durable
Conseil Départemental 53	Martine LE BRIS	Chargée de mission Agriculture et développement local	
	Denis LE METAYER	Chef de service restauration	

Statut	Organisme	Nom	Fonction
Producteurs et filières	Association interprofessionnelle Loire Océan Filière Pêche (LOFP)	José Jouneau	Président
		Loeiza Lancelot	Chargée de mission
	COREPEM / LOFP	Fanny BRIVOAL	Directrice
	ACAAPP	Lionel Collachot	Président
		Marie-Christine Lahary	Directrice générale
	Comité régional de la Conchyliculture des Pays de la Loire (CRC PdL)	Jean-Yves Le Goff	Président
		Marion Petit	Directrice
		Sarah Bienassis	
	Comité Régional de la Conchyliculture BZH Sud	Philippe Le Gall	Président
		Anne Geoffroy	Directrice
	Association Agréée des Pêcheurs Professionnels en Eau Douce de Loire Atlantique (AAPPED44)	Didier Macé	Président
	Association Agréée des Pêcheurs professionnels en Eau Douce de Loire Atlantique (AAPPED44)	Nathalie Porcher	Secrétaire
	Filière Aquacole des Pays de Loire (FAP)	Pascal Ribaud	Président
		Sylvie GUILLO	Chargée de mission

Le Comité technique s'est réuni à 2 reprises :

	Date	Nombre de personnes présentes
Comité technique n°1	10/10/2022	11
Comité technique n°2	27/03/2023	12

Les acteurs



La plateforme de commande en ligne spécialisée dans les produits des Pays de Loire

Le site de e-commerce de produits locaux Approlocal.com offre aux collectivités de la région inscrites la possibilité de commander en ligne auprès de fournisseurs de proximité. Sur cette plateforme, les produits proviennent des 5 départements des Pays de la Loire et des départements limitrophes. L'objectif est de faciliter les transactions entre la restauration collective et les fournisseurs de produits des Pays de la Loire.

Les fournisseurs déterminent les secteurs qu'ils acceptent de livrer. Ainsi certains lycées ne pouvaient être livrés en poissons ou coquillages des Pays de Loire dans le cadre d'APHLO (cf. plus bas).

Une fois la commande envoyée par l'établissement, le fournisseur dispose de 48h pour confirmer la disponibilité et valider la livraison à la date souhaitée.

La Région des Pays de la Loire soutient ce projet depuis 3 années. S'appuyer sur cette plateforme et créer de la synergie entre les thématiques de la restauration collective nous semblait opportun. Les mareyeurs-grossistes avaient fait part de leur souhait de passer par ce type de plateforme en ligne lors du bilan de la démarche Pilorestoco.

L'intégralité des lycées publics des Pays de Loire sont inscrits sur cette plateforme Approlocal.fr. Durant l'année scolaire 2022-2023, les 4 collèges publics de Loire-Atlantique impliqués dans APHLO ont bénéficié d'un accès gratuit à l'outil, spécifiquement sur la filière halieutique, afin de pouvoir passer commande librement.

Le catalogue des fournisseurs Approlocal est visible sur l'outil de gestion des lycées (Easily) grâce à une synchronisation nocturne.

Les chefs cuisiniers des lycées accédaient donc à l'offre de produits halieutiques des Pays de Loire sur Easily directement, et y passaient leur commande dans le cadre d'APHLO.

Les étapes de la démarche

- 1- Mobilisation des acteurs
- 2- Recrutement et formation des cuisiniers
- 3- Expérimentation et suivi des transactions
- 4- Bilan et communication

1 - Mobilisation des acteurs

Les 2 collectivités compétentes

Au printemps 2022 ont été proposés les objectifs et la méthodologie prévue à deux collectivités compétentes en restauration scolaire sur un grand nombre d'établissements. Le Conseil régional des Pays de Loire et le Conseil départemental de Loire-Atlantique furent sollicités du fait de leur implication tout au long du projet Pilorestoco. Leur ont été présentés :

- ✓ Les objectifs du projet APHLO
- ✓ Les conclusions de Pilorestoco par rapport aux poissons de mer,
- ✓ La brochure pédagogique à destination des cuisiniers développée avec le Département de Loire-Atlantique,
- ✓ Les modalités d'approvisionnement en produits halieutiques « locaux » dans le cadre d'APHLO (cahier des charges définissant les produits halieutiques « locaux », fréquence, durée, fournisseurs, plateforme de commande en ligne, expérimentation de l'introduction de coquillages et de poissons continentaux...)
- ✓ Les attentes en termes d'implication des cuisiniers,
- ✓ L'inscription des restaurants impliqués à la plateforme de commande en ligne Approlocal.fr

Implication du Conseil régional des Pays de Loire

C'est le Pôle Restauration au sein du Service Fonctionnement des Lycées publics qui a été notre interlocuteur pour cette phase du projet. Le pôle s'est engagé à nous fournir une liste de lycées ainsi que les coordonnées des cuisiniers de ces établissements afin de nous orienter dans le recrutement des lycées impliqués.

Implication du Conseil départemental de Loire Atlantique

Ce sont le Service développement local de la délégation de St Nazaire et le Service agriculture, climat, énergie qui se sont impliqués dans APHLO. La délégation de St Nazaire par le biais de ses actions éducation a décidé de consacrer du temps au recrutement de 5 collègues et au suivi des commandes.

Les fournisseurs de produits de la pêche et de l'aquaculture

Le recrutement des fournisseurs

Au printemps 2022, nous avons contacté :

- Les 3 principaux mareyeurs-grossistes de la région nantaise. Ils sont à la fois capables de s'approvisionner en poissons de mer auprès des halles à marées ligériennes, en coquillages et en poissons continentaux locaux et disposent des moyens logistiques permettant de livrer le débouché géographiquement « éclaté » que constitue la restauration collective. Ils sont par ailleurs déjà actifs sur ce marché de la restauration scolaire au niveau régional.
- Les producteurs de poissons d'eau douce. La nouvelle Filière Aquacole des Pays de Loire sera un acteur important à mobiliser.
- Les autres mareyeurs « régionaux ». En collaboration avec l'ACAAPP (Association Centre Atlantique des Acheteurs des Produits de la Pêche), tous les acheteurs en halles à marée ligériennes ont été invités à une réunion de présentation d'APHLO et ont eu la possibilité de s'impliquer dans le projet.

Seuls 2 mareyeurs-grossistes, Cap Marée et Vives Eaux, déjà impliqués dans Piloestoco, ont rejoint le projet APHLO. Malgré de nombreuses sollicitations et échanges, Terre Azur – Pomona n’a pas souhaité s’impliquer, révélant sa présence limitée sur les HAM des Pays de la Loire.

Une autre entreprise de mareyage a montré de l’intérêt pour la démarche mais n’a pas eu la capacité de participer du fait des contraintes logistiques de livraison des établissements scolaires.

Enfin, les pisciculteurs d’eau douce ont eux aussi bénéficié d’une présentation du projet, lors d’une assemblée générale de la filière aquacole des Pays de Loire (la FAP) en juin 2022. Ces producteurs nous ont dit ne pas avoir la capacité d’approvisionner les établissements scolaires pour 2 raisons principales :

- ✓ Ils ne disposent pas ou très peu d’outils de transformation et de logistique (filetage, livraison...),
- ✓ Les prix des poissons d’eau douce élevés ou pêchés en Pays de Loire ne sont pas compatibles avec la restauration scolaire.

Le cahier des charges des produits halieutiques proposés

- **Les caractéristiques des produits**

Les produits halieutiques proposés par les mareyeurs dans le cadre du projet APHLO devaient répondre aux critères suivants :

Poisson de mer	Pêché dans les eaux du Golfe de Gascogne, en zones CIEM VIII Débarqué 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)
Coquillages Poissons d’eau douce	Elevé ou pêché sur le territoire des Pays de Loire

Sur approlocal.fr, ces produits correspondant aux objectifs du projet APHLO étaient étiquetés « APHLO ».

- **Sur approlocal.fr**

La plateforme en ligne élargit le territoire des produits locaux aux départements limitrophes. Les mareyeurs avaient donc la possibilité de proposer aussi des produits halieutiques des départements de Charente-Maritime, du Morbihan, d’Ille-et-Vilaine... Les cuisiniers pouvaient donc commander des filets de poisson issus d’achats dans une halle à marée du Morbihan par exemple, mais sans que cela ne soit pris en compte dans le cadre du projet APHLO.

Exemple d’offre contenant ces 2 catégories d’origine géographique

NOM DU PRODUIT	Prix
Sardines entières PDL_APHLO	3.95
Sardine 25 pièces/kg BZH 3 kg	3.60
Sardine 25 pièces/kg APHLO 3 kg	3.95

2 - Recrutement et formation des cuisiniers

Recrutement des restaurants des lycées et collèges



- **10 lycées**

Grâce aux coordonnées transmises par le service restauration du Conseil régional, 12 restaurants de lycées ont été recrutés pour entrer dans le projet. Malheureusement, malgré leur intérêt pour l'approvisionnement en produits halieutiques ligériens, il n'a pas été possible de fournir du poisson à 2 établissements dans le cadre d'APHLO (le Lycée du Haut-Anjou à Château-Gontier et le Lycée André Malraux à Allonnes), les 2 mareyeurs-grossistes ne livrant pas leurs secteurs. Ce sont leurs partenaires bretons qui desservent (plus ou moins) ces établissements scolaires en poisson frais.

Dép.	Noms des établissements	Commune
44	Pays de Retz	Pornic
	Alcide d'Orbigny	Bouaye
	Clémenceau	Nantes
49	LEGT Agricole ANGERS LE FRESNE	ANGERS
	CHEVROLLIER	49035 ANGERS cedex 01
	DUPLESSIS MORNAY	49408 SAUMUR cedex
53	Haut Anjou	Château Gontier
72	Lycée GABRIEL TOUCHARD-WASHINGTON	LE MANS CEDEX 2
	ANDRE MALRAUX	72703 ALLONNES CEDEX
85	PIERRE MENDES FRANCE	La Roche s/yon
	SAVARY DE MAULÉON	les Sables d'Olonne
	Nature	La Roche/Yon

- **4 collèges**

Nom	Commune
Collège Anita CONTI	St Nazaire
Collège Saint-Exupéry	Savenay
Collège Julien LAMBOT	Trignac
Collège du Pays Blanc	Guérande

Formation des cuisiniers impliqués

5 demi-journées de rencontres en présentiel sur 4 départements ont été organisées fin juin et début juillet 2022 afin de préparer les premières commandes des cuisiniers à la rentrée scolaire de septembre 2022.

Dates	Lieu de la rencontre	Présents
29 juin 2022	St Nazaire	4 collèges
30 juin 2022	Lycée Nature La Roche/Yon	3 lycées 85
1 ^{er} juillet 2022	Lycée Chevrollier Angers puis visioconférence	Rencontre en présentiel annulée par les cuisiniers – 1 lycée présent en visio
4 juillet 2022	Lycée Malraux Allonnes	2 lycées 72
5 juillet 2022	Lycée D'Orbigny Bouaye	3 lycées 44

Les modalités concrètes du projet APHLO ont été présentées aux cuisiniers :

- ✓ Les objectifs du projet APHLO
- ✓ Les spécificités des productions halieutiques des Pays de Loire
- ✓ Les enseignements de Pilocestoco
- ✓ Les restaurants et fournisseurs impliqués dans APHLO
- ✓ Comment commander sur la plateforme approlocal.fr
- ✓ Le calendrier hebdomadaire et annuel du projet
- ✓ Un exercice de lecture d'étiquettes de colis.

Lors de ces rencontres, tous les cuisiniers présents se sont montrés très intéressés par le projet et ont partagé leurs pratiques en termes de préparation de coquillages (notamment les moules) et de poissons frais.



Rencontre du 30 juin 2022 au Lycée Nature de La Roche-sur-Yon

- **Spécificités de la pêche et aquaculture ligériennes**

Les filières halieutiques des Pays de la Loire et leurs spécificités ont été exposées lors de chaque rencontre (cf. annexe « Formation des cuisiniers »). Les échanges avec les cuisiniers ont permis d'affiner leur perception des activités de pêche et d'aquaculture professionnelles pratiquées régionalement (engins de pêche, zones d'activités, volumes, diversité des productions aquacoles, ...) et d'ouvrir des perspectives vers certains produits moins connus. Ils ont également pu constater l'absence de production régionale d'espèces caractéristiques des achats en restauration scolaire tels que le cabillaud, le lieu noir, le saumon, le colin d'Alaska (seuls le merlu et la moule sont présents « localement »).

- **Le calendrier des commandes**

Lors des rencontres avec les cuisiniers, le « cadre » des fréquences de commandes était très clair. Pour chaque établissement :

- Au minimum 1 commande de produit halieutique ligérien par mois (poisson ou coquillage),
- Au minimum 1 commande de coquillage ou poisson d'eau douce par trimestre.

Le calendrier hebdomadaire induit par le délai entre commande et livraison ainsi que la mise en vente sur la plateforme approlocal.fr a été expliqué et présenté comme un élément incontournable :

Lundi matin	Disponibilité de la nouvelle offre des mareyeurs pour la semaine en cours Commande
Mercredi, jeudi ou vendredi	Livraison des produits commandés le lundi

Sachant qu'en amont, les mareyeurs doivent enregistrer en ligne leur offre (produits et prix) le vendredi précédent.

Une synchronisation entre le site approlocal.fr et l'outil Easyliis utilisé par les lycées a lieu chaque nuit afin que les établissements puissent commander sur approlocal.fr ou Easyliis le lundi matin.

3 - Expérimentation et suivi des transactions

Une large gamme de produits halieutiques proposée par les mareyeurs-grossistes

Un exemple d'offre hebdomadaire sur Approlocal.fr en mars 2023 en €HT.

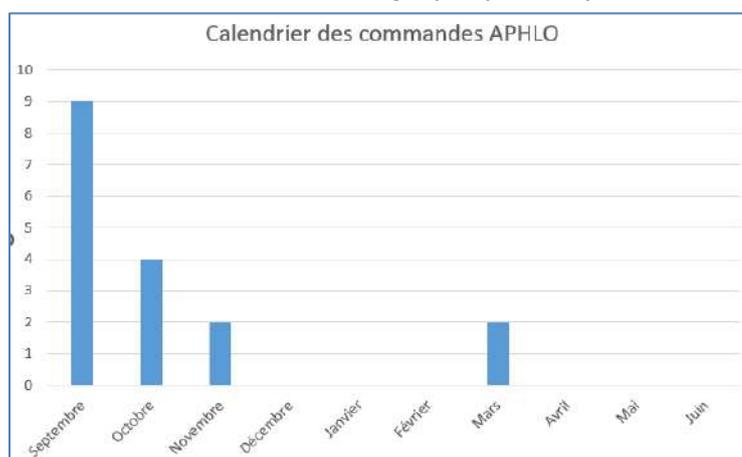
NOM DU PRODUIT	Prix
Sardines entières PDL_APHLO	3.95
Sardine 25 pièces/kg BZH 3 kg	3.60
Sardine 25 pièces/kg APHLO 3 kg	3.95
Filet sardine double BZH 3 kg	8.90
Maquereau 100/300 turballe - ports vendeens_APHLO 3 kg	5.95
Filet de grondin perlon AP VIVO 3 kg	12.95
Aile raie pelée 800/+ BZH 3 kg	11.95
Aile raie pelée 200/500 les sables - la turballe_APHLO 3 kg	10.95
Emissole pelée turballe - port vendeen_APHLO 3 kg	9.50
Roussette pelée turballe - port vendeen_APHLO 3 kg	5.95
Filet tacaud gros BZH 3 kg	9.45
Filet truite rose AP 200/500 BZH 4 kg	13.45
Mulet de loire en filet_APHLO 3 kg	12.95
Siliure de loier en filet_APHLO	12.95
Ft eglefin vendee - loire atlantique_APHLO 3 kg	13.95
Moule Bouchot Charron PAC 5 kg	3.80
Moule Bouchot Charron PAC 15 kg	3.75
Coque de pêche moyenne _APHLO 3 kg	8.50
Huitre de vendée n°4 APHLO colis 48pcs	12.95
FLT Merlu 500-700 3kg avec peau avec arêtes MR-Pdl PF APHLO	13.95
FLT Mulet AP Pauvre en arêtes Bassin de Loire 3kg - APHLO	11.50

En mars 2023, les prix étaient relativement bas par rapport aux mois précédents.

Des commandes limitées

- **Des commandes concentrées sur le début de l'année scolaire**

Lors du lancement de l'expérimentation à la rentrée scolaire de septembre 2022, les établissements ont passés des commandes. Comme le montre le graphique ci-après, ces commandes ont rapidement diminué pour quasiment s'arrêter pendant l'hiver 2022-2023. Le tableau récapitulatif de toutes les commandes passées dans le cadre d'APHLO est présent en annexe.



- **Moules et mulets en majorité**

Les principaux produits achetés par les établissements furent des moules (disponibles uniquement en septembre) et du mulet de Loire. Ces 2 produits étaient abordables, relativement simples à cuisiner et à consommer pour les élèves.

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

Merlu : espèce locale phare pour la restauration collective, le prix des filets est resté très élevé (>13 €/kg) pendant toute l'année scolaire, présente l'avantage d'être disponible toute l'année.

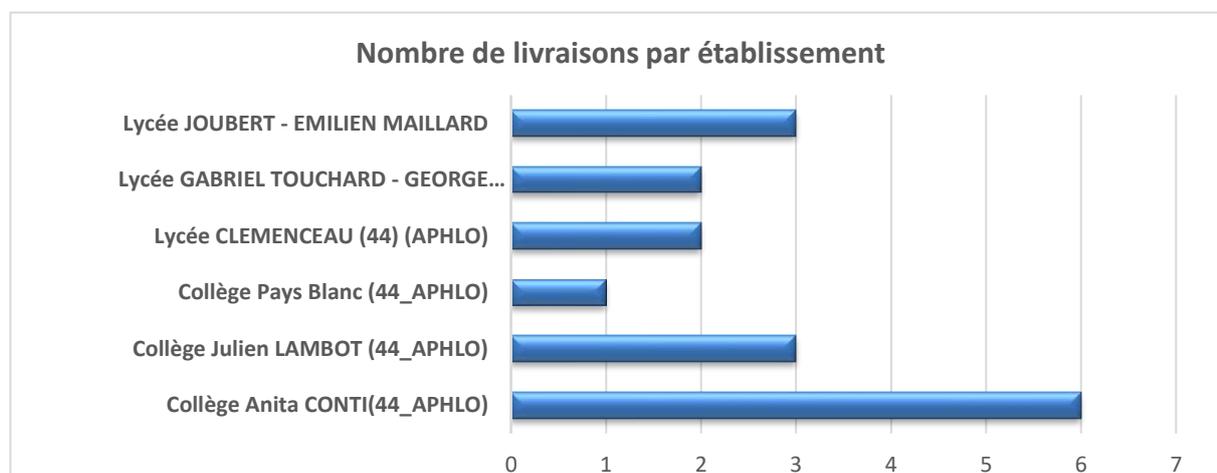
Aile de raie : pour un nombre restreint de convives, l'aile de raie est possible en restaurant scolaire. C'est son cartilage qui est un peu freinant auprès des élèves.

Chinchard : les essais n'ont pas été concluants du fait du grand nombre d'arrêtes. Le chinchard serait éventuellement possible en restauration collective s'il s'agissait d'individus de grande taille (arrêtes plus simples à enlever).

Silure : les 2 essais qui ont été réalisés sont peu concluants. Ce poisson est trop gras pour les modes de cuisson pratiqués en restauration collective.

- **Les collèges plus investis dans la démarche**

Proportionnellement à leur nombre, les collèges se sont plus impliqués dans APHLO (3/4) que les lycées (2/10). Le lycée Joubert-Emilien Maillard d'Ancenis ne faisait pas partie des 10 lycées recrutés pour APHLO. Le cuisinier a saisi l'opportunité de commander des produits halieutiques en achetant d'autres produits sur approlocal.fr.



Le collège Anita Conti de St Nazaire est de loin l'établissement le plus impliqué. La cuisinière, très volontaire pour acheter du poisson local, a en outre passé plusieurs commandes (non visibles dans les chiffres présentés) non honorées du fait d'erreur dans les offres des mareyeurs-grossistes.

4 - Bilan et communication

Les difficultés rencontrées

- **Des fournisseurs moins opérationnels ou investis que prévu**

Les zones de chalandise qui ne s'étendent pas sur toute la région

Cap Marée et Vives Eaux, les 2 mareyeurs-grossistes impliqués dans le projet, ne desservent pas la Mayenne et une grande partie de la Sarthe. Vive Eaux a des accords avec des entreprises de mareyage livrant ces territoires. Pour Cap Marée, entreprise du groupe Le Saint, c'est une autre filiale du groupe qui travaille sur ces 2 départements. Dans les 2 cas, les entreprises en question ne s'approvisionnent pas en criées des Pays de Loire mais en Bretagne et ne peuvent donc pas participer au projet APHLO.

La pisciculture continentale non organisée pour la restauration collective

Comme expliqué plus haut, les pisciculteurs ligériens ne sont actuellement pas en capacité d'approvisionner la restauration scolaire à l'échelle régionale. Les prix ne sont pas compatibles avec les budgets des collèges et lycées d'une part, et la filière de transformation et de logistique n'est pas opérationnelle. Cela n'a pas permis de livrer en poisson d'eau douce les territoires de Mayenne et de Sarthe.

Le retrait de Terre Azur – POMONA

Malgré tous les échanges ayant eu lieu, Terre Azur n'a finalement pas rejoint APHLO alors que l'entreprise nous disait être intéressée en permanence, dans la continuité de Piloestoco. Il s'agit d'un fournisseur important des établissements scolaires. Certains lycées ayant accepté de participer au projet et à la formation fin juin 2022 n'ont finalement pas commandé de produits dans le cadre d'APHLO pour ne pas interrompre 1 fois par mois leur relation commerciale avec Terre Azur.

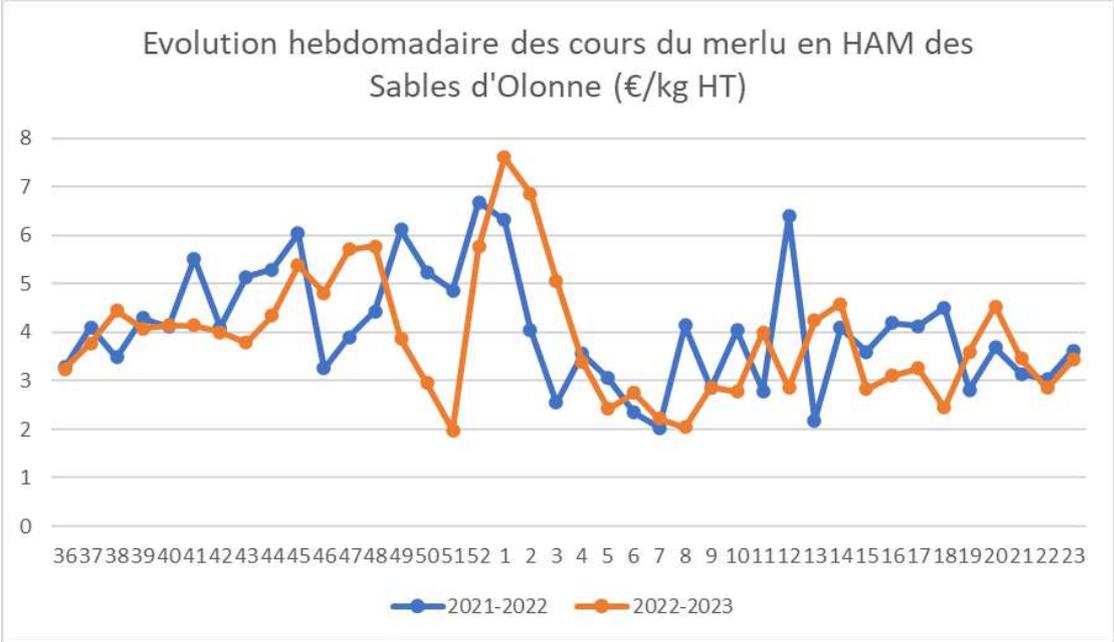
Des erreurs d'actualisation de l'offre en ligne ou de livraison

A plusieurs reprises, des commandes passées sur applocal.fr n'ont pu être honorées ou les produits livrés ne correspondaient pas à la commande (poisson non ligérien).

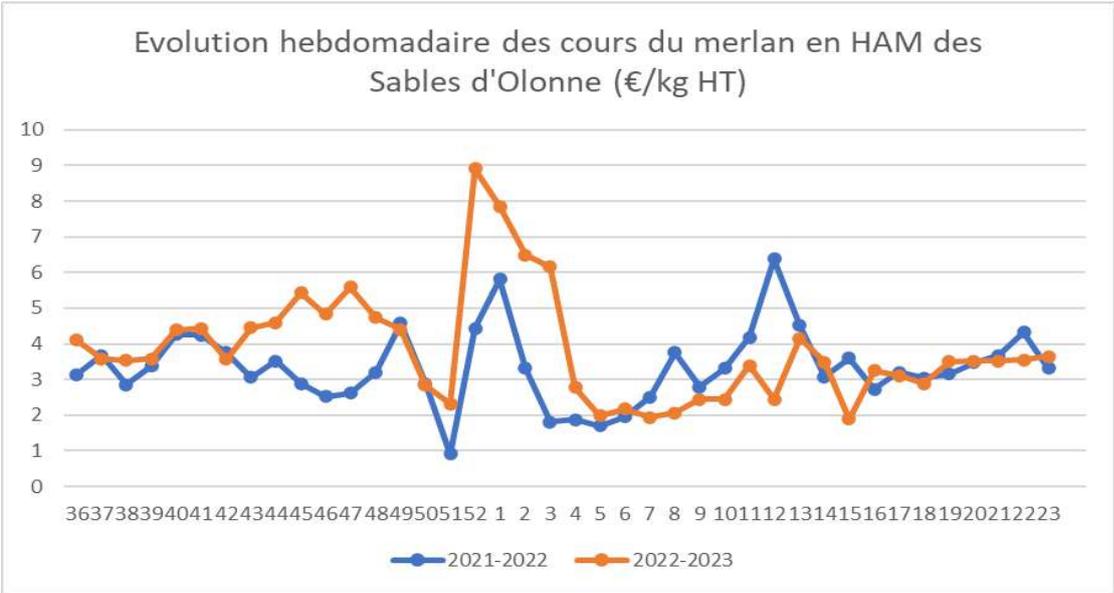
- **Des prix de poissons de mer élevés**

Depuis 2019, la production et la commercialisation de produits de la mer subissent des variations constantes résultant de phénomènes internes et externes au secteur (crise sanitaire de la COVID 19, guerre en Ukraine, hausse des coûts énergétiques, évolution annuelle des TAC (Totaux Admissibles de Captures) et quotas, Plan d'Accompagnement Individuel, arrêts temporaires d'activités, etc.). Le contexte général d'inflation, le déséquilibre entre une offre relativement faible (volumes débarqués) et une demande forte (achats des premiers acheteurs en halle à marée) ainsi que le manque de visibilité sur les prévisions d'apports pour la semaine suivante n'assurent pas des prix accessibles pour la restauration scolaire.

En Pays de la Loire, les cours du merlu et du merlan en halle à marée (voir exemple de la HAM des Sables d'Olonne dans les graphiques ci-dessous) ont été élevés voire très élevés sur la période septembre à décembre 2022 (qui correspond à la phase 1 du projet APHLO) ; associés à la hausse des coûts subie par les acheteurs (logistique/transport, énergies, carburant, conditionnement, etc.), les prix de vente proposés en produits « finis » n'étaient pas abordables pour les établissements scolaires impliqués.



Pour la phase 2 d'APHLO (de janvier à mi-juin 2023), les prix de vente du merlu et du merlan en HAM ont globalement diminué bien que restant irréguliers ; cette baisse étant particulièrement sensible sur la période février à mi-mars 2023 (en-dessous des 3 €/kg pour le merlu notamment). Pour autant, le prix des produits finis, bien qu'ayant légèrement diminué dans certaines offres hebdomadaires des mareyeurs, s'est révélé trop conséquent pour les lycées et collèges.



Les difficultés d'achats de produits halieutiques « locaux » (notamment les poissons blancs les plus adaptés à la restauration scolaire) ne sont pas exclusives aux Pays de la Loire puisque les cours des poissons en halles à marée dans les départements limitrophes, et plus globalement au niveau national, étaient également élevés sur cette période. Pour exemple, les prix des produits finis proposés par les mareyeurs et provenant des halles à marée bretonnes étaient quasi-identiques à ceux issus des Pays de la Loire (voir offres hebdomadaires Approlocal.fr).

- **Un contexte budgétaire extrêmement tendu en restauration collective**

Pendant l'année scolaire 2022-23 les établissements scolaires ont fait face à la crise énergétique hivernale provoquée par la guerre en Ukraine et à un contexte de forte inflation sur les denrées alimentaires. Les budgets des collèges et lycées ont été fortement fragilisés, en particulier en ce qui concerne le budget de leurs restaurants. L'année ne se prêtait pas au mieux à des efforts sur certains produits non certifiés (cf. plus bas paragraphe EGALIM).

- **Une priorité mise sur les produits « EGALIM »**

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les restaurants scolaires doivent respecter la réglementation de la Loi EGALIM. Ils doivent pouvoir justifier que 50 % du montant de leurs approvisionnements sont constitués de produits certifiés (Bio, AOC, AOP, HVE...) ou autre cahier des charges reconnu par cette loi. Seul un produit halieutique ligérien adapté à la restauration scolaire, peut justifier d'une certification de ce type, il s'agit de la moule de bouchot STG (spécialité traditionnelle garantie). Un autre produit halieutique des Pays de la Loire, le thon rouge pêché à la palangre dans le golfe de Gascogne, entre dans les critères EGALIM (via l'écolabel Pêche durable) mais son prix de vente est trop élevé pour la restauration collective.

Les cuisiniers priorisent leurs achats en produits disposant d'une « certification EGALIM » afin de respecter l'obligation réglementaire. Ces produits sont souvent plus coûteux. Par défaut les autres produits achetés sont des produits plus standard, meilleur marché, afin de respecter l'enveloppe budgétaire affectée. Les cuisiniers ont par conséquent acheté peu de produits halieutiques des Pays de Loire dont les prix étaient particulièrement élevés en 2022-2023.

Lors du 2^e Comité technique APHLO, le Conseil départemental nous a informé de son travail en cours autour d'un label commerce équitable pour des produits halieutiques de son territoire.

- **Le contournement de la plateforme de commande**

Des cuisiniers ont continué à commander par téléphone ou par mail leur poisson malgré les explications données lors des formations de juin 2022 et les divers échanges que nous avons eu avec eux (les commandes devaient être effectuées uniquement sur la plateforme Approlocal). Peut-être y a-t-il eu des commandes de produits halieutiques des Pays de Loire dont nous n'avons pas eu connaissance.

Alors que les établissements impliqués dans APHLO étaient connus des 2 entreprises de mareyage, à la différence de ce qui avait cours pendant Pilocestoco, les commerciaux de Cap Marée et Vive Eaux n'ont probablement pas joué le jeu de la promotion des produits des Pays de Loire auprès de leurs clients collèges et lycées. Cet écart entre l'implication des responsables aux sièges des 2 entreprises et les commerciaux sur le terrain a probablement desservi le projet.

Pendant cette année scolaire, les cuisiniers se sont beaucoup approvisionnés en poisson surgelé en provenance des mers du Nord de l'Europe ou d'importations hors UE, à des prix réduits (<10 €HT/kg).

- **Le poids des filières existantes**

Enfin, dans un souci d'économie, les entreprises de mareyage privilégient leurs filières de filetage en place, transportant des filets en provenance de Lorient ou de plus loin, plutôt que de développer une filière locale.

Les adaptations mises en œuvre

- **Communication avec les cuisiniers**

De nombreux mails ont été envoyés aux 14 cuisiniers afin de les informer du contexte particulier traversé par la filière pêche, de leur rappeler l'intérêt de soutenir les filières locales et de leur donner à nouveau les modalités de commande sur applocal.fr.

Une visioconférence a été organisée le 7 octobre 2022 après le service pour échanger sur le 1^{er} mois de commande d'APHLO. Seul 1 cuisinier a participé.

Un questionnaire en ligne leur a été proposé fin octobre 2022 pour recueillir le niveau de satisfaction des acheteurs ainsi que les raisons des absences de commandes de la part des autres. 5 cuisiniers ont répondu. Leurs remarques portaient sur leur priorité pour les filets sans arrêtes, les prix élevés des produits proposés et pour l'un d'entre eux sur un manque d'habitude des commandes en ligne.

- **Communication avec le service restauration du Conseil régional**

Nous avons sollicité le pôle restauration du Conseil régional pour une réunion qui a eu lieu le 6 février 2023 avec le responsable de pôle et les conseillers restauration de chaque secteur. Pour donner suite à cette réunion, une visioconférence à laquelle tous les cuisiniers des lycées impliqués étaient conviés, en présence des conseillers restauration, a été organisée. Seuls 2 cuisiniers de Vendée étaient présents. Les échanges ont été éclairants.

- **Communication avec les fournisseurs**

Des réunions ont eu lieu avec les 2 mareyeurs-grossistes mi-janvier 2023. Un des objectifs était d'échanger avec eux sur la gamme de produits proposés. Il fut décidé de ne plus afficher de produits à des prix supérieurs à 14 €/kg HT. Les produits ayant des prix plus élevés ne sont pas adaptés à la restauration collective hors périodes de fêtes.

- **Abandon du recrutement d'un stagiaire**

Le stagiaire qui devait être recruté de janvier à juin par le SMIDAP pour suivre l'évolution des commandes et prospecter sur la Loi EGALIM ne le fut finalement pas. Des difficultés pour trouver un profil correspondant aux missions du stage, l'implication restreinte des lycées et collègues ainsi que le faible nombre de commandes ont conduit à ce choix.

- **Information du service Pêche – aquaculture du Conseil régional**

Une visioconférence a eu lieu avec le service pêche – aquaculture du Conseil régional le 9 janvier 2023. L'objectif était d'informer le service référent pour l'appel à projets Aquaculture et Pêche du fait que la démarche APHLO ne se déroulait pas comme initialement prévu dans le contexte particulier de l'hiver 2022-23. Il a été précisé que cela n'entraînait pas de modification du calendrier du projet.

Les conclusions

Une démarche de relocalisation des approvisionnements difficile à mettre en place dans un contexte budgétaire très tendu.

Concernant les produits halieutiques des Pays de la Loire

Des tests de produits halieutiques ont eu lieu dans le cadre d'APHLO. Nous pouvons désormais affirmer qu'en septembre les moules des Pays de Loire sont possibles en restauration scolaires, quelle que soit la taille de l'établissement. Les **moules-frites** étant le plat roi de ce produit. L'atout principal de la moule est son prix très abordable.



Le **mulet**, poisson méconnu des cuisiniers, satisfait aussi pleinement les équipes de restauration. L'**aile de raie** est elle aussi possible, pour une partie des convives, il est préférable de ne pas prévoir un service entier. Ces 2 poissons ont des prix tout à fait compatibles avec la restauration collective.

A l'inverse, le silure ne convient pas. Sa chair est trop grasse pour les modes de cuisson pratiqués en restauration scolaire. Les cuisiniers n'ont pas du tout apprécié cette espèce.

L'affichage sur le menu de « poisson de la marée » ou « poisson du moment » permet d'acheter finalement l'espèce débarquée, sans la connaître à l'avance.

Il faut retenir 2 critères incontournables pour qu'un produit halieutique convienne à la restauration scolaire : le « sans arrête » et un prix <12-13 €HT/kg. Rien ne sert de travailler sur certains produits sans ces 2 conditions, cela restera des quantités très faibles ou des occasions très limitées.

Concernant les fournisseurs

La filière aquacole continentale ligérienne est en développement, pas assez mature en 2023 pour approvisionner la restauration scolaire sur un territoire régional en carpes ou en truites par exemple. Pour autant, des perspectives existent.

En ce qui concerne la pêche en mer, l'aire de chalandise de 2 des mareyeurs-grossistes nantais ne correspond pas au territoire régional. La Sarthe et la Mayenne sont peu ou pas desservies. Or ces acteurs sont majeurs pour acheter du poisson des criées ligériennes quand on est cuisinier en restauration scolaire. Dans les établissements de ces 2 départements, il semble que moins de poisson frais soit cuisiné, et quand du poisson frais est au menu, il vient au mieux de Bretagne.

Enfin, comme l'avait montré le projet Piloestoco précédemment, les principales capacités de filetage de ces grandes entreprises ne sont pas sur le territoire des Pays de Loire, mais à Lorient ou La Rochelle. Sans une demande forte de la restauration collective, la filière n'a pas intérêt pour le moment à proposer une offre locale. Elle préfère faire perdurer le fonctionnement existant avec un approvisionnement en frais de la restauration collective des 3 départements 44-49-85 en poisson débarqué en Bretagne voire à Boulogne-sur-Mer.

Concernant les cuisiniers

Le contexte d'inflation sur les différents coûts en cuisine (énergie, denrées, personnels...) n'est pas favorable à la mise en place de tests sur des produits « qualitatifs » à des prix supérieurs aux prix habituels pratiqués. L'hiver 2022-2023 a été particulièrement tendus du point de vue budgétaire en restauration collective. Le contexte a rendu difficile la mise en place du projet APHLO auprès des cuisiniers.

Le contexte réglementaire est lui aussi à prendre à compte. La loi EGALIM oblige les restaurants collectifs à s'approvisionner en produits (à hauteur de 50 % du total de leur achats) disposant d'une certification ou labellisation reconnue par cette loi. Même pour des achats peu fréquents comme c'était prévu dans le cadre d'APHLO (1 fois par mois), les cuisiniers regardent la « compatibilité EGALIM » des produits quand ils sont coûteux.

Enfin, il y a chez certains cuisiniers une culture des achats à prix très bas. Un coût denrées faible est pour ces cuisiniers un objectif, souvent valorisé par les gestionnaires ou les élus locaux. Plusieurs nous ont dit en cours d'année préférer appeler les commerciaux au dernier moment pour profiter de poisson à « prix cassé ». Ces pratiques d'achats sont difficilement compatibles avec le développement de filières qualitatives et rémunératrices pour les producteurs.

Les perspectives

Une sensibilisation des cuisiniers et des gestionnaires à l'intérêt des produits halieutiques locaux est primordiale pour créer une demande auprès des fournisseurs. Mais ce souhait de produits qualitatifs ne pourra se transformer en achat que dans un contexte budgétaire favorable. Il est aussi nécessaire d'accompagner les cuisiniers et gestionnaires afin de changer la culture du coût denrée le plus faible possible.

Ensuite une labellisation ou certification EGALIM telle que peuvent l'avoir les moules de bouchots STG serait un atout décisif pour des ventes à la restauration scolaires de produits halieutiques locaux, un peu plus coûteux que les produits standards.

Au niveau de la gamme de produits halieutiques qui pourraient être intéressants pour la restauration scolaire, 2 types de produits restent à développer. Tout d'abord les poissons continentaux. Des tests à petites échelles, entre 1 producteur et 1 établissement scolaire, pourraient être mis en place, avec un objectif de micro-filière et non de filières longues comme cela existe pour le poisson de mer. Le Lycée Professionnel Olivier Guichard de Guérande et le Lycée des Métiers de l'Agriculture du Haut-Anjou à Château-Gontier en Mayenne ont déjà entamé des démarches de ce type. Ensuite et pour finir, des perspectives existent dans le champ de l'économie circulaire. La valorisation des co-produits du filetage pourrait être une opportunité pour les mareyeurs et pour les restaurants, en mettant à disposition de nouveaux produits à des prix abordables pour la restauration scolaire (chair de poisson, produits surgelés...).

Annexes

- Récapitulatif des commandes
- Diaporamas des comités techniques
- Graphiques de l'évolution en 2021-22 et 2022-23 des cours du merlu, du merlan, du chinchard et du maquereau débarqués aux Sables d'Olonne
- Graphique de l'évolution des volumes de merlu vendus en Halles A Marée des Sables d'Olonne
- Diaporama pour la Formation des cuisiniers en juin/juillet 2022

- Récapitulatif des commandes passées dans le cadre d'APHLO

DATE/HEURE DE LA COMMANDE	DATE DE LIVRAISON	NOM DU PRODUIT	NOM PRODUIT	QTÉ	PRIX/ UNITÉ DE COMMANDE HT	PRIX AU KG/L HT	PRIX TOTAL HT	TVA	PRIX TOTAL TTC	UNITÉ DE COMMANDE	RAISON SOCIALE ACHETEUR PRO
05/09/2022	08/09/2022	FLT Mulet 3kg Bassin de Loire avec peau sans arêtes APHLO	Mulet	35	10,95	10,95	383,25	5,5	404,33	1 KG	Collège Anita CONTI
	08/09/2023	Moule Bouchot Charron PAC 15 kg	Moules	15	3,7	3,7	55,5	5,5	58,55		Lycée GABRIEL TOUCHARD - GEORGE WASHINGTON
	08/09/2023	Moule Bouchot Charron PAC 5 kg	Moules	5	3,8	3,8	19	5,5	20,045		Lycée GABRIEL TOUCHARD - GEORGE WASHINGTON
12/09/2022	15/09/2022	Moule Bouchot PAC 10kg Penestin APHLO	Moules	60	3,95	3,95	237	5,5	250,04	1 KG	Collège Anita CONTI
12/09/2022	15/09/2022	FLT Mulet 3kg Bassin de Loire avec peau sans arêtes APHLO	Mulet	15	10,95	10,95	164,25	5,5	173,28	1 KG	Collège Anita CONTI
13/09/2022	23/09/2022	FLT silure AP SA 3kg Loire APHLO	Silure	15	10,95	10,95	164,25	5,5	173,28	1 KG	Lycée JOUBERT-EMILIE MAILLARD
16/09/2022	21/09/2022	Moule Bouchot PAC 10kg Penestin APHLO	Moules	100	3,95	3,95	395	5,5	416,73	1 KG	Lycée CLEMENCEAU
16/09/2022	22/09/2022	Moule Bouchot PAC 10kg Penestin APHLO	Moules	80	3,95	3,95	316	5,5	333,38	1 KG	Collège Pays Blanc
27/09/2022	30/09/2022	FLT Mulet 3kg Bassin de Loire avec peau sans arêtes APHLO	Mulet	51	10,95	10,95	558,45	5,5	589,16	1 KG	Lycée CLEMENCEAU
19/09/2022	21/09/2022	Moule Bouchot Charron PAC 15 kg	Moules	5	3,75	3,75	18,75	5,5	19,78	1 KG	Collège Julien LAMBOT
27/09/2022	28/09/2022	Moule Bouchot Charron PAC 5 kg	Moules	5	3,8	3,8	19	5,5	20,05	1 KG	Collège Julien LAMBOT
03/10/2022	07/10/2022	FLT vieille AP 3/500 avec arêtes APHLO	Vieille	12	13,95	13,95	167,4	5,5	176,61	1 KG	Lycée JOUBERT - EMILIE MAILLARD
03/10/2022	05/10/2022	Filet de merlu AP/SF 300+ PDL _APHLO 3 kg	Merlu	33	13,95	0	460,35	5,5	485,67	1 KG	Collège Julien LAMBOT
03/10/2022	06/10/2022	Maquereau 100/300 turballe - ports vendeens _APHLO 3 kg	Maquereau	6	3,95	0	23,7	5,5	25	1 KG	Lycée GABRIEL TOUCHARD - GEORGE WASHINGTON
10/10/2022	14/10/2022	Filet Rouget 2kg	Rouget	10	15,9	15,9	159	5,5	167,75	1 KG	Lycée JOUBERT - EMILIE MAILLARD
10/10/2022	13/10/2022	FLT silure AP SA 3kg Loire APHLO	Silure	9	11,5	11,5	103,5	5,5	109,19	1 KG	Collège Anita CONTI

DATE/HEURE DE LA COMMANDE	DATE DE LIVRAISON	NOM DU PRODUIT	NOM PRODUIT	QTÉ	PRIX/ UNITÉ DE COMMANDE HT	PRIX AU KG/L HT	PRIX TOTAL HT	TVA	PRIX TOTAL TTC	UNITÉ DE COMMANDE	RAISON SOCIALE ACHETEUR PRO
14/11/2022	17/11/2022	FLT Chinchard 1/300 AP avec arêtes APHLO	Chinchard	6	12,95	12,95	77,7	5,5	81,97	1 KG	Collège Anita CONTI
07/11/2022	10/11/2022	Maquereau 100/300 turballe - ports vendeens_APHLO 3 kg	Maquereau	10	5,45	4,5	54,5	5,5	57,5	1 KG	Collège Anita CONTI
07/11/2022	10/11/2022	Aile raie pelée 200/500 les sables - la turballe_APHLO 3 kg	Aile de raie	10	11,45	12,95	114,5	5,5	120,8	1 KG	Collège Anita CONTI
14/11/2022	17/11/2022	Maquereau 100/300 turballe - ports vendeens_APHLO 3 kg	Maquereau	9	5,95	4,5	53,55	5,5	56,5	1 KG	Collège Anita CONTI
14/11/2022	17/11/2022	Aile raie pelée 200/500 les sables - la turballe_APHLO 3 kg	Aile de raie	6	10,95	12,95	65,7	5,5	69,31	1 KG	Collège Anita CONTI
27/02/2023	02/03/2023	FLT Mulet AP Pauvre en arêtes Bassin de Loire 3kg - APHLO	Mulet	20	11,5	11,5	230	5,5	242,65	1 KG	Collège Anita CONTI
27/02/2023	02/03/2023	FLT Merlu 500-700 3kg avec peau avec arêtes MR-PdI PF APHLO	Merlu	2	13,95	13,95	27,9	5,5	29,43	1 KG	Collège Anita CONTI
06/03/2023	09/03/2023	FLT Mulet AP Pauvre en arêtes Bassin de Loire 3kg - APHLO	Mulet	6	11,5	11,5	69	5,5	72,8	1 KG	Collège Anita CONTI

-
-

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

Comité technique n° 1

Lundi 10 octobre 2022

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE



Personnes présentes :

Chambre d'agriculture, Elsa Lévéder

Chambre d'agriculture, Emilia Libeau

SMIDAP, Mikaël Tuma

SMIDAP, Erwann LE FLOC'H

Conseil régional des Pays de Loire, Faozia ACAKPO

Conseil Départemental 44, Martine Pineau

Conseil Départemental 44, Claire Lecomte

Association interprofessionnelle Loire Océan Filière Pêche (LOFP), Loeiza Lancelot

ACAAPP, Marie-Christine Lahary

Comité régional de la Conchyliculture de Pays de la Loire (CRC PdL), Sarah Bienassis

Association Agréée des Pêcheurs professionnels en Eau Douce de Loire Atlantique (AAPED44), Nathalie Porcher

Personnes excusées :

Conseil Départemental 85, Aurélie Souldard

Association Agréée des Pêcheurs professionnels en Eau Douce de Loire Atlantique (AAPED44), Didier Macé

Filière Aquacole des Pays de Loire (FAP), Pascal Ribaud

Le contexte : une large gamme de produits halieutiques en Pays de Loire



Les produits halieutiques régionaux sont très peu présents dans les menus des **collèges et lycées**, voire absents pour les poissons d'eau douce.

Produits de la mer

Pêche maritime : merlu, merlan, maquereau... (cf. conclusions Pilorestoco)

Pisciculture marine

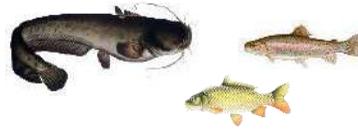
Conchyliculture : moules, coques



Produits continentaux

Aquaculture continentale : truite, carpe, sandre...

Pêche fluviale : silure, mulet



2

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

PdL : 109 lycées publics

44 : 83 collèges publics + 57 privés

Les objectifs d'APHLO



1- **Faire émerger l'approvisionnement** en produits halieutiques des Pays de Loire avec quelques collèges et lycées pendant 1 année scolaire,

en expérimentant l'achat de poissons d'eau douce et de coquillages

en utilisant le produit d'appel qu'est le poisson de mer « local »

en se basant sur les conclusions de Pilocestoco

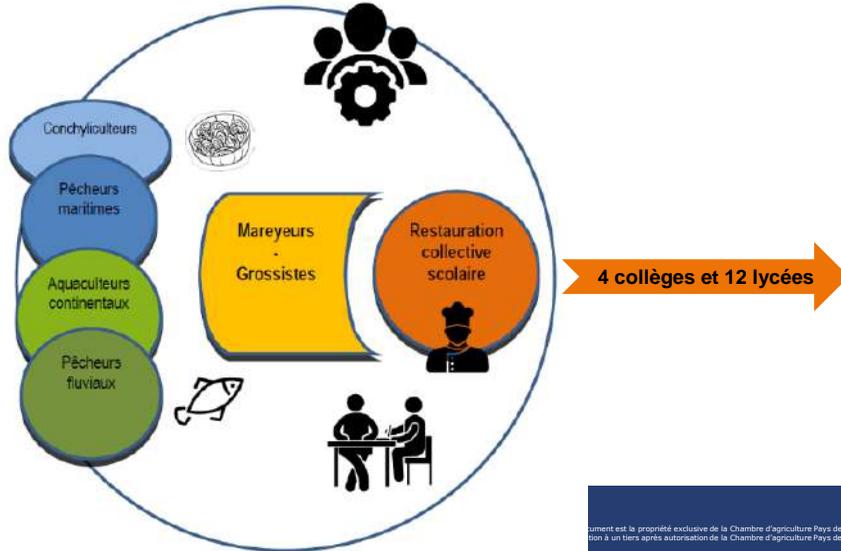
2- Identifier les actions à mettre en place pour **faciliter l'accès** des produits de la pêche et de l'aquaculture régionaux **à la restauration scolaire.**



Les acteurs



Chambre d'agriculture
SMIDAP



4

Document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire est formellement interdite.

Gouvernance : le Comité technique



- **Les pilotes**

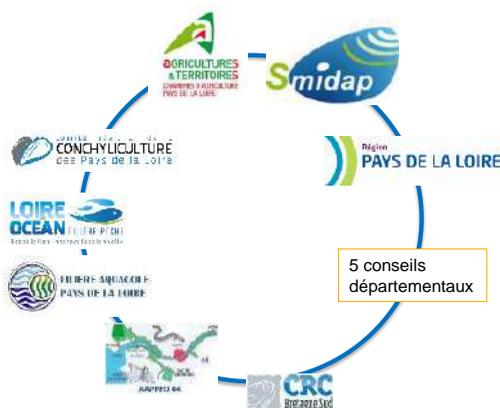
Le SMIDAP et la Chambre d'agriculture des Pays de Loire

- **Les collectivités impliquées**

Le Conseil régional des Pays de la Loire et les 5 Conseils départementaux

- **Les représentants des producteurs et des filières**

L'association interprofessionnelle Loire Océan Filière Pêche (LOFP), le Comité Régional de la Conchyliculture des Pays de la Loire (CRC PDL), le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud (CRC BZH Sud), l'Association Agréée des Pêcheurs Professionnels en Eau Douce de Loire-Atlantique (AAPPED 44) et la Filière Aquacole des Pays de la Loire (FAP)



La méthode et les outils



MOBILISATION DES ACTEURS

- Les collectivités compétentes : Conseil régional des Pays de Loire + 1 à 2 Conseils départementaux
- Les fournisseurs de produits halieutiques (mareyeurs-grossistes, producteurs-transformateurs)
- L'instance de gouvernance : le Comité technique

RECRUTEMENT ET FORMATION DES CUISINIERS

- Recrutement de 10 à 15 responsables de cuisine en collaboration avec les collectivités
- Sensibilisation aux spécificités des productions halieutiques des Pays de Loire
- Co-construction de calendriers prévisionnels de commande
- Explication sur l'utilisation de l'outil de commande en ligne (www.approlocal.fr)

EXPERIMENTATION ET SUIVI DES TRANSACTIONS

- *Phase 1* (sept 22 – déc. 22) : accompagnement rapproché aux changements de pratiques, auprès des fournisseurs et des cuisiniers
- *Phase 2* (janv. 23 – juin 23) : Semi-autonomisation de l'approvisionnement
- Tenue d'un tableau de suivi des transactions

BILAN ET COMMUNICATION

G
O
U
V
E
R
N
A
N
C
E

6

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

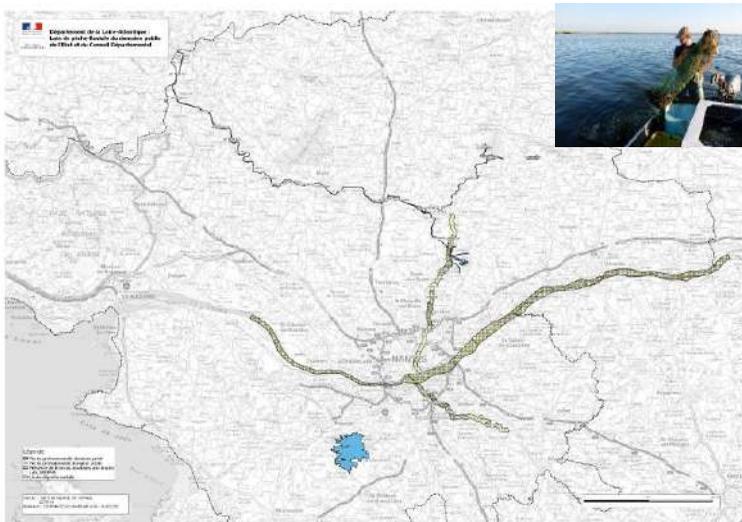
La filière pêche maritime en Pays de la Loire (chiffres clés)



7

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

La pêche fluviale en Pays de la Loire



Zones de pêche: Loire et Erdre

Engins de pêche : filets principalement

Prix d'achat au producteur :
2,5€/kg pour le silure / 2€/kg pour le mulot

50 entreprises sur le territoire régional

Coquillages : 2 espèces intéressantes



Moules (*Mytilus edulis*)

Modes d'élevage : pieux de bouchots ou filière

Sites de production : Pen-Bé et la Plaine-sur-Mer en 44, baie de Bourgneuf, Noirmoutier et L'Aiguillon-sur-Mer en 85

Prix de vente : autour de 3€/kg



Coques (*Cerastoderma edule*)

Mode d'élevage : milieu naturel (vasières sablonneuses)

Sites de production : traict du Croisic (44)

Prix de vente : autour de 15€/kg

Autres coquillages : huîtres, palourdes

L'aquaculture continentale : une filière non mature pour la restauration collective



30 entreprises en région



Pêche d'étangs (réalisées par des pisciculteurs professionnels sur la période hivernale)



Systèmes hors-sol (poissons, crevettes)



L'aquaponie
Système en circuit fermé mêlant aquaculture et production maraîchère



Production de spiruline sous serre (cyanobactérie vendue fraîche ou sèche - paillettes, comprimés...).



Deux lycées en Pays de la Loire avec exploitation piscicole : Guérande (44) et Château-Gontier (53)

Pas de poisson d'aquaculture des Pays de Loire disponible pour le moment pour la restauration collective, soit pour des raisons de prix, soit par manque de logistique.

11

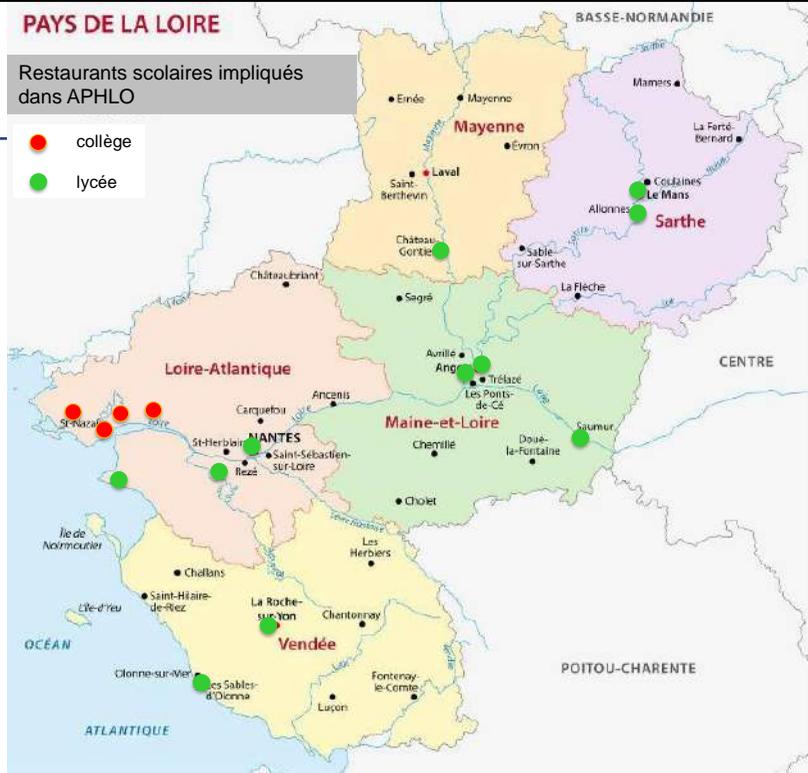
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

PAYS DE LA LOIRE

Restaurants scolaires impliqués dans APHLO

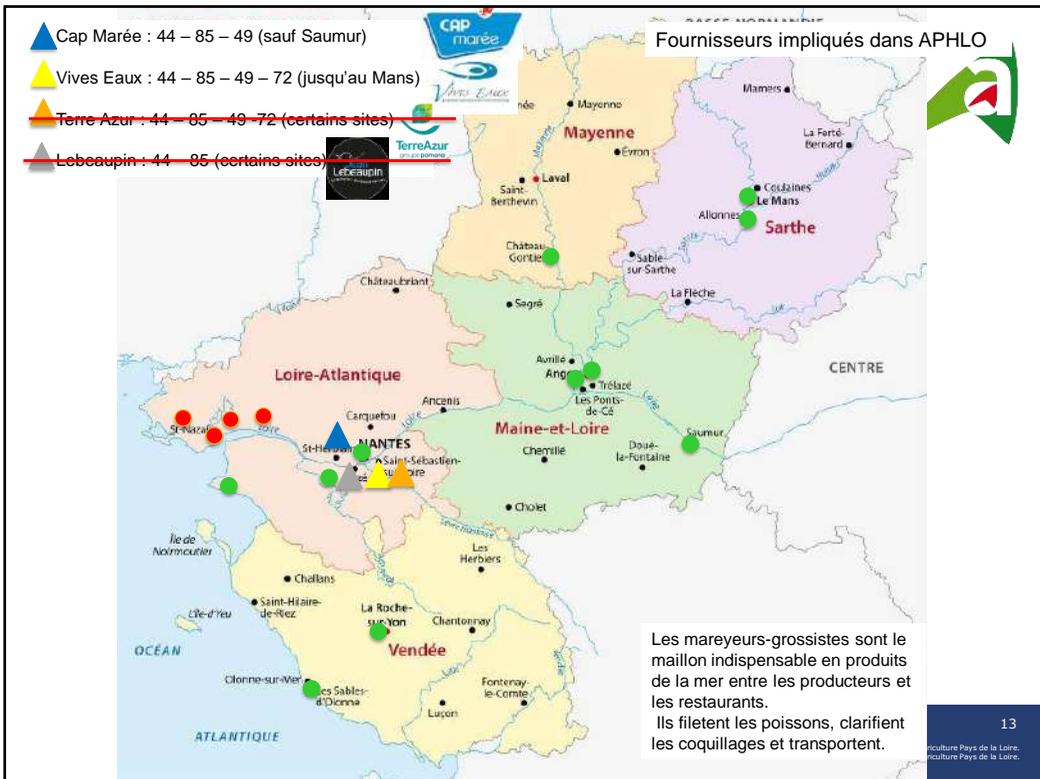
● collège

● lycée



12

agriculture Pays de la Loire
agriculture Pays de la Loire



Le site approlocal.fr



- **Un site de commande en ligne** dédié aux professionnels de la restauration des Pays de Loire
- **Une origine garantie :** 100% Pays de Loire /ou départements limitrophes
- Un outil développé et animé par la Chambre d'agriculture



14

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

48 collègues du 49 abonnés : commande possible même si non impliqué dans APHLO

Le calendrier



- Fréquence des commandes APHLO pour chaque restaurant

	Sept 22	Oct 22	Nov 22	Dec 22	Jan 23	Fev 23	Mar s 23	Avril 23	Mai 23	Juin 23	Fréquence
Commande APHLO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1 fois/mois
Commande coquillage ou poisson eau douce	↔ Suivi personnalisé ↔				↔ Appros en autonomie ↔						
											1 fois/trimestre

- Créneaux à prévoir :
 - Moules en septembre
 - Thon germon (blanc) possible début septembre ou en surgelé avec VE si prévu à l'avance idem pour lieu jaune

Les essais à tenter

- Tacaud
- Chinchard
- Mulet blanc
- Silure
- Coques

- 9 commandes passées
dont 2 substituée par du Silure suite à l'absence de Mulet
 - 3 collèges impliqués dans la démarche
 - Collège Anita CONTI(44_APHLO)
 - Collège Pays Blanc (44_APHLO)
 - Collège Julien LAMBOT (44_APHLO)
 - 2 lycées du projet APHLO Lycée CLEMENCEAU (44) (APHLO)
Lycée Touchard Washington (72_APHLO)
- + 1 autre lycée utilisateur d'Approlocal
Lycée JOUBERT - EMILIE MAILLARD

325 kg
de Moules
commandées



116 kg
de Poisson de Loire
(silure, mulet)



FAIBLE IMPLICATION
DES LYCEES

Un bon report des établissements des poissons de mer vers les moules et le mulet, démontrant la pertinence de ces produits en restauration scolaire.

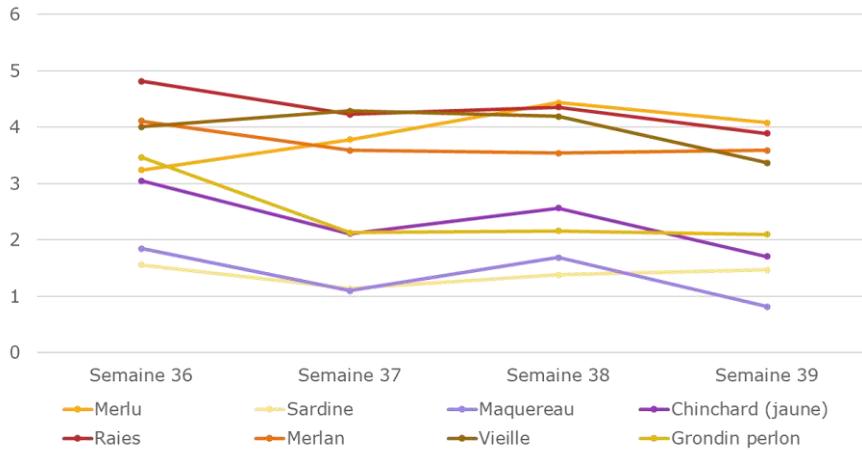
Remarques :

- Emilia Libeau : 1 des mareyeurs est très autonome sur la mise à jour hebdomadaire des prix des produits en ligne, l'autre moins (question de qualification de la personne en charge de l'actualisation). Autonomie plus importante en octobre.

Cours HAM Vendée - septembre 2022



Sables d'Olonne (prix moyen en €/kg)



17

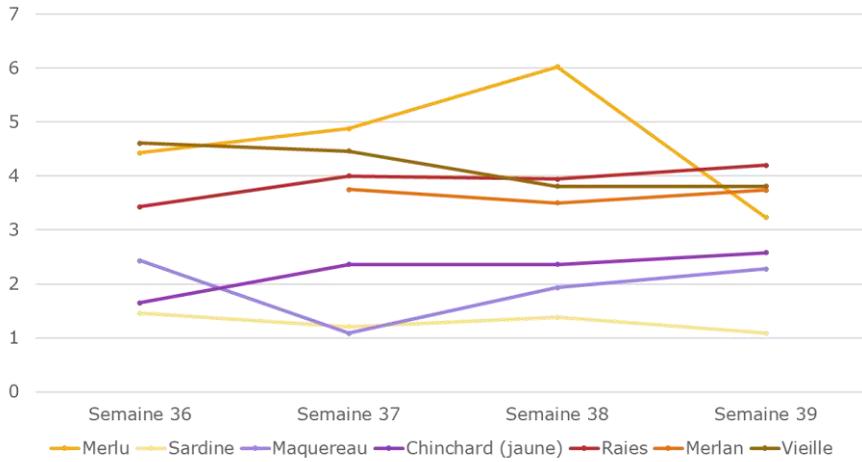
Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

Question de Martine Pineau : y a-t-il des camions qui apportent des produits extérieurs en criée? Réponse : C'est possible mais marginal. L'exigence du cahier des charges APHLO ne porte pas que sur le passage en criée PdL, mais aussi sur la zone de pêche (Golfe de Gascogne VIII), cela exclut les livraisons de poissons provenant d'autres régions.

Cours HAM Vendée - septembre 2022



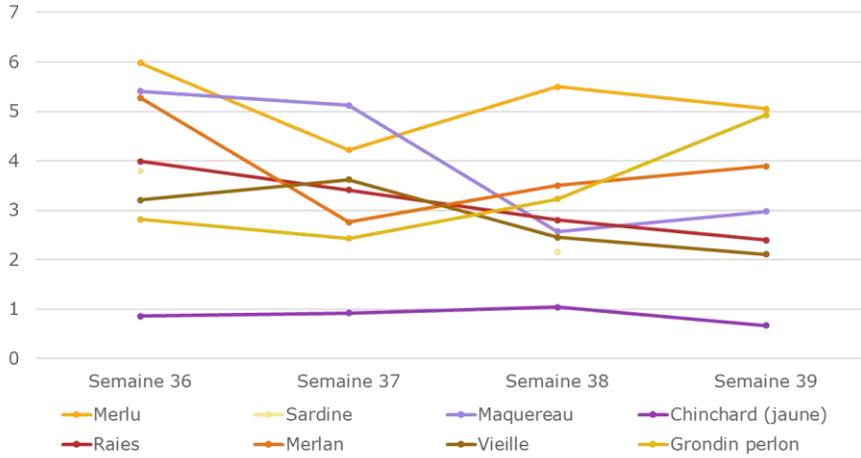
Saint-Gilles-Croix-de-Vie (prix moyen en €/kg)



Cours HAM Vendée - septembre 2022



Noirmoutier (prix moyen en €/kg)





- Prix d'achat en criée élevés en septembre 2022 (notamment merlu, merlan). Forte demande vs. offre en produits de la mer ligériens.
- Poissons marins PDL inaccessibles pour la restauration scolaire actuellement (filet frais merlu ou merlan proposé entre 16€ et 19€/kg)
- Situation qui restreint le panel d'espèces pour lycées et collèges, difficulté à se fournir en poissons blancs « locaux ».
- Aspects positifs des achats en septembre : commandes de moules locales (filiale conchylicole PDL) et « nouvelle » espèce en restauration scolaire avec le mulot (pêche professionnelle en eau douce PDL).

Remarques : le coût de la transformation et du transport est réellement limitant aujourd'hui pour de nombreux mareyeurs.

Proposition de recettes de poissons continentaux

Les mareyeurs



- 2 mareyeurs-grossistes initialement intéressés ne sont finalement pas présents dans le projet
 - 1 peu présent sur les criées PdL
 - 1 peu présent sur le marché de la restauco
- Actualisation hebdomadaire de leur offre de produits accompagnée par la Chambre d'agriculture
- Une offre de produits large et diversifiée

Exemple de la semaine 40



FLT Merlan 150/+ 3kg SP avec arêtes 150/300 MR-Pdl PF APHLO
FLT Merlu 500-700 3kg avec peau sans flanc MR-Pdl PF APHLO
FLT Mulet 3kg Bassin de Loire avec peau sans arêtes APHLO
FLT silure AP SA 3kg Loire APHLO
Moule Bouchot PAC 10kg Penestin APHLO
Crevettes crues 60/80 2kg Vannamei Elevage Nantes APHLO
FLT vieille AP 3/500 avec arêtes APHLO
Palourdes moyennes 3 kg PDL APHLO
Dos MERLU sans arrête PDL (90g) APHLO 3 kg
FT LIEU JAUNE SP 400-600 PDL APHLO 3 kg
Sardines entières PDL APHLO
Filet de merlu AP/SF 300+ PDL APHLO 3 kg
Filet merlan LES SABLES - LA TURBALLE APHLO 3 kg
Longe de thon ruche pêche durable les sables APHLO 6 kg
Sardine 25 pièces/kg APHLO 3 kg
Maquereau 100/300 turballe - ports vendeens APHLO 3 kg
Aile raie pelée 200/500 les sables - la turballe APHLO 3 kg
Emissole pelée turballe - port vendeen APHLO 3 kg
Roussette pelée turballe - port vendeen APHLO 3 kg
Mulet de loire en filet APHLO 3 kg
Silure de loier en filet APHLO
Ft eglefin vendee - loire atlantique APHLO 3 kg
Palourde baie de bourgneuf APHLO 3 kg
Coque de pêche moyenne APHLO 3 kg
Huitre de vendée n°4 APHLO colis 48pcs

25 produits
2 fournisseurs

22

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

Quelles perspectives pour les prochains mois?



- Sondage auprès des cuisiniers mi octobre
Objectif : comprendre les raisons pour lesquelles ils n'ont pas tous commandé un produit en septembre et recueillir leurs attentes
- Suppression des produits > 15 €/kg de l'offre approlocal?
- Quid des mois d'hiver (décembre à fin février) pendant lesquels les prix des poissons de mer augmentent (conditions météo difficiles pour la pêche)?

23

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

M. Pineau : accord pour retirer les produits les plus coûteux du catalogue de produits halieutiques approlocal.fr

E. Le Floc'h : nécessité de maintenir les produits > 15 €

Prochaines échéances : un 2^{ème} Comité technique en janvier-février 2023.

Question de MC Lahary de l'ACAAPP : est-il possible d'intégrer le projet aujourd'hui pour un mareyeur ?

Réponse : oui, bien sûr. Plus il y aura de fournisseurs participants, plus les chefs cuisiniers maintiendront leur relation commerciale historique, favorisant les commandes.



Personnes présentes :

Chambre d'agriculture, Elsa Lévéder, Emilia Libeau, Guylène Barré
SMIDAP, Mikaël Tuma

Conseil régional des Pays de Loire, Faozia ACAKPO

Conseil Départemental 44, Martine Pineau

Conseil Départemental , Claire Lecomte

Conseil Départemental Delphine Guédon-Jacques

ACAAPP, Marie-Christine Lahary

Comité régional de la Conchyliculture de Pays de la Loire (CRC PdL), Sarah Bienassis

Association Agréée des Pêcheurs professionnels en Eau Douce de Loire Atlantique (AAPED44), Nathalie Porcher

Filière Aquacole des Pays de Loire (FAP), Pascal Ribaud

Personnes excusées :

Conseil Départemental 85, Aurélie Soulard

Association Agréée des Pêcheurs professionnels en Eau Douce de Loire Atlantique (AAPED44), Didier Macé

Rappel des établissements impliqués



- 10 lycées
- 4 collèges
- 2 mareyeurs-grossistes



Remarque de Pascal Ribaud : pourquoi l'entreprise Estivin n'a pas participé ?

Intéressante pour la logistique en Sarthe et Mayenne. Réponse : ne s'approvisionne pas en halles à marée des Pays de Loire. (achats en criées BZH via Top Atlantique – réseau Le Saint, dont fait partie Cap Marée).

Remarque M-C Lahary : tous les acheteurs en criée ont été sollicité par l'ACAPP au sujet du projet APHLO (ceux qui ont la capacité de fournir la restauration collective), pas de réponse d'Estivin.

Commandes



- Des commandes intéressantes en septembre octobre 2022

	Maquereau	Merlu	Moules	Mulet	Rouget	Silure	Vieille	Chinchard	Aile de raie	Total général	
Collège Anita CONTI	19	2	60	76			9		6	16	188
Collège Julien LAMBOT			33	10							43
Collège Pays Blanc				80							80
Lycée CLEMENCEAU				100	51						151
Lycée GABRIEL TOUCHARD - GEORGE WASHINGTON		6		20							26
Lycée JOUBERT - EMILIEN MAILLARD						10	15	12			37
Total général	25	35	270	127	10	24	12		6	16	525

- Une chute puis un quasi-arrêt avec la fin des moules
 - Septembre : 9
 - Octobre : 4
 - Novembre : 2
 - Mars : 2

3

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

Les achats de novembre et mars ont été réalisés par le collège Anita Conty. La cuisinière, fille de marin-pêcheur est très investie sur ce produit. On ne peut pas considérer son exemple commune reproductible à grande échelle.

Exemple d'offre



NOM DU PRODUIT	Prix	RAISON SOCIALE
Sardines entières PDL_APHLO	3.95	VIVES EAUX (SAS)
Sardine 25 pièces/kg BZH 3 kg	3.60	VIVES EAUX (SAS)
Sardine 25 pièces/kg APHLO 3 kg	3.95	VIVES EAUX (SAS)
Filet sardine double BZH 3 kg	8.90	VIVES EAUX (SAS)
Maquereau 100/300 turballe - ports vendeens_APHLO 3 kg	5.95	VIVES EAUX (SAS)
Filet de grondin perlon AP VIVO 3 kg	12.95	VIVES EAUX (SAS)
Aile raie pelée 800/+ BZH 3 kg	11.95	VIVES EAUX (SAS)
Aile raie pelée 200/500 les sables - la turballe_APHLO 3 kg	10.95	VIVES EAUX (SAS)
Emissole pelée turballe - port vendeen_APHLO 3 kg	9.50	VIVES EAUX (SAS)
Rousette pelée turballe - port vendeen_APHLO 3 kg	5.95	VIVES EAUX (SAS)
Filet tacaud gros BZH 3 kg	9.45	VIVES EAUX (SAS)
Filet truite rose AP 200/500 BZH 4 kg	13.45	VIVES EAUX (SAS)
Mulet de loire en filet_APHLO 3 kg	12.95	VIVES EAUX (SAS)
Silure de loier en filet_APHLO	12.95	VIVES EAUX (SAS)
Ft eglefin vendee - loire atlantique_APHLO 3 kg	13.95	VIVES EAUX (SAS)
Moule Bouchot Charron PAC 5 kg	3.80	VIVES EAUX (SAS)
Moule Bouchot Charron PAC 15 kg	3.75	VIVES EAUX (SAS)
Coque de pêche moyenne _APHLO 3 kg	8.50	VIVES EAUX (SAS)
Huitre de vendée n°4 APHLO colis 48pcs	12.95	VIVES EAUX (SAS)
FLT Merlu 500-700 3kg avec peau avec arêtes MR-Pdl PF APHLO	13.95	Cap Marée
FLT Mulet AP Pauvre en arêtes Bassin de Loire 3kg - APHLO	11.50	Cap Marée

4

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire. Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

Cette offre hebdomadaire est la moins coûteuse de l'année (mars).

Remarque de Martine Pineau : Pourquoi le prix du silure a-t-il autant augmenté? Quelle est la part du à l'inflation des coûts en énergie ?

Réponse M-C Lahary : plus de demandes concernant le silure ce qui peut expliquer aussi la hausse des prix.

Remarque de Pascal Ribeau : la filière aquacole des Pays de Loire n'était pas prête en 2022 pour proposer des produits à la restauration collective. Elle s'organise pour la rentrée 2023 (rillettes et goujonnettes de carpes de Château-Gontier). La mise sous vide est déjà possible, un système de surgélation est envisagé.

Les raisons



- Des prix élevés à très élevés
- Des budgets restauration très contraints en 2022
- Des mareyeurs qui privilégient toujours leurs filières logistiques « en place », apportant des filets de Lorient ou de plus loin plutôt que de développer une filière Pays de Loire
- Des produits halieutiques locaux qui ne répondent pas aux exigences de la Loi EGALIM (à part les moules de Pénestin STG)
- Des cuisiniers de lycées qui s'impliquent moins que ceux des collèges

5

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

Remarque de Mikaël Tuma : Les moules Charron et les moules de Pénestin étaient catégorisées APHLO car les concessions mytilicoles sont partagées entre 85/17 et 44/56 sans possibilité de distinguer l'origine géographique.

Remarque de Martine Pineau : le CD44 et le SMIDAP vont travailler ensemble à la mise en place d'un label commerce équitable pour les produits halieutiques.

Tentatives d'adaptation



- Questionnaire en ligne aux cuisiniers fin octobre (5 retours)
 - Organisation d'une visio d'échange pour les cuisiniers le 7/10 (1 participant)
 - Rencontre avec les mareyeurs 13/01 et 24/01 :
 - Alerte si prix à la baisse
 - Arrêt d'affichage de poisson >14 €HT/kg
 - Rencontre avec la direction en charge de la restauration des lycées le 6/02
- ⇒ Organisation d'une visio avec conseillers restauration et cuisiniers le 10/03 (2 cuisiniers participants/10)

Les cuisiniers présents achètent du poisson local si prix identique au prix du poisson des « mers du Nord de l'Europe et importations »

6

Ce document est la propriété exclusive de la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire.
Reproduction et communication à un tiers après autorisation de la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire.

Question de Faozia ACAKPO : quel était le ressenti des partenaires pourtant impliqué au début de la démarche?

Les pratiques



Malgré les échanges et la sensibilisation

Les cuisiniers présents achètent du poisson local si prix identique au prix du poisson des « mers du Nord de l'Europe et importations »

Ils achètent au dernier moment (appel téléphonique du commercial) le produit à « prix cassé »

Une démarche de relocalisation difficile à mettre en place dans un contexte économique très tendu.

Perspectives

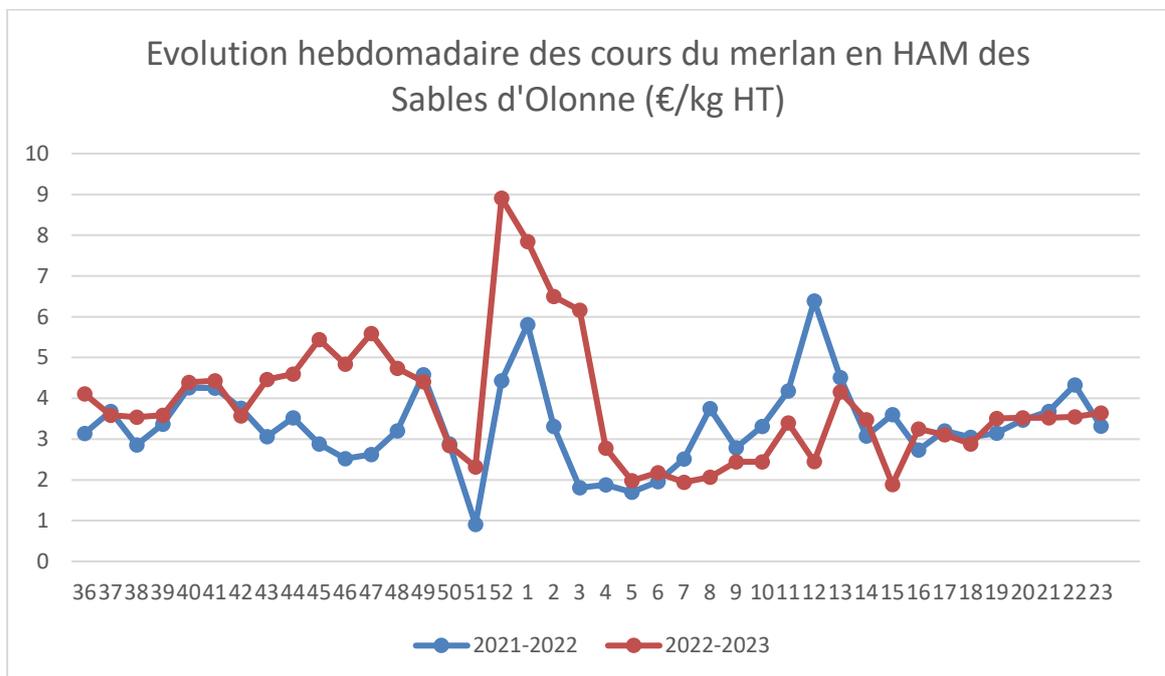
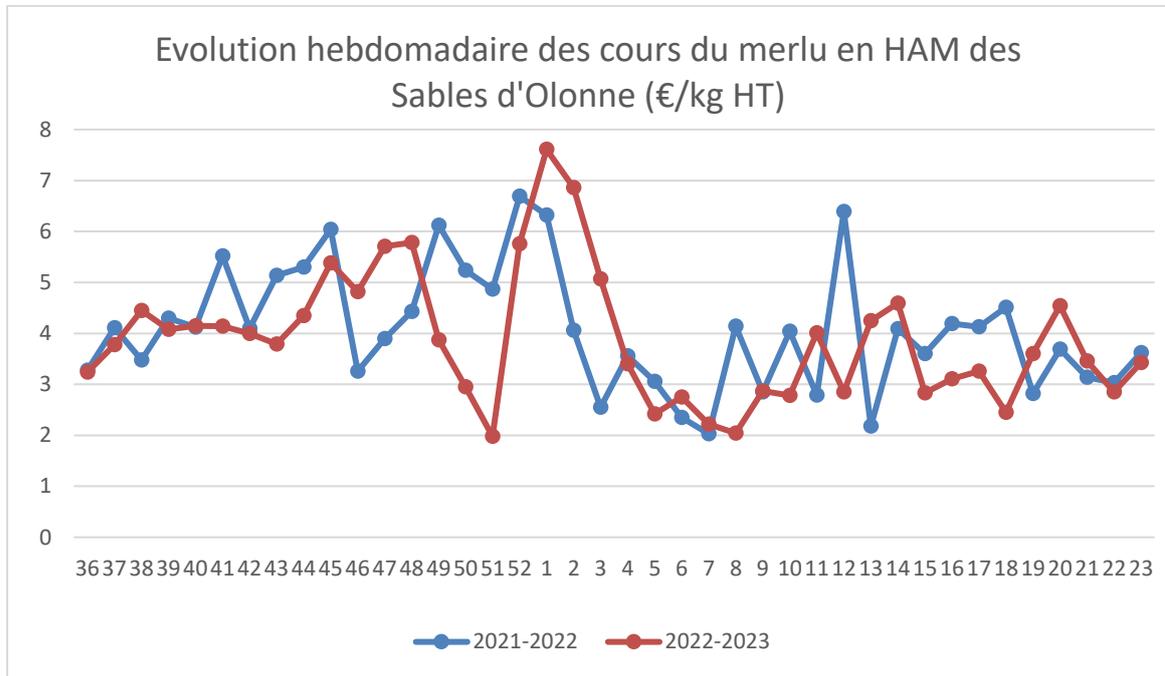


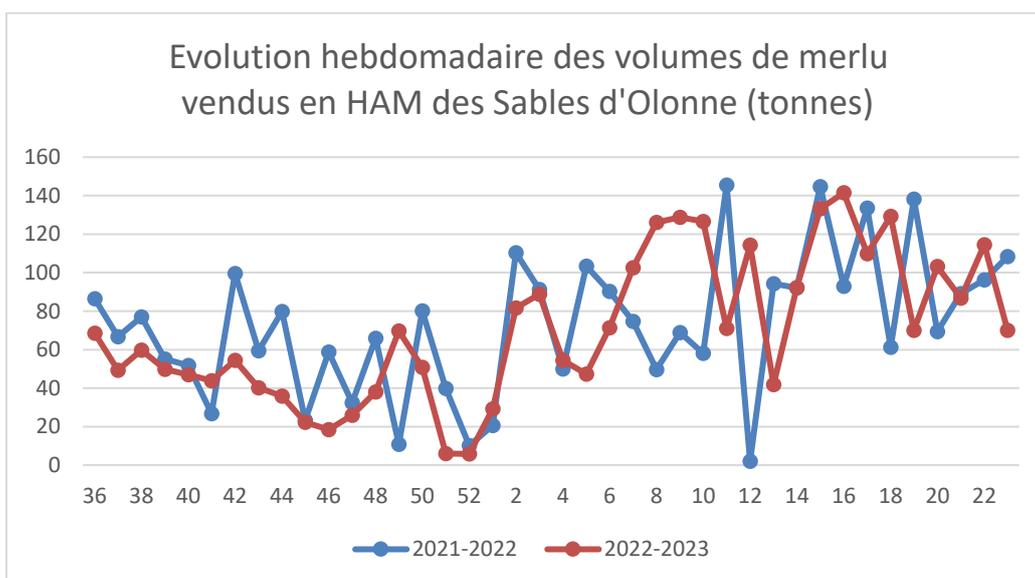
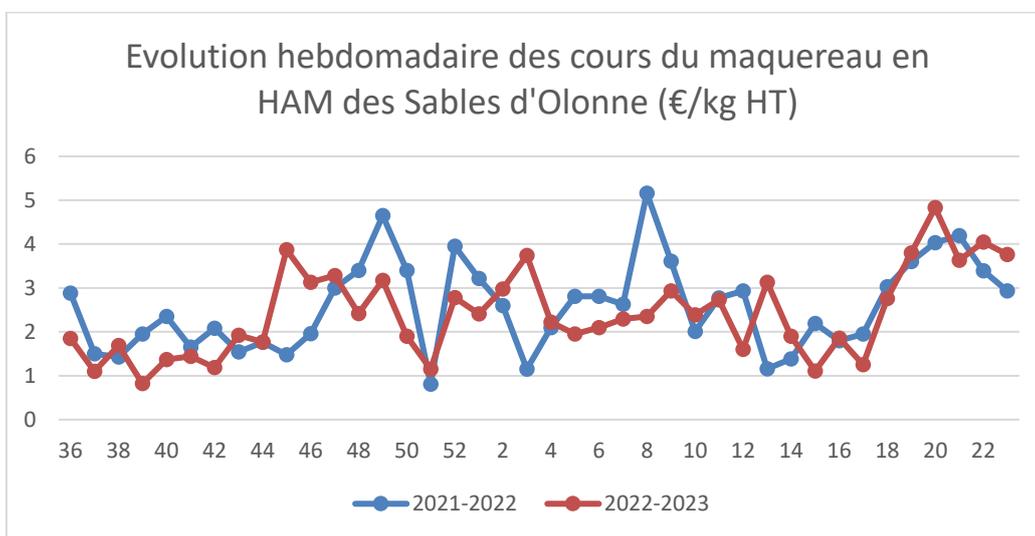
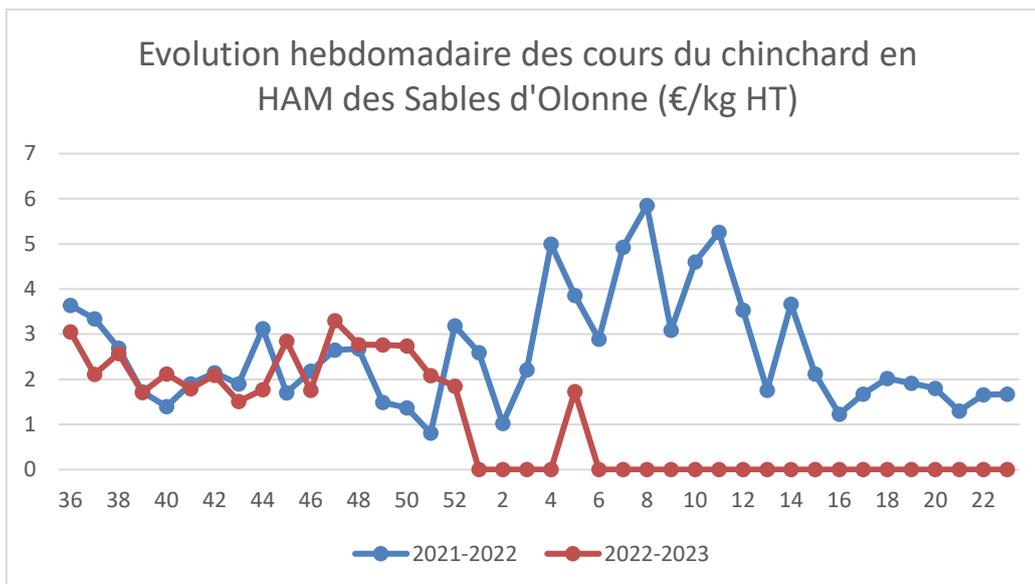
- Des tests qui ont malgré tout eu lieu
 - Moules
 - Mulet
 - Aile de raie
 - Silure
- Opportunité en juin avec les moules
- Emergence de nouveaux produits
 - Filet de merlu breton surgelé
 - Pain de pulpe de poisson surgelé, co-produits du filetage

Cependant, des choix d'approvisionnement qui demandent un changement de pratiques encore et toujours...

Remarque E. Lévêder : un 3^e comité technique sera organisé si de nouveaux éléments apparaissent d'ici la fin du projet.

Graphiques de l'évolution en 2021-22 et 2022-23 des cours du merlu, du merlan, du chinchard et du maquereau débarqués aux Sables d'Olonne





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

Rencontres avec les cuisiniers impliqués

29 juin 2022 : St Nazaire

30 juin : La Roche-sur-Yon

1^{er} juillet : Angers

4 juillet : Allonnes

5 juillet : Bouaye

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE



Au programme



Les objectifs du projet APHLO

Les spécificités des productions halieutiques
des Pays de Loire

Pilorestoco : quels enseignements ?

Restaurants et fournisseurs impliqués dans
APHLO

Fonctionnement de la plateforme approlocal.fr

Calendrier

Exercice de lecture d'étiquettes

Le contexte : une large gamme de produits halieutiques en Pays de Loire



Les produits halieutiques régionaux sont très peu présents dans les menus des **collèges et lycées**, voire absents pour les poissons d'eau douce.

Produits de la mer

Pêche maritime : merlu, merlan, maquereau...
(cf. conclusions Piloestoco)

Pisciculture marine

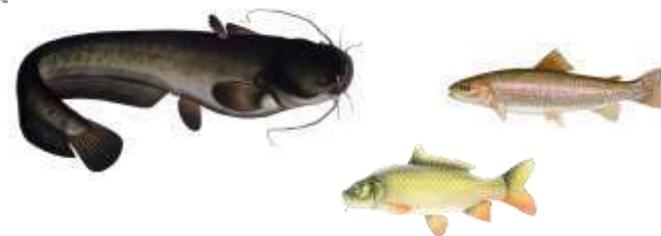
Conchyliculture : moules, coques



Produits continentaux

Aquaculture continentale : truite, carpe, sandre...

Pêche fluviale : silure, mulet



Les objectifs d'APHLO



1- **Faire émerger l'approvisionnement** en produits halieutiques des Pays de Loire avec quelques collèges et lycées pendant 1 année scolaire,

en expérimentant l'achat de poissons d'eau douce et de coquillages

en utilisant le produit d'appel qu'est le poisson de mer « local »

en se basant sur les conclusions de Piloestoco

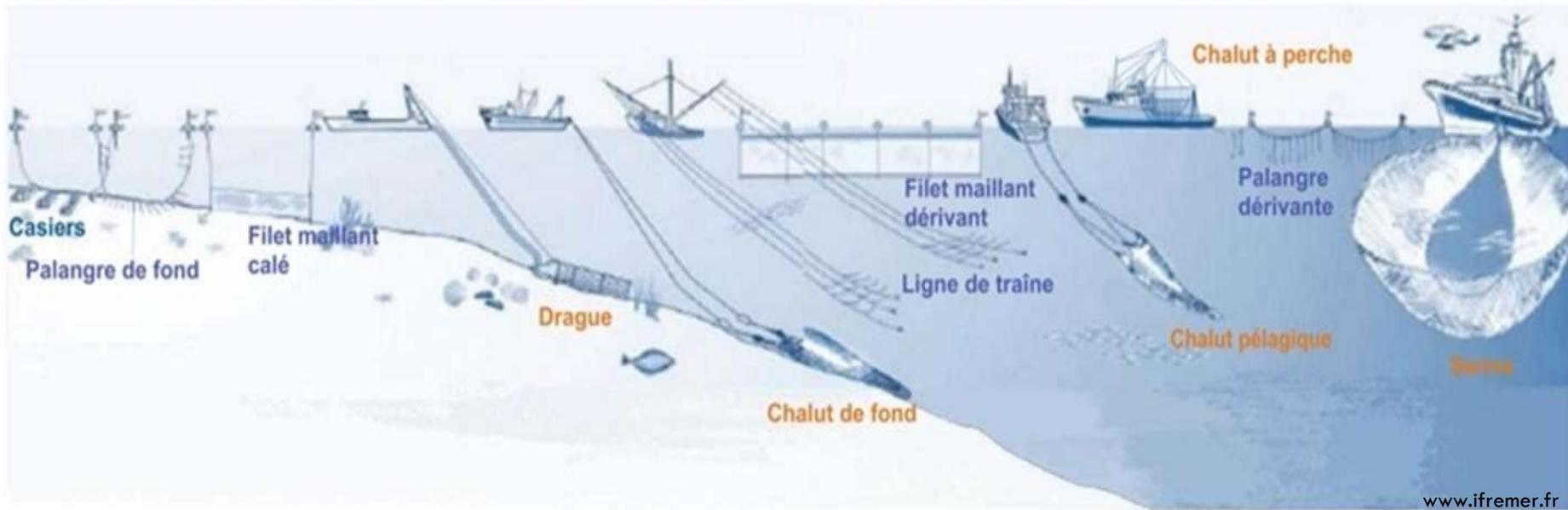
2- Identifier les actions à mettre en place pour **faciliter l'accès** des produits de la pêche et de l'aquaculture régionaux **à la restauration scolaire.**



La filière pêche maritime en Pays de la Loire (chiffres clés)



Les techniques de pêche en mer



www.ifremer.fr

Engins de pêche actifs

- Chalutiers de fonds (28% des navires Pays de la Loire*)
- Fileyeurs (25%*)
- Chalutiers pélagiques (17%*)

Engins de pêche passifs

- Ligneurs/Palangriers (10%*)
- Senneurs danois (6%*)
- Tamiseurs (6%*)
- Caseyeurs (4%*)
- Polyvalents (4%*)
- Pêche à pied

*Source : www.corepem.fr

Les zones de pêche en mer



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

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



Les ventes sous halles à marée en Pays de la Loire (moyenne 2019/2021)

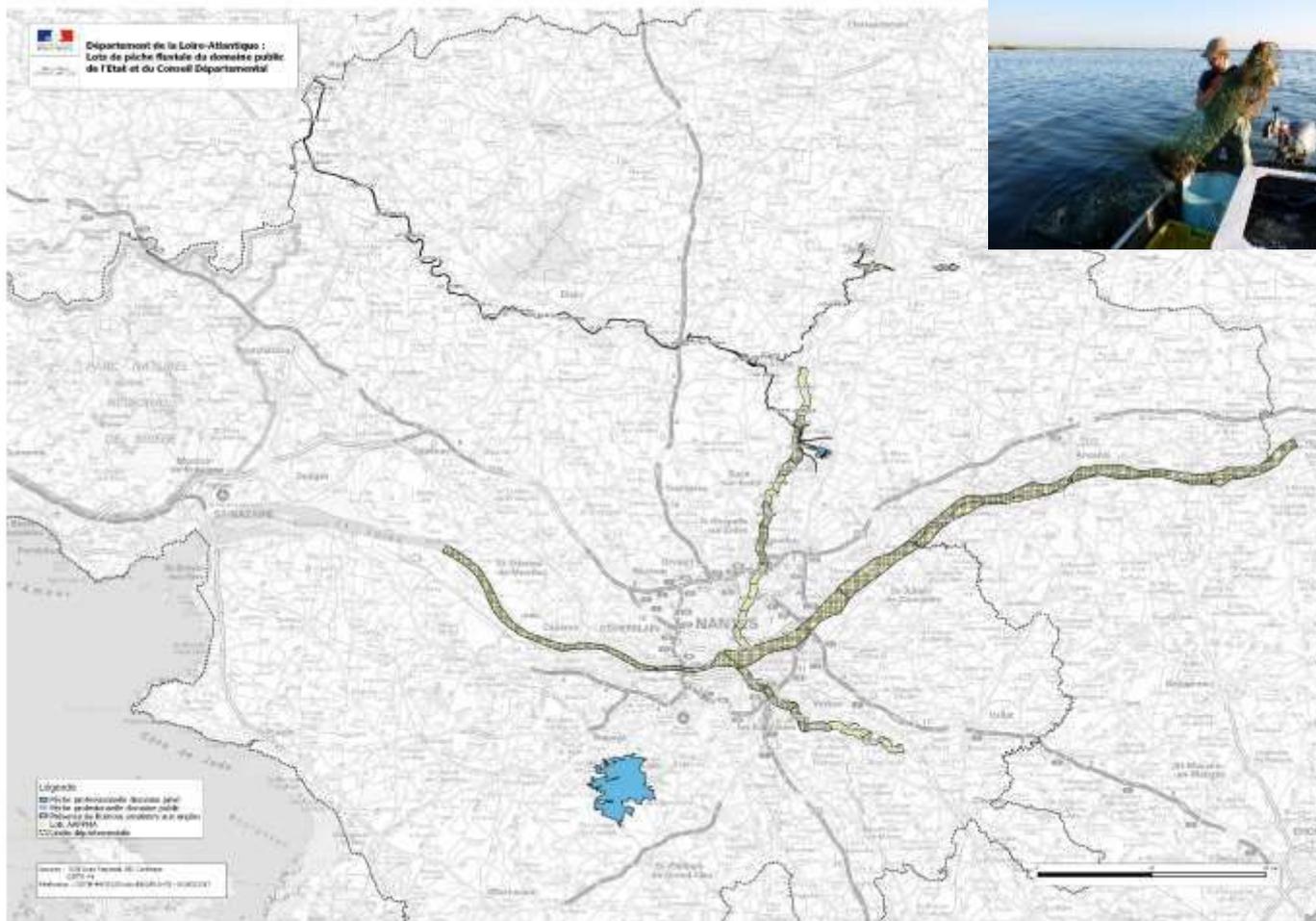


Espèces d'intérêt pour la restauration scolaire (non exhaustif)

En volume (Tonne)*	Prix moyen (€/kg)*
Merlu – 2 457	<u>Tacaud – 1,13</u>
Sardine – 2 666	<u>Chinchard** - 2,20</u>
Thon germon – 927	Calmar – 7,55
Congre – 730	Baudroie – 6,10
Merlan – 545	<u>Merlan – 3,25</u>
Calmar – 635	<u>Merlu – 3,10</u>
Maquereau – 575	<u>Thon germon – 2,76</u>
Baudroie – 271	Sardine – 0,94
Lieu jaune – 262	<u>Maquereau – 1,88</u>
Tacaud - 67	Congre – 1,66
Chinchard** - 463	Lieu jaune – 8,27
Cardine - 174	<u>Cardine – 3,06</u>
Dorade grise - 217	<u>Dorade grise – 4,33</u>

Le **merlu** est l'**espèce phare** pour la restauco.
Merlan, dorade sont possibles lors de gros arrivages
Le maquereau peut être cuisiné pour une partie des convives.
Le thon germon est disponible fin juin ou tout début septembre.
Intéressant en surgelé.
Tests à réaliser sur le tacaud et le chinchard .

La pêche fluviale en Pays de la Loire



Zones de pêche: Loire et Erdre

Engins de pêche : filets principalement

Prix d'achat au producteur :
2,5€/kg pour le silure / 2€/kg pour le mullet

50 entreprises sur le territoire régional

Coquillages : 2 espèces intéressantes



Moules (*Mytilus edulis*)

Modes d'élevage : pieux de bouchots ou filière

Sites de production : Pen-Bé et la Plaine-sur-Mer en 44, baie de Bourgneuf, Noirmoutier et L'Aiguillon-sur-Mer en 85

Prix de vente : autour de 3€/kg



Filière →



→ Pieux



Coques (*Cerastoderma edule*)

Mode d'élevage : milieu naturel (vasières sablonneuses)

Sites de production : traict du Croisic (44)

Prix de vente : autour de 15€/kg

Autres coquillages : huîtres, palourdes

L'aquaculture continentale : une filière non mature pour la restauration collective



30 entreprises en région



Pêche d'étangs (réalisées par des pisciculteurs professionnels sur la période hivernale)



Systèmes hors-sol (poissons, crevettes)



L'aquaponie
Système en circuit fermé mêlant aquaculture et production maraîchère



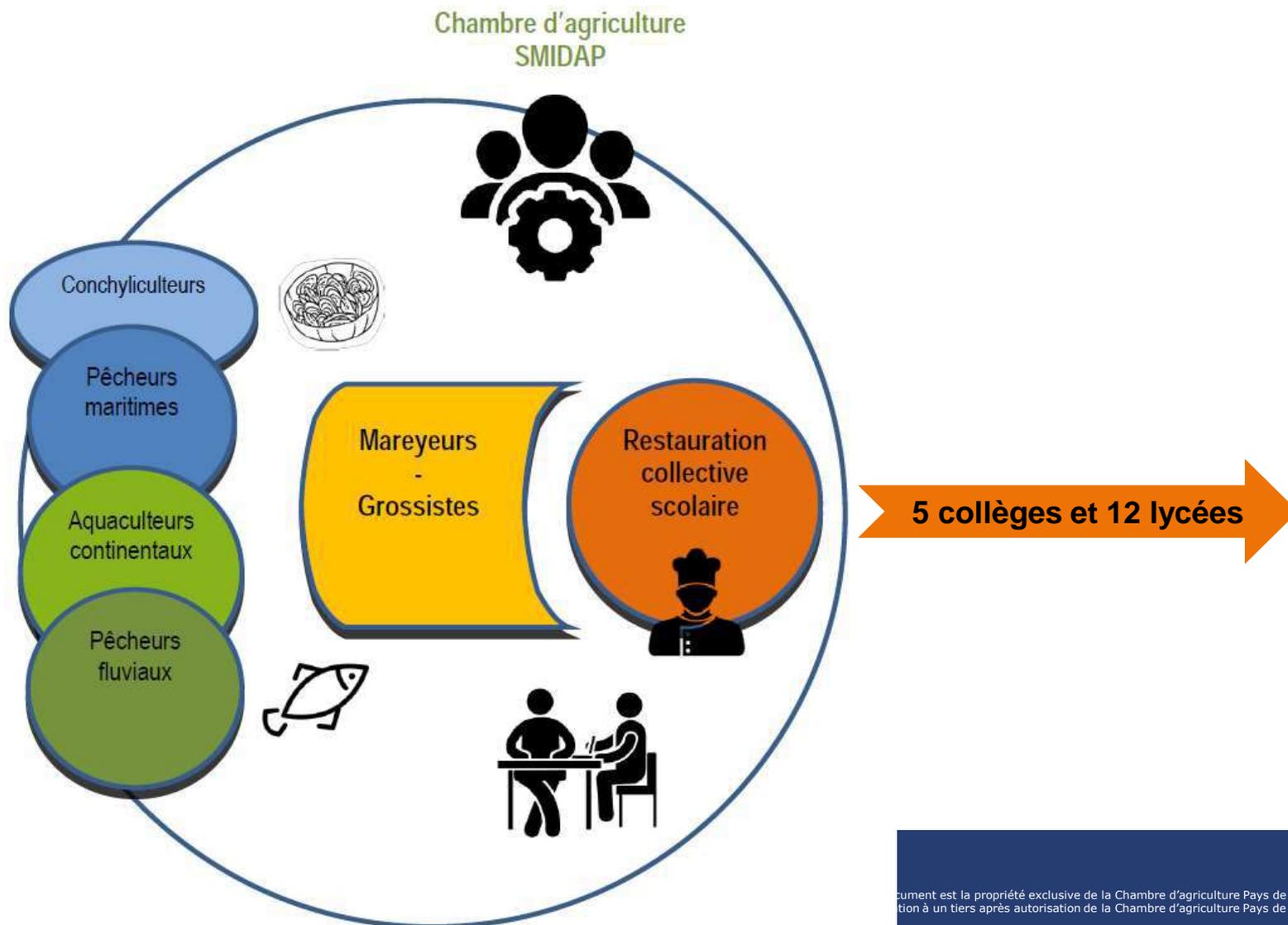
Production de spiruline sous serre (cyanobactérie vendue fraîche ou sèche - paillettes, comprimés...).



Deux lycées en Pays de la Loire avec exploitation piscicole : Guérande (44) et Château-Gontier (53)

Pas de poisson d'aquaculture des Pays de Loire disponible pour le moment pour la restauraço, soit pour des raison de prix, soit par manque de logistique.

Les acteurs



Quelques conclusions de PILORESTOCO



PILORESTOCO : expérimentation de l'approvisionnement de la restauration collective en poissons de mer des halles à marée ligériennes (AAP 2019-2020)

LES LIMITES

Côté cuisiniers

Nombre restreint d'espèces intéressantes (3-4)

Très faible disponibilité pour visites

Absence de certification EGALIM en PdL pour les espèces intéressantes pour la restauration collective

Côté mareyeurs-grossistes

Difficultés pour les volumes importants (>100 kg de filets) et/ou dans le cadre de marchés publics formalisés

Difficulté à fournir cotations + d'une semaine en avance

Commandes par téléphone et mail chronophages

Impossibilité de participer pour les « petits » mareyeurs locaux (PME/TPE) pour des raisons logistiques

Côté pilotage

Problème de traçabilité avec 1 fournisseur

Relance et suivi des cuisiniers chronophages

Fragilité des nouvelles pratiques d'approvisionnement

LES REUSSITES

Côté cuisiniers

Grande satisfaction sur la qualité du poisson

Prix élevés possibles (<11 €/kg) si 1 fois/mois

Essais de nouvelles espèces (maquereau...)

Côté mareyeurs-grossistes

Grande satisfaction de valoriser leur métier de mareyeur auprès de la restauration collective

Evolution du paramétrage des outils informatiques de traçabilité

Côté pilotage

Preuve de la faisabilité de l'approvisionnement en poisson de mer « local » dans la restauco

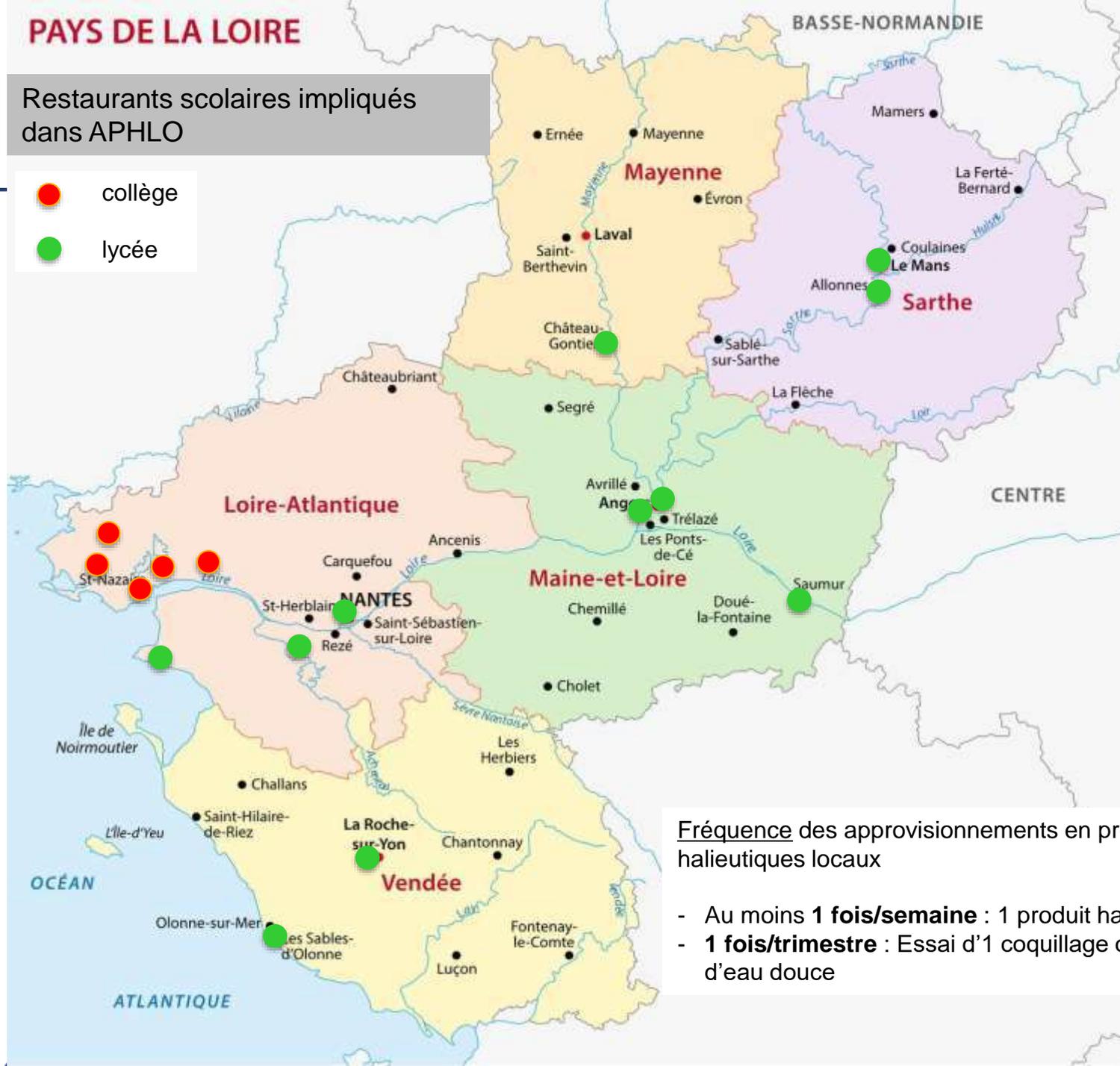
Importance de l'accompagnement au changement de pratiques

Importance des cotations en amont des commandes

PAYS DE LA LOIRE

Restaurants scolaires impliqués dans APHLO

- collège
- lycée



Fréquence des approvisionnements en produits halieutiques locaux

- Au moins **1 fois/semaine** : 1 produit halieutique
- **1 fois/trimestre** : Essai d'1 coquillage ou poisson d'eau douce

▲ Cap Marée : 44 – 85 – 49 (sauf Saumur)

▲ Vives Eaux : 44 – 85 – 49 – 72 (jusqu'au Mans)

▲ Terre Azur : 44 – 85 – 49 -72 (certains sites)

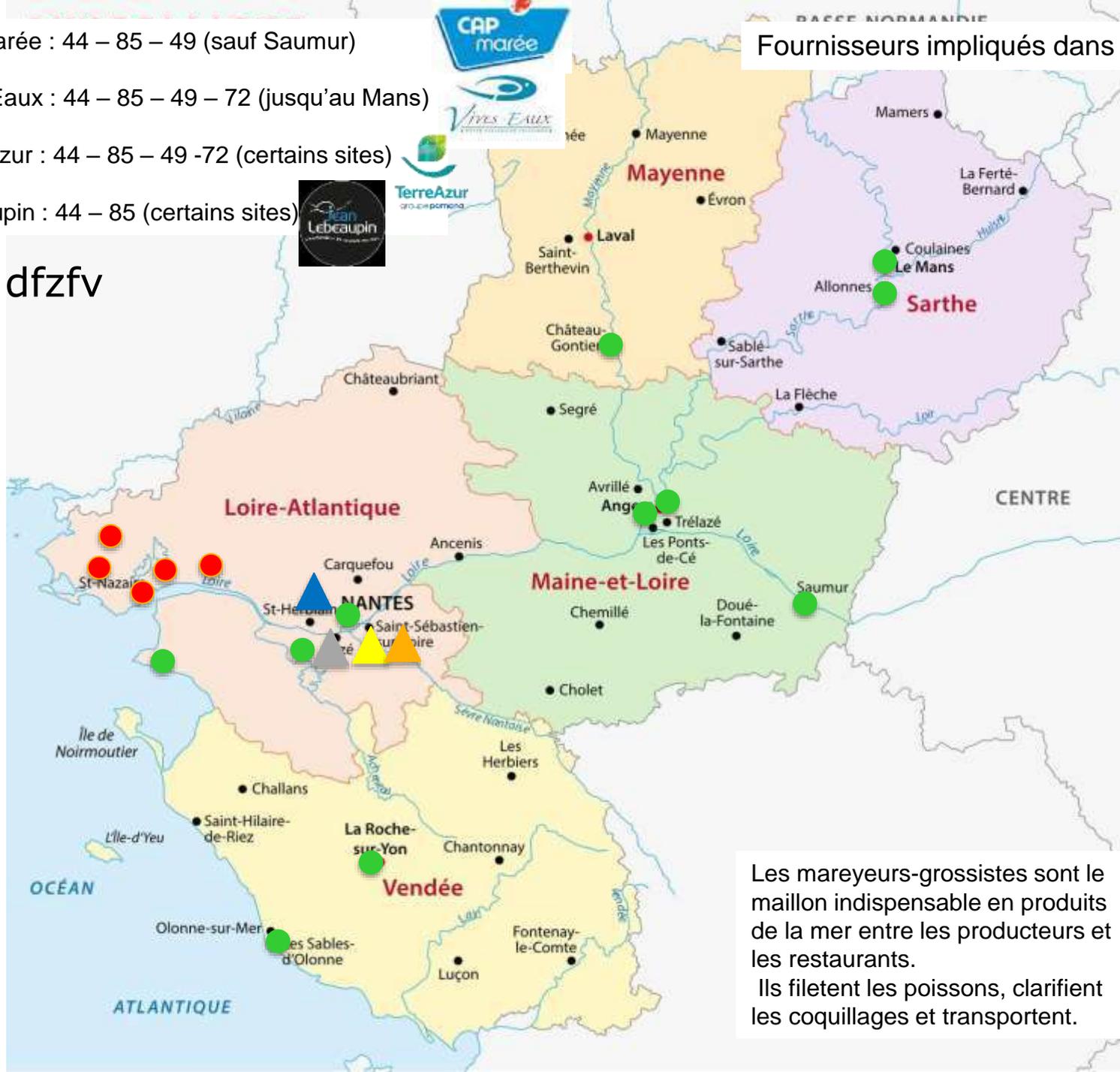
▲ Lebeaupin : 44 – 85 (certains sites)



Fournisseurs impliqués dans APHLO



- dfzfv



Les mareyeurs-grossistes sont le maillon indispensable en produits de la mer entre les producteurs et les restaurants.

Ils filetent les poissons, clarifient les coquillages et transportent.

Le site approlocal.fr



- **Un site de commande en ligne** dédié aux professionnels de la restauration des Pays de Loire
- **Une origine garantie :** 100% Pays de Loire /ou départements limitrophes
- Un outil développé et animé par la Chambre d'agriculture



approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS



Accès à l'offre APHLO

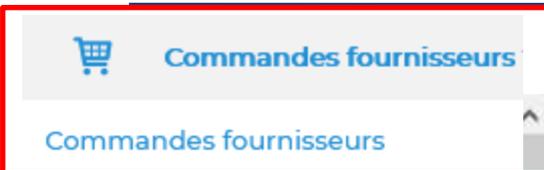


COMMANDES FOURNISSEURS

A screenshot of a mobile application menu. The menu items are listed vertically, each with an icon and a right-pointing chevron. The items are: 'Produits' with a Euro symbol icon, 'Recettes' with a document icon, 'Nutrition' with a heart icon, 'Menus' with a calendar icon, and 'Commandes fournisseurs' with a shopping cart icon. The 'Commandes fournisseurs' item is highlighted with a red rectangular border. Below this item, a sub-menu is visible, containing the following text: 'Commandes fournisseurs', 'Suivi des commandes', 'Réceptions', 'Réclamations', and 'Demandes d'avoir'.

- Produits >
- Recettes >
- Nutrition >
- Menus >
- Commandes fournisseurs** ▾
- Commandes fournisseurs
- Suivi des commandes
- Réceptions
- Réclamations
- Demandes d'avoir

Le lundi : Découvrez l'offre de la semaine



APHLO

Astuce, vous pouvez mettre « APHLO »

Par produits

Dos MERLU sans arrête PDL (90g) colis 9kg_APHLO
APL - Poissons et crustacés

APL - VIVES EAUX (SAS)
Réf: 40756

12.950 €/kg

116.550 €
/COLIS

Ajouter un produit fournisseur

FT LIEU JAUNE SP 400-600 PDL colis 3kg_APHLO
APL - Poissons et crustacés

APL - VIVES EAUX (SAS)
Réf: 40757

16.350 €/kg

50.850 €
/COLIS

PRATIQUE !
Les fournisseurs APL renseignent votre Catalogue produits : Libellé, nouveautés, prix, conditionnement, disponibilités...

Fournisseurs

Rechercher

Réinitialiser

APL - AB PECHERIES ...

APL - ACHILLE BERTR...

APL - ANJOU VOLAIL...

APL - AU PRE FERRO...

APL - Anjou Noisettes

Charger plus

Date de livraison

juin 2022

Lu Ma Me Je Ve Sa Di

30 31 1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19

Le lundi : Définir la quantité commandée



DES FOURNISSEURS

rs

aison

2022

le ve sa di

2 3 4 5

9 10 11 12

16 17 18 19

23 24 25 26

0 1 2 3

produits

pal OS

Choisir la quantité

Dos MERLU sans arrête PDL (90g) colis 9kg_APHLO

APL - Poissons et crustacés

Délai de réservation : 0 jour(s) ouvré(s)

Fournisseur *

APL - VIVES EAUX (SAS)

Jour de livraison

Jeudi 23 juin 2022

Fournisseur groupe

APL - VIVES EAUX (SAS)

En stock

0 KG

Engagement restant

Aucun

Réf. fournisseur	Qté cmd.		Qté unité prod.	PU commandé	PU facturé
40756	<input type="text"/>	COLIS	9.000 KILOGRAMME	116.550€/ COLIS	soit <input type="text"/> 12.95 € / KG

Commentaire

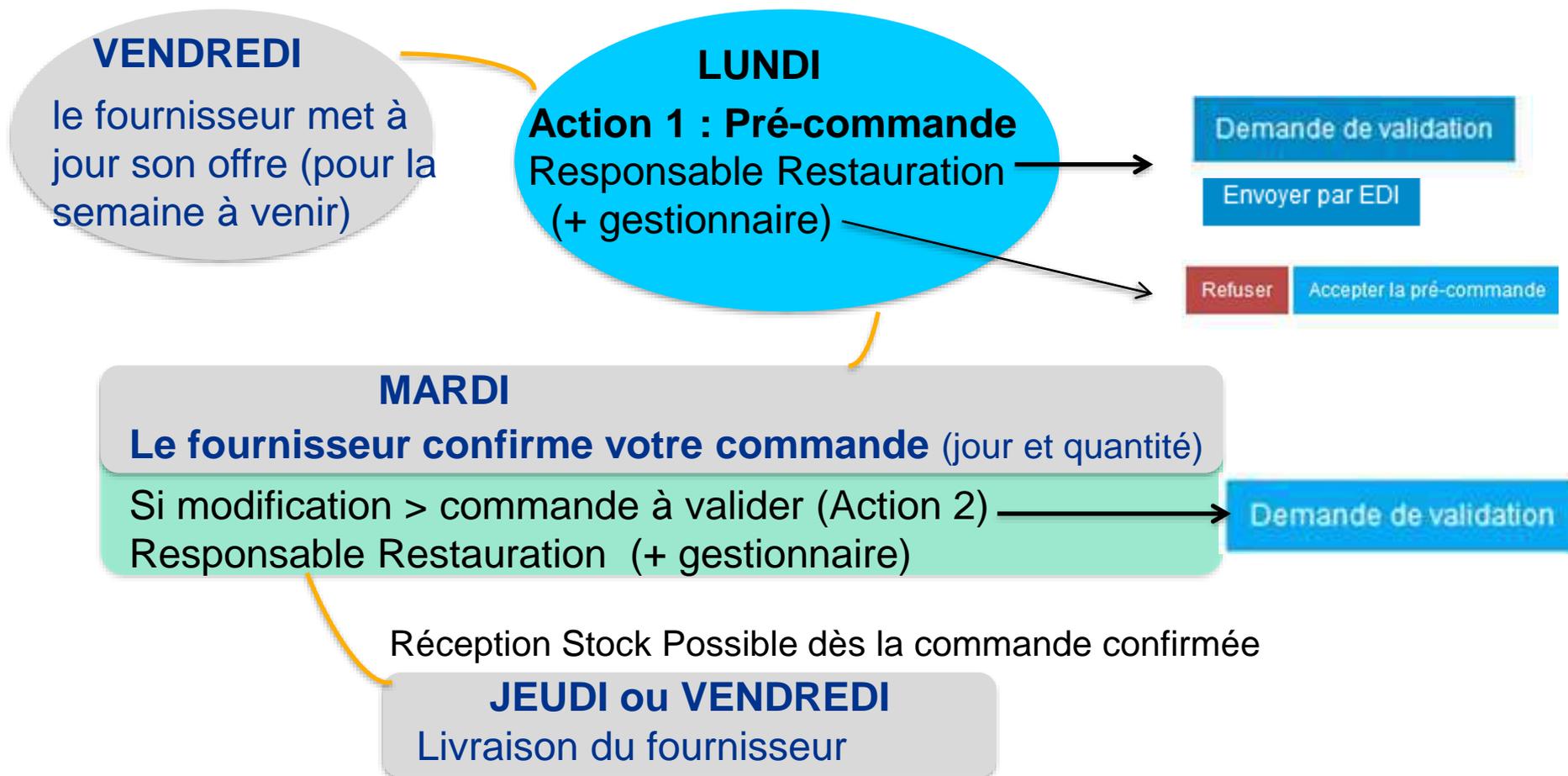


COMMENTAIRE
NON TRANSMI

Fermer

Ajouter

Délais à respecter pour le flux de commande



Délai de commande avant livraison : 2 jours (avant 10h)

Approlocal et APHLO



- Attention : sur Approlocal.fr il est possible de trouver des produits venant des départements limitrophes des Pays de Loire
- Dans le cadre des commandes « APHLO », seuls les produits des 5 départements des Pays de Loire sont possibles



L'origine BZH sera exclue

- En dehors du cadre APHLO, vous pouvez bien évidemment acheter un merlu du Morbihan ou de Charente Maritime

Le calendrier



- Fréquence des commandes APHLO pour chaque restaurant

	Sept 22	Oct 22	Nov 22	Dec 22	Jan 23	Fev 23	Mar s 23	Avril 23	Mai 23	Juin 23	Fréquence
Commande APHLO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1 fois/mois
Commande coquillage ou poisson eau douce											1 fois/trimestre

←—————→ Suivi personnalisé (Sept 22 - Dec 22)
 ←—————→ Appros en autonomie (Jan 23 - Juin 23)

- Créneaux à prévoir :
 - Moules en septembre
 - Thon germon (blanc) possible début septembre ou en surgelé avec VE si prévu à l'avance idem pour lieu jaune

Les essais à tenter

- Tacaud
- Chinchard
- Mulet blanc
- Silure
- Coques

Lecture de l'étiquette de colisage



Espèce : Merlu

Zone de pêche :
VIII Golfe de
Gascogne

Engin de pêche :
chalut

Criée de
débarquement : La
Turballe
Cette information n'est
pas obligatoire



L'étiquette est le **gage de l'origine géographique** du produit
Vérifiez la systématiquement

Pendant APHLO :
Prendre l'étiquette en photo
et nous l'envoyer par sms.

Exercice de lecture d'étiquette



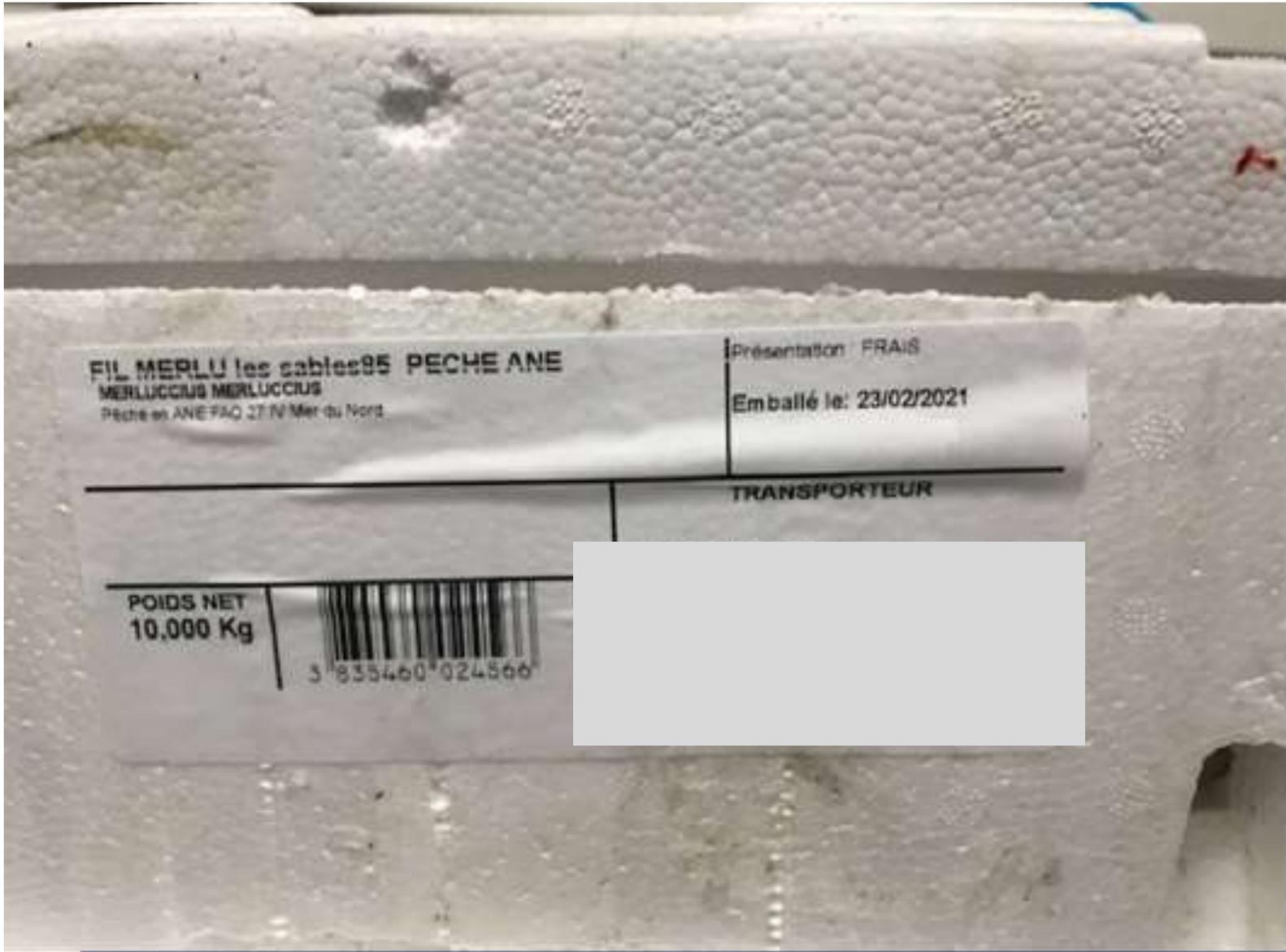
Exercice de lecture



1285 62JE1 1/1 FR4 1 01

EXPEDITEUR : TA PAYS DE LA LOIRE TA PAYS DE L OIRE	DESTINATAIRE : LYCEE ARISTIE BR 1 D BOULEVARD PIERRE DE COUBERTIN ST NAZAIRE	
QUAI : 7	C2 - 71265	
Transporteur : Date de livraison : 11/02/2021		
Préparateur : LBOUYDD - R Zone de mise à dispo : MA COMPLET Dié colis : 3		
POIDS NET TOTAL : 15 KG Livré à N° de sdu : PILORESTOCO		
SSCC : 330136101874574	183	
GTIN :		
 (02) (37) 003		
 (00) (00) 30106 101874574183		
Article	Colis	Dét

Exercice de lecture



A vos marques !



Vous êtes maintenant prêts pour la rentrée de septembre
Nous attendons vos commandes, vos photos et vos retours de satisfaction

N'hésitez pas à nous appeler

- Chambre d'agriculture :
Elsa Lévéder : 06 45 70 92 43
Emilia Libeau : 06 15 23 02 46
- SMIDAP :
Mikaël Tuma : 07 70 14 15 48



En attendant, très bon été à vous...



Document réalisé par Elsa Lévéder
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Chargée de mission Economie circulaire
Direction Territoire
Service Energie – Economie circulaire
La Géraudière - Rue Pierre Adolphe Bobierre - 44000 Nantes
Tél. : 06 45 70 92 43
elsa.leveder@pl.chambagri.fr



Et Mikaël TUMA
SMIDAP
3, rue Célestin Freinet – Bâtiment B sud
44200 Nantes
Tél. +(02) 40 89 61 37
mikael.tuma@smidap.fr

Démarche co-financée par
le Conseil régional des Pays de la Loire

