

# Appel à projets annuel « Aquaculture - Pêche » de la Région 2020

## Rapport de synthèse

### Projet PILORESTOCO

Approvisionnement de la restauration collective  
en poisson des halles à marées ligériennes



LOIRE-ATLANTIQUE  
pêche & plaisance

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



## Sommaire

•	<b>Origine du projet</b> .....	4
❖	<b>Méthodologie globale du projet</b> .....	4
	Gouvernance.....	4
	Les acteurs.....	6
	Les étapes de la démarche.....	6
❖	<b>Les fournisseurs et restaurants participants</b> .....	7
	Un panel de 5 restaurants variés.....	7
	Les 3 mareyeurs-grossistes.....	9
❖	<b>Le benchmarking</b> .....	9
❖	<b>Les outils mis en place</b> .....	10
	Les cahiers des charges de fourniture de poisson.....	10
	Le calendrier prévisionnel des commandes et livraisons.....	11
	L'envoi de cotations : un outil d'aide à la décision pour les restaurants.....	12
	L'envoi des photos d'étiquettes de colis : un outil de traçabilité.....	13
	Le tableau de suivi des transactions.....	14
❖	<b>La phase d'expérimentation : des transactions intéressantes</b> .....	14
	Les informations fournies par les mareyeurs-grossistes et les cotations.....	14
	Une espèce plébiscitée : le merlu.....	16
	Les autres espèces testées : merlan, maquereau, lieu jaune, mullet et congre.....	17
	Conclusions tirées de ces essais des cuisiniers.....	18
	Les informations fournies par les cuisiniers.....	20
	- Une grande satisfaction vis-à-vis de la qualité du poisson.....	20
	- L'apprentissage de la lecture des étiquettes de colis.....	20
	- Les spécificités de l'UPAM.....	21
❖	<b>Les adaptations en cours d'expérimentation</b> .....	22
	Régulation avec un des fournisseurs.....	22
	Evolution du cahier des charges de fourniture de poisson.....	22
	Impact de la situation sanitaire : distanciel et calendrier modifié.....	23
❖	<b>Les demi-journées de sensibilisation</b> .....	24
	Visite de la Halle à Marée de La Turballe (octobre 2020).....	24
	Visite du restaurant du collègue E. Tabarly de La Baule.....	24
	Visite des locaux de Cap Marée (juin 2021).....	24
❖	<b>Les conclusions du projet</b> .....	25
	Les limites de l'approvisionnement en poisson débarqué en Pays de Loire.....	25
	- Du côté des restaurants collectifs.....	25
	- Du côté des mareyeurs-grossistes.....	25
	- Du côté des pilotes (Chambre d'agriculture et SMIDAP).....	26
	Les réussites de l'approvisionnement en poisson débarqué en Pays de Loire.....	26
	- Du côté des restaurants collectifs.....	26
	- Du côté des mareyeurs-grossistes.....	27
	- Du côté des pilotes (Chambre d'agriculture et SMIDAP).....	27
	Les perspectives.....	28
	<b>Annexes</b> .....	29

## ❖ Origine du projet

L'idée de travailler sur l'origine du poisson cuisiné dans les restaurants collectifs de la région a émergé en 2018-2019 lors de l'accompagnement de restaurants de lycées dans le cadre d'une assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) entre la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire et le Conseil régional des Pays de Loire. Une visite de la Halle à marée de La Turballe avec le SMIDAP ainsi que le calcul de la part de poisson français servi dans les lycées avait montré l'écart entre la motivation des cuisiniers et la réalité des pratiques. Une majorité des restaurants, y compris dans les secteurs littoraux, préparent du poisson surgelé provenant de l'étranger, ou au mieux de produits frais issus de pêcheries européennes ou françaises (non ligériennes) réalisées dans le nord de l'Europe. Pendant le printemps 2019 le projet d'une démarche pour tester concrètement la faisabilité d'un approvisionnement en poisson des Criées a émergé, se concrétisant à l'automne par une réponse conjointe de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, du SMIDAP et des 3 gestionnaires des halles à marée ligériennes à l'appel à projet « Aquaculture et Pêche 2020 » du Conseil régional.

## ❖ Méthodologie globale du projet

### Gouvernance

Le Comité technique était composé de représentants des acteurs impliqués dans le projet (filière poisson et collectivités) :

	Structure représentée	Personne membre	Titre
Co-pilotage	<b>Chambre d'agriculture des Pays de la Loire</b>	Chantal Deniaud Elsa Lévéder	Conseillères filières alimentaires
	<b>SMIDAP</b>	Erwann Le Floc'h Mikaël Tuma	Secrétaire général Chargé de mission
Représentants de la production	<b>OP Les Pêcheurs de Bretagne</b>	Yves Foëzon	Directeur
	<b>OPPAN (OP Pêcheurs Artisans de Noirmoutier)</b>	Christian Cloutour	Directeur
	<b>COREPEM</b>	José Jouneau	Président
	<b>OP Vendée</b>	Jérôme Maillet José Jouneau	Directeur Président
Filières	<b>Syndicat Mixte portuaire Loire-Atlantique</b>	Laurent Nicolle	Directeur
	<b>CCI Vendée</b>	Sylvain Ravon	Chef de projet secteur Pêche
	<b>SEM Ports Saint-Gilles-Croix-de-Vie</b>	David Blanconnier	Directeur
	<b>ACAAP</b>	Lionel Collachot	Président
	<b>Loire Océan Filière Pêche (LOFP) à compter de 2021</b>	José Jouneau Lionel Collachot	Président Secrétaire Général

	<b>Structure représentée</b>	<b>Personne membre</b>	<b>Titre</b>
Collectivités	<b>Conseil Régional</b>	Bertille Peroys	Chargée de programme pêche
	<b>Conseil Départemental 44</b>	Martine Pineau	Cheffe du service économie Chargée d'études aménagement du territoire et projets économiques
	<b>Conseil Départemental 85</b>	Aurélie Soulard	Cheffe du service Territoires et collectivités

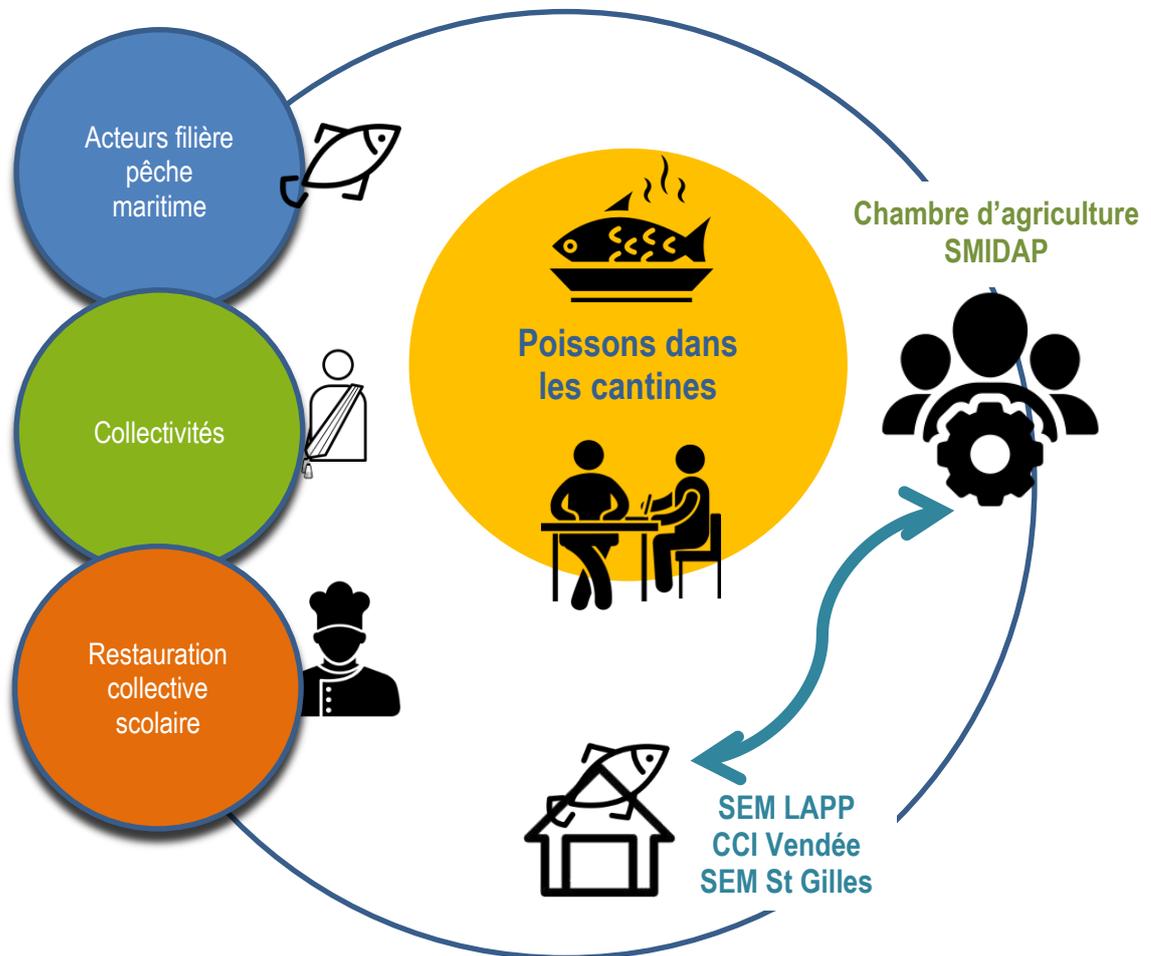
Le Comité technique s'est réuni à 5 reprises :

	<b>Date</b>
Comité technique n°1	23 juin 2020
Comité technique n°2	3 novembre 2020
Comité technique n°3	15 février 2021
Comité technique n°4	29 avril 2021
Comité technique n°5	28 septembre 2021

La dynamique a été forte, en continu, avec une participation quasi systématique de l'ensemble des membres.

Le Comité technique fut un lieu de discussions, de débats et d'arbitrages lors des phases clés du projet.

## Les acteurs



## Les étapes de la démarche

- 1- Bench-marking
- 2- Etat des lieux des pratiques et recueil des attentes
- 3- Rencontres et proposition aux mareyeurs
- 4- Co-construction et rédaction du cahier des charges
- 5- Expérimentation des approvisionnements et adaptation de la contractualisation
- 6- Sensibilisation des acteurs

## ❖ Les fournisseurs et restaurants participants

### Un panel de 5 restaurants variés

Les 5 restaurants participant à cette démarche pilote étaient représentatifs de :

- 1- La diversité des publics : de la crèche à l'EHPAD en passant par le restaurant d'entreprise,
- 2- La variabilité des volumes de repas à cuisiner : de 70 à 5 700 repas/jour,
- 3- Des différents types de contractualisation : gré à gré ou marchés publics.

En voici la liste :

- UPAM (Unité de production alimentaire mutualisée) : Cuisine centrale de St Nazaire, Donges, St Joachim et La Chapelle-des-Marais,
- Collège Eric Tabarly de La Baule-Escoublac,
- Lycée Aristide Briand de St Nazaire,
- Restaurant d'entreprise Albizia à Orvault,
- EHPAD de St Hilaire de Riez.

**Tableau récapitulatif des pratiques existantes et des attentes  
pour les 5 restaurants impliqués**

	<b>Cuisine centrale de St Nazaire</b>	<b>Lycée A. Briand St Nazaire</b>	<b>Collège E. Tabarly La Baule</b>	<b>EHPAD de St Hilaire de Riez</b>	<b>Restaurant d'entreprises Albizia à Orvault</b>
<b>Nb repas/jour</b>	5 700 repas/jour	1 900 repas/jour	150 repas/jour	70 repas/jour	1 000 repas/jour
<b>Quantité poisson achetée/repas</b>	450-500 kg	35-50 kg (surtout les adultes)	7 kg	10 kg frais vendredi 70 pièces congelées mardi	100 à 120 kg/semaine (10, 15 et 60 kg en 3 fois)
<b>Proportion frais/surgelé</b>	80%-20%	5%-95%	75%-25%	mardi : congelé vendredi : frais	100% surgelé
<b>Jours poisson dans la semaine</b>	1 j/semaine tournant	plusieurs jours/semaine en poisson surgelé, 1 j pour le frais	4 jours/semaine	2 jours / semaine	Plusieurs jours par semaine
<b>Préparation poisson : Portion (g/pers), type morceaux, arrêtes</b>	Filets pas forcément portionnés, sans arrêtes	filets sans arêtes, pas portionné (souvent ils ont des morceaux de dos de 200 g qu'ils reportionnent à 140 g)	100 à 120 g en filet (portionné en plaque à la cantine)	sans arêtes, 100 à 110 g/pers	Portion de 120 g cuit
<b>Espèces</b>	Lieu noir	Colin, filet maquereau, filet sardine, saumon, filet de braume, maigre, merlu,	Lieu noir, cabillaud, merlu (mais pas terrible quand pêche en chalut), filet de saumon écossais	Dos cabillaud, colin, merlu, ailes de raies	Dos cabillaud, colin, merlu, saumon
<b>Cuisson</b>	vapeur	vapeur, roti, poêlé	vapeur, rôti, poêlé	Four, poêle (arrêt des papillotes)	Parfois envoyé congelé dans les restos satellites puis cuit une seule fois sur place
<b>Accompagnement</b>	sauces	sauce normande, marinade citron, beurre blanc	sauces toutes faites en cuisine	Sauces faites maison	
<b>Type contrat</b>	Marché public subséquent	de gré à gré	de gré à gré	de gré à gré. Groupement d'achat vendéen Cacic (catalogue)	
<b>Fournisseurs actuels</b>	Cap marées, Pomona Terre azur, Vive Eaux	Cap Marées, Pomona Terre Azur, Vive Eaux	de gré à gré ; Cap marée l'appelle tous les jours pour lui proposer du poisson pour le lendemain	Frais : Cap marées Surgelé : Passion froid + Achille Bertrand	
<b>Prix (HT/kg)</b>	5,70 à 5,85 € filet de lieu noir, 6,95 € dos lieu noir	Entre 6 € et 8,50 €	6 à 8 € (8 € est un maxi)	jusqu'à 10 €	5,81 €
<b>Livraison : jour, heure, conditionnement...</b>	En caisse de polystyrène de 3 ou 5 kg, sous glace, livré entre 6h45 et 11h30	Jeudi à partir de 6 h, polystyrène-glace	Tous les matins	Après 7h45 la veille (jeudi) Caisses en polystyrène	Tous les matins
<b>Remarques</b>				Relation forte avec les distributeurs Cap marées et Passion froid.	Personnel handicapé : difficultés à faire évoluer les pratiques
<b>Attentes</b>	Diversifier les espèces	Régularité de prix et de qualité	Augmenter le frais et acheter un poisson plus local	Passer à 100% de poisson frais	Développer le poisson frais

### Les 3 mareyeurs-grossistes

Le choix a été fait par le Comité technique de conserver la relation commerciale établie entre les restaurants participants et leurs fournisseurs actuels. Les 3 fournisseurs impliqués étaient par conséquent :

- Cap Marée (Couëron), groupe Le Saint,
- Vive Eaux (Bouguenais), groupe Vivo Group,
- Terre Azur (Rezé), groupe Pomona.

Il s'agit de 3 mareyeurs-grossistes appartenant à des groupes d'envergure nationale, extrêmement présents sur le marché de la restauration collective.

Ils disposent de moyens de filetage restreints au sein de la région Pays de Loire. Les fileteurs présents sur les sites nantais sont spécialisés en filetage de poissons à haute valeur ajoutée à destination de la restauration commerciale. Ils possèdent cependant des ateliers de filetage de plus grande capacité dans les régions limitrophes (Morbihan, Charente-Maritime). Une des entreprises délègue intégralement cette opération à des prestataires. Par ailleurs, ces 3 entreprises possèdent des moyens logistiques conséquents leur permettant de livrer le débouché très dispersé qu'est la restauration collective. C'est un point de différenciation essentiel avec les mareyeurs de taille régionale vis-à-vis du débouché restauration collective.

Nous avons été reçus par le directeur de chacune de ces entreprises ainsi que la ou les responsables commerciales de la restauration collective :

- Pour Cap Marée : M. Pascal Raballand (Directeur), Mme Stéphanie Michel (Responsable commerciale RHD), Mme Camille Lefeuve (Commerciale RHD),
- Pour Terre Azur Pomona : Mme Aline Saulnier (Responsable ADV – Marchés publics), M. Stéphane Einhorn (Directeur commercial Restauration),
- Pour Vives-Eaux : M. Philippe Vignaud (PDG), Mme Nadège Daniel (Responsable commerciale), M. Renaud Halley (Responsable Qualité).

### ❖ Le benchmarking

Le benchmarking s'est déroulé en deux phases : la recherche d'études menées en France sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits de la mer « locaux » et des entretiens avec des acteurs institutionnels ayant travaillé à la valorisation de ce type de produits auprès de la restauration collective. Un certain nombre de projets et d'études ont pu être recensés :

- Livret Pêche du Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques – Du bateau à l'assiette, Quand la pêche maritime locale approvisionne la restauration collective des Pyrénées-Atlantiques (2017),
- L'action « Manger local » du Conseil départemental de Vendée (2019),
- Diagnostic pour l'introduction des produits de la mer en restauration collective : état des lieux et leviers d'action – Etude Oceanic Développement pour le Conseil départemental de Loire-Atlantique (2019),
- Projet Breizh Alim – Filière produits de la mer (2016) et Guide pratique des achats publics à l'attention des acteurs de la filière Pêche (2020) – Conseil régional de Bretagne.

Des échanges téléphoniques ont également eu lieu avec différents intervenants qui ont actionné des démarches de valorisation des produits de la mer frais et locaux en restauration collective ou qui ont pour ambition de développer cette pratique sur leur territoire. Les discussions ont notamment mis en lumière les difficultés rencontrées mais également les process et les outils méthodologiques utilisés (contraintes liées aux marchés publics formalisés, interactions avec les mareyeurs locaux, volume de produits frais disponible en local, capacité à répondre aux exigences de la restauration collective, logistique et préparation des menus, etc...).

Les acteurs rencontrés :

- M. Régis ALBERT, Chef du Pôle Restauration, Service Fonctionnement des Lycées publics, Direction des Lycées – Conseil régional des Pays de la Loire,
- Mme Karine COURTEQUISSE, Responsable administrative et financière, Service commun de restauration – Quimper Bretagne Occidentale,
- Mme Jeanne-Yvonne DUBREIL, Chargée d'étude pour le développement du bio et local dans les collèges, Direction Education – Conseil départemental de Loire-Atlantique,
- M. Christophe DUPIN, Conseiller Restauration, Direction des services techniques et de l'éducation – Conseil départemental de Vendée,
- M. Jean-Christophe DUVAL, Chef du service Commande publique – Conseil départemental de Loire-Atlantique.

## ❖ Les outils mis en place

### Les cahiers des charges de fourniture de poisson

Les cahiers des charges encadrant la fourniture de poisson par les mareyeurs-grossistes à chaque restaurant collectif ont été rédigés avec les cuisiniers.

Au-delà du type, de la quantité des produits livrés et du calendrier de livraison, c'est le paragraphe concernant les critères de proximité et les espèces possibles qui confèrent la spécificité de la démarche Pilorestoco par rapport aux pratiques d'approvisionnement en place. Ce paragraphe était rédigé ainsi dans sa 1<sup>ère</sup> version :

#### Critères favorisant la « proximité »

- 1- Poisson issu d'un 1er achat en Halle à Marée des Pays de la Loire par le fournisseur de préférence via le système des enchères ou a minima avec déclaration en Halle à Marée
- 2- Qualité du poisson : A, E
- 3- S'appuyer sur la saisonnalité des produits
- 4- Informer via un document de la halle à marée où a été acheté le lot (date d'achat, n° des lots)
- 5- Limiter les transports et manutentions (fréquence, durée, distance...) entre le 1er achat et la livraison à l'acheteur

2 critères constituent des changements de pratiques pour les fournisseurs :

- L'achat du poisson via une halle à marée des Pays de Loire,
- La fourniture d'un document prouvant l'achat en halle à marée.

Les 3 autres critères sont, de fait, respectés dans le cas d'un achat en criées ligériennes (saisonnalité, qualité, transport limité).

Les cahiers des charges des 5 restaurants sont présents en annexe, à la fois pour la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> phase d'approvisionnement.

### Le calendrier prévisionnel des commandes et livraisons

Des dates de commandes et de livraisons potentielles ont été fléchées en janvier 2021 pour toute la période d'expérimentation (février à avril initialement). Ce calendrier avait pour objectif principal de faciliter l'organisation de chacun et la coordination des différentes parties :

- Pour les restaurants : leur permettre d'anticiper sur la conception de leurs menus (recommandation du GEMRCN<sup>1</sup> : plan des menus sur 20 repas successifs), les périodes de congés du personnel et le « lissage » des prix sur la période d'expérimentation,
- Pour les fournisseurs : leur donner une visibilité sur les semaines de commande et quantités commandées afin de s'organiser pour les appels-clients et les achats en criée. Chez certains fournisseurs, une personne « référente Pilocestoco » a remplacé le commercial habituel pendant cette période,
- Pour les pilotes Chambre d'agriculture et SMIDAP : disposer de dates auxquelles reprendre contact avec les fournisseurs et restaurants afin d'obtenir des informations sur les transactions ou de comprendre les raisons pour lesquelles la commande initialement prévue n'a finalement pas eu lieu.

Les dates de commandes et de livraisons prévues étaient inscrites dans les cahiers des charges de chaque établissement. Ce calendrier prévisionnel était indicatif, il n'entraînait aucune obligation de commandes de la part des restaurants.



---

<sup>1</sup> GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

## Représentation schématique du calendrier prévisionnel établi en janvier 2021

Février							Mars							Avril							Mai						
UPAM	Collège	Lycée	Albizia	EHPAD			UPAM	Collège	Lycée	Albizia	EHPAD			UPAM	Collège	Lycée	Albizia	EHPAD			UPAM	Collège	Lycée	Albizia	EHPAD		
C	T	C	T	C	T	C	C	T	C	T	C	T	C	C	T	C	T	C	T	C	C	T	C	T	C	T	C
1 L							1 L							1 J							1 S						
2 M							2 M							2 V							2 D						
3 M							3 M							3 S							3 L						
4 J							4 J							4 D							4 M						
5 V							5 V							5 L							5 M						
6 S							6 S							6 M							6 J						
7 D							7 D							7 M							7 V						
8 L							8 L							8 J							8 S						
9 M							9 M							9 V							9 D						
10 M							10 M							10 S							10 L						
11 J							11 J							11 D							11 M						
12 V							12 V							12 L							12 M						
13 S							13 S							13 M							13 J						
14 D							14 D							14 M							14 V						
15 L							15 L							15 J							15 S						
16 M							16 M							16 V							16 D						
17 M							17 M							17 S							17 L						
18 J							18 J							18 D							18 M						
19 V							19 V							19 L							19 M						
20 S							20 S							20 M							20 J						
21 D							21 D							21 M							21 V						
22 L							22 L							22 J							22 S						
23 M							23 M							23 V							23 D						
24 M							24 M							24 S							24 L						
25 J							25 J							25 D							25 M						
26 V							26 V							26 L							26 M						
27 S							27 S							27 M							27 J						
28 D							28 D							28 M							28 V						
							29 L							29 J							29 S						
							30 M							30 V							30 D						
							31 M														31 L						

C = cotation  
T = transaction

### L'envoi de cotations : un outil d'aide à la décision pour les restaurants

Comme convenu avec les fournisseurs lors des rencontres préalables à la phase d'expérimentation, les 3 mareyeurs ont envoyé par mail des cotations chaque semaine. L'objectif est d'inverser le calendrier entre fournisseurs et restaurants par rapport aux pratiques habituelles. Le fournisseur ne propose plus à son client les poissons qu'il a achetés à la criée ou disponibles en stock, mais achète en criée en fonction de la commande passée par le client, ou tout du moins essaie de se rapprocher de cet objectif.

### Schéma des étapes de la transaction en période standard



### Schéma des étapes de la transaction en période Pilorestoco



Les cotations envoyées par les fournisseurs au moins 1 semaine avant la date de livraison prévue ont plusieurs intérêts :

- Elles élargissent la gamme d'espèces en proposant aussi des poissons peu cuisinés en restauration collective (ex : maquereau, congre, merlan),
- Elles renseignent sur la saisonnalité (gamme de poissons que l'on trouve dans les criées des Pays de Loire au moment de l'envoi de la cotation),
- Elles informent sur les prix pratiqués et facilitent ainsi le report sur des espèces « nouvelles ».

Les prix indiqués dans les cotations n'ont pas une valeur contractuelle, il s'agit d'une valeur indicative qui donne un ordre de grandeur pour chaque espèce. Pendant Pilorestoco, les fournisseurs ont le plus souvent facturé le prix indiqué sur la cotation.

### **L'envoi des photos d'étiquettes de colis : un outil de traçabilité**

Dans les jours suivant la livraison de leur poisson, les restaurants impliqués devaient envoyer une photo des étiquettes des colis livrés dans le cadre de Pilorestoco à la Chambre d'agriculture.

Cette étiquette constitue un outil de traçabilité et de communication. Parmi toutes les informations obligatoires ou facultatives, le cuisinier doit pouvoir y lire plus spécifiquement :

- Le nom « commercial » de l'espèce et son nom latin,
- La halle à marée d'origine,
- La date d'achat en halle à marée,
- La zone de pêche CIEM,
- L'engin de pêche utilisé.

Ces photos d'étiquettes ont été un support déterminant dans les échanges avec les cuisiniers et les mareyeurs, ainsi que pour le contrôle du respect des critères du cahier des charges de l'expérimentation.

## Le tableau de suivi des transactions

Ce tableau regroupe les informations suivantes pour chaque restaurant :

- Date de livraison
- Nom du fournisseur
- Espèces livrées
- Prix d'achat
- Quantité achetée

Il est présent en p.20

## ❖ La phase d'expérimentation : des transactions intéressantes

### Les informations fournies par les mareyeurs-grossistes et les cotations

Les mareyeurs-grossistes, en tant que professionnels de l'achat, la transformation et la commercialisation du poisson, étaient des opérateurs essentiels du projet. Ils nous ont informés dès les premières rencontres d'un certain nombre de faiblesses (diversité et volumes d'espèces possibles, capacité de filetage, gammes de prix...) mais aussi d'opportunités pour la mise en place de l'expérimentation.

Principales informations fournies par les mareyeurs : les cotations hebdomadaires de poissons débarqués en Pays de Loire.

### Un exemple de cotation envoyée par Cap Marée

CAP marée		Smidap		AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE LOIRE-ATLANTIQUE	
<b>SEMAINE : 09</b> Du Lundi 01 Mars au Vendredi 05 Mars 2021					
<b>OFFRES LOCALES</b>					
Offre 1	Grammage	Collisage	Volume maximum	Criée	Prix €/Kg
Filet merlan sans peau sans flanc (pauvres en arêtes)	+150g	3 kg	50 kg	Les Sables d'Olonnes	11,65€/kg
Offre 2	Grammage	Collisage		Criée	Prix €/Kg
Filet merlu avec peau sans flanc (pauvres en arêtes)	5/700	3 kg	50 kg	Turaille	10,50€/kg
Offre 3	Grammage	Collisage		Criée	Prix €/Kg
Filet dorade grise avec peau avec arêtes	80g	3 kg	20 kg	Turaille	18,00€/kg
Offre 4	Grammage	Collisage		Criée	Prix €/Kg
Filet congro sans peau avec arêtes	200	3 kg	30 kg	Les Sables d'Olonnes	7,75€/kg
Offre 5	Grammage	Collisage		Criée	Prix €/Kg
Filet lieu jaune sans peau sans arêtes	4/800	3 kg	50 kg	Noirmoutier	15,50€/kg
<b>Contact :</b>					
	<b>Stéphanie Michel</b>	<b>0240358382</b>			
	<b>Camille Lefeuvre</b>	<b>0240472014</b>			
			<b>stephanie.michel@cap-maree.fr</b>		
			<b>camille.lefeuvre@cap-maree.fr</b>		

Les produits sont proposés avec des caractéristiques différentes :

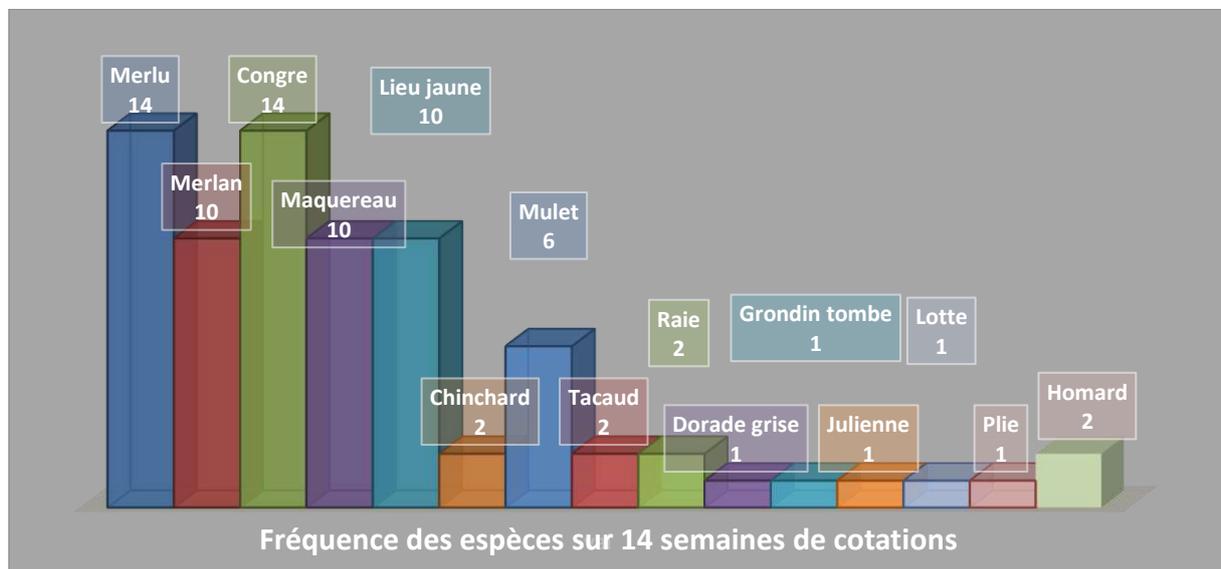
- Avec ou sans peau,
- Avec arêtes, sans arêtes, pauvres en arêtes,
- Avec flanc ou sans flanc,
- Filet pour toutes les espèces, et en complément pour le merlu dos ou filets de queue.

### De l'inconstance dans les envois de cotations

A certaines périodes, les achats de poissons ont été moins nombreux, les envois de cotations ont été moins fréquents pour 2 des 3 fournisseurs impliqués.

	Nombre de cotations	
	Phase 1 du 8 février 2021 au 16 avril 2021	Phase 2 du 17 mai 2021 au 30 juin 2021
Cap Marée	10	4
Vives Eaux	6	2
Terre Azur	5	1

### Les espèces proposées par les cotations pendant les 14 semaines



Le merlu et le congre sont proposés systématiquement (14 occurrences).

Le merlan, le maquereau et le lieu jaune sont proposés très fréquemment (10 occurrences).

Le mulet est proposé fréquemment (6 occurrences) mais surtout en fin d'expérimentation (mai/juin).

Les espèces « mal aimées » telles que le chinchard et le tacaud, potentiellement intéressantes pour la restauration collective, ont été peu proposées.

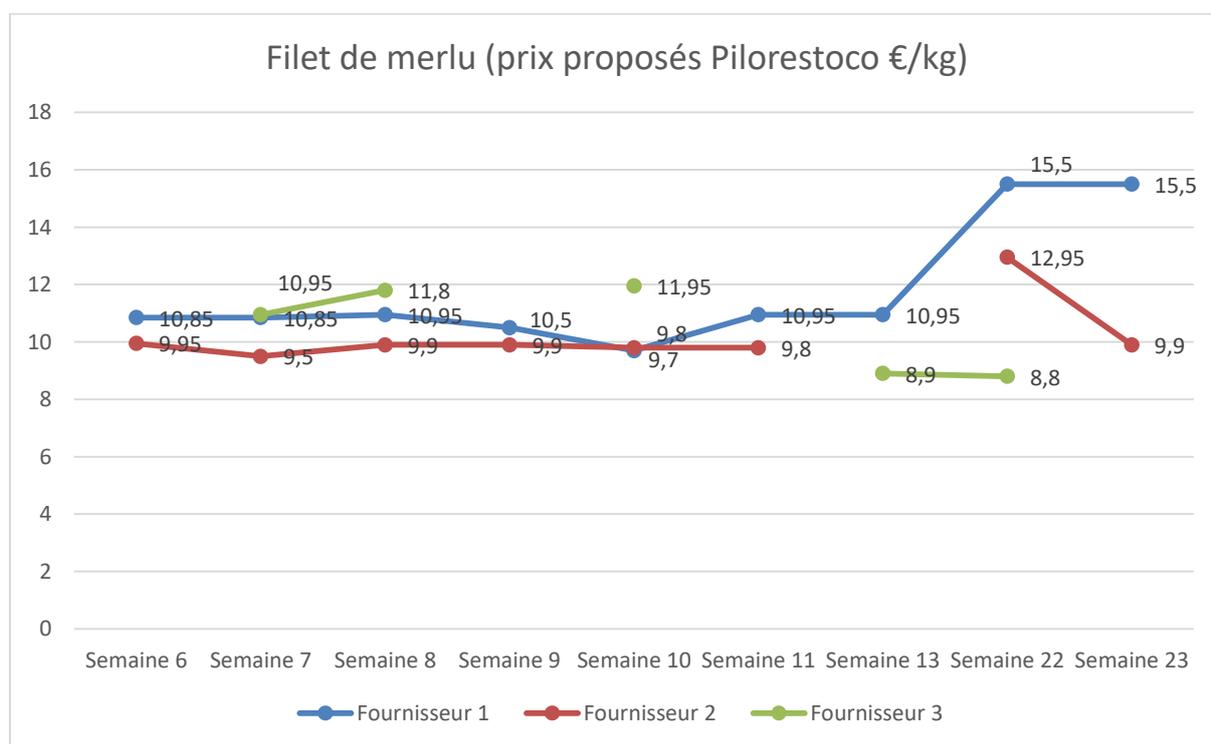
## Une espèce plébiscitée : le merlu

Sans surprise, le merlu a été de très loin l'espèce préférée des cuisiniers pendant Pilorestoco. Il a représenté plus de 80% des volumes achetés par les restaurants comme le montre le tableau ci-dessous.

Poids de poisson acheté (produits finis) par espèce et par restaurant pendant Pilorestoco

	Merlu	Merlan	Maquereau	Lieu jaune	Congre	Mulet	Total
Lycée A. Briand	30 kg						30 kg
Collège Tabarly	15 kg	6 kg	12 kg	18 kg		3 kg	54 kg
UPAM	1 070 kg						1 070 kg
Albizia	140 kg		185 kg	10 kg	50 kg		385 kg
EHPAD Louis Caiveau	18 kg						18 kg
<b>Total</b>	<b>1273 kg</b>	<b>6 kg</b>	<b>197 kg</b>	<b>28 kg</b>	<b>50 kg</b>	<b>3 kg</b>	<b>1 557 kg</b>
<b>%</b>	<b>81,8 %</b>	<b>0,4 %</b>	<b>12,7 %</b>	<b>1,8 %</b>	<b>3,2 %</b>	<b>0,2 %</b>	<b>100 %</b>

Prix de vente HT lorsque le merlu a été proposé par au moins deux mareyeurs sur la cotation



Cette espèce regroupe nombre de critères recherchés par la restauration collective :

- Poisson blanc,
- Filets de grande taille,
- Chair très pauvre en arêtes,
- Prix du produit fini régulièrement inférieur à 11 € HT/kg.

C'est une espèce dont les caractéristiques pour la cuisine sont proches de celles du lieu noir et du « colin » très utilisés jusqu'à présent. Il s'agit d'une espèce locale facilement substituable aux poissons blancs importés de régions plus éloignées.

## Les autres espèces testées : merlan, maquereau, lieu jaune, mullet et congre

Ces 5 autres espèces ont été testées par les cuisiniers.

### Prix de vente HT lorsque l'espèce a été proposée par au moins deux mareyeurs sur la cotation



## Conclusions tirées de ces essais des cuisiniers

	Prix abordable	Simplicité de cuisine	Satisfaction des convives	Commentaire
<b>Merlu</b>				Espèce facilement substituable au lieu noir.
<b>Merlan</b>				Espèce très intéressante, possible ponctuellement quand les prix sont au plus bas
<b>Lieu jaune</b>				Espèce très intéressante, possible ponctuellement quand les prix sont au plus bas
<b>Mulet</b>				Espèce très intéressante, possible ponctuellement quand les prix sont au plus bas
<b>Maquereau</b>				Espèce abordable, nécessitant un peu de travail en cuisine. Possible en petites quantités pour les convives ouverts à des goûts prononcés.
<b>Congre</b>				Espèce abordable mais ne donnant pas satisfaction en terme gustatif (chair caoutchouteuse). Pas intéressante en restauration collective.

Par conséquent, 4 autres espèces sont donc intéressantes pour la restauration collective, soit de manière ponctuelle pour des raisons de prix, soit en petites quantités pour des questions de goût.

2 espèces peu proposées par les mareyeurs pourraient être elles aussi intéressantes : le chinchard et le tacaud. Elles n'ont pas été testées dans le cadre de Piloestoco par les cuisiniers impliqués. Ces deux poissons sont proposés à des prix relativement abordables en produit fini, entre 11,60 €/kg et 13,75 €/kg pour le chinchard et entre 8,75 €/kg et 10,20 €/kg pour le tacaud (poisson blanc, apprécié quand cuisiné frais). Les quantités pêchées pourraient potentiellement augmenter si la restauration collective s'avérait intéressée. Le thon germon est aussi une espèce avec un potentiel de développement important en restauration collective sur la période de juin à septembre.



Tableau de suivis des transactions dans le cadre de Pilorestoco

Restaurant		Achat 1		Achat 2		Achat 3	Achat 4	Achat 5		
<b>Lycée Aristide Briand - St Nazaire</b>	Date	12-févr		19-mars						
	Mareyeur	Terre Azur		Cap Marée						
	Espèce achetée	Merlu		Merlu						
	Quantité	15 kg		15 kg						
	Prix/kg	10,50 €		10,95 €						
<b>Collège Eric Tabarly - La Baule</b>	Date	10-févr		16-févr		12-mars	30-mars	03-juin		
	Mareyeur	Cap Marée		Cap Marée		Cap Marée	Cap Marée	Cap Marée		
	Espèce achetée	Merlu		Lieu jaune	Merlan	Lieu jaune	Maquereau	Mulet	Merlu	
	Quantité	12 kg		6 kg	6 kg	6 kg	3 kg	3 kg	3 kg	
	Prix/kg	10,85 €		16,50 €	12,95 €	15 €	9,20 €	14 €	15,50 €	
<b>Cuisine centrale - St Nazaire</b>	Date	26-févr		09-mars		31-mars				
	Mareyeur	Vive Eaux		Vive Eaux		Vive Eaux				
	Espèce achetée	Merlu		Merlu		Merlu				
	Quantité	90 kg		490 kg		490 kg				
	Prix/kg	8,95 €		8,95 €		8,95 €				
<b>Albizia - Orvault</b>	Date	21-févr		11-mars				07-juin		
	Mareyeur	Vive Eaux		Vive Eaux				Cap Marée		
	Espèce achetée	Merlu	Maquereau	Maquereau	Merlu			Maquereau	Lieu jaune	Congre
	Quantité	80 kg	50 kg	70 kg	60 kg			65 kg	10 kg	50 kg
	Prix/kg	9,50 €	8,50 €	8,9 €	9,8 €			12,20 €	21,70 €	7,75 €
<b>EHPAD Louis Caveau - St Hilaire de Riez</b>	Date	23-févr		09-mars						
	Mareyeur	Cap Marée		Cap Marée						
	Espèce achetée	Merlu		Merlu						
	Quantité	9 kg		9 kg						
	Prix/kg	10,95 €		9,70 €						

## Les informations fournies par les cuisiniers

### - Une grande satisfaction vis-à-vis de la qualité du poisson

Les cuisiniers témoignent tous d'une grande satisfaction sur la qualité du poisson livré par rapport aux filets achetés habituellement. Il s'agit de poisson « ultra-frais », avec un filetage de belle qualité.

### - L'apprentissage de la lecture des étiquettes de colis

Les étiquettes de colis étaient plus ou moins lisibles et compréhensibles dans un 1<sup>er</sup> temps.



Tous les cuisiniers ne prenaient pas le temps de lire et de comprendre les informations fournies par les étiquettes. La demande systématique de transfert de photos de ce document a permis de mettre en lumière quelques incohérences et de les sensibiliser à la nécessité d'être attentifs aux éléments inscrits. Ils ont progressivement été plus vigilants à la halle à marée d'où provenait leur poisson, puis dans un 2<sup>nd</sup> temps à la zone de pêche (explications plus bas).

#### - **Les spécificités de l'UPAM**

L'UPAM (appelée communément cuisine centrale de St Nazaire) a un fonctionnement très différent des quatre autres restaurants impliqués du fait du nombre de repas servis quotidiennement (5 700 repas/jour). Cette structure est soumise à certaines dispositions particulières du Code des marchés publics et commande des quantités très importantes de produits pour chaque repas. La préparation d'un repas avec poisson nécessite l'achat de 490 kg de filets frais, soit 1 500 kg de poisson brut, quantité qui ne peut être achetée qu'en plusieurs lots au niveau des halles à marée.

L'impact conjugué de la mise en concurrence et de la quantité importante commandée réduit le choix de l'espèce au seul merlu. En effet, dans la gamme des poissons débarqués en Pays de Loire les autres espèces sont soit débarquées en quantité trop faible quand elles sont à un prix abordable, soit trop coûteuses pour celles qui sont pêchées en volumes conséquents. Les mareyeurs-grossistes soulignent la difficulté de répondre à des commandes de plusieurs centaines de kilos en poisson « local ».

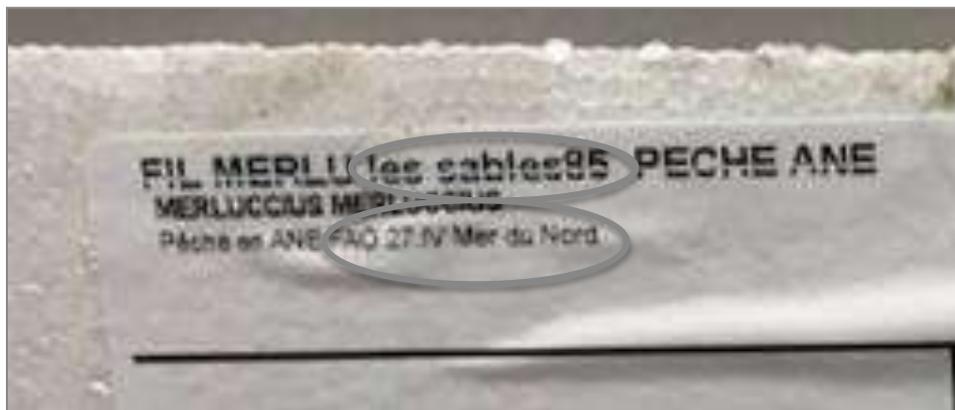
L'UPAM a donc limité sa participation « Piloestoco » à trois approvisionnements en merlu, sans avoir pu tester une autre espèce comme ils l'auraient souhaité. Ils avaient essayé auparavant de cuisiner du congre (seule autre espèce répondant à leurs exigences de volume et de prix en Pays de Loire) sur un échantillon-test, essai qui s'est avéré peu concluant (texture peu appétente).

## ❖ Les adaptations en cours d'expérimentation

### Régulation avec un des fournisseurs

Un des mareyeurs grossiste a fourni à plusieurs reprises des étiquettes de colis incomplètes ou incohérentes, mettant à mal la fiabilité de la traçabilité de la filière.

Exemple d'étiquette de colis avec incohérence sur l'origine du poisson



Suite à des vérifications auprès des halles à marée, des échanges ont eu lieu lors du Comité technique de PILORESTOCO du 28 avril 2021 sur ces dysfonctionnements. Une régulation organisée avec l'entreprise concernée a débouché sur un nouveau paramétrage de leur outil informatique de traçage des lots.

### Evolution du cahier des charges de fourniture de poisson

Suite à ces incidents sur l'origine du poisson livré dans le cadre de Pilorestoco par un des fournisseurs, deux critères ont été ajoutés dans les cahiers des charges de fourniture de poisson :

#### Critères encadrant l'origine géographique de la pêche¶

- 1→ Poisson issu d'un 1er achat en Halle à Marée des Pays de la Loire par le fournisseur de préférence via le système des enchères ou a minima avec déclaration en Halle à Marée¶
- 2→ Poisson pêché dans une des zones CIEM suivantes° : sous-zone VIII (Golfe de Gascogne) ou division VII-h (Petite Sole)°; uniquement pour le merlu au mois de juin en ce qui concerne la division CIEM VII-h.¶
- 3→ Informations présentes sur l'étiquette des colis livrés (à défaut sur le bon de livraison ou la facture)°:¶
  - → Halle à marée et date d'achat¶
  - → Sous-zone CIEM¶
  - → Nom du ou des bateau(x)¶
- 4→ Qualité du poisson : A, E¶
- 5→ S'appuyer sur la saisonnalité des produits¶
- 6→ Limiter les transports et manutentions (fréquence, durée, distance...) entre le 1er achat et la livraison à l'acheteur¶

En outre, une information a été faite aux cuisiniers pour leur expliquer cette nouvelle notion de « sous-zone CIEM ». Ils ont appréhendé le territoire de pêche des professionnels des Pays de Loire, se sont appropriés la carte des zones CIEM et compris l'intérêt de lire attentivement les étiquettes des colis livrés.



Carte des zones de pêche Atlantique Nord Est

En rouge : la sous-zone CIEM Golfe de Gascogne (VIII)

Le nom du navire est un élément qui n'a jamais été présent sur les étiquettes fournies. Pour autant, les mareyeurs disposent de la donnée et sont en capacité de la fournir après coup. Une des entreprises nous a fourni le récapitulatif des navires qui avaient pêché les poissons dans le cadre de Pilorestoco. Cette information permet d'assurer une traçabilité optimale sur l'origine du produit et une transparence totale pour les clients.

### **Impact de la situation sanitaire : distanciel et calendrier modifié**

La situation sanitaire sur la période de mise en place de Pilorestoco (juin 2020 – juin 2021) a eu deux conséquences principales sur le projet :

- Tous les Comités techniques se sont tenus en visioconférence. Etant donné les distances séparant les différents membres du Comité technique (Nantes, La Turballe, Les Sables d'Olonne...), ce passage à la visioconférence a probablement favorisé le très bon taux de participation à chacune des rencontres.
- La suspension des approvisionnements en poisson pendant le mois d'avril 2021 du fait du confinement. Le Comité technique a fait ce choix et proposé de reprendre l'expérimentation pour deux mois en mai et juin 2021. Des achats de poisson ont eu lieu en mai et juin, mais la dynamique de projet était malgré tout ralentie en cette fin d'année scolaire. Seuls deux restaurants ont commandé du poisson dans le cadre de Pilorestoco après le confinement.

### ❖ Les demi-journées de sensibilisation

Ces demi-journées avaient pour objectifs de favoriser l'interconnaissance et les échanges au sein du groupe des cinq établissements, voire du comité technique, et de fournir aux participants du projet des informations permettant d'appréhender le fonctionnement de la filière poissons de mer, de la pêche à la restauration collective en passant par le mareyage.

#### Visite de la Halle à Marée de La Turballe (octobre 2020)

Cette visite a réuni 12 personnes. Elle a permis aux restaurateurs d'apprendre quelles espèces sont débarquées en Pays de Loire, leur saisonnalité et d'appréhender les changements de pratiques à mettre en place pour proposer du poisson local au menu, notamment lors des échanges avec Laurent Nicolle, directeur de la criée.



#### Visite du restaurant du collège E. Tabarly de La Baule

Cette matinée a été annulée la veille faute de participants. Elle avait pour objectif d'échanger sur les recettes et pratiques de cuisine du poisson entre chefs de restauration.

#### Visite des locaux de Cap Marée (juin 2021)

Cette visite a réuni 10 personnes. Elle a permis aux participants de découvrir le métier de mareyeur, celui de fileteur et d'appréhender le fonctionnement de ces entreprises agro-alimentaires.

Les comptes-rendus et la présentation distribuée de ces 2 visites sont en annexes.



## ❖ Les conclusions du projet

### Les limites de l'approvisionnement en poisson débarqué en Pays de Loire

#### - Du côté des restaurants collectifs

- **Un nombre restreint d'espèces intéressantes** pour la restauration collective. Les poissons débarqués en Pays de Loire sont majoritairement des espèces à haute valeur ajoutée (bar, langoustine, sole...). Seules quelques espèces (merlu, maquereau...) sont abordables pour la restauration collective, quelques autres le deviennent en période de prix bas (lieu jaune, merlan, mullet...) et certaines espèces abordables restent à tester (chinchard, tacaud, thon germon...).
- **L'absence de « certification EGALIM »** dans les produits intéressants pour la restauration collective. Ces certifications (label rouge, IGP, AOC...) seraient un élément complémentaire pour justifier le surcoût des poissons ligériens par rapport à ceux venant de mers éloignées. Les restaurants collectifs publics doivent s'approvisionner en produits certifiés « EGALIM » pour 50% du montant de leurs achats hors taxe à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022.
- **Une très faible disponibilité pour des échanges en groupe** et des visites. Les cuisiniers ont une charge de travail importante, ils ne disposent pas ou peu de temps pour des activités autres que la gestion des repas. Cela limite les moyens d'accompagner le changement de pratiques, visites et échanges entre pairs étant des outils efficaces pour faire évoluer les habitudes pour la Chambre d'agriculture.

#### - Du côté des mareyeurs-grossistes

- **Difficultés pour fournir des cotations plus d'une semaine avant les livraisons.**
- **Dispositif de commandes chronophage.** Dans le cadre de Pilorestoco, les mareyeurs communiquaient par mail et téléphone avec les restaurants. Lors des entretiens-bilan ils ont proposé de passer par une plateforme de commande en ligne pour une éventuelle poursuite de la démarche. Le site [approlocal.fr](http://approlocal.fr) (développé par la Chambre d'agriculture) étant cité car spécialisé en produits régionaux.
- **Périmètre de débarquement trop restreint.** Les mareyeurs proposent d'élargir le périmètre d'approvisionnement aux départements limitrophes que sont la Charente-Maritime et le Morbihan. Ces départements disposent de deux atouts pour les mareyeurs :
  - Les flottes pêchent dans des eaux plus lointaines et proposent donc une plus grande diversité d'espèces ; les quantités de produits disponibles sont également plus importantes (essentiellement à Lorient),
  - Ils disposent d'ateliers de filetage conséquents à Lorient et La Rochelle, ce qui n'est pas le cas en Pays de Loire.
- **Difficulté pour fournir des volumes importants** de poisson issus des halles à marée ligériennes. Au-delà de 100 kg de filets (soit environ 300 kg de poisson brut en criée), les mareyeurs rencontrent des difficultés pour trouver tous les lots de l'espèce demandée, soit pour des raisons de disponibilité, soit pour des questions de coût.
- **Impossibilité de travailler avec des mareyeurs de taille régionale (PME/TPE).** L'organisation de ces entreprises ne permet pas de rentabiliser la logistique qu'implique la livraison de la restauration collective (petits volumes et localisation très « éparpillée »).

#### - **Du coté des pilotes (Chambre d'agriculture et SMIDAP)**

- **Suivi des restaurants exigeant en temps.** Il s'agit d'une des vraies plus-values de ce projet mais il faut souligner que l'accompagnement au changement de pratiques est chronophage, en amont, mais surtout pendant la phase de test. Il est indispensable de contacter les cuisiniers régulièrement afin de maintenir la dynamique, comprendre les raisons d'une non commande, convaincre de la satisfaction de ceux qui ont franchi le pas, réclamer les photos des étiquettes, expliquer les spécificités de la pêche des Pays de Loire...
- **La fiabilité de certaines étiquettes de colis.** Pêcheurs, halles à marée et mareyeurs sont soumis à une réglementation exigeante afin d'assurer la traçabilité des produits. Le sérieux de l'information délivrée par l'étiquette repose donc sur le professionnalisme des entreprises de mareyage. Il s'est avéré qu'un suivi attentif était nécessaire.

### **Les réussites de l'approvisionnement en poisson débarqué en Pays de Loire**

#### - **Du coté des restaurants collectifs**

- **Grande satisfaction sur la qualité du poisson.** A dire de cuisiniers, le poisson livré dans le cadre de Piloestoco était plus qualitatif que celui qu'ils achetaient précédemment. Les filets étaient très beaux et de grande fraîcheur. C'est le poisson que les mareyeurs qualifient d'« ultrafrais ». Non seulement il n'est pas surgelé mais il s'écoule a minima 4 à 5 jours de moins entre la capture et la livraison par rapport à un poisson pêché dans les mers du nord de l'Europe.
- **Des prix plus élevés sont possibles pour un approvisionnement par mois.** Habituellement les restaurants achetaient du poisson à des prix compris entre 6 et 8 € HT/kg. Dans le cadre de Piloestoco, les prix étaient plutôt compris entre 9 et 11 €HT/kg. Ce niveau de prix est possible pour un service de poisson par mois. Une réflexion est en cours au sein de certaines collectivités pour revoir le coût denrées de leurs repas à la hausse afin de permettre l'achat d'une plus grande quantité de produits de qualité et de proximité.
- **Essais réussis de nouvelles espèces :** les cuisiniers ont complètement modifié leurs achats puisque du classique achat lieu noir, cabillaud, colin ou saumon ils sont passés à merlu, maquereau, lieu jaune, merlan ou mullet. L'évolution n'est pas difficile pour les poissons blancs (merlu, lieu jaune, mullet, merlan) qui se préparent et se consomment sans changement par rapport au lieu noir par exemple. Elle est beaucoup moins évidente pour le maquereau. Les filets de maquereau sont cuisinés différemment, mais c'est surtout le goût très prononcé qui n'est pas évident à faire apprécier par les convives. Le maquereau est plutôt réservé aux consommateurs adultes, pas forcément pour un service complet. Il n'en reste pas moins une espèce locale et abordable possible en restauration collective.
- **Une information plus précise sur le produit et son origine :** mention de la criée d'achat sur les étiquettes/factures en plus des informations réglementaires obligatoires, connaissance des zones de pêches des navires ligériens, acculturation aux poissons locaux et de saison ainsi qu'aux caractéristiques de la filière Pêche maritime en Pays de Loire.

#### - Du côté des mareyeurs-grossistes

- **Grande satisfaction de valoriser leur métier de mareyeur** auprès de la restauration collective. Auprès de ce débouché, c'est le métier de grossiste qui est le plus souvent exercé. Grâce à Piloestoco, une nouvelle demande de la restauration collective a émergé, celle de poissons « locaux » de milieu de gamme, commandés par des clients exigeants sur la traçabilité. Cette nouvelle attente a entraîné une évolution des pratiques des fournisseurs. Ils ont ainsi pu mettre en avant leur implantation locale dans les criées du littoral ligérien et ont exprimé la satisfaction de « *ne pas être uniquement des vendeurs de lieu noir* ».
- **Evolution du paramétrage des outils informatiques de traçabilité.** Pour répondre à la demande des restaurants commandant des quantités importantes de poisson « local », un des fournisseurs a réalisé des modifications sur son outil informatique afin de retranscrire les origines des différents lots sur les étiquettes de colis.

#### - Du côté des pilotes (Chambre d'agriculture et SMIDAP)

- **Preuve de la faisabilité de l'approvisionnement en poisson de mer « local » dans la restauration collective.** Il est possible de mettre régulièrement au menu du poisson des criées ligériennes. Il faut réunir un certain nombre de conditions :
  - Volonté du cuisinier de travailler des produits locaux et de dépasser ses prix de référence,
  - Volonté des mareyeurs de proposer des produits qui ne correspondent pas à leurs process-types (distance entre criée d'achat et atelier de filetage en particulier),
  - Conditions de pêche et volumes pêchés permettant des prix autour de 10-11 €/kg de filet,
  - Alternance entre achat de poisson local (1 fois par mois) et autre achat de produits de la mer.
- **Importance de l'accompagnement au changement de pratiques.** Une simple mise en relation entre fournisseurs et cuisiniers ne suffit pas à mettre en place des façons de faire différentes. Nous avons pu l'observer à maintes reprises lors du projet, modifier les habitudes d'achat, de transformation et de transport de poisson au niveau des fournisseurs est loin d'être simple. Toute la chaîne de travail est à organiser différemment, il faut être présent en continu pour expliquer et maintenir le cadre de la démarche, exiger des justificatifs. De la même manière, changer les modalités d'approvisionnement et de préparation des cuisiniers nécessite relances et pédagogie en permanence. Ces accompagnements des deux maillons de la chaîne sont très demandeurs de temps mais indispensables à la mise en place de nouvelles pratiques.
- **Des cotations en amont des commandes qui informent et sensibilisent les cuisiniers.** Comme expliqué en p.13, l'envoi de cotations en amont du jour de prise de commande favorise l'approvisionnement en produit local. La cotation fournit une information sur les poissons de saison disponibles dans les criées et les gammes de prix. Sur le moyen terme, cet outil d'aide à la décision pourra favoriser les essais de cuisine d'espèces méconnues telles que le tacaud ou le chinchard, pêchées par les flottes ligériennes, au prix abordable toute l'année.

## Les perspectives

Les filières ne sont pas encore matures pour une extension rapide et de grande ampleur de la démarche. Pour autant, les mareyeurs-grossistes sont en capacité de répondre à un développement progressif de la demande, leur permettant d'adapter leurs achats en criées et leurs outils de filetage et de logistique de manière durable. Un approvisionnement 100% poisson de mer des criées ligériennes serait un objectif inatteignable pour l'ensemble de la restauration collective en Pays de la Loire, ne serait-ce que pour une question de ressource, mais des approvisionnements réguliers pour des restaurants collectifs préparant moins de 500 couverts/repas sont envisageables, à condition de s'adapter aux conditions de pêche, aux espèces proposées et d'accepter le surcoût des produits issus de cette pêche artisanale locale.

## **Annexes**

- Cahiers des charges types de fourniture de poisson : phase 1 et phase 2
- Diaporamas des comités techniques



## PILORESTOCO

### Démarche expérimentale d'approvisionnement de la restauration collective en poisson frais débarqué dans les Halles à marées des Pays de Loire

Critères convenus entre :

- Le restaurant collectif :  
Réfèrent :
- Et le mareyeur :  
Réfèrent :

Interlocutrice Chambre d'agriculture	Interlocuteur SMIDAP
Elsa Lévéder <a href="mailto:Elsa.leveder@pl.chambagri.fr">Elsa.leveder@pl.chambagri.fr</a> 06 45 70 92 43	Mikaël Tuma <a href="mailto:mikael.tuma@smidap.fr">mikael.tuma@smidap.fr</a> (07) 70 14 15 48

Ce document a pour objectif d'encadrer l'achat de poisson par le restaurant auprès de ..... pendant une semaine dans le cadre de la démarche expérimentale Piloestoco.

### **Critères favorisant la « proximité »**

- 1- Poisson issu d'un 1er achat en Halle à Marée des Pays de la Loire par le fournisseur de préférence via le système des enchères ou a minima avec déclaration en Halle à Marée
- 2- Qualité du poisson : A, E
- 3- S'appuyer sur la saisonnalité des produits
- 4- Informer via un document de la halle à marée où a été acheté le lot (date d'achat, n° des lots)
- 5- Limiter les transports et manutentions (fréquence, durée, distance...) entre le 1er achat et la livraison à l'acheteur et utiliser

### **Espèces possibles**

Merlu  
Baudroie  
Merlan  
Maquereau  
Grondins  
Tacaud  
Raies  
Dorade grise  
Julienne  
Chinchards  
Lieu jaune  
Congre  
Vive  
Vieille  
Cardine  
Mulets  
Petits poulpes  
.....

### **Type de produits livrés**

Il s'agira de filets sans arrêtes. Le portionnage sera réalisé par le restaurant. Pour indication, les portions seront approximativement de ??? g.

### **Quantité de produits livrés**

??? kg de filets

### **Indisponibilité du produit commandé**

En cas d'indisponibilité du produit commandé (débarquements insuffisants, imprévu pendant le filetage ou la livraison...), un produit de substitution de même type (filet sans arrêtes) sera fourni en dépannage.

### **Modalités de commande et calendrier prévisionnel de l'expérimentation**

Envoi hebdomadaire des cotations par le mareyeur pour information. Le commercial de l'entreprise de mareyage contactera le restaurant à la date de commande prévue (cf calendrier ci-dessous) pour contractualiser la commande de poisson conformément aux critères décrits plus haut.

N° du test	Date de commande	Date de livraison	Date du repas

### **Modalités de livraison**

Les produits devront être livrés à l'adresse suivante :

Entre ? h et ? h



## PILORESTOCO

### Démarche expérimentale d'approvisionnement de la restauration collective en poisson frais débarqué dans les Halles à marées des Pays de Loire

Critères convenus entre :

- Le restaurant collectif :  
Réfèrent :  
Tel :  
Mail :
- Et le mareyeur :  
Réfèrent :  
Tel :  
Mail :

Interlocutrice Chambre d'agriculture	Interlocuteur SMIDAP
Elsa Lévéder <a href="mailto:Elsa.levéder@pl.chambagri.fr">Elsa.levéder@pl.chambagri.fr</a> 06 45 70 92 43	Mikaël Tuma <a href="mailto:mikael.tuma@smidap.fr">mikael.tuma@smidap.fr</a> (07) 70 14 15 48

Ce document a pour objectif d'encadrer l'achat de poisson par ..... auprès de entre le 17 mai et le 30 juin dans le cadre de la 2<sup>ème</sup> phase de la démarche expérimentale Pilocestoco.

### **Critères encadrant l'origine géographique de la pêche**

- 1- Poisson issu d'un 1er achat en Halle à Marée des Pays de la Loire par le fournisseur de préférence via le système des enchères ou a minima avec déclaration en Halle à Marée
- 2- Poisson pêché dans une des zones CIEM suivantes : sous-zone VIII (Golfe de Gascogne) ou division VII h (Petite Sole) ; uniquement pour le merlu au mois de juin en ce qui concerne la division CIEM VII h.
- 3- Informations présentes sur l'étiquette des colis livrés (à défaut sur le bon de livraison ou la facture) :
  - Halle à marée et date d'achat
  - Sous-zone CIEM
  - Nom du ou des bateau(x)
- 4- Qualité du poisson : A, E
- 5- S'appuyer sur la saisonnalité des produits
- 6- Limiter les transports et manutentions (fréquence, durée, distance...) entre le 1er achat et la livraison à l'acheteur

### **Espèces possibles**

Merlu  
Baudroie  
Merlan  
Maquereau  
Dorade grise  
Julienne  
Chinchards  
Lieu jaune  
Congre  
Mulets  
Petits poulpes  
.....

### **Type de produits livrés**

Il s'agira de filets sans arêtes, dos sans arêtes ou filet de queue sans arêtes. Le portionnage sera réalisé par le restaurant. Pour indication, les portions seront approximativement de 100-110 g crues.

### **Quantité de produits livrés**

..... kg de filets une fois par semaine d'expérimentation

### **Indisponibilité du produit commandé**

En cas d'indisponibilité du produit commandé (débarquements insuffisants, imprévu pendant le filetage ou la livraison...), un produit de substitution de même type (filet sans arrêtes) sera fourni en dépannage. Le restaurant sera informé avant la livraison de l'indisponibilité et des raisons pour lesquelles le produit ne peut être fourni.

### **Modalités de commande et calendrier prévisionnel de l'expérimentation**

Envoi hebdomadaire les mardis des cotations par le mareyeur pour information. Le commercial de l'entreprise de mareyage contactera le restaurant toutes les semaines pour contractualiser la commande de poisson conformément aux critères décrits plus haut.

# PILORESTOCO

Démarche expérimentale d'approvisionnement en poissons dans les cantines

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE



TERRES d'AVENIR

Réunion préfiguration – 23 juin 2020

# PILORESTOCO : LES OBJECTIFS



## CONTEXTE

Plus de **2000 tonnes** de produits de la mer et aquaculture consommés annuellement **dans la restauration scolaire en 44** (4000 t avec établis. médico-sociaux).

Les poissons frais proviennent des PdL ou régions voisines, ceux congelés majoritairement de l'étranger  
=> Il existe une marge de progrès conséquente

## OBJECTIFS

Expérimenter l'approvisionnement d'un groupe de 4 restaurants collectifs publics en poissons de mer issus des criées ligériennes, par le biais de mareyeurs implantés localement

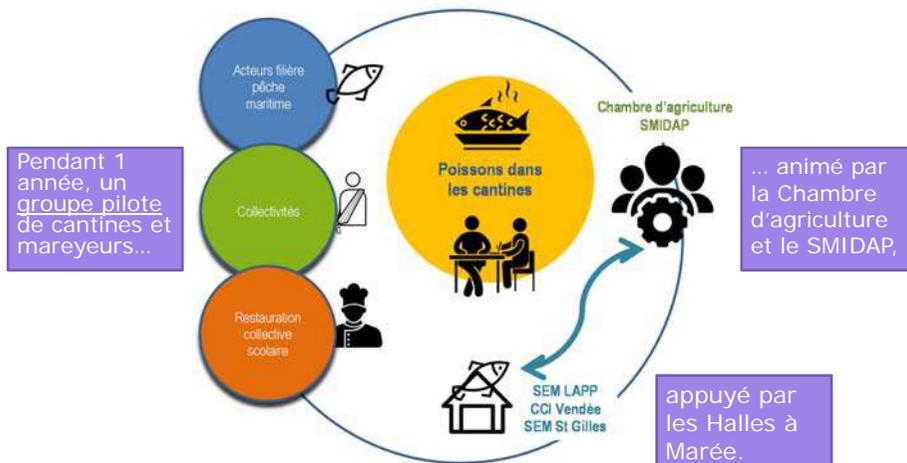
**Restauration collective** : Branche à caractère social de la restauration hors domicile (RHD) qui vise à produire un repas à un prix modéré pour les convives d'une structure collective.



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.

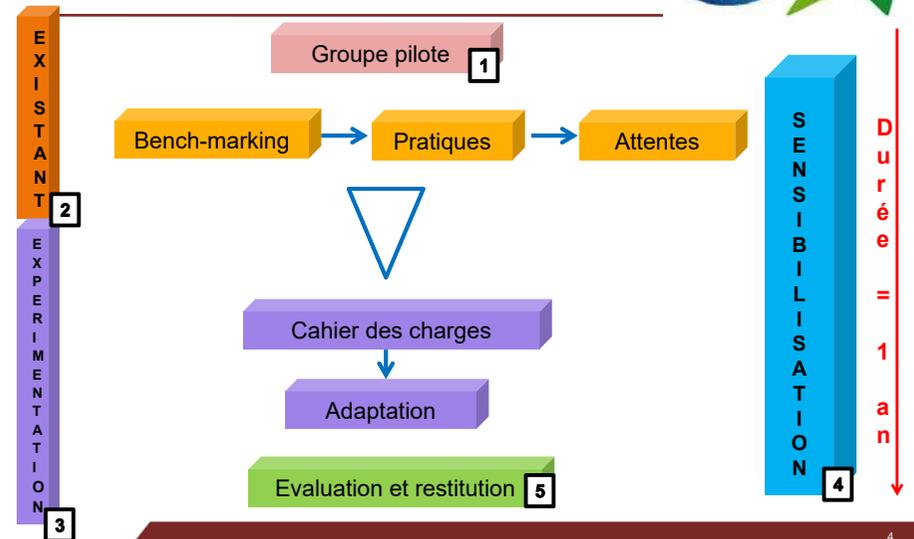
# Les acteurs de l'expérimentation



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.

# Présentation démarche



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.

# 1. Un groupe pilote qui s'investit fortement

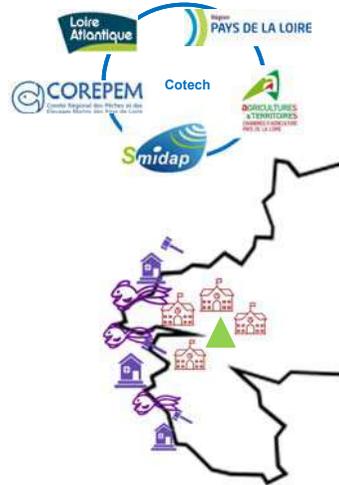


## GOVERNANCE

- 1 comité technique
- 3 rencontres
- Rôle : pilotage et suivi de la démarche

## GRUPE DE TRAVAIL PILOTE

- 4 établissements publics : disposant d'un restaurant collectif en gestion directe (en 44) : 1 lycée, 1 collège, 1 école, 1 EHPAD
- Les criées ligériennes : CCI Vendée, SEM St Gilles, SAEML Loire-Atlantique
- Des mareyeurs implantés localement
- La future association interprofessionnelle de la pêche maritime en Pays de la Loire



# 2. L'état des lieux préalable



## BENCH-MARKING

Recherche des expériences existantes en France



## ETAT DES PRATIQUES DU GROUPE PILOTE

RESTAURANTS SCOLAIRES	MAREYEURS et HALLES A MAREE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Appro en poissons espèces, prix, livraisons...)</li> <li>Travail du poisson en cuisine</li> <li>Freins vis-à-vis du local</li> <li>Attentes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Types de poissons</li> <li>Saisonnalité</li> <li>Volumes débarqués</li> <li>Variation des prix</li> <li>Conditions de livraison</li> </ul>

# 3. Expérimentation d'une contractualisation



## CO-CONSTRUCTION DU CONTRAT AU SEIN DU GROUPE PILOTE

Aspects juridiques de la commande publique?

Modalités de commande ?

Modalités de livraison ?

Filetage, portions ?

Type de poisson plutôt qu'espèce?

Variation des prix avec le marché ou lissage ?

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**  
Dispositions particulières

RESTAURATION MUNICIPALE  
Fourniture de denrées et produits alimentaires  
Années 2019-2020-2021  
LOT N° 31 - FILET DE POISSON FRAIS COUPE QSA\*  
\*Qualité sans arête

ARTICLE 1 :  
La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de filet de poisson et de poissons frais destinés aux différents convives (13000 repas/jour) servis par la Restauration Municipale, sous la période du 1er JANVIER au 31 DECEMBRE 2019 renouvelable tous les ans jusqu'au 31 décembre 2021.

# 3. Expérimentation d'une contractualisation



## SUIVI DE LA CONTRACTUALISATION

Suivi qualitatif et quantitatif

Questionnaire

OBJECTIF  
Disposer d'outils pour les démarches futures en Pays de Loire

## 4. Sensibilisation



Favoriser l'interconnaissance



- Visite HAM, locaux filetage
- Visite restaurants scolaires
- Témoignages cuisiniers
- ...



9

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.

## 5. Evaluation et restitution



Evolution des pratiques

Indicateurs de suivis

Besoins en formations

Fiches techniques

Supports de communication

Adaptation à la Loi EGALIM

Réunions de restitution

10

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.

## Calendrier 2020 - 2021



Phases	Jun	Juil.	Août	Sept	Oct.	Nov.	Dec.	Janv	Fev.	Mar	Avr.	Mai	Jun	Juil.	Août	Sept	Oct.
Recrutement groupe de travail																	
Gouvernance				Cotach						Cotach						Cotach	
Bench-marking																	
Etat des lieux des pratiques																	
Rédaction du cahier des charges																	
Suivi de l'expérimentation																	
Sensibilisation et animations																	
Traitement données, rapport technique																	
Restitutions																	

11

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.

# PILORESTOCO

Démarche expérimentale d'approvisionnement en poissons dans les cantines

Comité technique du 3 novembre 2020

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



TERRES d'AVENIR

Comité technique – 5 novembre 2020

# Ordre du jour

- 1 - Les 5 restaurants collectifs engagés : pratiques et attentes
- 2 - Pêche ligérienne : quelles espèces intéressantes pour la restaucou?
- 3 - Présentation des expériences d'autres collectivités
- 4 - Cahier des charges : Les critères permettant de favoriser l'approvisionnement local
- 5 - Association des mareyeurs : méthode et calendrier
- 6 - Interconnaissance pêche – restauration collective : 3 demi-journées de découverte



## Les 5 restaurants collectifs



	Cuisine centrale St Nazaire	Lycée St Nazaire	Collège La Baule	EHPAD St Hilaire de Riez	Restaurant d'entreprises Albizia Orvault
Nb repas/jour	5 700	1 900	150	70	1 000
Quantité poisson achetée/repas	450-500 kg	35-50 kg (surtout les adultes)	7 kg	10 kg frais vendredi congelé mardi	100 à 120 kg
Proportion frais/surgelé	80% frais 20% surgelé	5% frais 95% surgelé	75% frais 25% surgelé	50% frais 50% surgelé	100% surgelé

Prix moyen du poisson frais acheté : de 5 à 8 €/kg.



## Les 5 restaurants collectifs



	UPAM St Nazaire	Lycée St Nazaire	Collège La Baule	EHPAD St Hilaire de Riez	Albizia Orvault
Jours poisson	1 j/semaine tournant	plusieurs jours/semaine en surgelé, 1 j pour le frais	4 jours/semaine	2 jours / semaine	Plusieurs jours par semaine
Espèces	Lieu noir	colin, lieu noir, saumon, maigre, merlu	lieu noir, cabillaud, merlu), saumon écossais	Dos cabillaud, colin, merlu, ailes de raies	Dos cabillaud, colin, merlu, saumon
Attentes	Diversifier les espèces + local	Régularité de prix et de qualité	Développer le frais + local	Passer à 100% frais	Développer le frais

**A retenir :** 5 restaurants très réceptifs, demandeurs d'augmenter leur part de poisson frais, local et de diversité d'espèces. Mais contraints en terme de prix et de types de poissons.



## Pêche ligérienne :

### Les poissons intéressants pour la restauration collective



Les ventes sous halles à marée en Pays de la Loire (principales espèces - moyenne 2018/2019) :

En volume (Tonne)\*

En valeur (k€)\*

Prix moyen (€/kg)\*

Merlu - 3 293  
Sardine - 3 243  
Sole - 1 346  
Seiche - 1 231  
Bar - 910  
Thon germon - 1 138  
Congre - 774  
Merlan - 663  
Baudroie - 378  
Maquereau - 542  
Calmar - 557  
Anchois - 482

Merlu - 9 551  
Sardine - 6 333  
Sole - 18 992  
Seiche - 6 718  
Bar - 11 847  
Thon germon - 2 922  
Congre - 1 307  
Merlan - 2 143  
Baudroie - 2 382  
Maquereau - 1 045  
Calmar - 4 431  
Anchois - 373

Merlu - 2,90  
Sardine - 1,95  
Sole - 14,10  
Seiche - 5,45  
Bar - 13,01  
Thon germon - 2,56  
Congre - 1,68  
Merlan - 3,23  
Baudroie - 6,30  
Maquereau - 1,92  
Calmar - 7,95  
Anchois - 0,77



\*Données de vente déclarées en halles à marée 2018 et 2019, FranceAgriMer. prix moyen au kg sur une année



Ordre de grandeur du prix final du poisson proposé en restauration collective  
Environ 4 fois le prix en HAM

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.

## Pêche ligérienne :

### Les poissons intéressants pour la restauration collective



La saisonnalité des espèces débarquées en Pays de la Loire (HAM) sur la période d'expérimentation Pilorestoco (février - mai) \*

	Février	Mars	Avril	Mai
Merlu	350t	414t	519t	419t
Sardine	8t	26t	89t	146t
Sole	361t	201t	66t	57t
Seiche	83t	66t	52t	31t
Bar	140t	108t	42t	26t
Thon Germon	0t	0t	0t	0t
Congre	86t	71t	83t	61t
Merlan	88t	91t	75t	85t
Baudroie (Lotte)	76t	60t	73t	67t
Maquereau	32t	90t	119t	28t

Quelles espèces pourraient être proposées à la restauration collective?

\*Tonnage moyen mensuel sur la période 2015-2019 (données manquantes pour La Turballe et Le Croisic en 2015 et en 2019). Sources : CCI Vendée et SAEML LAPP.



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 FILIERE PÊCHE



La saisonnalité des espèces débarquées en Pays de la Loire (HAM) sur la période d'expérimentation Pilorestoco (février - mai)\*

	Février	Mars	Avril	Mai
Calmar	32t	14t	4t	6t
Rouget Barbet	8t	12t	38t	96t
Araignée	28t	28t	41t	38t
Anchois	0t	0t	0t	0t
Lieu Jaune	29t	26t	18t	24t
Dorade grise	44t	43t	31t	27t
Langoustine	4t	14t	60t	72t
Thon rouge	0t	0t	0t	0t
Dorade royale	5t	7t	4t	5t
Tourteau	1t	1t	5t	10t

Quelles espèces pourraient être proposées à la restauration collective?

\*Tonnage moyen mensuel sur la période 2015-2019 (données manquantes pour La Turballe et Le Croisic en 2015 et en 2019). Sources : CCI Vendée et SAEML LAPP.



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 FILIERE PÊCHE



La saisonnalité des espèces débarquées en Pays de la Loire (HAM) sur la période d'expérimentation Pilorestoco (février - mai)\*

	Février	Mars	Avril	Mai
Saint-Jacques	11t	8t	3t	1t
Crevette bouquet	12t	10t	2t	0,6t
Saint-Pierre	5t	8t	9t	12t
Cardine	5t	3t	5t	8t
Tacaud	19t	8t	5t	7t
Grondins	17t	15t	14t	16t
Raies	9t	15t	27t	18t
Poulpe	2t	2t	3t	7t
Homard	0,3t	0,6t	4t	10t
Maigre	5t	1t	2t	1t

Quelles espèces pourraient être proposées à la restauration collective?

\*Tonnage moyen mensuel sur la période 2015-2019 (données manquantes pour La Turballe et Le Croisic en 2015 et en 2019). Sources : CCI Vendée et SAEML LAPP.



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 FILIERE PÊCHE



La saisonnalité des espèces débarquées en Pays de la Loire (HAM) sur la période d'expérimentation Pilocestoco (février – mai)\*

	Février	Mars	Avril	Mai
Emisssole	5t	5t	17t	19t
Sar	2t	3t	9t	5t
Piie	12t	3t	3t	2t
Barbue	6t	4t	1t	3t
Lingue franche (Julienne)	3t	4t	2t	1t
Limande sole	0,4t	0,7t	0,5t	0,6t
Buccin	0,4t	0,2t	0,8t	0,6t
Chinchard	34t	27t	22t	20t
Vive	1t	2t	3t	6t
Mulets	11t	13t	11t	8t

Quelles espèces pourraient être proposées à la restauration collective?

\*Tonnage moyen mensuel sur la période 2015-2019 (données manquantes pour La Turballe et Le Croisic en 2015 et en 2019). Sources : CCI Vendée et SAEM LAPP.



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.

## BENCH-MARKING



Cuisine centrale de Kerletu à Lorient	3800 repas/jour Une cuisine centrale : 1 livraison/semaine, 300 kg de filets Un resto municipal : 2 à 3 livraisons/sem, 10-15kg de filets
Conseil départemental de Vendée	Groupement de commandes collèges s'approvisionnant en poissons frais, coquillages - mollusques – crustacés frais via un marché public. 1,4 millions de repas/an. Quantité mini annuelle de commandes poissons = 15 tonnes
Quimper Bretagne Occidentale	Pour l'ensemble des restaurants collectifs de la ville. 15 tonnes annuelles de poissons frais piécés et sans arrêtes, filets de 80 à 120g pour l'ensemble des restaurants collectifs de la ville.



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.

10

## Cahier des charges entre restauro et mareyeurs : quels critères de choix?



### CRITERES A RETENIR

Favoriser le poisson local	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Poisson issu d'un 1er achat en HAM (par le fournisseur)</li> <li>2- Qualité du poisson : A, E ou B (critères d'agrèage)</li> <li>3- Limiter le transport et la manutention</li> <li>4- Fileter et livrer en moins de 24 h</li> <li>5- Informer via un doc de la HAM où a été acheté le lot (et le(s) bateau(x)?)</li> <li>6 - Proposer une action de sensibilisation au mareyeur (animation convives...)</li> <li>7 – S'appuyer sur la saisonnalité des produits</li> </ol>
----------------------------	---

2 cas de figures au sein des restaurants :

- Marché public
- Contrat de gré à gré

=> Formalisation différente dans le cadre de l'expérimentation



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.

11

## Cahier des charges entre restauro et mareyeurs : quels critères de choix?



### CRITERES A RETENIR

Filetage, portions	Le poisson doit être livré fileté, sans peau ni arrêtes Portionnage possible en cuisine la plupart du temps
Prix	A approfondir en réunion avec gestionnaire de restauro et mareyeurs Une fourchette de prix pourrait être intéressante
En cas de produit indisponible	Un dépannage (espèce équivalente) doit être proposé par le fournisseur dans les deux heures



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.

12

## Modalités de travail pour associer les mareyeurs



### Quels mareyeurs?

#### 1. Les fournisseurs actuels de chacun des 5 restaurants ?

En approvisionnant que 1 semaine/mois dans le cadre de l'expérimentation?

- **Avantage** : pas de remise en cause de la relation commerciale existante entre restau et mareyeur
- **Inconvénient** : pas de présence des mareyeurs locaux de taille moyenne

#### 2. Tous les mareyeurs implantés localement

- **Avantage** : ouverture à des mareyeurs non connus de la restauc
- **Inconvénient** : interférence avec le fournisseur habituel

Débat à avoir en comité technique du 3 novembre 2020



13

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.

## Modalités de travail pour associer les mareyeurs



### Rencontre des mareyeurs dans une HAM (Novembre)

- Présentation projet global PILORESTOCO
- Recueil de leurs attentes et projet vis-à-vis du débouché restauc
- Échange sur la capacité de chaque entreprise à répondre aux différentes demandes (filetage, livraison, prix...)

### Co-rédaction du CDC de chaque restaurant (décembre - janvier)

- Aller-retours par le biais CA-SMIDAP entre chaque binôme restau-mareyeur

### Option : rencontre avant lancement expérimentation (janvier)?

- Tous les mareyeurs intéressés et les 5 restaurants
- Partage des CDC



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.

## Interconnaissance pêche – restauc 3 demi-journées



### PRODUCTION 20 octobre 2020

#### Visite à la Criée de la Turballe

- Création groupe des 5 restaurants collectifs
- Présentation de la filière
- Focus sur les poissons locaux

**Invités** : le personnel des 5 restaurants

### TRANSFORMATION LOGISTIQUE Décembre 2020 ou janvier 2021

#### Visite chez un mareyeur

- Transport et approvisionnement
- Préparation du poisson + expérience d'une cuisine centrale type Lorient?

**Invités** : les gestionnaires des 5 restaurants + COREPEM?

### CUISINE CONSUMMATION Mars 2021

#### Visite d'un restaurant collectif

- Les contraintes des cuisiniers
- Échange autour de recettes de poisson

**Invités** : les gestionnaires des 5 restaurants, mareyeurs, COREPEM?



15

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.

## Prochaine date de Comité technique



Mars 2021 ?



16

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.

# PILORESTOCO

Démarche expérimentale d'approvisionnement en poissons dans les cantines

Comité technique du 15 février 2021

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



TERRES d'AVENIR

# Ordre du jour



1. Retour sur les rencontres avec les 3 mareyeurs en décembre
2. Janvier : rédaction du cahier des charges d'approvisionnement poisson
3. Organisation type d'une semaine d'expérimentation
4. Calendrier des 4 mois de test
5. 23 février : échanges de pratiques entre cuisiniers



# Rencontres avec les 3 mareyeurs



Rencontre avec les 3 mareyeurs-grossistes des 5 restaurants (non remise en cause de la relation commerciale pré-existante)

Des structures de mareyage différentes

- Présence en HAM
- Capacité de filetage

Des alertes sur les espèces possibles

Proposition par Cap Marée d'envoi de cotations hebdo



Philippe Vignaud (PDG)  
Nadège Marrec (commerciale collectivités)



Pascal Raballand (directeur),  
Stéphanie Michel (resp commerciale)  
Camille Lefeuvre (commerciale RHD)



Stéphane Einhorn (Directeur commercial)  
Aline Saulnier (resp ADV marchés publics)

# Finalisation des cahiers des charges avec les 5 restaurants



- Le restaurant et son contact
- Le ou les mareyeurs fournisseurs
- Les contacts Pilocestoco

**PILORESTOCO**  
Démarche expérimentale d'approvisionnement de la restauration collective en poisson frais débarqué dans les Halles à marées des Pays de Loire

Détails approvisionnement :

- La cuisine centrale : abbé, et en cuisine amorce gazon à Orvault  
Réfèrent : Bruno Doullé  
Tel : 07 88 88 20 83  
Mail : b.doullé@paysdelaloire.fr
- et les mareyeurs :
  - Vives Eaux  
Réfèrent : Nadège Marrec  
Tel : 02 54 80 20 82  
Mail : nadège.marrec@vives-eaux.com
  - CAP MARÉE  
Réfèrent : Camille Lefeuvre  
Tel : 07 88 74 70 88  
Mail : camille.lefeuvre@capmarée.fr
  - Terre Azur  
Réfèrent : Aline Saulnier  
Tel : 02 53 31 31 84  
Mail : a.saulnier@terreazur.fr

Interlocuteur	Chambre d'agriculture	Interlocuteur	CAADAP
PILORESTOCO	02.54.80.20.82	MAHAR LUDON	02.53.31.31.84
02.54.80.20.82	02.54.80.20.82	02.53.31.31.84	02.53.31.31.84



## Finalisation des cahiers des charges avec les 5 restaurants



Ce document a pour objectif d'encadrer l'achat de poisson par la cuisine centrale **Albion** auprès des 3 mareyeurs pendant une semaine dans le cadre de la démarche expérimentale **Pilorestoco**.

Contrat de gré à gré => origine géographique indiquée

### Critères favorisant la « proximité »

- Poisson issu d'un 1er achat en Halle à Marée des Pays de la Loire par le fournisseur de préférence via le système des enchères ou à minima avec déclaration en Halle à Marée
- Qualité du poisson : A, E
- S'appuyer sur la saisonnalité des produits
- Informé via un document de la halle à marée où a été acheté le lot (date d'achat, n° des lots)
- Limiter les transports et manutentions (fréquence, durée, distance...) entre le 1er achat et la livraison à l'acheteur

Liste des espèces non exhaustive.

### Espèces possibles

Merlu  
Baudroie  
Merlan  
Maquereau  
Gronkins  
Taccud  
Sable  
Dorade grise  
Julienne  
Chinchards  
Lieu jaune  
Congre  
Vive  
Vieille  
Cardine  
Mulets  
Petits poulpes  
.....

Importance du « sans arêtes » pour les enfants et les personnes âgées.

### Type de produits livrés

Il s'agira de filets sans arêtes, dos sans arêtes ou filet de queue sans arête. Le poisson sera remis par le restaurant. Pour indication, les portions seront de 120 g cuites.

## Finalisation des cahiers des charges avec le



### Quantité de produits livrés

100 à 120 kg de filets par semaine

Jour de livraison	Quantités à livrer	Jour des repas concernés
Mercredi	80 kg	Mercredi, jeudi
Jeudi	15 kg	Vendredi et samedi
Vendredi	10 kg	Dimanche, lundi, mardi

### Indisponibilité du produit commandé

En cas d'indisponibilité du produit commandé (débarquements insuffisants, imprévu pendant le filetage ou la livraison...), un produit de substitution de même type (filet sans arêtes) sera fourni en dépannage.

### Modalités de commande et calendrier prévisionnel de l'expérimentation

Envoi hebdomadaire des mardis des cotations par les mareyeurs pour information. Le commercial de l'entreprise de mareyage contactera le restaurant à la date de commande prévue (cf calendrier ci-dessous) pour contractualiser la commande de poisson conformément aux critères décrits plus haut.

N° du test	Date de commande	Date de livraison	Date de repas
1	Jeudi 11/02	Du mercredi 17/02 au vendredi 19/02	Du mercredi 17/02 au lundi 22/02
2	Jeudi 4/03	Du mercredi 10/03 au vendredi 12/03	Du mercredi 10/03 au lundi 15/03
3	Jeudi 1er/04	Du mercredi 7/04 au vendredi 9/04	Du mercredi 7/04 au lundi 12/04
4	Jeudi 29/04	Du mercredi 5/05 au vendredi 7/05	Du mercredi 5/05 au lundi 10/05

## Les cotations hebdomadaires



### EXEMPLE COTATIONS - PILORESTOCO

Expérimentation d'approvisionnement de restaurants collectifs en poissons frais issus des Criées des Pays de la Loire

Semaine au 08/02/2021 du 13/02/2021 pour livraison semaine du 15 au 19 février 2021

### OFFRES DE PRODUITS ISSUS D'ACHATS EN HAM PAYS DE LA LOIRE

Produit	Quantité	Grammage	Colisage	Prix en €/kg	Criées(s) d'achat (option)
Produit 1 Filet de maquereau sans peau sans arêtes	à la demande	à la demande	à la demande	8,5	TURBALLE/LES SABLES
Produit 2 Filet de queue de merlu sans peau sans arêtes	à la demande	à la demande	à la demande	9,5	TURBALLE/LES SABLES
Produit 3 Filet de congre sans peau sans arêtes	à la demande	à la demande	à la demande	8,5	LES SABLES
Produit 4 Filet de lieu jaune avec peau sans arêtes	à la demande	à la demande	à la demande	9,9	LES SABLES/ST GRILLES
Produit 5 Aile de raie 1/500	à la demande	à la demande	à la demande	9,9	LES SABLES
Produit 6	à la demande	à la demande	à la demande		NORMOUTIER
Produit 7	à la demande	à la demande	à la demande		LES SABLES
Produit 8	à la demande	à la demande	à la demande		LES SABLES
Produit 9	à la demande	à la demande	à la demande		LES SABLES
Produit 10	à la demande	à la demande	à la demande		LES SABLES



Référents :  
MARREC NADÈGE 02 51 11 08 80 06 34 68 26 82 nadège.daniel@vives-eaux.com  
HELLIN VÉRO 02 51 11 08 80 EMAIL vero.hellin@vives-eaux.com

Objectif : **informer des espèces disponibles.**

Les **prix sont indicatifs**, ils sont fixés lors du passage de la commande.

## Exemple d'une semaine d'expérimentation pour le collège E. Tabarly de La Baule



### SEMAINE 1

- Mardi 2/02** : envoi des **cotations** par Cap Marée
- Mercredi 3/02** : **commande** de 12 kg de filet de merlu à Cap Marée  
+ envoi **mail d'info** par le cuisinier à la Chambre d'agriculture

### SEMAINE 2

- Mardi 9/02** : **livraison** des colis, **cuisine** du poisson, **repas** le midi  
+ envoi photos des **étiquettes** par le cuisinier à la Chambre d'agriculture et appel tel pour niveau de satisfaction
- Vendredi 12/02** ; échange tel entre le SMIDAP et Cap Marée



# Le calendrier des 4 mois



Certains commandent plus que prévu

Février				Mars				Avril				Mai			
UJH	DF	LD	AL	UJH	DF	LD	AL	UJH	DF	LD	AL	UJH	DF	LD	AL
CT	T	CT	T	CT	T	CT	T	CT	T	CT	T	CT	T	CT	T
1 L				1 L				1 J				1 S			
2 M				2 M				2 M				2 M			
3 M				3 M				3 V				3 L			
4 J				4 J				4 D				4 M			
5 V				5 V				5 L				5 M			
6 S				6 S				6 L				6 M			
7 D				7 D				7 V				7 V			
8 L				8 L				8 J				8 S			
9 M				9 M				9 V				9 D			
10 M				10 M				10 S				10 L			
11 J				11 J				11 D				11 M			
12 V				12 V				12 L				12 M			
13 S				13 S				13 J				13 J			
14 D				14 D				14 V				14 V			
15 L				15 L				15 J				15 S			
16 M				16 M				16 D				16 D			
17 M				17 M				17 S				17 L			
18 J				18 J				18 D				18 L			
19 V				19 V				19 L				19 M			
20 S				20 S				20 M				20 J			
21 D				21 D				21 M				21 V			
22 L				22 L				22 J				22 S			
23 M				23 M				23 D				23 D			
24 M				24 M				24 S				24 L			
25 J				25 J				25 D				25 M			
26 V				26 V				26 L				26 M			
27 S				27 S				27 M				27 J			
28 D				28 D				28 M				28 V			
29 L				29 L				29 J				29 S			
30 M				30 M				30 D				30 D			
31 M				31 M				31 L				31 L			

# Les limites de l'approvisionnement en Pays de Loire



- Le « sans arrêtes » pour certains
- Les quantités à fileter
- Des prix < 11 €/kg



## A venir

Une matinée de rencontre entre cuisiniers pour échanger sur la cuisine du poisson et les 1ers achats

Mardi 23 février matin au collège de La Baule



# PILORESTOCO

Démarche expérimentale d'approvisionnement en poissons dans les cantines

Comité technique du 29 avril 2021

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



TERRES d'AVENIR

# Ordre du jour

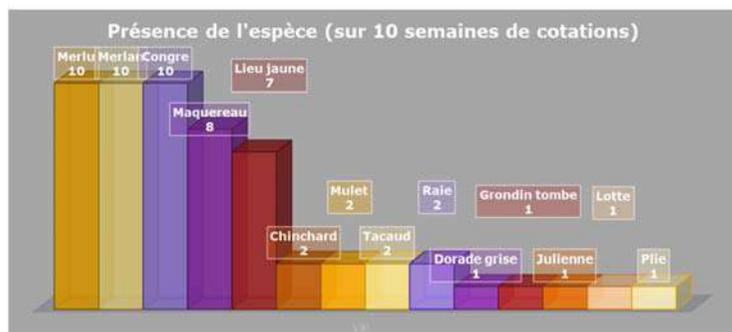


## Retour sur les 2 premiers mois d'expérimentation

1. Espèces proposées par les mareyeurs
2. Espèces achetées par les restaurants
3. Les prix pratiqués
4. Satisfaction des restaurants
5. Point de vue des mareyeurs
6. Suite à donner



## Les espèces proposées par les mareyeurs



Différentes préparations proposées :

- avec ou sans peau
- avec arêtes, sans arêtes ou pauvres en arêtes
- avec flanc ou sans flanc
- filet, dos (de merlu), filet de queue (de merlu).

Merlu, merlan et congre sont proposés systématiquement.

Maquereau et lieu jaune très fréquemment

Chincharde, tacaud et mulet, espèces a priori intéressantes mais peu cuisinées n'ont pas été souvent proposées.

## Les espèces achetées par les restaurants



Sans surprise le **merlu est plébiscité** (90% des volumes achetés)



Le **maquereau** arrive en 2<sup>nd</sup>e place avec 9% des volumes.



	Nb repas/j	Merlu	Merlan	Maquereau	Lieu jaune
Lycée A. Briand	1 900	30 kg			
Collège Tabarly	150	12 kg	6 kg	3 kg	12 kg
UPAM	5 700	1070 kg			
Albizia	1 000	140 kg		120 kg	
EHPAD Caiveau	70	18 kg			
Fourchette prix d'achat		8,95€ à 10,95 €	12,95 €	8,50 € à 9,20 €?	15 € à 16,50 €

Les espèces « mal-aimées » type **chincharde, tacaud** n'ont pas été essayées. A l'exception d'un test cuisine de congre peu concluant par l'UPAM.

## Les prix proposés



Des prix globalement compris entre 7 et 16 €

**Jusqu'à 10-11 €/kg, le prix n'est pas un frein pour des achats 1 fois/mois**

Un différentiel entre les 2 fournisseurs envoyant des cotations (0,50 à 1 €)



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.

## Satisfaction des restaurants



Grande satisfaction des cuisiniers et très bons retours des convives

Les raisons citées :

- Beaux filets, belle qualité
- Fraîcheur
- Local
- Meilleure connaissance de l'offre (espèces disponibles dans les criées 44-85)

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.

## Point de vue des mareyeurs



1 seule livraison – 15 kg  
Difficulté à se projeter 1 sem à l'avance – pas d'envoi de cotations hebdo  
Pas capable de fournir de gros volumes de filets (500 kg UPAM)  
Difficultés à fournir les bons d'achat en criée

7 livraisons – 66 kg  
Projection 1 sem à l'avance = changement de pratiques, faisable  
Capables de fournir de gros volumes de filets, en merlu uniquement  
Capable de fournir les données relatives aux achats en criée et si besoin les preuves des achats en criée PDL

5 livraisons – 1070 kg  
Arrêt envoi des cotations hebdo au 9 mars  
Demande d'agrandissement du périmètre d'achat (56-17)  
Incohérences sur les étiquettes des colis (zones de pêche/HAM)  
Capables de fournir de gros volumes de filets  
Capable de fournir les données relatives aux achats en criée (mais refus pour les noms des navires et preuves des achats en criée PDL non évoquées)



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.



## Suites à donner Mai – juin 2021

8

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.

## Connaissances des restaurants



Vigilance des restaurants sur la lecture des étiquettes

- HAM d'origine
  - **Zones de pêche CIEM**
- ⇒ Leur fournir une carte et des explications sur les bateaux ligériens

Seules les **zones VIII** sont pêchées par les flottes des Pays de Loire

A rajouter dans le CDC?

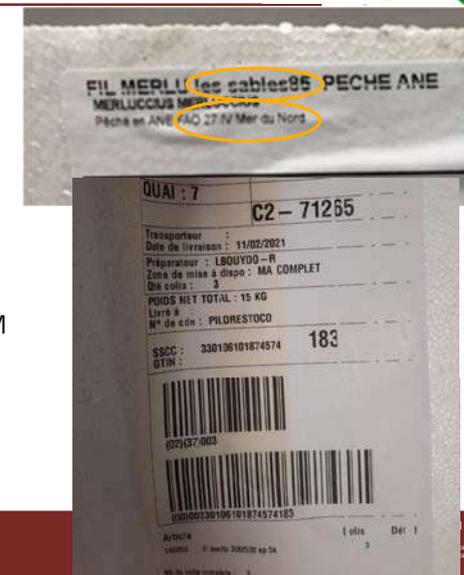


## Connaissances des restaurants



Vérifications systématiques à réaliser par les cuisiniers ou magasiniers

Exiger des étiquettes compréhensibles avec zones de pêche et HAM lisibles



## Côté mareyeurs?



3 options, continuer :

- Avec les 3 mareyeurs actuels
- Sans Vive Eaux
  - uniquement avec Terre Azur et Cap Marée
  - Ou Terre Azur et Cap Marée + des nouveaux mareyeurs une information via l'ACAAP est envisagée

Débat à avoir – Décision prise par le comité technique

## Calendrier



- 1<sup>ère</sup> phase d'expérimentation : de début février au 5 avril  
13 livraisons – 1166 kg livrés
- Suspension le 5 avril : arrêt de la restauco scolaire  
Bilan de la 1<sup>ère</sup> phase  
Arrêt de l'UPAM
- 2<sup>ème</sup> phase d'expérimentation : mai –juin  
Poissons de printemps et début été  
3 livraisons possibles pour chacun des 4 restaurants (1 en mai – 2 en juin?)

## 1/2 journées de sensibilisation



Mardi 23 février matin au  
collège de La Baule

Matinée de rencontre entre  
cuisiniers pour échanger sur la  
**cuisine du poisson** et les 1ers  
achats

**ANNULEE FAUTE DE  
PARTICIPANTS**

A prévoir : visite  
d'**installations de mareyage**  
en 44 et échange entre  
mareyeurs et cuisiniers



# PILORESTOCO

Démarche expérimentale d'approvisionnement en poissons dans les cantines

Comité technique du 28 septembre 2021

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



TERRES d'AVENIR

## Ordre du jour



1. La 2<sup>ème</sup> période de test : mai – juin 2021
2. Le point de vue des mareyeurs
3. Conclusion globale de l'expérimentation
4. Expression des membres du Comité technique
5. Brochure à destination des cuisiniers



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.

## Retour sur la 2<sup>ème</sup> phase de test : mai – juin 2021



### Cotations

Des prix relativement élevés (orientation de la pêche sur des espèces à haute valeur ajoutée du fait de la reprise de la restauration commerciale?)

### Commandes

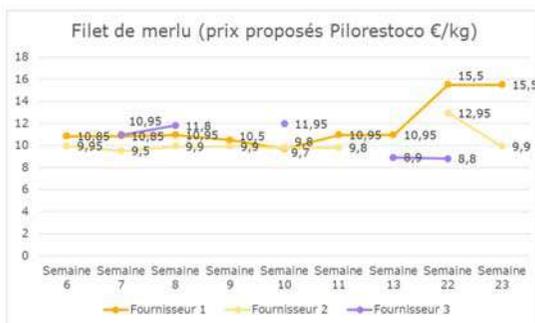
Uniquement 2 commandes : le restaurant d'économie sociale et solidaire Albizia et le collège de La Baule

LUPAM : Arrêt pour des questions juridiques (soumis à appel d'offres)

Le lycée : arrêt du restaurant début juin, stocks à terminer

L'EHPAD : départ en congés de notre référente en juin

Prix/kg HT du merlu lorsqu'il a été proposé par au moins 2 mareyeurs



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.

## Origine géographique et traçabilité



2 critères avaient été rajoutés dans le cahier des charges des achats de poisson auprès des mareyeurs pour les mois de mai – juin :

Critères: encadrant l'origine géographique de la pêche

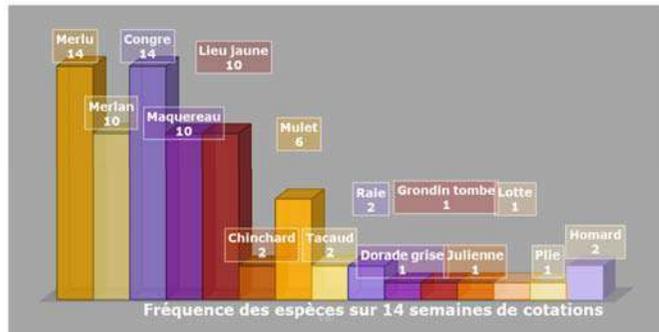
- 1- Poisson issu d'un 1er achat en Halle-à-Marée des Pays-de-la-Loire par le fournisseur de préférence via le système des enchères ou a minima avec déclaration en Halle-à-Marée
- 2- Poisson pêché dans une des zones CIEM suivantes: sous-zone VIII (Golfe de Gascogne) ou division VII-h (Petite Sole); uniquement pour le merlu au mois de juin en ce qui concerne la division CIEM-VII-h
- 3- Informations présentes sur l'étiquette des colis livrés (à défaut sur le bon de livraison ou la facture):
  - > Halle-à-marée et date d'achat
  - > Sous-zone CIEM
  - > Nom du ou des bateau(x)
- 4- Qualité du poisson: A, E
- 5- S'appuyer sur la saisonnalité des produits
- 6- Limiter les transports et manutentions (fréquence, durée, distance...) entre le 1er achat et la livraison à l'acheteur

## Retour de Cap Marée sur ses livraisons de juin

Etablissements	Espèces	Crée d'achat	Dates d'achat	Dates livraison	Technique de pêche	Nom du navire	Qualité du produit
Albizia	Maquereaux	Sables d'olomes	07/06/21	09/06/21	Senne	Manbrisa	A
Albizia	Congre	St Gilles	04/06/21	09/06/21		Saona	E
Tabarly	Merlu	Turballe	01/06/21	02/06/21	Chalut	Aquilon	A
Tabarly	Mulet	Turballe	01/06/21	02/06/21	Chalut	Emmaluba	A
Tabarly	Mulet	Noirmoutier	08/06/21	09/06/21	Chalut	Déesses de l'Océan	E

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

## Les espèces proposées par les mareyeurs pendant toute la phase test



### Différentes préparations proposées :

- avec ou sans peau
- avec arêtes, sans arêtes ou pauvres en arêtes
- avec flanc ou sans flanc
- filet, dos (de merlu), filet de queue (de merlu).

**Merlu et congre** sont proposés systématiquement.

**Maquereau, merlan, lieu jaune et mulet** très fréquemment

**Chinchard et tacaud**, espèces a priori intéressantes mais peu cuisinées n'ont pas été souvent proposées.

## Visite le 16 juin d'une entreprise de mareyeurs-grossistes : Cap Marée



Visite des ateliers très intéressante, rencontre avec le personnel

Echange avec les responsables RHF en salle de réunion

- ✓ Lien entre l'ultra-frais et la qualité des filets
- ✓ Le prix n'est pas un frein jusqu'à 11 €/kg sauf en marchés publics
- ✓ Grande satisfaction de Cap Marée à l'émergence d'une demande plus locale en restauco



Difficulté à mobiliser les cuisiniers : 1 seul s'est déplacé.

## Le point de vue des mareyeurs sur la démarche



### VIVES EAUX

Insatisfaction pour la 2<sup>ème</sup> période car absence de commande  
Demande d'agrandissement du périmètre d'achat (56 et 17)

### TERRE AZUR

Seulement 15 kg vendus  
CDC peu cohérent avec leur organisation (filetage réalisé par un prestataire)  
Raccourcir le délai entre cotations et commandes (<1 semaine)  
Différence de gestion pour les volumes importants de poisson

### CAP MAREE

Grande satisfaction de ne plus être considérés uniquement comme des vendeurs de lieu noir  
Possibilité de donner le nom du navire à postériori par mail  
Raccourcir le délai entre cotations et commandes (<1 semaine) et ne proposer que 3 espèces  
Nécessité d'étendre aux régions voisines si augmentation du nb de restaurants impliqués  
Nécessité aussi de commander via une plateforme comme approlocal.com



## Conclusion globale



### Les limites

- Difficultés à fournir des volumes de poisson conséquents (> 100 kg) et dans le cadre de marchés publics
- Nombre restreint d'espèces intéressantes pour la restauration collective (3-4)
- Non respect du cahier des charges par un des fournisseurs
- Disponibilité très restreinte des cuisiniers pour des temps d'échange
- Peu d'ateliers de filetage en 44 et difficulté à trouver des fileteurs
- Impossibilité de travailler avec des « petits mareyeurs locaux » (TPE) pour des questions logistiques
- Absence de certification « EGALIM » pour le poisson des Pays de Loire

## Conclusion globale



Satisfaction générale du côté des restaurants et de 2 des 3 mareyeurs...

### Les réussites

- Émergence du poisson des Pays de Loire en restauration collective
- Découverte du poisson « ultrafrais » par la restauco
- Test de nouvelles espèces en restau scolaire (ex: Maquereau)
- Augmentation du prix d'achat si qualité (10-11 €/kg), 1 fois/mois
- Décalage du calendrier des offres
- Vigilance des cuisiniers à la lecture des étiquettes des colis
- Évolution du paramétrage des outils de traçabilité pour certains fournisseurs

... Mais fragilité de ces nouvelles pratiques aussi bien du côté des fournisseurs que des restaurants ( relance, demandes étiquettes...)

9

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 conclusions du comité technique



10

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.

## Réalisation d'une brochure pédagogique dans le cadre de l'Appel à projet du CD 44



Il s'agit d'un guide d'achat de produits de la pêche et de l'aquaculture (PPA) de Loire-Atlantique à destination des acheteurs de la restauration collective

Cette brochure explicitera :

- Les spécificités des filières poissons et coquillages en 44, de la production à la transformation
- Les conditions permettant une plus grande fréquence des PPA du 44 dans les menus
- Les modalités de contractualisation avec les fournisseurs



11

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.



**Document réalisé par Elsa Lévéder**

**Chambre d'agriculture**

Conseillère territoire

Direction Proximité

Territoire Ouest Atlantique

4 chemin du Criboeuf

44160 Pont-Château

Tél. : +06 45 70 92 43

[elsa.leveder@pl.chambagri.fr](mailto: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](mailto:mikael.tuma@smidap.fr)