



nfm

NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

Arnauld MANNER NFM & Jean-Marc JACQUETTE CRC Normandie

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

Avec l'appui de :



COMITE REGIONAL
CONCHYLICULTURE
NORMANDIE/MER DU NORD

La Pêche de Normandie

NORMANDIE

La Normandie : un environnement naturel riche !

2^{ème} Région de Pêche Maritime Française !



~600 Bateaux
de pêche artisanale



~2 400 Marins
dont 400 pêcheurs à pied



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



+ 100 000 T
de pêche artisanale



+240 000 K€
de pêche artisanale

nfm

NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

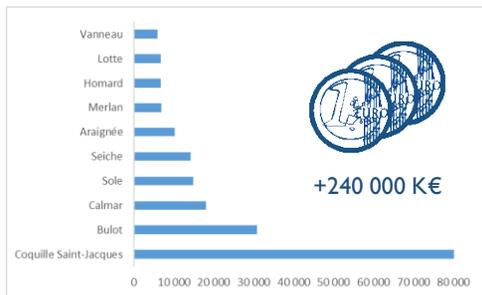
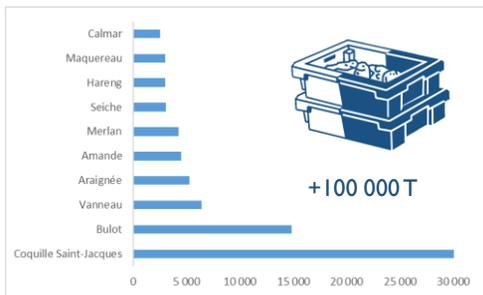
www.normandiefraicheurmer.fr

La Pêche de Normandie

La Normandie : un environnement naturel riche !



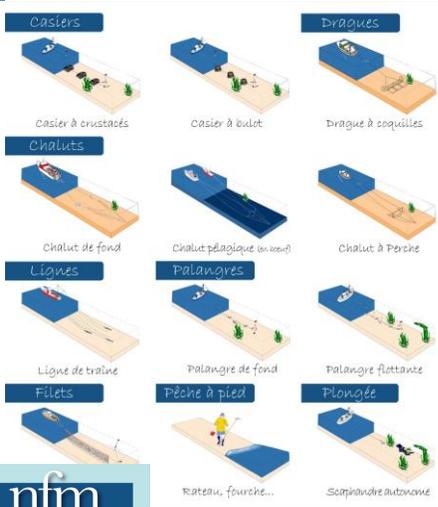
10 Principales Espèces



www.normandiefraicheurmer.fr

La Pêche de Normandie

La Normandie : un Environnement naturel riche !



+50 Espèces
d'intérêt commercial

+10 Métiers
ou Techniques de pêche



www.normandiefraicheurmer.fr

La Pêche de Normandie

NORMANDIE

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




2002
LR
Coquille St-Jacques
Corailée entière

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



En projet !
IGP
Coquille St-Jacques
de Normandie





2019
IGP
Bulot de la Baie
de Granville



En projet !
IGP
Hareng
de Fécamp









www.normandiefraicheurmer.fr

La pêche de Normandie

NORMANDIE

La région la plus engagée / Certification Pêche Durable MSC !




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



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



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











2017
Bulot
Baie de Granville
CRPM Normandie
Casier
6 000 T

En projets !

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

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










www.normandiefraicheurmer.fr

La Conchyliculture de Normandie

NORMANDIE

1^{ère} Région conchylicole française !



National
Normandie



980 hectares

120 000 Tonnes

25 000 Tonnes



310 kilomètres

55 000 Tonnes

16 500 Tonnes



300 Entreprises
3 350 Actifs et salariés
41 800 Tonnes
+ 120 Millions €

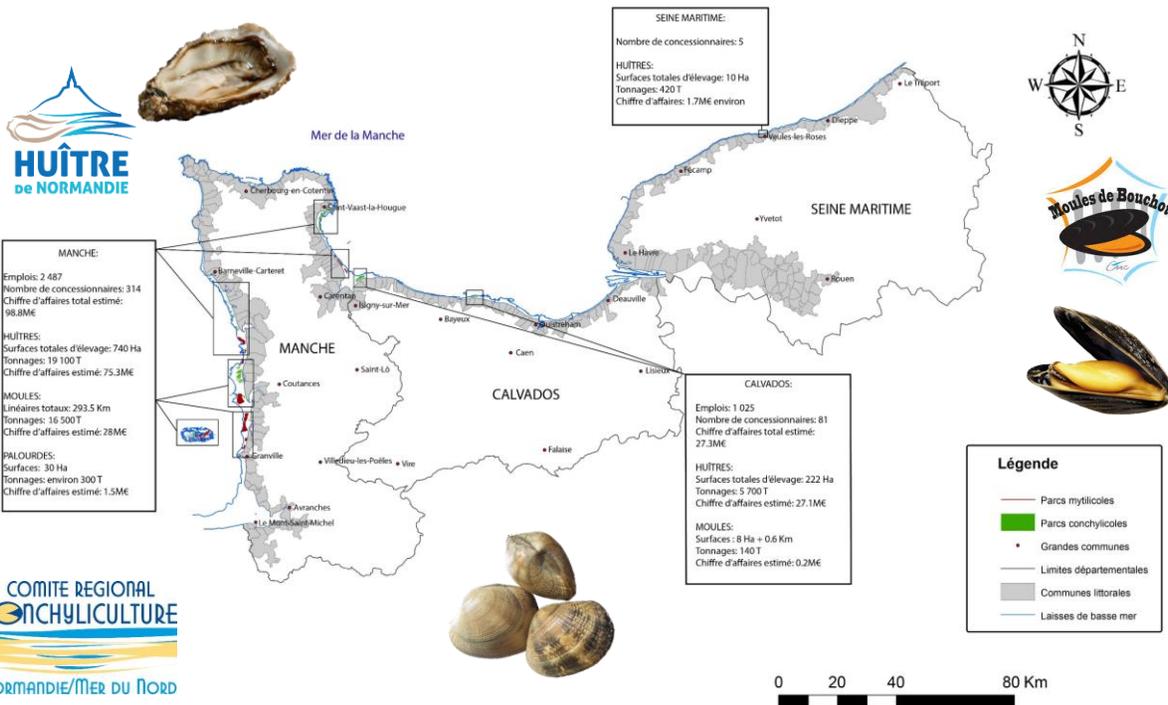
PALOURDES

300 tonnes

39 hectares



www.huitres-normandie.com



La Conchyliculture de Normandie

NORMANDIE

1^{ère} Région conchylicole française !

www.huitres-normandie.com

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les exigences de la loi Egalim !

Ben oui, et la loi Egalim dans tout ça ?

1^{ère} loi Egalim :

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

2^{ème} loi Egalim :

60% de viande / poissons durables et de qualité*

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

STG/LR : Moule de Bouchof
IGP : Bulot de la Baie de Granville
LR : Coquille et Noix de Saint-Jacques
IGP : Huître de Normandie

En projets :
 IGP : Coquille Saint-Jacques de Normandie
 IGP : Hareng de Fécamp

Homard du Cotentin
Bulot de la Baie de Granville
Hareng de Manche-Est
Sole de Manche-Est

En projets :
 Raie Bouclée de Manche-Est
 Coquille Saint-Jacques de Manche-Est

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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Les 4 astuces pour favoriser le local :

- Segmenter le marché « Poisson frais » !
- Préciser une liste d'espèces spécifiques !
- Convenir d'un prix lissé à l'année !
- Intégrer un circuit de livraison existant, ou coordonner les commandes !



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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Il faut segmenter le marché du « Poisson frais » !

Hormis quelques mareyeurs locaux, capables de proposer du surgelé (mais seulement pour quelques espèces), la majorité d'entre eux ne sont en capacité de répondre à la commande de la restauration collective, que si celle-ci est spécifique au lot « Poisson frais ».

Les marchés publics incorporant aussi le lot « Poissons surgelés », voire d'autres lots, verront principalement des **grossistes** répondre. Ceux-ci proposeront essentiellement des **produits d'importation**, souvent moins qualitatifs, qui représentent aujourd'hui près de **70% de la consommation française de produits de la mer**.

La dissociation du lot « Poisson frais » peut aussi permettre de sortir de l'obligation de recourir à une procédure d'appel d'offre.



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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Des poissons adaptés à la RHF



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

Roussettes, Emissole, Hâ, Raies


www.normandiefraicheurmer.fr

Les adaptations de la Filière Pêche de Normandie

NORMANDIE

Des pratiques de préparation adaptées à la RHF !

Le Mareyage : la solution pour un approvisionnement local !

Les navires de pêche ne peuvent commercialiser que des produits non préparés (poissons et coquillages entiers).

Seuls les ateliers de mareyage disposent d'un agrément sanitaire pour préparer les produits de la pêche.

Ils proposent des **produits prêts à cuire** :

- o des poissons entiers parés,
- o des coquillages entiers nettoyés, ou décortiqués
- o des **filets de poissons avec ou sans peau**,
- o des **filets sans arêtes**,
- o du **portionnage** (filets, pavés, tronçons, darnes)...

Ils sont la plupart du temps commercialisés frais, mais certains mareyeurs peuvent aussi proposer des produits surgelés (pour quelques espèces) ou des produits cuits (bulot, crustacés).



Du sans arêtes, y compris sur des petits poissons !

Les mareyeurs ont développé leur savoir-faire à vos besoins. Le filetage des poissons et la **coupe en V** (V-cut) leur permet de proposer des filets sans arêtes, y compris pour les **petits poissons** : grondins, tacaud, dorade...



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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Attention de bien préciser les noms communs et scientifiques !

Ils sont indispensables pour éviter les confusions...

Vértable
Coquille Saint-Jacques
Pecten maximus



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

Pétoncles et Vanneaux

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

Lotte désigne plusieurs espèces et origines...



Baudroie (*Lophius piscatorius*)



Lotte américaine (*Lophius americanus*)

Rouget désigne plusieurs espèces et origines...



Rouget barbet (*Mullus surmuletus*)



Grondin Rouge (*Aspitrigla cuculus*)



Rouget du Sénégal (*Pseudupeneus prayensis*)

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

Lieu est aussi imprécis !



Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)



Lieu noir (*Pollachius virens*)



Merlu (*Merluccius merluccius*)



Colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*)



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

www.normandiefracheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Les cartes d'identités des poissons normands !

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

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

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



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

www.normandiefracheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !



Pourquoi convenir d'un prix lissé ?

La pêche artisanale est une activité de capture soumise aux aléas : climat, marées, disponibilité de la ressource, saisonnalité des espèces, etc. Par ailleurs, les ventes sont effectuées aux enchères !

Les **fluctuations de cours** sont donc très importantes et il est quasiment impossible pour les mareyeurs locaux de garantir un prix et la disponibilité d'une espèce donnée, parfois même sur quelques jours, y compris pour des espèces réputées de faible valeur.

A l'échelle d'un appel d'offre ou d'une négociation tarifaire, il faut pouvoir raisonner sur un **prix lissé à la part, annuel ou semestriel**, et une liste d'espèces suffisamment diversifiée, parmi lesquelles le mareyeur pourra faire son marché, en fonction des opportunités du moment.

Selon l'**amplitude de prix** consentie autour du prix lissé, le mareyeur pourra régulièrement proposer des **espèces de plus forte valeur**.



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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les 4 astuces pour favoriser le local !

Intégrer un circuit de livraison existant ou coordonner les commandes !

La demande en poisson frais de la restauration collective est relativement éparpillée (nombreux lieux de livraison), souvent irrégulière (1 à 2 fois / semaine, rarement tous les jours) et relativement limitée (quelques kg / site / livraison). Cela complexifie la mise en place des circuits de livraison.

Sauf à avoir des coûts de transport prohibitifs, il est donc plus facile pour un restaurant individuel d'intégrer un **circuit de livraison déjà existant**, ce qui limite toutefois le choix aux mareyeurs qui desservent à proximité.

Une **coordination** peut également permettre à un mareyeur d'assurer une **livraison groupée** sur un site unique ou sur du multi-site à l'occasion d'une tournée dédiée ou rallongée (date de livraison commune).

La **mutualisation des commandes** peut être formalisée par un groupement de commande ou entre plusieurs établissements d'un même secteur géographique.



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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les Fournisseurs normands !

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les autres astuces dans le cadre des appels d'offre !

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les supports d'information NFM / Fournisseurs !

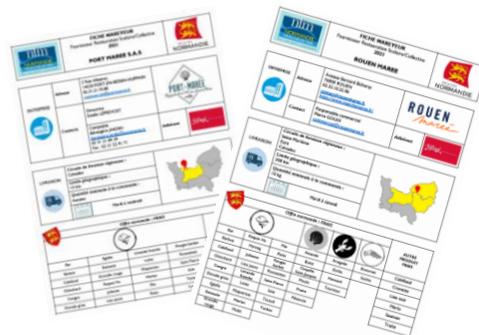


Où obtenir des infos sur les fournisseurs ?

Cartographie des fournisseurs



J'achète normand dans mon établissement



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



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

www.normandiefraicheurmer.fr

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

NORMANDIE

Les supports d'information NFM / commande publique !



Des outils pour m'aider dans la commande publique ?

Découvrez la

« Boîte à Outil Normande
de la Commande Publique »



<https://www.normandie.fr/>

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

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



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

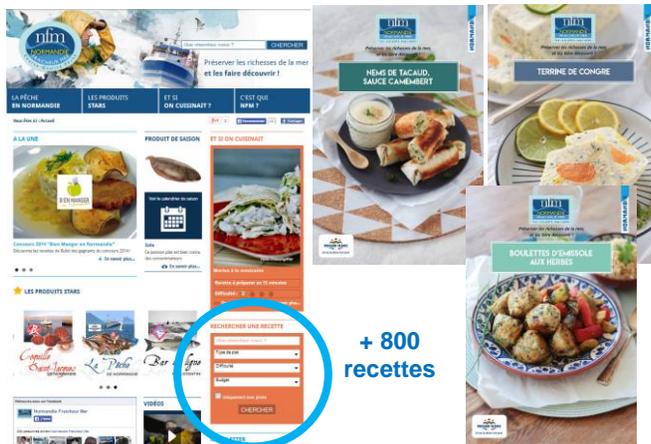
www.normandiefraicheurmer.fr

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



Des idées recettes ?

Retrouvez nous sur www.nfm.fr !



+ 800 recettes



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

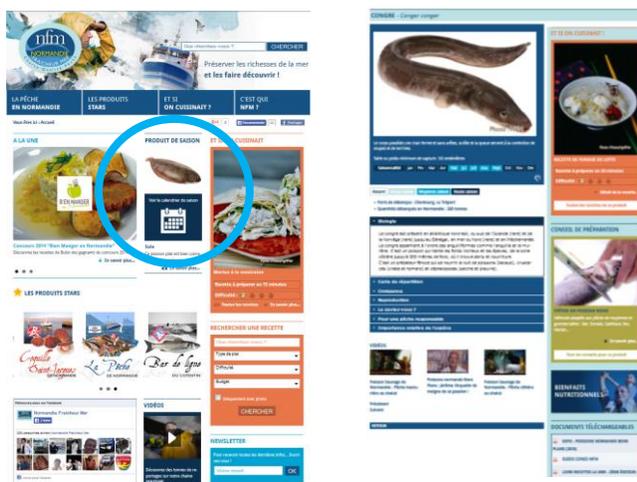
www.normandiefraicheurmer.fr

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



Des infos espèces ?

Retrouvez nous sur www.nfm.fr !



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

www.normandiefraicheurmer.fr



NORMANDIE

Merci de votre attention !

Du poisson normands dans les assiettes de nos enfants ?

OUI, avec l'implication de tous les acteurs !

nfm

NORMANDIE
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

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

Avec l'appui de :

