

Valorisation des produits de la mer en restauration collective



Josselin DROFF
Claudio PIRRONE
Bertrand LE GALLIC

Workshop - SUCCESS Project
European Commission

H2020 program under grant agreement No 635188



Plan de la présentation

- ① Introduction
- ② Données et méthode
- ③ Résultats et discussion
- ④ Eclairages complémentaires (cas d'étude)
- ⑤ Débat



1.Introduction

- **Produits de la mer (PDM) => bénéfiques santé & attentes qualité**
 - **Composants essentiels** (protéines, minéraux, acides gras, etc.)
 - Mais...en **Europe** consommation en **dessous des recommandations** (Pieniak et al., 2010; Welch et al., 2002)
 - **Attentes fortes** des consommateurs des “**signes de qualité**” (Ex. frais, labellisés, produits locaux, etc.)
- **« Blue Growth » - Commission Européenne**
 - **Objectif:** Améliorer la **compétitivité et soutenabilité** du secteur PDM
 - Quels **potentiel de marché** pour des produits susceptibles d'améliorer la **compétitivité du secteur PDM** (pêche et aquaculture)?
- **Motivations de l'étude:**
 - Quelle **place dans la restauration collective** pour les PDM avec signes de différenciation?
 - Quelles **pratiques « vertueuses »** sont mises en place?



2. Données et méthode

- **Restaurants scolaire des écoles primaires:**
 - Gérés par les **villes** = **comparaison** de « politiques publiques »
 - **Accès** facilité aux **données** (**Site Internet** des collectivités)
 - Public **jeunes enfants**:
 - « *Sanctuaire de la nation* » (Poulain, 2002)
 - « Laboratoire » pertinent sur les **pratiques durables et émergentes**
- **Collecte des données:**
 - **2 690 menus**
 - **115 villes** (95 villes + 20 arrondissements parisiens)
 - **Période: fin février 2016 ---> début avril 2016**
 - **But= obtenir 20 jours** sur la même période pour toutes les villes
 - GEM-RCN (poisson): **4 plats à base de poisson sur 20 menus consécutifs**
 - **Variables:**
 - Occurrences
 - Transformation en « taux » (ex. nbre occurrences / nbre de jour saisis)



2. Données et méthode

Première dimension : le processus de transformation en 4 catégories

	Catégorie 1 (C1)	Catégorie (C2)	Catégorie 3 (C3)	Catégorie4 (C4)
Description:	<ul style="list-style-type: none"> -PDM plat principal - Morceaux (filet, dos, etc.) - Moins dénaturé possible 	<ul style="list-style-type: none"> - PDM plat principal - PDM pané (couvert de chapelure et frit) 	<ul style="list-style-type: none"> - PDM plat principal - Préparation à base de PDM (PDM + autres ingrédients) 	<ul style="list-style-type: none"> - PDM en entrée - PDM en petites quantités ou en accompagnement
Exemples:	Filet de poisson, filet d'églefin, dos de cabillaud, pavé de saumon, poisson fileté meunière, marmite de poisson, dés de colin, cubes de hoki, calamars, moules, ...	pépites de poisson, poisson pané, croquettes de poisson, beignets de poisson, croustillants de poisson, ...	lasagnes au saumon, brandade de saumon, bolognaise au thon, Parmentier au poisson, tarte au thon, gratin de la mer, ...	surimi, sardines à l'huile, miettes de thon en salade, salade fruit de mer, rillettes et terrines (maquereau, thon, saumon, sardines).

PDM: Produits de la Mer

Source: Classification proposées par les auteurs

2. Données et méthode

Deuxième dimension : les différents signes de différenciation

	Frais	Durable	Local	autre
Description	PDM qui ne sont pas présentés à l'état vivant et qui n'ont subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, à l'exception de l'action du froid au-dessus de leur point de congélation.	PDM avec mention explicite d'un label stipulant un produit issu de pêche durable et responsable (<i>Marine Steward Ship Council, Friends of the sea,</i>).	Mention explicite d'un approvisionnement "local" ou régional	PDM sans label spécifique explicitement mentionné
Exemples	Pavé de saumon frais, églefin frais, dos de cabillaud frais, poisson meunière frais, etc...	Hoki « pêche durable », filet de colin MSC, Bâtonnets de poisson blanc MSC, etc...	Filet de poisson (origine : port de pêche de Keroman, Lorient), Poisson acheté à la Rochelle, pêché en Atlantique NE. etc...	Steak de thon albacore, cabillaud, médaillon de merlu, filet de hoki, colin meunière, etc...

PDM: Produits de la Mer

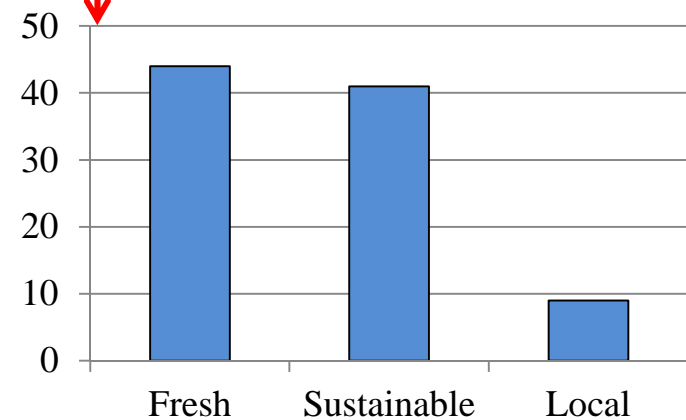
Source: Classification proposée par les auteurs

3. Résultats et discussion

	Occurrences	%
C1	563	58%
C2	107	11%
C3	140	14%
C4	157	16%
Total	967	100%

Catégorie 1	Occurrences	%
Non labellisés	484	86%
Labellisés	79	14%
Tota	563	100%

- Les **produits transformés** ne sont pas majoritaires
- Le **pané** = 11% du total des PDM
- Le **produit labellisé** n'est pas majoritaire:
 - 14% de C1 (79 occ./563)
 - 10% de C2 (11 occ./107)
 - 5% de C3 (8 occ. / 140)



3. Résultats et discussion

Catégorie de produit	Indice de labellisation	Indice de Gini
Viande	42	0.46
Végétaux	28	0.45
Produits laitiers	15	0.46
Produits de la mer	9	0.79

- **Indice de labellisation (lecture):**
 - En moyenne, pour 100 occurrences de viande, 42 labels
 - En moyenne, pour 100 occurrences de PDM, 9 labels
- **Indice de Gini (lecture):**
 - indice proche de 1, pratique relativement concentrée
 - indice proche de 0, pratique relativement dispersée



Conclusion: relativement **moins de « labels »** pour les produits de la mer que pour les autres catégories de produits (viande, végétaux, PL)



3. Résultats et discussion

- « **Effet littoral** » sur l'offre de PDM ?
 - **Littérature** => la localisation a un effet sur la consommation de PDM
 - **Tests statistiques:** comparaison offre PDM pour « ville dans un dép. littoral » et « ville dans dép. non-littoral »



- **Résultats:**

- **Différence significative:**
 - « Total PDM »
 $(\sum C1 + C2 + C3 + C4) (x 1,2)$
 - « C4 » (PDM en entrée) (x2)
- **Pas de différence significative:** C1, C2, C3 ni aucune des formes de label (frais, durable, local)

- **Interprétation:**

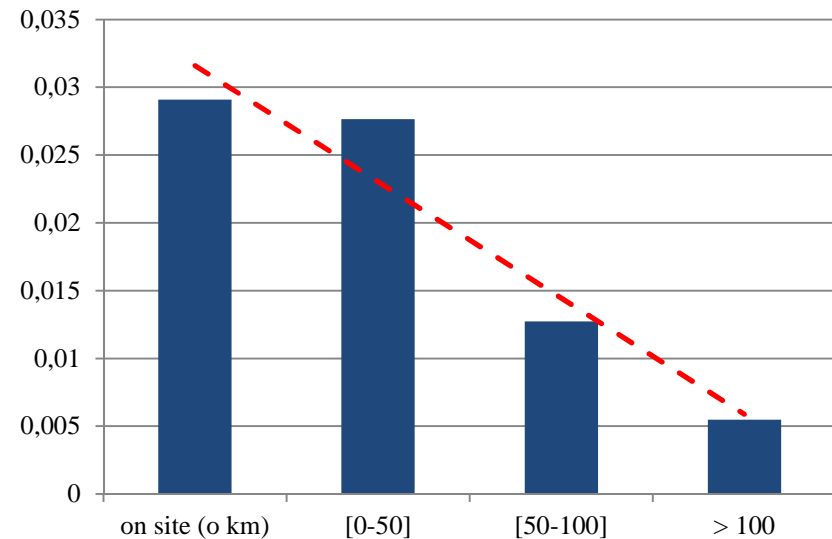
- Existence d'un **effet littoral** sur offre globale PDM => liens culturels avec le produit
- Effet « **tiré par les entrées** »: Valorisation « par le bas » ?
- Pas de valorisation « par le haut » (i.e. par les différents « labels ») sur les territoires côtiers



3. Résultats et discussion

- **Poisson frais:**
 - Produit **noble**...mais aussi contraint d'un point de vue **logistique!**
 - Lien avec les **sources d'approvisionnement?**
- **2 sources possibles:**
 - **Marchés de gros** vendant des PDM (1) ou **criées** (2)
 - Distance à la **source d'approvisionnement la plus proche**

Relation taux PDM frais et distance la plus courte entre (1) et (2)



- Plus on est loin, plus le taux est faible
- La **distance =rôle** sur l'offre (au-delà de 50 km?)

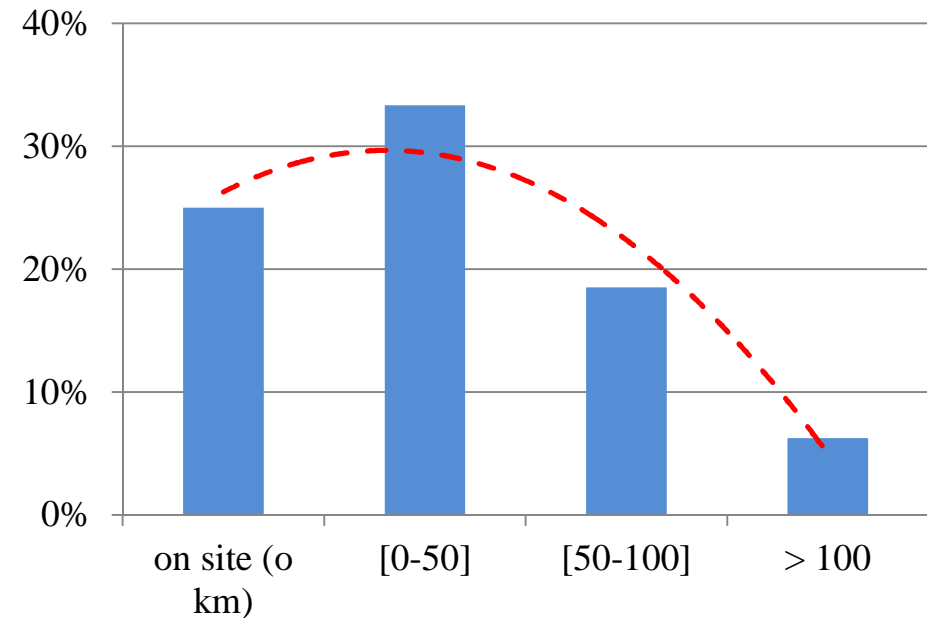


3. Résultats et discussion

- **Lecture:**

- **25% des villes proposant du frais** ont une source d'approvisionnement **sur place**
- **58% des villes proposant du frais** sont localisées à une distance entre **0 et 50 km**

Villes proposant du poisson frais et distance à la source d'approvisionnement la plus proche



- **Conclusion:**

- Plus la **distance augmente**, plus le **nombre de villes** faisant du frais **diminue**
- **Rebond** entre 0 et 50 km = « Effet Rungis »
- Cela n'empêche en aucun cas les « **outliers** » (i.e. villes situées à plus de 100 km)



3. Résultats et discussion

- **Un « effet Paris » ?**

- **Tests statistiques:** comparaison offre PDM pour « Arrondissements Paris » et « reste de la France »



- **Résultats: différences notables Paris/ province**

- **Pas de différence significative:** C1, C2, C3 ni « Total PDM » ($\sum C1 + C2 + C3 + C4$)
- **Différence significative:**
 - **Avec signe de différenciation:** « Frais » (x 3,75), « Durable » (x 9,5)
 - **Les entrées (C4):** en province, taux de PDM en entrée est 1,5 fois sup. Paris

- **Interprétations:**

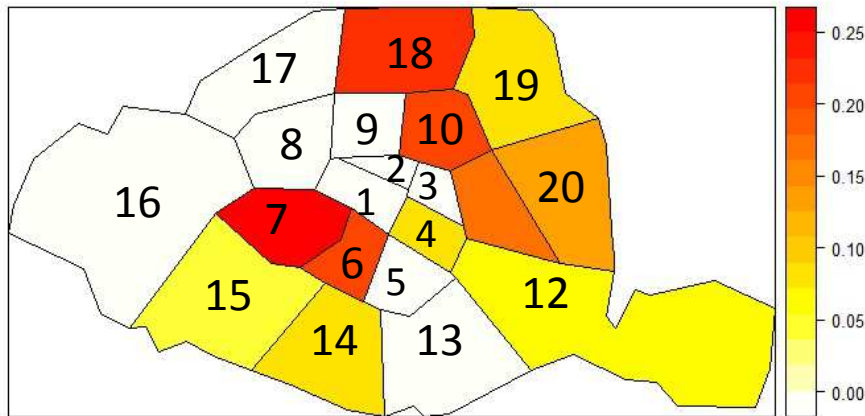
- **Proximité** avec marché de Rungis
- Meilleure **pénétration des labels PDM pêche durable** sur la capitale
- Effet **revenu**
-



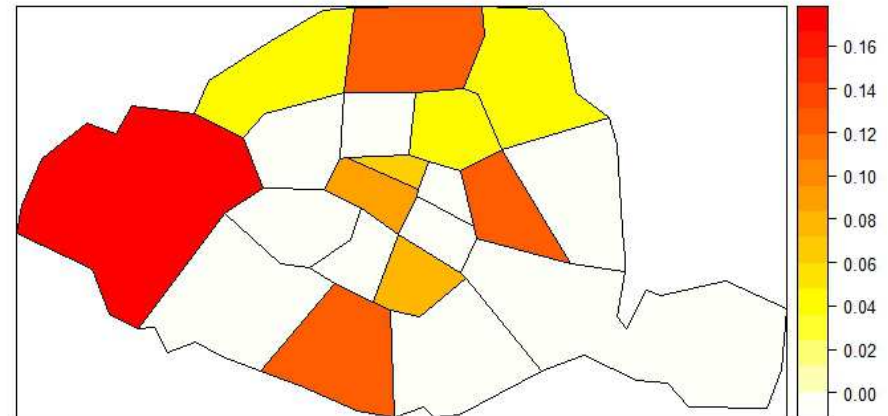
3. Résultats et discussion

Ne pas conclure à une homogénéité des comportements sur Paris!

Taux de PDM « durable »



Taux de PDM « frais »



Accent sur PDM durable

6^{ème} arr. 6 occ / 24 repas
18^{ème} arr. 5 occ / 23 repas
7^{ème} arr. 5 occ / 24 repas

Accent sur PDM frais

16^{ème} arr. 4 occ / 14 repas
1^{er}, 2^{ème} et 5^{ème} arr. 2 occ / 24 repas

Accent sur durable & frais

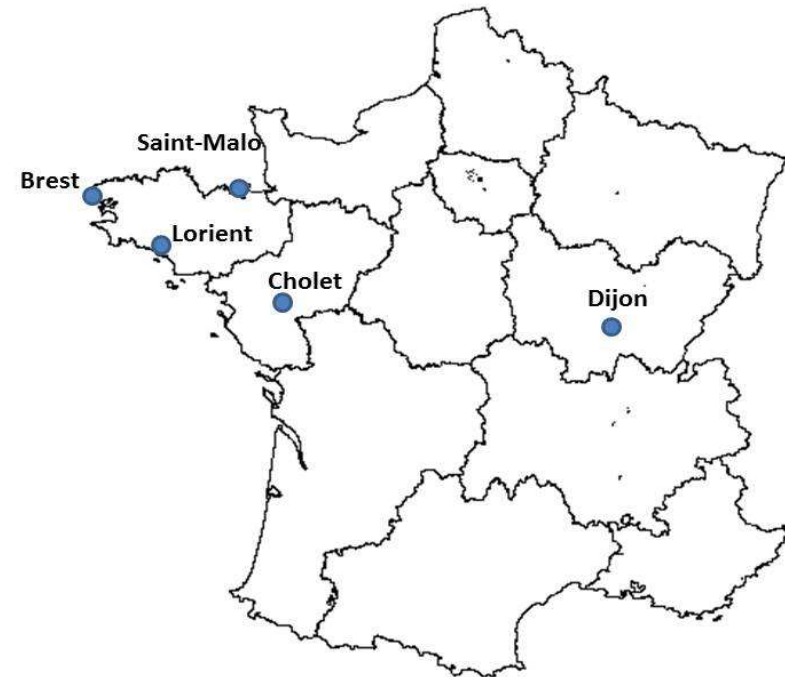
10^{ème}, 11^{ème}, 14^{ème}, 18^{ème} et 19^{ème} arr.
=> Panachage frais / durable



4.Travail de terrain: cas d'étude

- **Entretiens semi-directifs:**

- Une **vingtaine d'entretiens (1h à 2h)**
- **5 villes :**
 - Brest (29)
 - Cholet (49)
 - Lorient (56)
 - Dijon (21)
 - Saint-Malo (35)



- **Personnes rencontrées:**

- **Responsables de site :**
 - Régie
 - Conçédée
- **Gestionnaires de collectivités locales** (administratifs, diététiciens, etc.)
- **Elus**



4.Travail de terrain: cas d'étude

Les 5 villes et les choix en termes de produits de la mer

Ville	Frais (date)	Durable (date)	Local (date)
	Oui (années 1970)		
	Oui (années 1980)		
	Oui (2006)		
	Oui (2007)		
	Oui (2008)		



4.Travail de terrain: cas d'étude

L'approvisionnement en frais : une multiplicité d'approches

Lorient



Achats à 3 jours, « selon arrivages »

Dijon



Planification à 3 semaines, espèces prédéfinies

Cholet

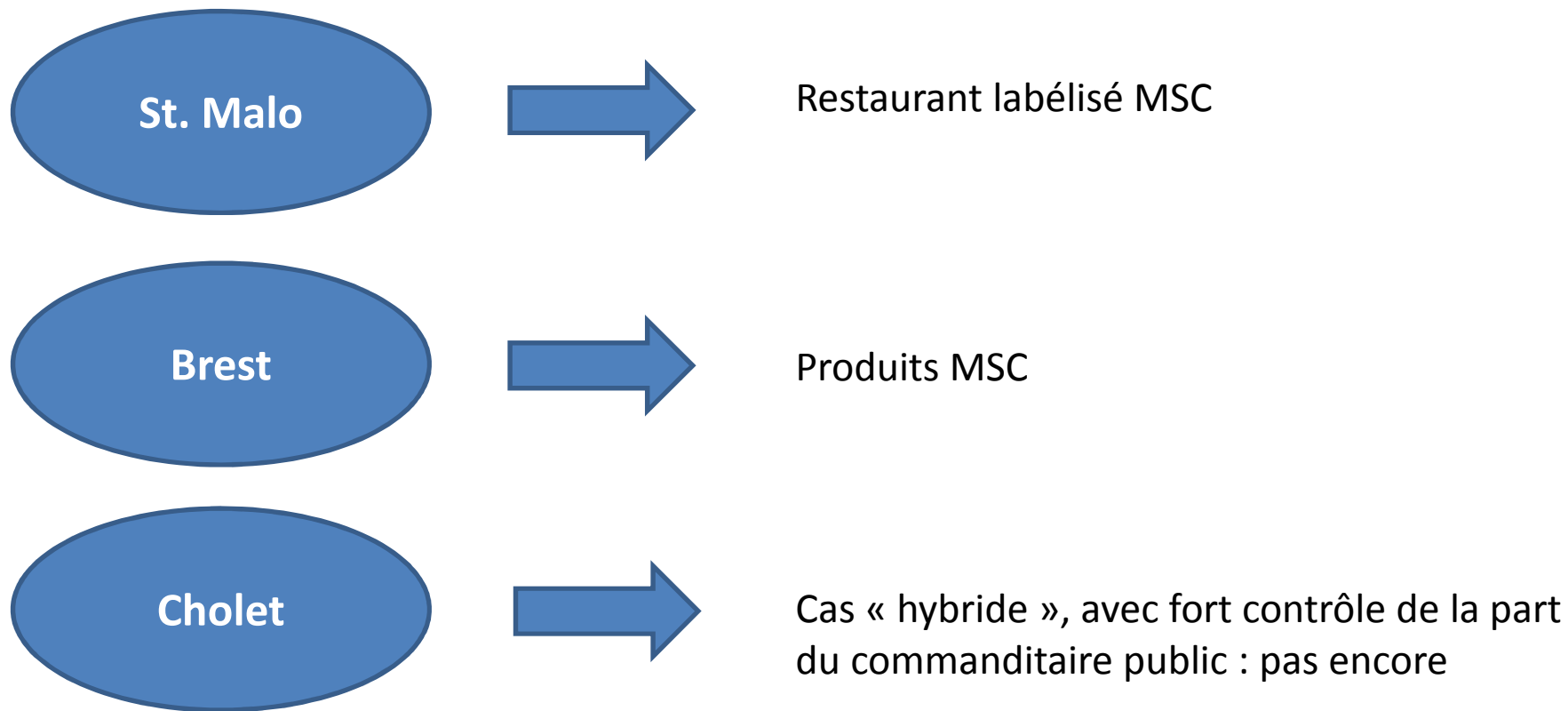


Planification à 2 mois, espèces prédéfinies



4.Travail de terrain: cas d'étude

La labellisation environnementale : une spécificité de la restauration en concession



4.Travail de terrain: cas d'étude

Le « local » : réservé aux côtiers ... et à spécifier



PAMIERS (Ariège)

St. Malo



Partenariats locaux (ex. Compagnie des Pêches)

Brest



Finistère, Sud Bretagne

Lorient



Accord cadre – 3 fournisseurs lorientais
Communication sur la Bretagne:
« poisson débarqué et travaillé en Bretagne »



4.Travail de terrain: cas d'étude

Éducation et animation : une priorité ... qui reste dans l'ombre ...

- **Brest :**
 - hormis la mention explicite « pêche durable » et « poisson frais » sur les menus, la ville déclare ne pas être assez active sur la mise en valeur de la qualité du poisson
- **Lorient :**
 - peu d'opérations spécifiques en raison notamment de complexité de mise en œuvre (25 restaurants)
- **Cholet :**
 - pas d'animations régulières sur le thème des produits de la mer
- **Dijon :**
 - pas d'opérations régulières de sensibilisation et d'éducation aux produits de la mer



4.Travail de terrain: cas d'étude

... avec l'exception de Saint-Malo

- **Graine de pêcheur (une fois par trimestre) :**
 - programme conçu par le **MSC**
 - **pour** : enseignants, parents, personnel des cantines
 - **S'adresse aux enfants:**
 - Sensibilisation à la pêche durable et la consommation responsable.
 - Prise de conscience du rôle du consommateur dans la préservation des océans.



- **Visites de bateaux**

- **Animations « Seaweb » :**

- Découverte d'objets divers liés à la mer

- **« Doudou des mers »**

- Concours de dessin, avec doudou créé sur le modèle



4.Travail de terrain: enseignements

Absence d'un modèle de référence unique

- **On peut !**

- La faisabilité de l'introduction des PDM, notamment des produits frais, n'est que faiblement influencée par les conditions géographiques des villes.
 - Confirmé par l'analyse globale à l'échelle française.
 - Le rôle logistique joué par les marchés de gros pour l'approvisionnement des territoires non côtiers (ex. Dijon, Paris, ...) paraît essentiel.
- La modalité de gestion (régie/concession) ne semble pas influencer l'introduction de PDM frais, en restauration scolaire.
- Les gestions concédés semblent plus sensibles aux démarches de type MSC.

- **Et on a intérêt à le faire !**

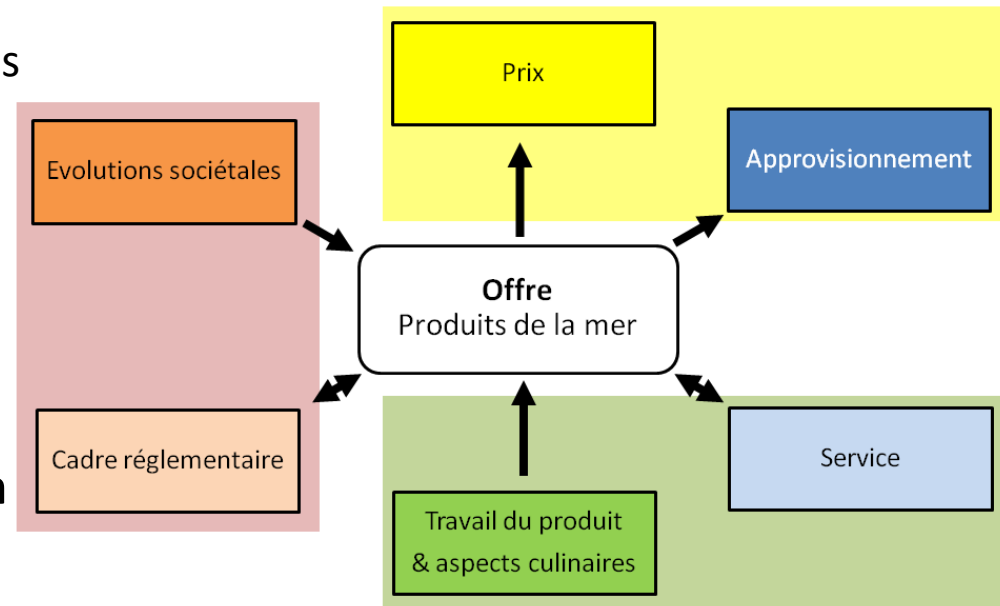
- Pour les **acteurs de terrain**, travailler le produit **frais** présente des **avantages**:
 - grammages
 - cuisson
 - moins de temps morts
 - ...



4.Travail de terrain: enseignements

Possibilité d'apprentissage mutuel, car les contraintes sont similaires

- **Nécessité de maîtriser les prix d'achat**
 - Et les coûts de production
 - prendre en compte les pertes
- **Nécessité de maîtriser l'approvisionnement**
 - goulets d'étranglement
 - contraintes fortes sur les espèces
- **Rendre acceptable un produit non banal aux enfants**
- **Respecter la réglementation**



4.Travail de terrain: perspectives

L'évolution implique des changements en cascade

Obstacles : prix - disponibilité

**Formation des acteurs
de la demande**

- personnel de cuisine
(cuissons, sauces, ...)
- personnel d'encadrement en salle
(accompagnement, sensibilisation, ...)
- personnel de direction
(avantages du frais, allotissement, ...)

**Privilégier le
pilotage par l'offre**

Adaptation de l'offre

- portionnement
- conditionnement
- arêtes
- ...

FILET DE CABILLAUD
PECHE EN ATLANTIQUE NORD EST
ISLANDE ET FEROE Engin de pêche LIGNE ET HAMECON

Ingrédients:

Gadus morhua
Pêche durable selon le référentiel MSC
www.msc.org/fr MSC-C-53839

Conseils d'utilisation:

A conserver entre 0 et 4°C
Conditionné sous atmosphère protectrice

PECHE
DURABLE
MSC
www.msc.org/fr





Merci pour votre attention
et place au débat!



Références <°(((><

Bouillaux, C., 1999. *La consommation du poisson en restauration scolaire municipales. Bilan et perspectives*, Université d'Angers (ESTHUA), Angers.

Carlucci, D. et al., 2015. Consumer purchasing behaviour towards fish and seafood products. Patterns and insights from a sample of international studies. *Appetite* 81, 212–227.

Cronon, W., 1991. *Natures' metropolis. Chicago and the great West*. W.W. Norton, London.

GEM-RCN, 2015. Recommandation nutrition - GEM-RCN, juillet 2015. Ministère de l'Economie, de l'industrie et du numérique.

Guillonnet, V., Nouvian, C., 2010. *Le poisson dans la restauration scolaire: nos enfants mangent-ils des espèces menacées?* Bloom.

Pieniak, Z. et al., 2010. Health-related beliefs and consumer knowledge as determinants of fish consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 23, 480–488.

Poulain, J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Puf.

Salladarré, F. et al. The demand for seafood eco-labels in France. *Journal of Agricultural & Food Industrial Organization* 8

Wessells, C. et al. 1999. Assessing consumer preferences for ecolabelled seafood: the influence of species, certifier, and household attributes. *American Journal of Agricultural Economics* 81, 1084–1089.

Welch, A. et al., 2002. Variability of fish consumption within the 10 European countries participating in the European Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study. *Public Health Nutrition* 5, 1273–1285.

