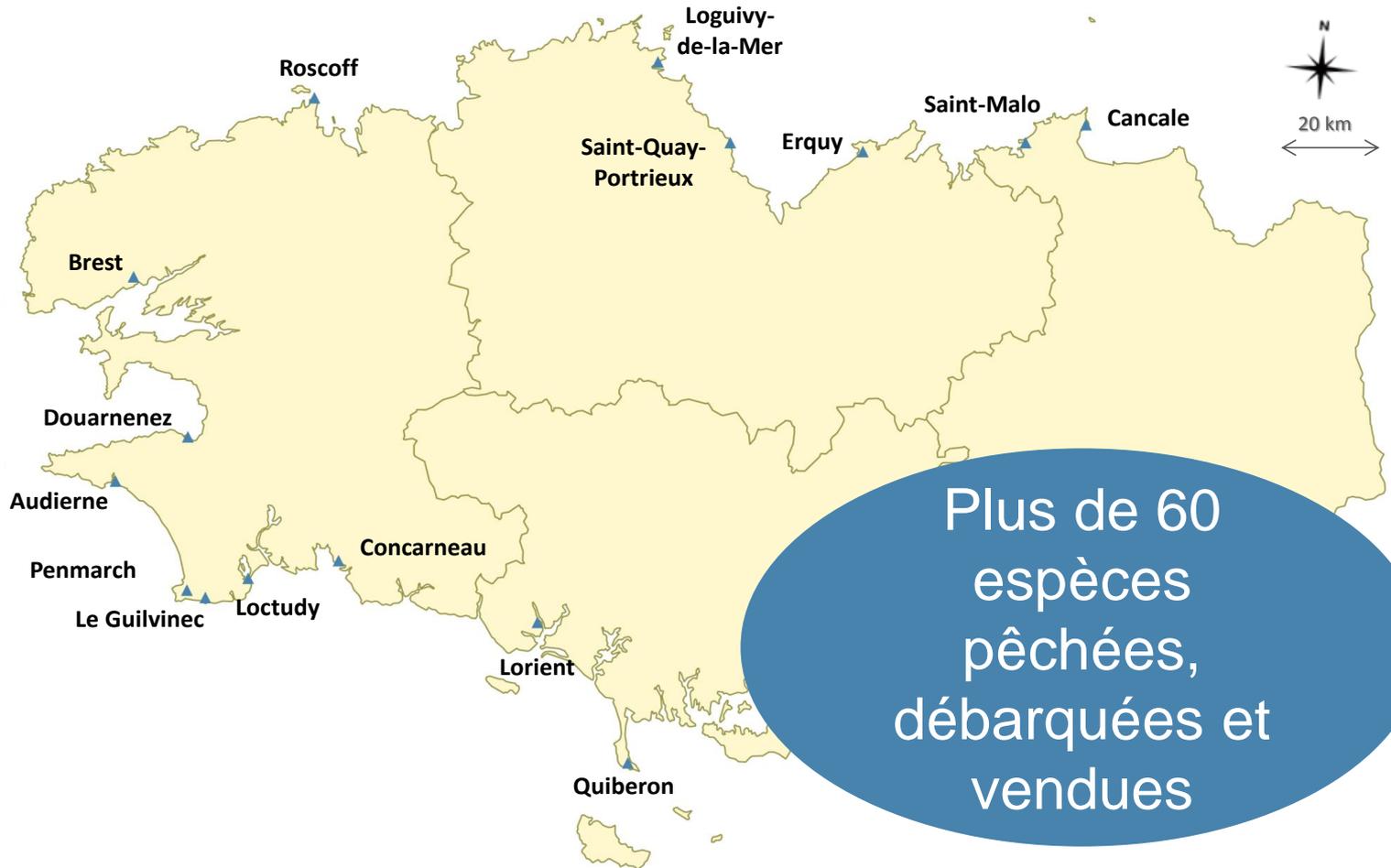


# Du bateau à l'assiette, comment mieux valoriser les produits de la mer bretons ?

Comment valoriser la diversité et  
la saisonnalité des espèces  
débarquées en Bretagne ?

# Diversité des espèces débarquées en Bretagne

✓ En 2012, dans les 14 halles à marée bretonnes

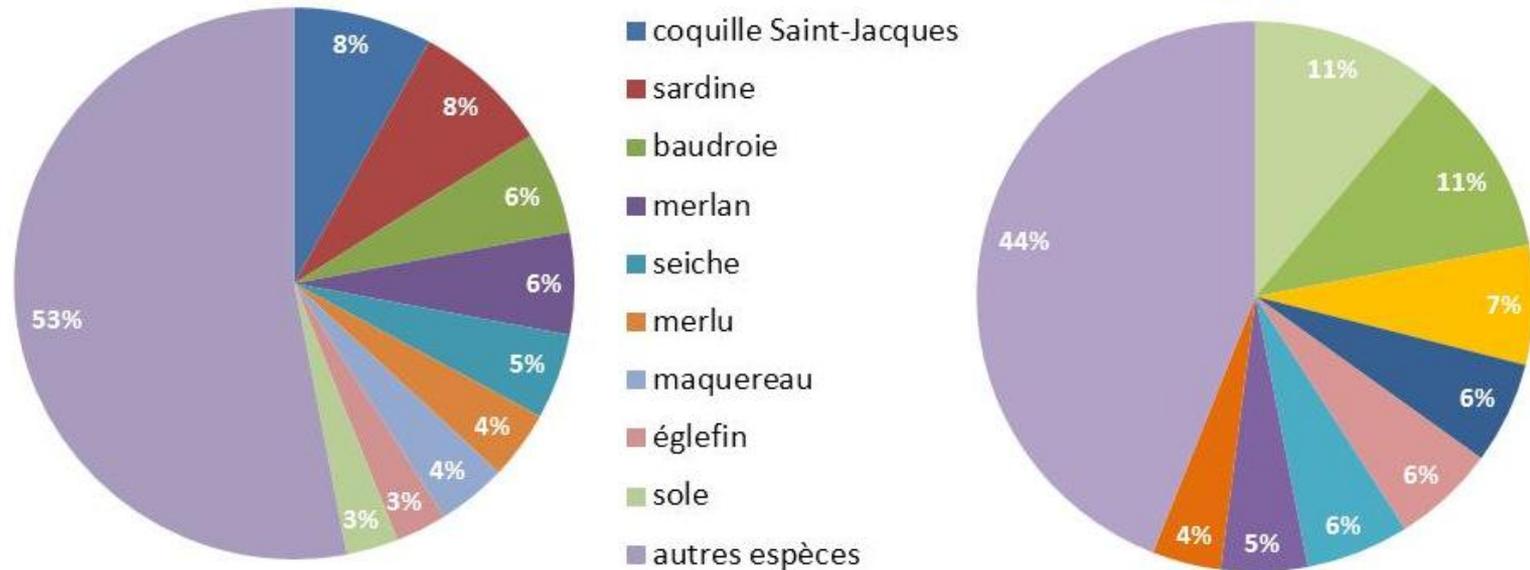


Source : FranceAgriMer, 2013

# Diversité des espèces débarquées en Bretagne

Comment valoriser la diversité et la saisonnalité des espèces bretonnes ?

- ✓ Aucune espèce n'est majoritaire dans les débarquements ...



... ni en volume ...

... ni en valeur.

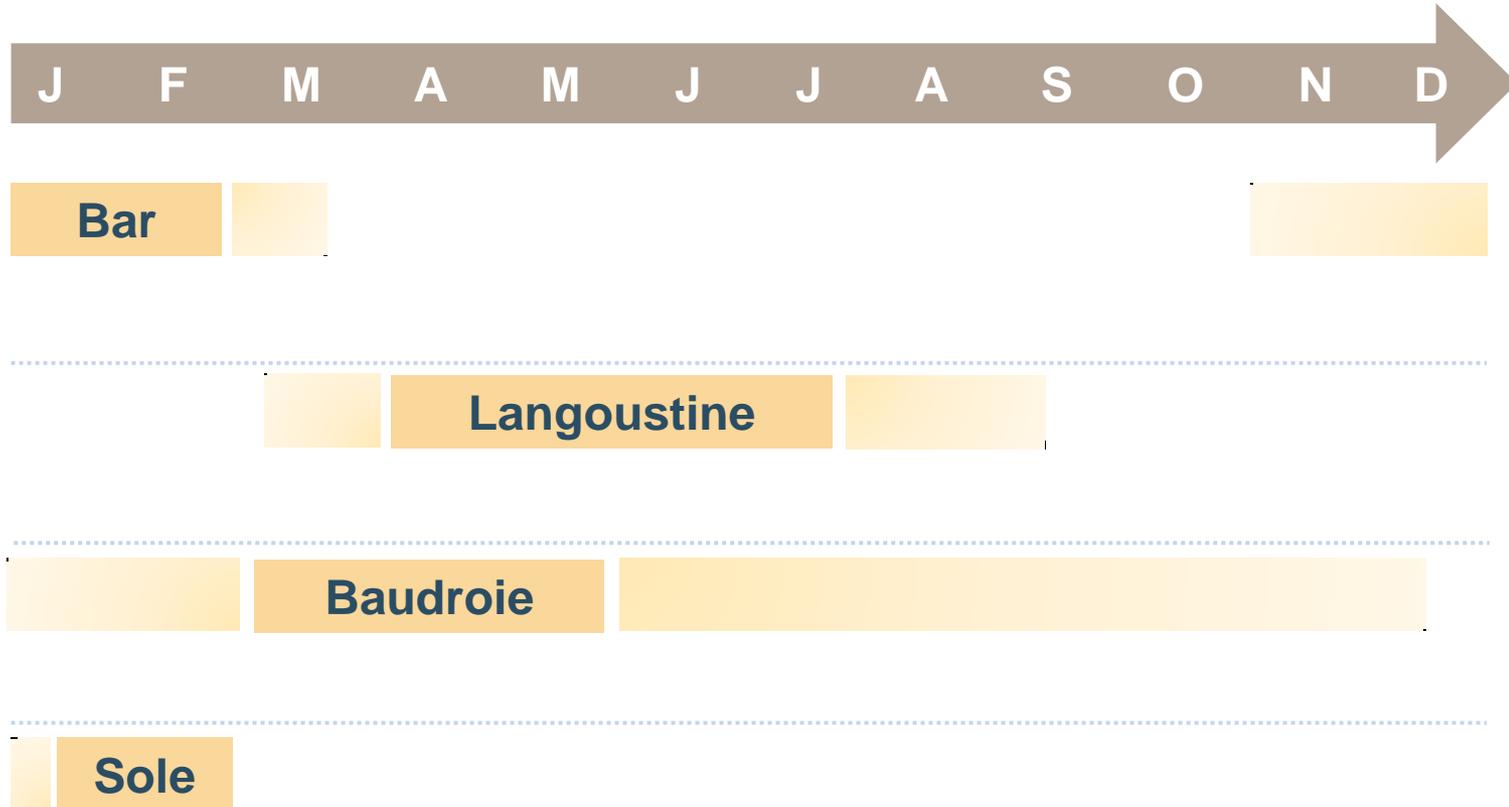
Source : FranceAgriMer, 2013

- ✓ Espèces exploitées pas toujours présentes sur les mêmes zones, caractéristiques de répartition ou migration qui varient sur l'année (cycles, rythmes biologiques)
  - SAISONNALITÉ DE RESSOURCE
  
- ✓ Exploitation de certaines espèces soumises à des réglementations
  - SAISONNALITÉ DE PRODUCTION
  
- ✓ Ces saisonnalités ne coïncident pas toujours

*Espèces sauvages : pics de production*

# Saisonnalité des espèces bretonnes

- ✓ Exemples de pics de **Production** pour certaines espèces



*Production plus ou moins concentrée sur l'année*

Source : FranceAgriMer, 2012

## CONSTAT

La Bretagne présente une réelle richesse en termes d'espèces débarquées

- ✓ très grand nombre d'espèces
- ✓ chaque saison a son « espèce phare »

***Mais diversité et saisonnalité mal valorisées auprès des consommateurs***

- ✓ En Bretagne
  - ✓ Une 50<sup>aine</sup> de références sur les étals en moyenne (*y compris références d'import et d'élevage*)

# Commerce de détail des produits de la mer en Bretagne

## ✓ Étals de détaillants indépendants



Des références typiquement bretonnes sur les étals

Source : Cogépêche, 2013

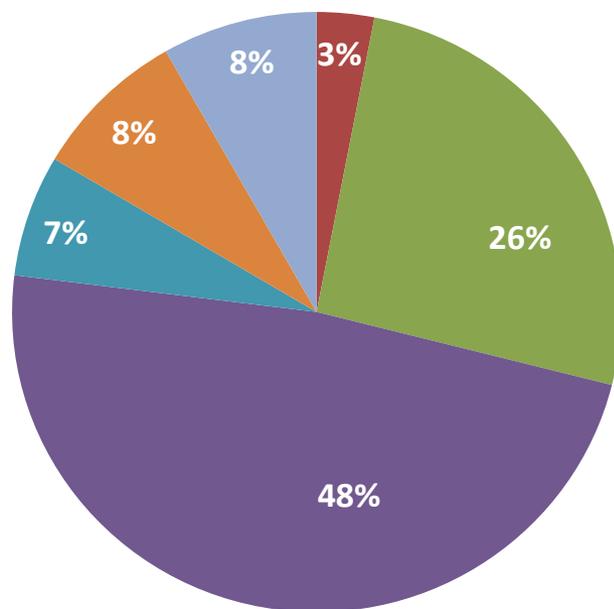
# Commerce de détail des produits de la mer en Bretagne

## ✓ Étals de détaillants indépendants

85 % des références sont bretonnes

43 espèces différentes

Pêche, produits entiers principalement



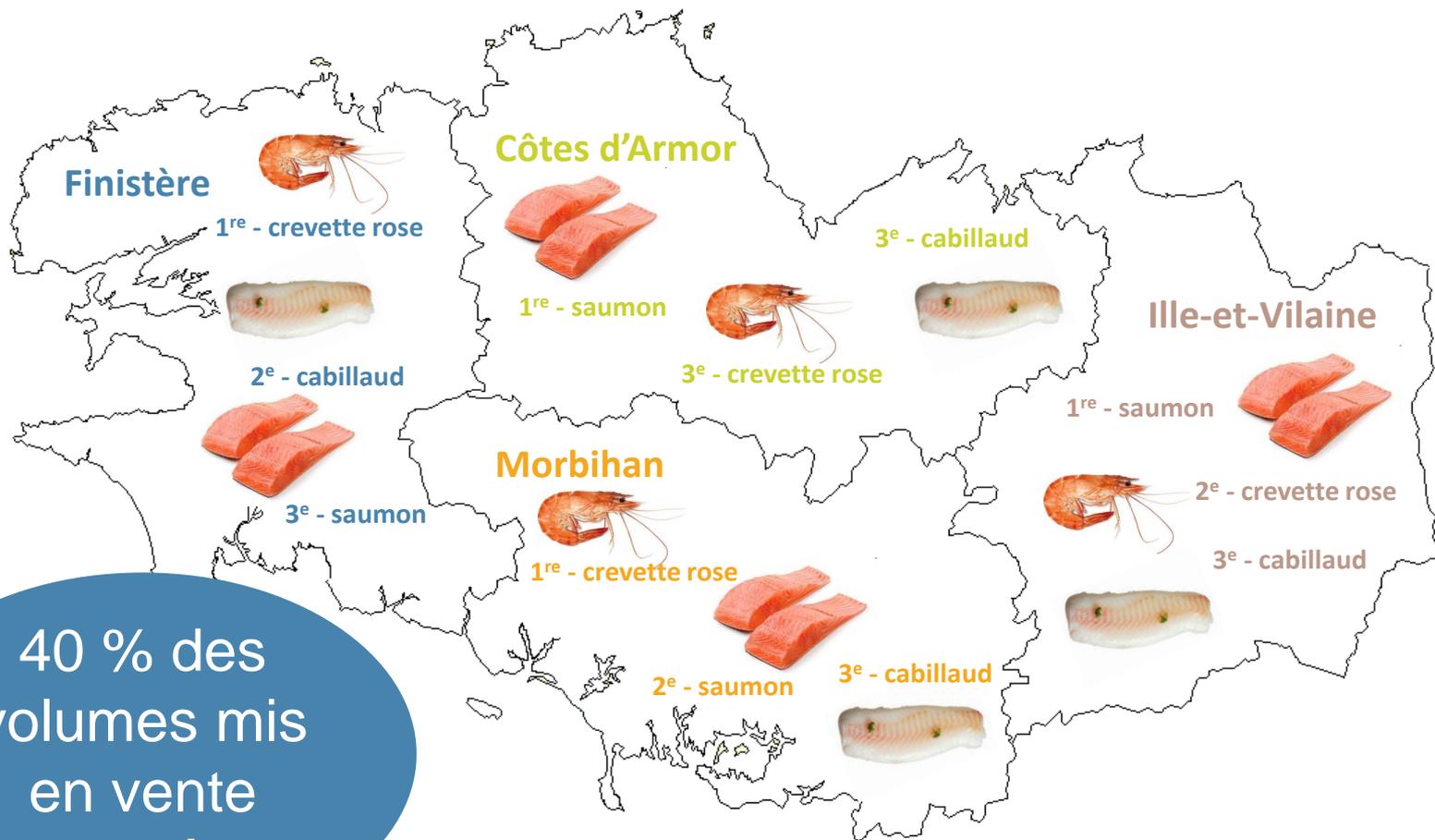
*Sources d'approvisionnement des poissonniers détaillants bretons*

- Centrales d'achats
- Grossistes
- Mareyeurs
- Halles à marée
- Pêcheurs
- Conchyliculteurs
- Import

Source : Cogépêche, 2013

# Commerce de détail des produits de la mer en Bretagne

- ✓ Étals de rayon traditionnels de la grande distribution



40 % des volumes mis en vente = 3 espèces

... dont 2 espèces principalement d'élevage et importées

Source : Cogépêche, 2013



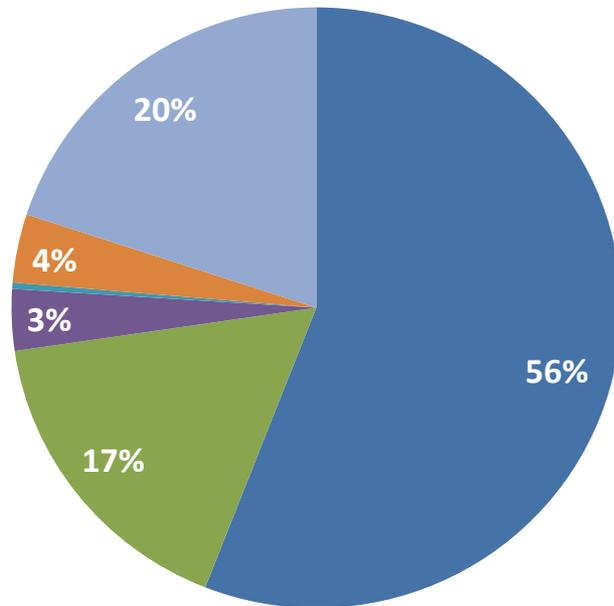
# Commerce de détail des produits de la mer en Bretagne

## ✓ Étals de rayon traditionnels de la grande distribution

30 % des références sont bretonnes en GMS

56 espèces différentes

Mais beaucoup d'import et d'élevage



*Sources d'approvisionnement des rayons marée de la grande distribution*

- Centrales d'achats
- Grossistes
- Mareyeurs
- Halles à marée
- Pêcheurs
- Conchyliculteurs
- Import

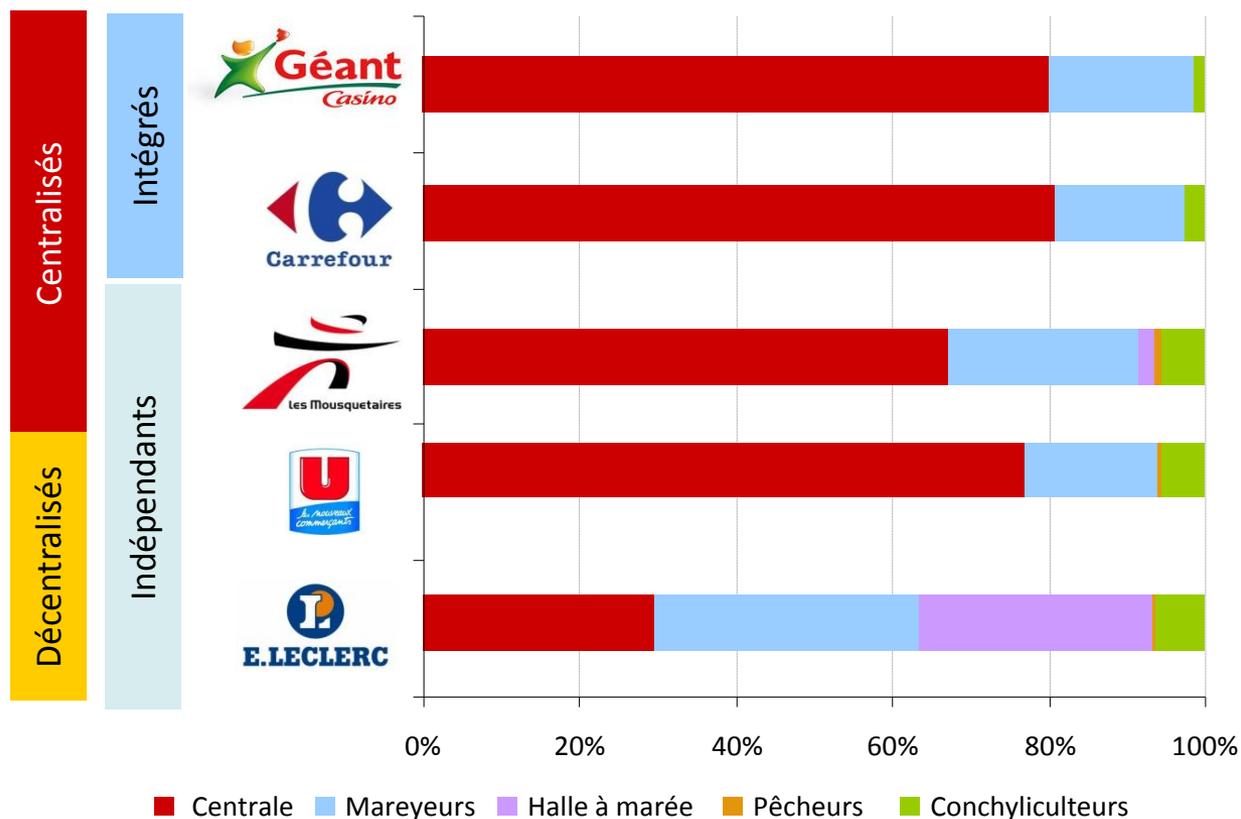
Source : Cogépêche, 2013

# Commerce de détail des produits de la mer en Bretagne

- ✓ Étals de rayon traditionnels de la grande distribution
  - Des fonctionnements qui permettent à certaines enseignes de s'adapter à l'offre et à la demande locale
- **Degré de centralisation : gestion et l'approvisionnement des GMS**
  - GMS centralisées : achètent une grande partie voire la totalité de leurs produits à une centrale
  - GMS décentralisées : peuvent effectuer une part de leurs achats de façon plus directe
- **Degré d'intégration : référencement de l'étal des produits de la mer**
  - GMS intégrées : homogénéité de l'offre entre tous les magasins à partir d'une politique merchandising uniforme
  - GMS indépendantes : peuvent décider de la composition de tout l'étal sous réserve de rentabilité

# Commerce de détail des produits de la mer en Bretagne

- ✓ États de rayon traditionnels de la grande distribution bretonne



Sources d'approvisionnement des rayons marée de GMS selon les enseignes

Source : Cogépêche, 2013



## Existence de plusieurs « saisonnalités »

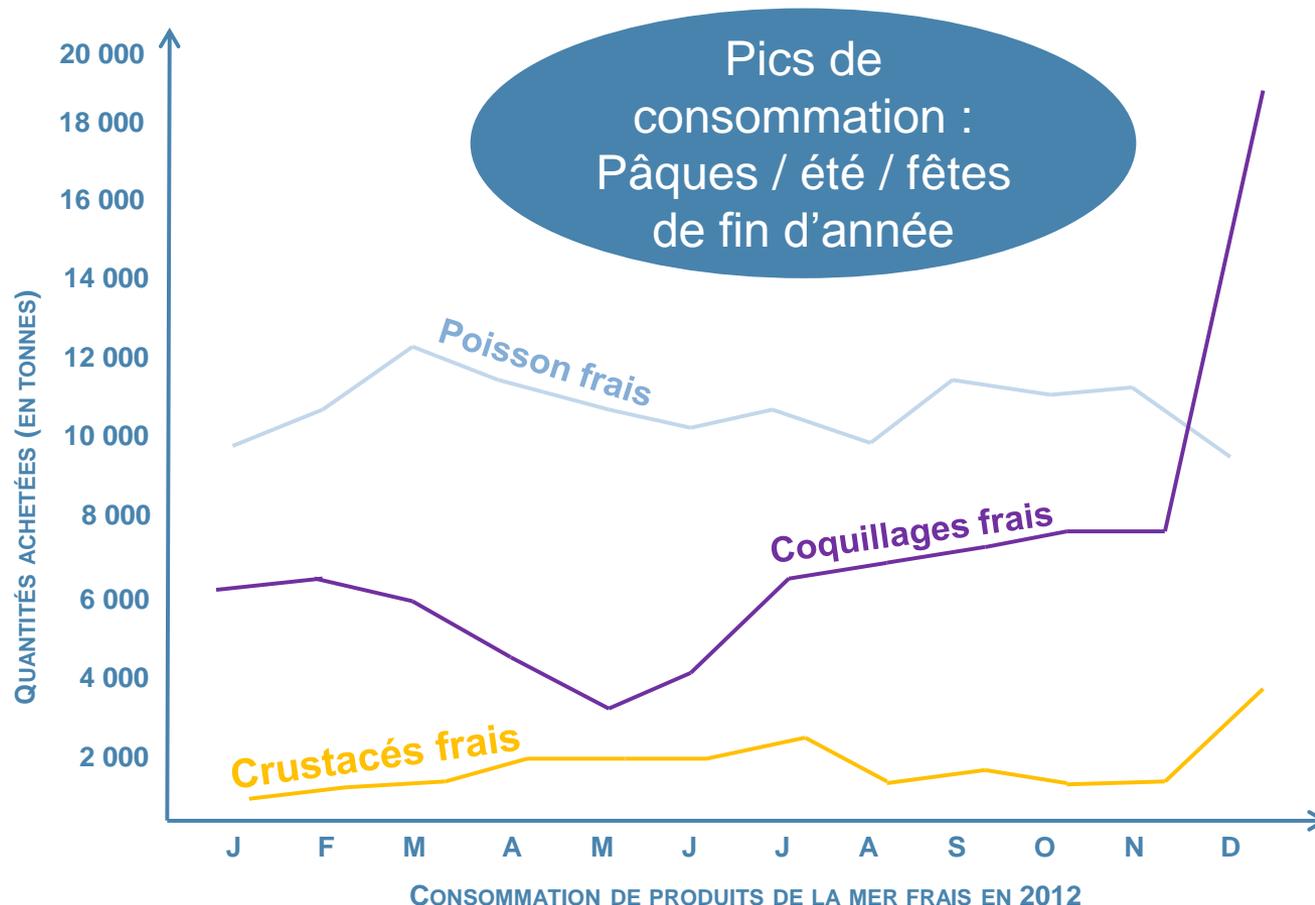
Plusieurs « saisonnalités » :

**RESSOURCE / PRODUCTION**

**CONSOMMATION**

- ✓ Souvent les saisonnalités de ressource et de production coïncident, mais pas toujours
  - Politiques de gestion par TAC, quotas, réglementations, gestion par les OP
  
- ✓ Problème de décalage entre les saisonnalités de production et de consommation

# Saisonnalités de consommation des produits de la mer

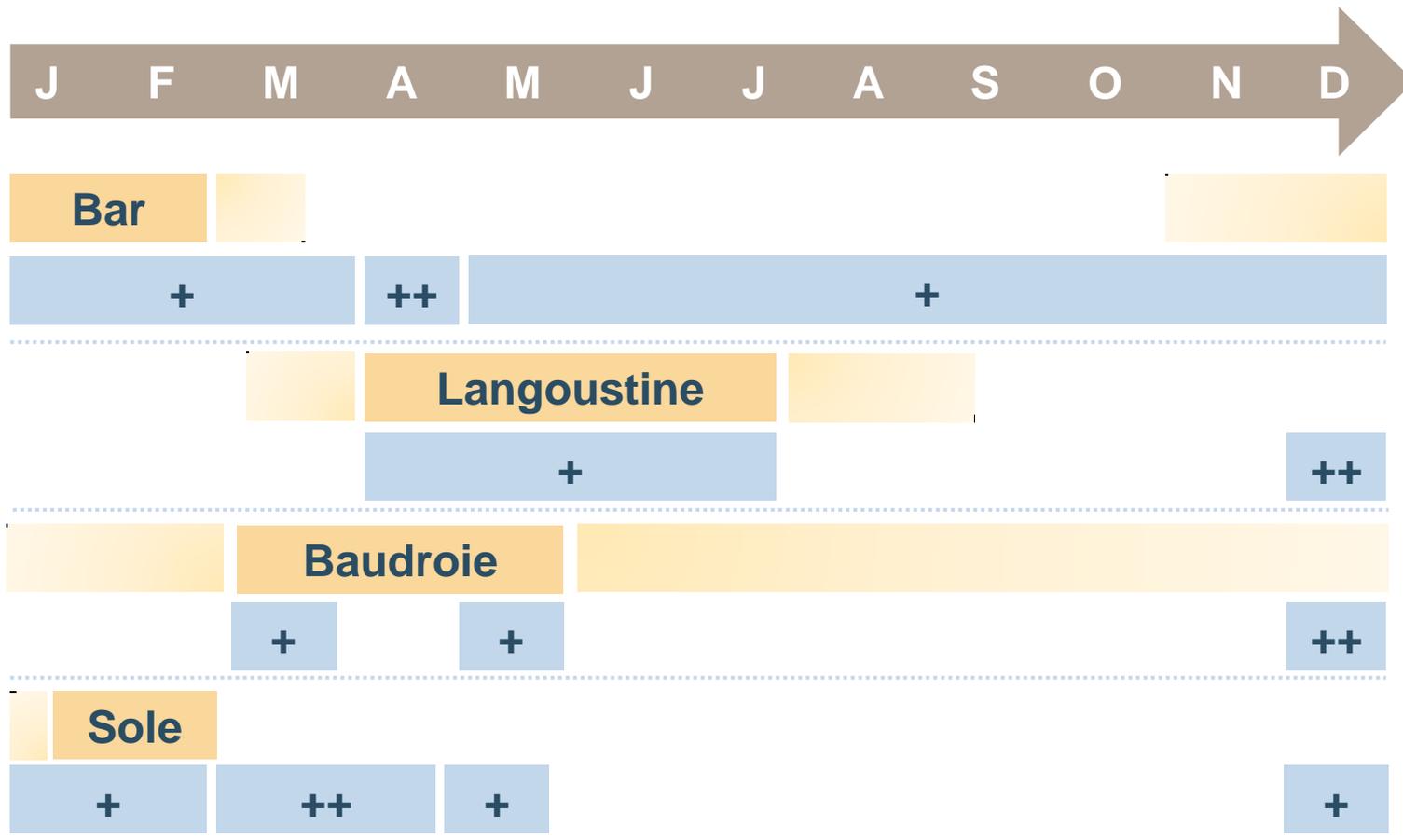


- ✓ Chaque groupe de produits est associé à une saison de consommation sans distinction d'espèces

Source : FranceAgriMer, 2012

## Décalage de plusieurs « saisonnalités »

- ✓ Décalage pics de **Production** / pics de **Consommation**



Source : FranceAgriMer, 2012

## Pistes de réflexion pour mieux valoriser la saisonnalité

---

- ✓ Éduquer le consommateur
  
- ✓ Pallier la perte de connaissances autour des produits
  - Modes de production
  - Saisons
  - Critères d'achat
  - Préparation

# Exemples d'outils de valorisation de la saisonnalité

Dénomination	Période d'abondance	Principaux lieux de débarquement
Araignée	Novembre à Juin	Bretagne
Bar	Novembre à Mars	Façade atlantique de la Bretagne à l'Aquitaine ; Méditerranée
Barbue	Toute l'année	De Boulogne aux Sables d'Olonne
Baudroie (ou lotte)	Pic de Mars à Mai	Bretagne
Cabillaud	Pic de Mars à Mai	De Boulogne à la Bretagne
Calmar (ou encornet)	Janvier à Mars et Août à Décembre	De Boulogne à la Vendée
Cardine	Pic de Mars à Mai	Bretagne Sud
Chinchard	Février à Juin	De Boulogne à l'Aquitaine
Congre	Octobre à Avril	De Cherbourg à Marennes ; Sète
Coquille St Jacques	Octobre à Mai	Normandie et Bretagne
Dorade grise	Pic de Janvier à Mai	De Boulogne à St Nazaire
Dorade royale	Septembre à Novembre	Méditerranée ; Façade atlantique de la Bretagne à l'Aquitaine
Eglefin	Pic de Septembre à Mai	Boulogne et Bretagne
Grenadier	Pic de Mai à Novembre	Boulogne et Bretagne
Gronchin rouge	Septembre à Mai	De Boulogne à Brest
Hareng	Pic en Novembre et Décembre	De Boulogne à Fécamp
Langoustine glacée	Pic d'Avril à Août	Finistère sud
Langoustine vivante	Pic de Mars à Juillet	De la Bretagne Sud à l'Île de France



Information du consommateur

# Exemples d'outils de valorisation de la saisonnalité

## LISTE DES ESPÈCES RECOMMANDÉES PAR NOS PARTENAIRES

→ France

→ Espagne

→ Italie

NAUSICAA

Automne 2013 - - du 23 septembre au 22 décembre 2013

Liste Atlantique

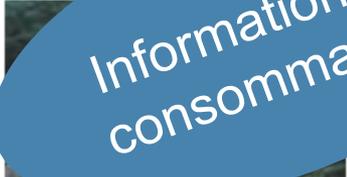
Liste Bretagne

Liste Elevage

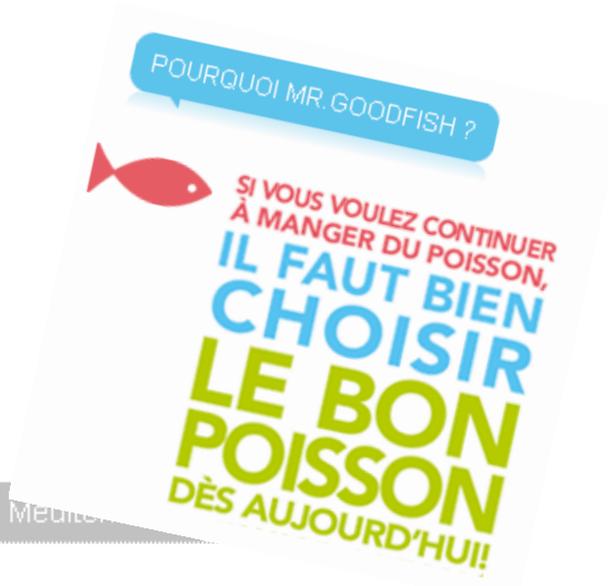
Liste Manche

Liste Méditerranée

Espèces débarquées dans les ports de Granville à Quiberon

Nom	Origine	Taille	Zones de pêche CIEM	Criées spécialisées	Label	Recette
<b>Amande de mer</b> <i>Glycymeris glycymeris</i>	Sauvage (4)	<b>Taille minimale recommandée</b> 6 cm (1)	Vlle à h/Vlla (3)	Granville/Erquy /Saint-Quay /Portrieux (2)		
<b>Araignée de mer</b> <i>Maja squinado</i>	Sauvage (4)	<b>Taille minimale recommandée</b> 16,5 cm (1)  <b>Taille minimale de capture</b> 12 cm	Vlle à h/Vlla (3)	Saint-Malo/Loguivy /Roscoff/Brest (2)		

Information du consommateur



# Exemples d'outils de valorisation de la saisonnalité

Comment valoriser la diversité et la saisonnalité des espèces bretonnes ?

The screenshot shows the Pavillon France website interface. At the top, there is a navigation menu with icons for 'LES CONSEILS PRATIQUES', 'LES IDÉES RECETTES', 'LES ESPÈCES', 'DE LA MER À LASSIETTE', 'QUI SOMMES NOUS?', and 'ESPACE ENFANT'. A search bar contains 'Mots clés' and a 'Identifiez-vous' button. The main content area features a large image of a fish dish (Cotriade) with a red ribbon icon. Below it, the text reads 'Facile, Traditionnelles & Léger' and 'COTRIADE'. To the right, a blue box titled 'EN OCTOBRE...' contains text about autumn recipes. Below that, a section titled '- DE LA MER À LASSIETTE -' features a photo of a fishing boat and the text 'Suivez les aventures de nos pêcheurs !'. At the bottom, there are three smaller recipe cards: 'DAURADE/DORADE' with a blue ribbon icon, 'SAINT-JACQUES AUX...' with a red ribbon icon, and another dish with a red ribbon icon.

Information du consommateur

✓ MAIS démarches actives de recherche d'informations du consommateur

## Pistes de réflexion pour mieux valoriser la saisonnalité

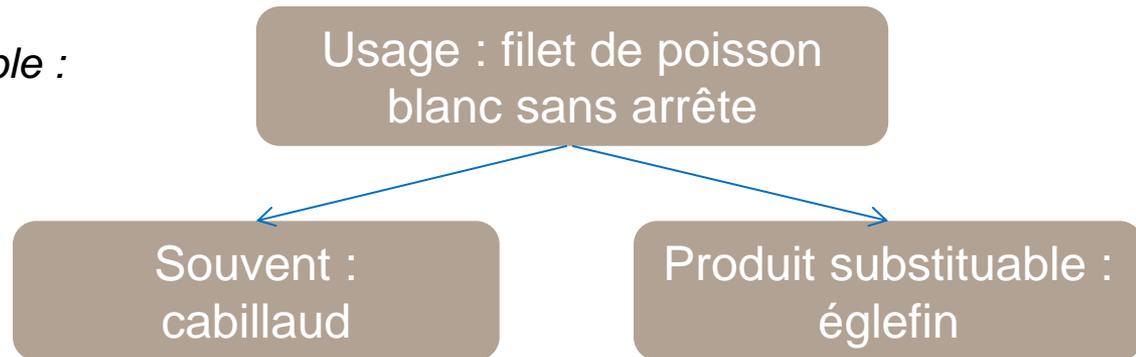
- ✓ Différencier les concepts de « saisonnalité » et de « rupture de produit »
  - Si la demande change, les stratégies des détaillants et autres opérateurs de la filière suivront
  - Habituer le consommateur au fait que les produits les plus disponibles sont ceux importés et ceux d'élevage ; les produits sauvages locaux connaissent des pics de production
  - Un étal est différent selon le moment de l'année, de la semaine et même du jour

Source : Cogépêche, 2013

## Pistes de réflexion pour mieux valoriser la saisonnalité

- ✓ Fonctionner par unités de besoin
  - En période de « rupture » de certaines espèces, choisir des produits « substituables » en termes d'usage plutôt que les mêmes produits importés ou d'élevage

*Exemple :*



- ✓ Reconceptualisation : meilleure segmentation de l'offre

Source : Cogépêche, 2013

# Les journées professionnelles de Rennes 1<sup>ère</sup> édition

PROJET COGÉPÊCHE

## Merci de votre attention



20.11.2013

Normapêche  
bretagne

AGRO  
CAMPUS  
OUEST

pôle halieutique