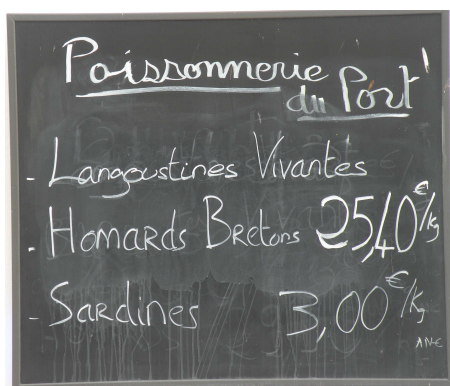


COGEPÊCHE  
Phase 2



## COGÉPÊCHE • Phase 2

### La poissonnerie bretonne Approvisionnement

#### Contexte et méthodologie

Afin de procéder à l'**analyse des relations entre acheteurs et vendeurs au sein de la filière produits de la mer**, dans le cadre de la seconde phase du programme Cogépêche, des enquêtes par questionnaire en face à face ont été réalisées auprès d'un échantillon représentatif d'entreprises de poissonnerie de détail indépendantes bretonnes : au total, 15 % de la population totale ont été enquêtés. Les données issues de ces entretiens ont permis de caractériser l'approvisionnement des poissonniers bretons à travers les stratégies et comportements d'achat, les produits achetés par l'entreprise et les circuits d'approvisionnement empruntés.

#### Comportements et stratégies d'achat des poissonniers bretons

Pour presque deux tiers des poissonniers, l'objectif principal de l'approvisionnement est de satisfaire la clientèle. Pour cela, ils s'appliquent à choisir des produits de qualité (fraîcheur, mode de production, saisonnalité, pêche côtière et petite pêche) et à faire attention à leurs techniques d'approvisionnement (flux tendu, rapidité, efficacité dans la récupération de la marchandise, choix attentif des fournisseurs). Plutôt que de privilégier les attentes de la clientèle avant tout, certains poissonniers préfèrent faire une sélection personnelle des produits qu'ils souhaitent leur proposer, ou s'adapter plutôt aux fournisseurs qu'aux consommateurs.

#### Produits achetés par les entreprises de poissonnerie bretonnes

##### Des espèces typiquement bretonnes

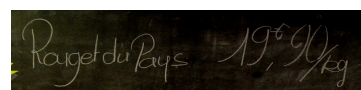
En termes de volumes achetés, lieu jaune, langoustine et moule sont les espèces phares sur les étals des poissonneries en Bretagne, avec cependant quelques disparités départementales. La langoustine est une des espèces les plus achetées en volume par les poissonniers du Finistère et du Morbihan. La coquille Saint-Jacques a une place importante dans les habitudes des poissonniers costarmoricains. En Ile-et-Vilaine, c'est la moule qui est l'espèce la plus abondante.

##### Du poisson frais, pêché, entier, breton sur les étals

Beaucoup de poissonniers privilégient la petite pêche ou la pêche côtière pour s'approvisionner. En effet, les produits achetés par les poissonniers bretons sont majoritairement issus de la pêche, avec cependant quelques références d'élevage incontournables. Saumon et crevette sont des produits presque systématiquement présents sur les étals, ainsi que les huîtres et les moules. Les références importées sur les étals des poissonniers vont de 3 à 20 % du nombre total qu'ils proposent, avec un fort lien entre la part de références d'élevage et la part de produits importés : le saumon vient d'Europe du Nord pour et la crevette d'Amérique du Sud, le bar et la daurade d'élevage sont principalement importés de Grèce et de Turquie. La majorité des poissonniers préfèrent acheter leurs produits entiers et faire eux-mêmes leurs filets.

##### Fraîcheur, prix et origine : les critères de choix décisifs

Le choix d'un produit plutôt qu'un autre par un poissonnier est principalement influencé par sa fraîcheur, son prix et son origine bretonne. La présence de labels ou de signes de qualité ne semble pas influencer de façon significative leur choix. Pour certains produits, cependant, la présence d'un de ces signes est un gage de qualité pour les poissonniers : saumon label rouge, gambas bio de Madagascar, moule de bouchot Appellation d'Origine Contrôlée de la baie du Mont Saint-Michel ou encore bar de ligne de la pointe de Bretagne.



## Sources et circuits d'approvisionnements

Les poissonniers rencontrés travaillent en moyenne avec **7 fournisseurs différents**, toutes ces sources d'approvisionnement confondues.

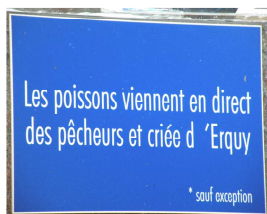
L'approvisionnement en **halle à marée** prédomine en Bretagne. Les poissonniers du Morbihan sont ceux qui y trouvent les plus grosses parts des volumes qu'ils achètent, en raison de l'attractivité forte du port de Lorient, qui réunit des acheteurs de toute la Bretagne.

Le **mareyage** est un maillon indispensable de la filière, il constitue souvent une source de complément d'approvisionnement pour les poissonniers, pour des références qu'ils ne vont pas trouver en halle à marée selon la saison ou la disponibilité du produit. L'achat auprès de mareyeurs comme source principale d'approvisionnement est plus fréquent en Ille-et-Vilaine que dans le reste de la Bretagne. Les poissonniers peuvent également s'approvisionner auprès de grossistes, mais cette profession a souvent été l'objet d'une confusion avec celle de mareyeur (plusieurs entreprises sont en effet à la fois mareyeurs et grossistes).

L'achat de coquillages aux **conchyliculteurs** bretons est incontournable, il concerne presque la totalité des poissonniers enquêtés. L'achat en **direct aux pêcheurs** peut être une source d'achat des produits, mais la perception de cette pratique est assez mitigée parmi les poissonniers. En effet, certains considèrent que la vente de poisson par les pêcheurs sans passage en halle à marée constitue une forme de concurrence déloyale pour les autres maillons de la filière.

| Source d'approvisionnement        | Poissonniers concernés par cette source pour une partie au moins de leurs achats | Poissonniers dont c'est la source principale | Exemples de références les plus communément achetées                      |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Halles à marée</b>             | 68 %                                                                             | 65 %                                         | Tous produits débarqués                                                   |
| <b>Mareyeurs et/ou grossistes</b> | 100 %                                                                            | 28 %                                         | Filets, aile de raie, produits importés, poissons bleus                   |
| <b>Pêcheurs</b>                   | 49 %                                                                             | 7 %                                          | Crustacés (tourteau, araignée, homard, étrille) et coquille Saint-Jacques |
| <b>Conchyliculteurs</b>           | 90 %                                                                             | 0 %                                          | Huîtres, moules                                                           |

## Quelles pistes de réflexion pour une meilleure valorisation ?



Les enquêtes ont fait ressortir des constats et des pistes de réflexion concernant la mise en avant et la valorisation des produits de la mer frais bretons en poissonnerie.

- ✓ **L'étiquetage Atlantique Nord-Est est trop contraignant et associe le produit à une origine floue pour le consommateur.**
- ✓ **La mise en avant de façon officielle l'origine bretonne des produits, l'achat dans un port breton, la provenance de la petite pêche ou de la pêche côtière permettrait aux poissonniers de mieux valoriser leurs produits.**

La Charte Qualité

La **Fédération régionale des poissonniers de Bretagne** a mis en place une **Charte Qualité** des artisans poissonniers, outil qui permet aux poissonniers signataires de mettre en avant leur approvisionnement local. Cependant, cette charte n'est pas toujours mise en avant dans les poissonneries signataires, ce qui traduit un manque de reconnaissance de ses potentialités au sein des professionnels.

DES ARTISANS POISSONNIERS DE BRETAGNE



### Remerciements

*Nous tenons à remercier l'ensemble des poissonniers rencontrés, la Fédération des poissonniers de Bretagne, ainsi que tous les membres du comité de pilotage pour leur grande disponibilité et leur intérêt pour cette étude.*

### Contacts

Lucile Mesnildrey • [lucile.mesnildrey@agrocampus-ouest.fr](mailto:lucile.mesnildrey@agrocampus-ouest.fr) • 02.23.48.55.30

Etude réalisée par Anne Vidie, Pôle halieutique, AGROCAMPUS OUEST

Les publications du programme Cogépêche sont disponibles sur le site du Pôle halieutique : [halieutique.agrocampus-ouest.fr](http://halieutique.agrocampus-ouest.fr) • Rubrique Études et transfert • Cogépêche