



Le Panier de la Mer

Valoriser et rendre accessible des produits de la mer aux personnes défavorisées

*Panier de la mer / Adresse de la Fédération nationale : 4 rue René Daniel, 29720 Ploneour Lanvern
09 53 89 04 12 .*

<http://www.panierdelamer.fr/stmalo/>

<https://www.facebook.com/FederationNationaleDesPaniersDeLaMer>

Ateliers les Paniers de la Mer : Saint-Malo (35), Penmarch (29), Lorient (56), etc.

Historique et contexte

La Fédération Panier de la mer (PLM) a développé et accompagne cinq ateliers de transformation sur la côte Nord-ouest française. Les Paniers de la Mer organise au profit de l'aide alimentaire une offre nationale de produits de la mer, transformés par des salariés en insertion.

Ces produits sont à l'origine les invendus de la vente de poissons sous criée du matin même, achetés au prix de retrait (prix plafonné permettant de garantir un prix minimum de vente aux pêcheurs). Les surplus de poissons et crustacés des criées sont vidés, découpés, conditionnés sous-vide et congelés. Ces produits "prêts à consommer" sont ensuite livrés aux associations d'aide alimentaire sur l'ensemble du territoire, comme les Restos du Cœur, les Secours populaire, l'ANDES (Association Nationale de Développement des Epicerie Solidaires), les Banques alimentaires, etc.

PLM se sont organisés, à l'origine, au sein de centre de formation d'apprentis ou des lycées maritimes.

Source : Site internet de la Fédération Panier de la mer.



Les Paniers de la mer c'est :

- 112 salariés en insertion dans les ateliers, en moyenne par an.
- 1 943 tonnes de poissons transformés entre 2011 et 2018.
- 1 102 tonnes de poissons distribuées aux associations d'aide alimentaire entre 2011 et 2018.

Étapes

EN AMONT

La diversité de taille et d'espèces n'est pas un problème au contraire. Cela permet d'enrichir le support produit et l'apprentissage des gestes techniques pour les salariés en insertion.

APPROVISIONNEMENT

Exclusivement au niveau des criées locales.

STOCKAGE

Entrepôt aux normes sanitaires, poissons et crustacés stockés dans des frigidaires professionnels. Le poisson frais est fragile, la conservation doit se faire dans une glace fondante entre 0°C et 2°C.

TRANSFORMATION

- Préparation des denrées fraîches par les salariés en insertion professionnelle (découpe, conditionnement).
- Organisation de production à la chaîne, chacun a une tâche bien précise, chacun leur tour pour apprendre chaque étape de transformation.
- Aujourd'hui, les locaux et équipements permettent de transformer jusqu'à 200 tonnes de matières en produits finis, frais ou surgelés.

LOGISTIQUE

- Utilisation d'un logiciel, REMORA, de traçabilité pour les structures adhérentes à la Fédération PLM, afin de rendre compte du parcours des produits collectés, transformés et distribués ("du bateau à l'assiette").

Cet outil de suivi s'inscrit dans les orientations fixées par la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et ses décrets d'application. Il s'agit de « *permettre de garantir la fourniture de l'aide alimentaire sur une partie suffisante du territoire et sa distribution auprès de tous les bénéficiaires potentiels, d'assurer la traçabilité physique et comptable des denrées et de respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives au transport, au stockage et à la mise à disposition des denrées* ».

- Transport sous la responsabilité de la Fédération, qui s'organise en réseau des transports entre les cinq ateliers de Bretagne.

- Cette mutualisation des transports permet d'équilibrer l'approvisionnement des ateliers entre eux. En effet, si un atelier est en manque ou en surplus de matière à transformer, les produits brutes frais sont distribués dans l'un des ateliers le plus proche afin de rééquilibrer la production de chacun.

DISTRIBUTION

Distribution des produits sous-vides exclusivement auprès des associations d'aide alimentaire.

Les soupes de poissons, sont quant à elle, disponibles dans trois points de vente :

- Cidrerie KERNE, Mesmeur, Pouldreuzic,
- Atelier Panier de la Mer 29 – Terre-plein du Port de Saint-Guérolé,
- Atelier Panier de la Mer 56 – Magasin n° 70 (Port de pêche de Keroman).

Depuis maintenant 3 ans l'atelier de Saint Guénolé (29), par exemple, travaille en collaboration de l'entreprise JF Furic, également à Saint Guénolé, pour produire une soupe de poissons dont la composition garantie un apport nutritionnel de qualité. Les poissons, travaillés sur l'atelier, proviennent principalement des pêches côtières du Pays Bigouden.

Retours d'expérience

En quoi l'initiative a un impact positif ?

Remarque de Valérie CROISARD (Fédération des paniers de la mer) : « J'aimerais partager l'expérience que nous vivons avec les paniers de la mer. Notre association s'occupe de la distribution de poissons à des personnes aux revenus modestes, ces poissons sont rachetés après leur retrait. Des espèces comme la cardine, le congre, le grondin, la roussette, sont difficiles à écouler. Les gens ne savent pas les cuisiner et n'en veulent pas. Nous avons mis en place des ateliers avec les bénévoles et un livre de recettes a été distribué aux bénéficiaires des paniers de la mer. Depuis, les bénévoles peuvent expliquer comment cuisiner les produits, les adhérents ont des connaissances de bases, la cuisine (des produits de la mer) est une question d'éducation. », extrait Actes des Journées professionnelles de Rennes (1ère édition, 2014).

« La fédération des Paniers de la mer a alors été créée, en 2013, afin de porter une seule voix face à l'Etat. Tous les trois ans, une enveloppe est négociée pour l'achat du poisson et la logistique. Les subventions représentent environ 95 % de nos frais de fonctionnement », responsable du site de Penmarc'h (Finistère).