



**PR-ACT/07/2019/0577**

**Faisabilité technique de la mise en place  
d'ateliers de transformation de poissons par  
des marins pêcheurs**





- Les produits
- Définition des équipements
- L' atelier de transformation
- Etude économique
- Conclusion






Transmettre aux marins pêcheurs les données leur permettant d'évaluer la faisabilité de la mise en place d'un petit atelier de transformation des produits de leur pêche.

Soit:

- Une estimation de l'investissement en équipement
- Les possibilités pour l'implantation d'un laboratoire de transformation
- Une approche économique de l'activité de transformation
- Les contraintes à prendre en compte pour le développement de l'activité de transformation de poissons



## Productions des petits ateliers prises en compte dans cette étude:

Produits	Conditionnement/Conservation	
Poissons vidés écaillés Darnes, filets, pavés, longes	Sachet plastique thermoscellé Sachet plastique sous vide  <b>Conservation : 0-2°C sous glace écaillés. Produit ultra frais</b>	
Poisson salés fumés	Sachet sous vide: plaque en carton + film <b>Conservation : 0- 3°C</b> <b>Date Limite de Consommation à valider</b>	
Rillettes de poisson	Bocal en verre + capsule <b>Conservation : 0- 3°C</b> <b>Date Limite de Consommation à valider</b>	



# DEFINITION DES EQUIPEMENTS

# DIAGRAMME GENERAL



Poisson après capture

Eviscération en mer

Mise sous glace

Transfert vers l'atelier de transformation

Réception

Eviscération

Etêtage

Ecaillage

Désarêtage

Filetage / Tranchage

Surgélation

Salage - Séchage  
- Fumage

Préparation/  
pasteurisation

Poissons  
entiers frais

Poissons vidés  
écaillés

Darnes et  
Filets  
de poisson

Poissons, filets,  
darnes surgelés

Poissons salés,  
séchés, fumés

Produits élaborés  
(Terrines, rillettes,)

PRODUITS NON  
TRANSFORMES

PREMIERES  
TRANSFORMATIONS

PRODUITS  
ELABORES





## PREPARATION DES PRODUITS ELABORES

**Balance** de préparation en inox - portée 15 kg

**Cutter de table** - Cuve de 3,7 à 4,5L- Vitesse 1500trs/min

**Four mixte** 5 niveaux GN1/1

**Fumoir 5 niveaux** - Fumage au bois

**Plaque à induction ou réchaud à gaz**

**Contenants et ustensiles divers:** faitouts, casseroles, cul de poule, bol, bacs plastiques, couteaux, spatule, louches, chinois, cuillère...

**Cellule de refroidissement rapide** 5 niveaux GN1/1  
Refoidissement de 20kg de 70°C à 3°C en 90min



# DEFINITION DES EQUIPEMENTS



## CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

**Cloche sous vide de table**

**Balance poids prix étiqueteuse - Portée 3/6Kg**



## STOCKAGE DES MATIERES 1ERES ET DES PRODUITS FINIS

**2 Armoires réfrigérées positives 0/+4°C -1 porte**

**Armoire réfrigérée négative -18°C/-22°) - 1 porte**





**MOBILIER**

**ET**

**MATERIEL D'HYGIENE**

**2 Tables de travail en inox**

Dim: 1800 x 700 x 900mm

**1 Table de découpe en polyéthylène**

Dim: 1500 x 700 x 900

**Plonge inox 1 bac avec égouttoir**

**Laves main**

**Centrale de lavage avec tuyau et pistolet**

**Rayonnage 4 niveaux avec clayettes ajourées -**

Dim:360\*1175\*1830mm

# DEFINITION DES EQUIPEMENTS

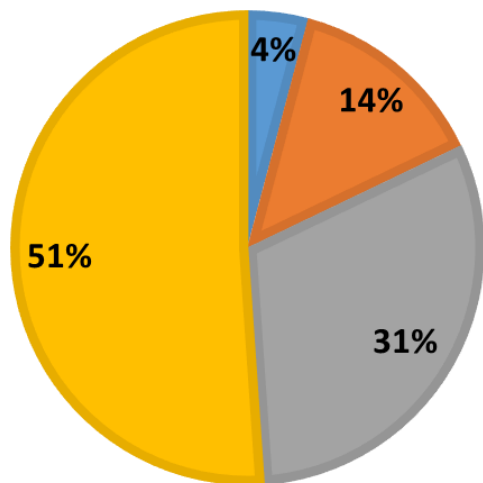


Budget des équipements	
Mareyage	1 380 €
Possons fumés	3 070 €
Produits élaborés	10 643 €
Matériel commun	13 530 €
<b>Budget global</b>	<b>28 623 €</b>

Equipements pour la fabrication des **rillettes de poisson et autres produits élaborés** représentent **31% du budget global** des équipements.

Ces équipements permettront à de préparer d'autres types de produit : boudins, tartes, plats cuisinés

REPARTITION DU BUDGET DES EQUIPEMENTS



■ Mareyage ■ Possons fumés ■ Rillettes de poisson ■ Matériel commun



# LE MICRO ATELIER DE TRANSFORMATION



Conception devra respecter les exigences d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments:

- respect de la marche en avant
- surfaces aptes au nettoyage et désinfection
- sol équipé d'un système d'évacuation des effluents

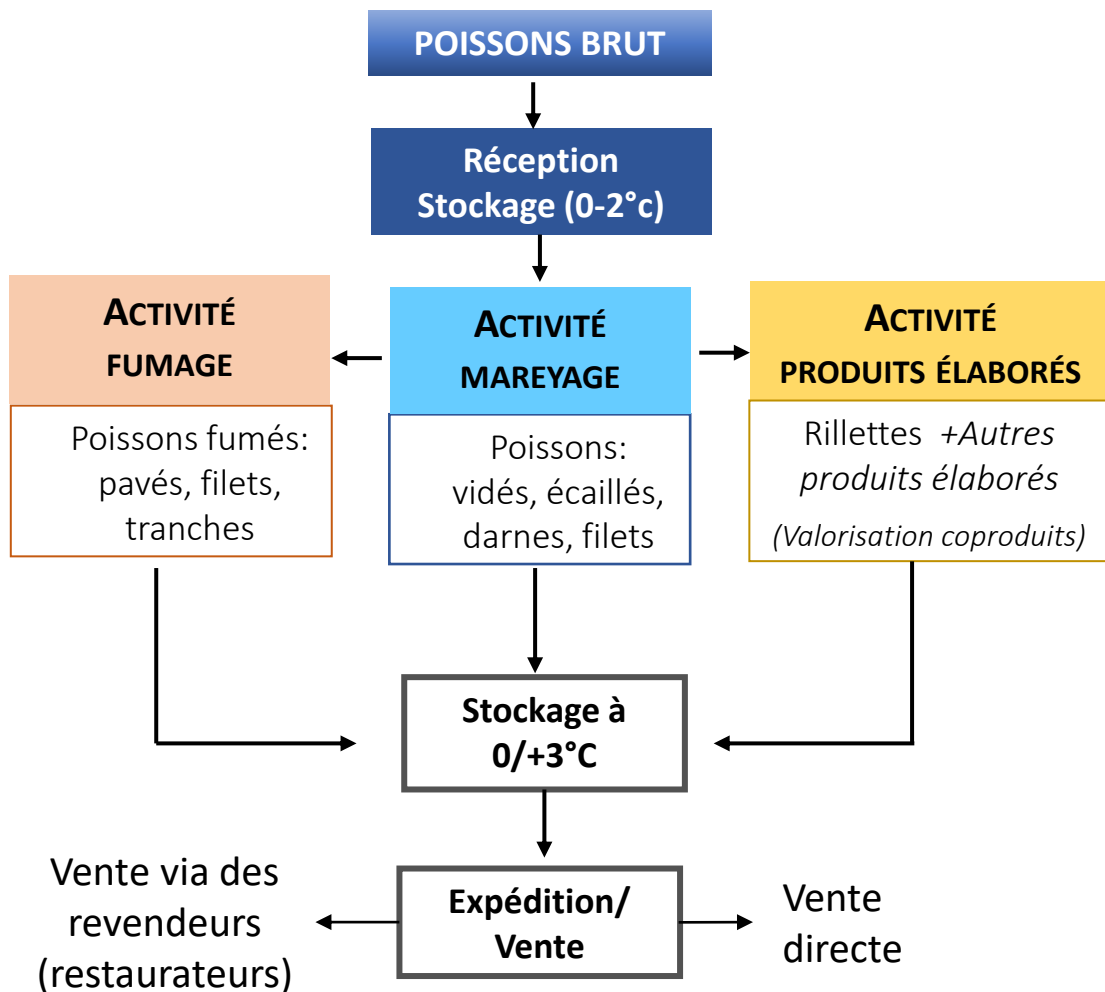
Deux zones de travail distinctes :

1. **Zone de transformation poisson** : stockage du poisson réceptionné à l'atelier, opérations de première transformation (écaillage, étêtage, pelage, découpe du poisson).
2. **Zone de préparation des produits** : opérations de fumage du poisson, de préparation et pasteurisation des rillettes + conditionnement et le stockage des produits finis.

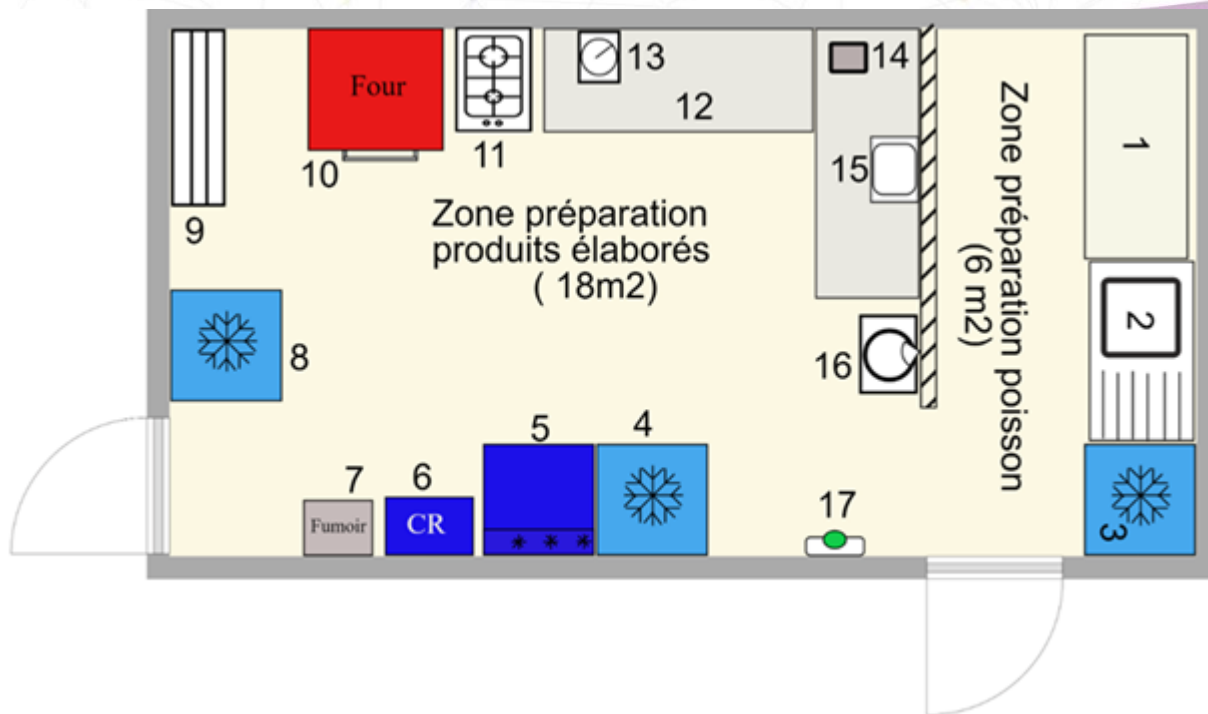
# LE MICRO ATELIER DE TRANSFORMATION



## Les activités du micro atelier de transformation



# LE MICRO ATELIER DE TRANSFORMATION



**ESQUISSE N°2: 8 m x 3m soit 24 m<sup>2</sup>**

2 zones de travail séparées physiquement par 1 cloison

1	Table découpe 150 x 70 cm	9	Rayonnage
2	Plonge	10	Four
3	Armoire froide stockage poisson	11	Réchaud 2 feux
4	Armoire froide maturation poisson (avant fumage)	12	Table de travail 180 x70 cm
5	Armoire Négative	13	Cutter
6	Cellule refroidissement	14	Balance
7	Fumoir	15	Cloche sous vide
8	Armoire froide stockage produits finis	16	Lave mains
		17	Centrale nettoyage



Température de travail 16°C  
*☞ Préconisée pour les opérations de préparation des produits de première transformation et du poisson fumé.*

Sol Pente de 2% en direction de systèmes d'évacuation des eaux  
Carrelage antidérapant type grès cérame, joints en résine époxy à fleur de carrelage .

Jonction mur-sol : plinthes à gorge arrondie

Collecte effluents Caniveau central avec caillebotis ou siphon de sol  
Bac à graisse au point de collecte et raccordement à une station d'épuration ou une fosse septique adapté au volume des effluents.





Mur

Exemple de revêtements pouvant être utilisés

- Carrelage en faïence à hauteur d'homme + peinture jusqu'au plafond  
☞ *Faire le choix de grands carreaux pour limiter les joints, les joints doivent être à fleur de carrelage.*
- Peintures lessivables compatibles avec usage en milieu alimentaire
- Plaques en polycarbonate ou plaque de PVC

Plafond

Panneaux isolants , lambris PVC

Portes

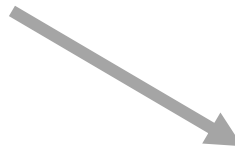
PVC, aluminium, polyester



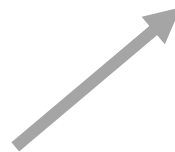
# ETUDE ECONOMIQUE



Estimation des produits  
d'exploitations



Estimation des charges  
d'exploitation



Estimation du  
résultat  
d'exploitation



## Estimation des produits d'exploitations

**Estimation des quantités de produits** fabriqués à partir des captures moyennes des marins pêcheurs

**Estimation des prix de vente des produits** à partir d'une veille marché des produits transformés à base de poisson.



**Estimation du chiffre d'affaires de l'atelier**

## Estimation des charges d'exploitation

### **Coût achat consommables**

Matières premières, ingrédients, emballages

**Coût des fluides** : eau, électricité

### **Charges de personnel**

#### **Services extérieurs:**

Honoraires comptable, assurance, téléphone, essence

### **Amortissement des équipements**



Etude validée par un comité technique qui s'est tenu le 07 juillet 2021 à l'initiative de la direction de la politique de la mer de la CAESM:

- ⇒ Validation des hypothèses de travail
- ⇒ Transmission des données nécessaires à l'estimation cout de revient du poisson (cout poisson entrée atelier) pour l'estimation des charges d'exploitation du micro atelier de transformation.



### Poissons fumés

Prix de vente du marché:

**66,65 €/kg à 39€/kg**

Prix moyen: 51,65€/kg

### Rillettes de Poisson

Prix de vente du marché:

**42,20 €/kg à 36 €/kg**

Prix moyen: 40,10€/kg

### Produits 1eres transformation

Prix de vente du marché:

Poisson vidé écaillé: **14€/kg**

Darnes de poisson: **16 à 21 €/kg**

Steaks et pavés: **20 €/kg**

***Veille marché réalisée en Janvier/Février 2020 et Mars 2021***



# APPROCHE ECONOMIQUE

## Veille marché: exemple de produits élaborés





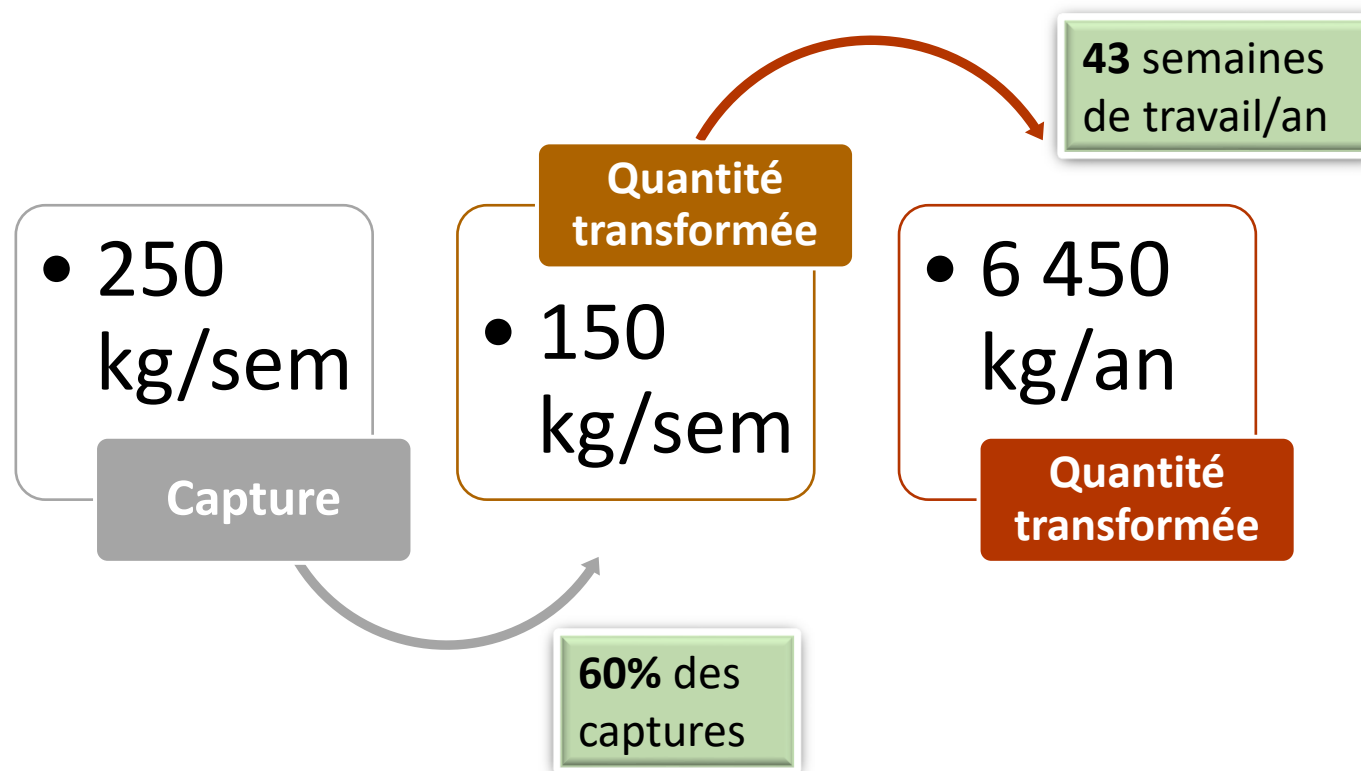


Argumentaires de vente mis en avant par les transformateurs pour le poisson fumé et les rillettes

- **Origine du poisson:** préparé avec du poisson pêché localement
- **Circuit court:** poisson pêché et transformé par le marin pêcheur
- **Recette:** Mise en avant d'épices ou d'aromates
- **Mode de préparation pour le poisson fumé:** Fumage traditionnel au bois - Fumage à froid



## Estimation de la quantité de poisson transformée au niveau du micro atelier

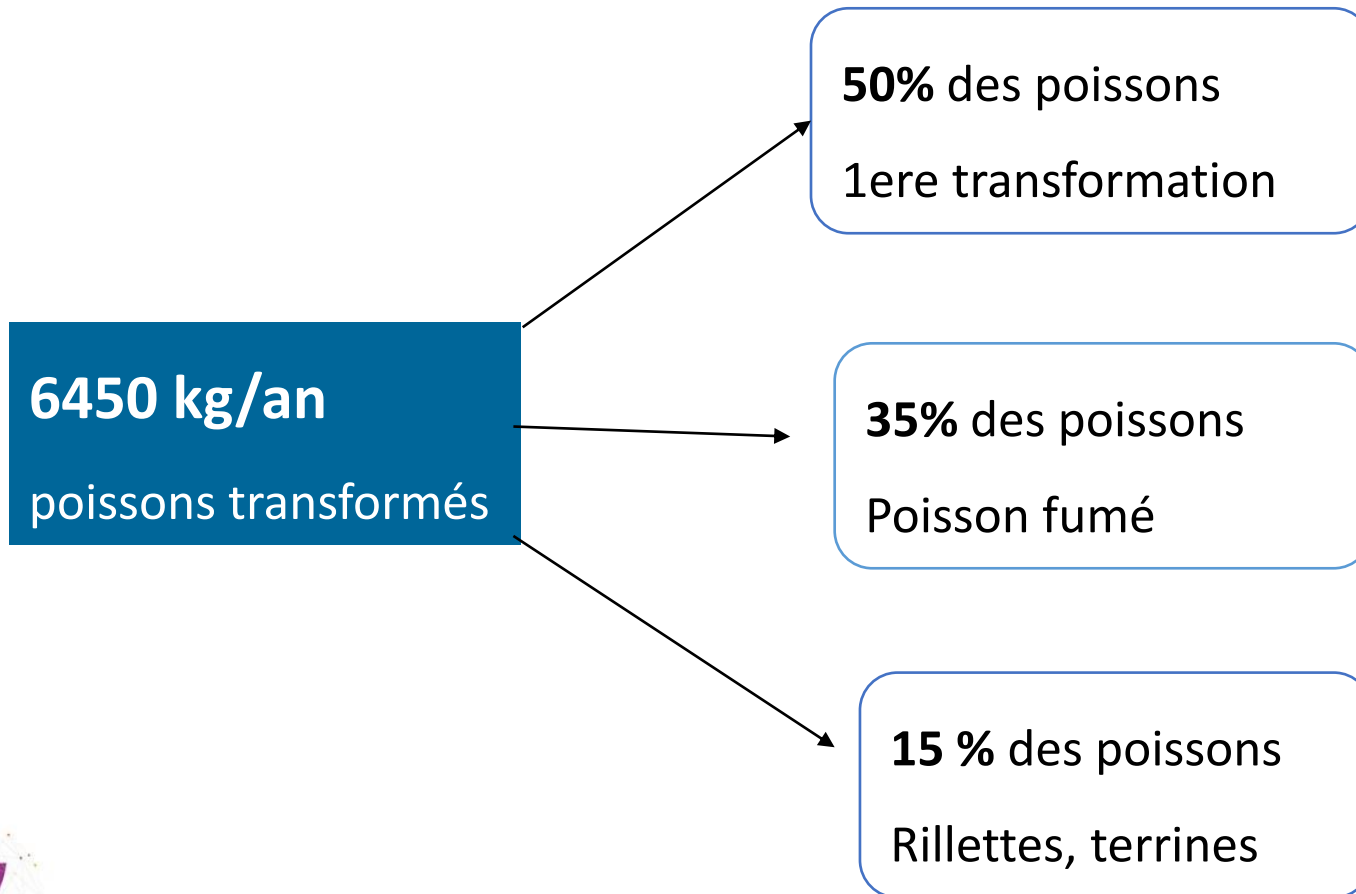


### Hypothèse de travail:

60% des captures transformées au niveau de l'atelier, les 40% restants vendus au débarquement par le marin pêcheur



## Quantité de poisson transformée par typologie de produit





## Volumes prévisionnels annuels de production de l'atelier

Estimation des quantités produites à partir du poisson brut à transformer en **appliquant les rendements de transformation**.

Produits	Qté Poisson brut transformée	Rendement Transformation	Quantité PF(kg)
Poisson vidés écaillés	1 290,0	87%	1 122,3
Darnes de poisson	967,5	79%	764,3
Filets de poissons	967,5	45%	435,4
<b>Total 1ere transformation</b>	<b>3 225,0</b>		<b>2 322,0</b>
Poissons fumés	2 257,5	40%	894,0
Rillettes de poisson	967,5	90%	870,8
<b>Total produits élaborés</b>	<b>3 225,0</b>		<b>1 764,7</b>



## Approche du compte de résultat

### Réalisation de 3 simulations du résultat d'exploitation

Prix de vente= Prix max du marché	Prix de vente= Prix moyen du marché	Prix de vente= Prix mini du marché
<ul style="list-style-type: none"><li>• CA = 127 660€</li><li>• RE = 74 770€</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• CA = 113 000 €</li><li>• RE = 52 900 €</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• CA = 98 750€</li><li>• RE = 38 600 €</li></ul>



*CA: Chiffre d'Affaires*

*RE: Résultat d'exploitation*

👉 *Le comité technique a proposé 1 positionnement haut de gamme des produits du micro atelier avec des prix de vente **dans la fourchette haute des prix relevés** ce qui correspondrait à un résultat net d'exploitation hors impôt et taxes se situant entre **52 900 € et 74 770 €**.*



# SYNTHESE



## Définition du micro atelier de transformation :

- Prise en compte de procédés de fabrication simples:
  - 1ere transformation
  - Fumage de poisson
  - Charcuterie de la mer: rillettes, terrines de poisson
- Equipements prévus permettront à terme de fabriquer d'autres produits (plats cuisinés, des tartes ou du boudin de poisson).
- **Dimensionnement de l'atelier a été estimé à 24 m<sup>2</sup>.**





## Approche économique :

Seule donnée connue : quantité hebdomadaire des captures opérées en moyenne par les marins pêcheurs.

- **Estimation des autres données d'entrée** : volume des captures destiné à la transformation, volumes de production, calcul du chiffre d'affaires.
- Réalisation d'une **veille marché des produits transformés à base de poisson** pour définir les prix de vente des produits et calculer le chiffre d'affaires de l'atelier.
- **Evaluation des charges d'exploitation de l'atelier de transformation:** approche du cout de revient du poisson à partir des dépenses moyennes engagées (essence, glace, appâts, vivres) par le marin pêcheur lors des sorties de pêche.



## Approche économique

### ➤ **Approche de compte de résultat:**

**Réalisation de 3 simulations** correspondant au prix moyen, au prix le plus élevé et au prix le plus bas relevés sur le marché pour les produits transformés (rillettes et poisson fumé).



**PR-ACT/07/2019/0577**

**Faisabilité technique de la mise en place  
d'ateliers de transformation de poissons par  
des marins pêcheurs**

