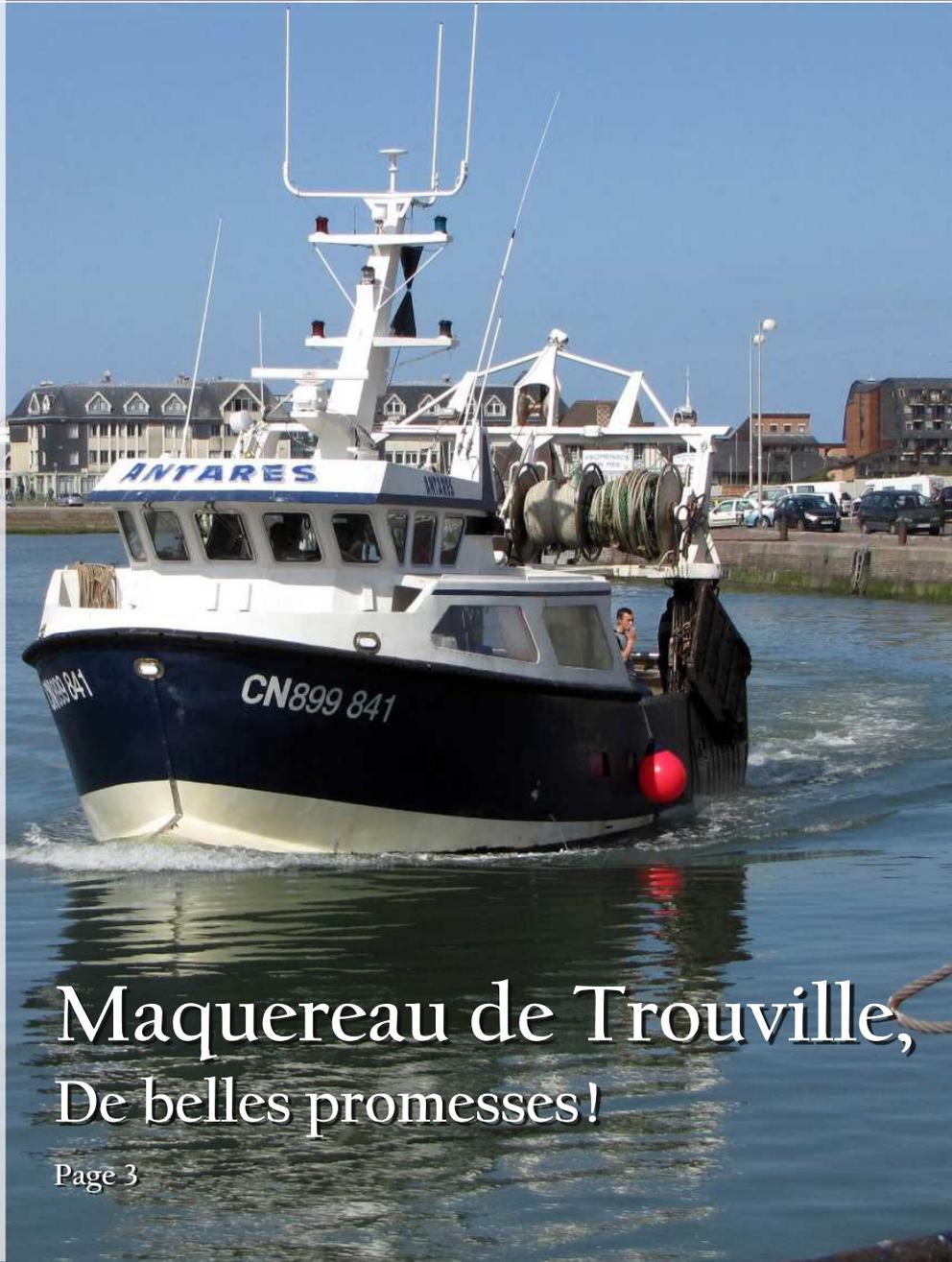


Edito

Voilà l'été, toujours une période difficile où beaucoup de patrons-pêcheurs privilégient vacances et radoubs, arrêts choisis et forcés pour certains, comme les mouliers privés de ressource.

A des contraintes toujours grandissantes et des difficultés sur certaines ressources, bar, sole, raie, vient s'ajouter l'inconnue du "Brexit". A travers nos démarches de valorisation, nous avons de bons outils pour répondre à ces problèmes : Pavillon France, Poisson Extra, les Label Rouge et les dossiers d'IGP qui vont bientôt aboutir. Avec aussi, par exemple, l'écolabel MSC sur le homard (pêcheerie franco-britannique !), qui trouve lui, écho en Suisse ! Autant d'atouts pour mieux distinguer nos productions sur notre marché et surtout les placer dans le segment haut de gamme.

Vous le savez tous, des marges de progression existent ; pas sur la quantité, mais sur la valorisation. Avec la fusion des 2 régions, la Normandie va devenir la 2^{ème} région de pêche en France. C'est une chance considérable et nous sommes leaders sur beaucoup d'espèces en France. Normandie Fraicheur Mer met toute son énergie au service de toute la filière pêche normande, pour réussir tous ensemble ce beau défi.



Maquereau de Trouville, De belles promesses!

Page 3

QUALITE



Dernière ligne droite pour l'IGP Bulot?
.....page 2

DURABILITE



Une meilleure distinction des roussettes en criée!
.....page 2

QUALITE



Maquereau de Trouville: de belles promesses!
.....page 3

COMMUNICATION



12 nouvelles fiches recettes pour les poissonniers!
.....page 4

COMMUNICATION



Pavillon France et NFM jouent la complémentarité
.....page 4

QUALITE / VALORISATION

NFM s'engage !

Dernière ligne droite pour l'IGP Bulot de la Baie de Granville ?

Au terme de longs mois d'allers-retours avec l'INAO¹, l'instruction de la demande d'IGP « Bulot de la Baie de Granville » atteint sa phase finale. Ainsi, après plusieurs consultations des tiers (bretons et jersiais), d'écriture et réécriture du cahier des charges et du document de contrôlabilité, l'élaboration d'un plan de contrôle récemment transmis à l'INAO donne un point final à la phase technique.

Qu'ils soient pêcheurs, mareyeurs ou cuiseurs, les futurs opérateurs du cahier des charges, pourraient donc obtenir l'usage du logo IGP Bulot de la Baie de Granville à l'horizon 2017... après l'engagement d'une consultation nationale qu'est la PNO², en octobre prochain, l'avis de la Commission Européenne et la PEO (Procédure Européenne d'Opposition)...

Quels critères pour l'IGP Bulot de la Baie de Granville ?

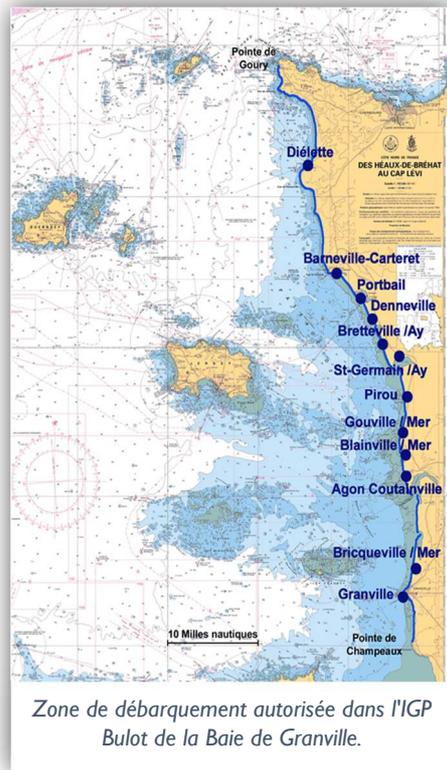
- Une aire géographique dont les spécificités hydrographiques, confortées par les aspects historiques et économiques liés aux usages de la pêche aux bulots dans la Baie de Granville, indique une zone de débarquement comprenant toutes les communes littorales allant de la Pointe de Goury à la pointe de Champeaux, et une zone de pêche à moins de 30 milles des zones de débarques.

- Des critères liés aux pratiques et au savoir-faire de la pêche artisanale : bateaux de taille inférieure à 12m, pêche exclusive aux casiers, marées quotidiennes courtes de moins de 16h, calibrage des bulots à bord des bateaux, stockage en grêles empilables, etc., autant de critères qui vont assurer le maintien optimal de la fraîcheur et l'intégrité des bulots jusqu'à la vente.

- Des aspects qualitatifs, tels que le degré d'importance des épibiontes fixés sur la coquille des bulots (crépidules, balanes, vers) et le type de commercialisation (vivant ou cuit).

- Des critères liés à la transformation (surgélation / cuisson / pasteurisation) tels que les techniques de cuisson, les délais entre chaque étape, le type d'aromatisation

mis en œuvre, l'objectif étant de permettre une conservation optimale des caractéristiques organoleptiques du produit de sorte de favoriser la fraîcheur et la qualité des bulots.



Zone de débarquement autorisée dans l'IGP Bulot de la Baie de Granville.

1 L'INAO est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité des produits.

2 La Procédure Nationale d'Opposition vise à porter à la connaissance de tous, le projet de reconnaissance d'une nouvelle IGP et le projet de cahier des charges correspondant, et à recueillir d'éventuelles oppositions issues de toute personne physique ou morale ayant un intérêt à agir.

ENVIRONNEMENT / ECOLOGIE

Cap sur la pêche durable

Pour une meilleure distinction des roussettes en criées !

NFM poursuit son action en faveur d'une bonne identification des séliaciens en criée ; une démarche entreprise à l'initiative de l'Organisation des Pêcheurs Normands, nouveau nom de l'OPBN.

Cette fois-ci, il s'agit de bien distinguer en criée les deux espèces de roussettes : la petite roussette et la grande roussette, cette dernière étant souvent appelée aussi biche, ou bichon, pour les petits individus.

Comme leurs noms l'indiquent, l'une est plus petite que l'autre, mais il peut y avoir confusion entre les adultes de l'espèce Petite Roussette » et les jeunes individus de l'espèce « Grande Roussette ».

Pour éviter ces confusions et les mélanges en criée, entraînant un sous-enregistrement des captures de Grande Roussette, NFM a élaboré une nouvelle grille d'identification Roussettes.

Elle vient compléter celle déjà réalisée pour les raies¹ dont l'application en criée commence à porter ses fruits...

GRILLE D'IDENTIFICATION		ROUSSETTES
	PETITE ROUSSETTE	GRANDE ROUSSETTE
Nom commun	Syllifotinus corioli	Syllifotinus seabius
Nom scientifique	Roussette	Biche, Séliac (jeune)
Code INAO	SYR	SYT
Taille	50-70 cm / 100 cm (max)	80-120 cm / 170 cm (max)
Photo		
NE PAS CONFONDRE		
Caractéristiques	<p>Des merisier par de très nombreuses petites taches brunes et jaunes.</p>	<p>Les roussettes adultes ont une tache rouge et un nez rouge.</p>
Caractéristiques	<p>Les roussettes adultes s'arrangent pas la bouche et ont des lèvres rouges.</p>	<p>Des merisier par de nombreuses petites taches brunes assez grosses.</p>

¹ cf Journal de Bord n°19

Ça se passe chez NFM

Maquereau de Trouville : de belles promesses !

« Il arrive le maquereau, maquereau frais, maquereau nouveau »¹

Le dernier né des produits stars Normandie Fraîcheur Mer prend son essor en 2016, après une première saison sous son appellation « Maquereau de Trouville » et son célèbre et déjà envié slogan « 30 cm de fraîcheur ».

2015 fut en effet une première approche intéressante et prometteuse, pour la démarche d'identification du délicieux scombridé. A l'issue d'une saison raccourcie, pour cause de démarrage tardif - au moment de la fête de Trouville -, l'implication d'un mareyeur local, Quesney Marée a permis la mise sur le marché des premiers maquereaux identifiés.

Près de 130 t de maquereau ont ainsi été expédiés et proposés aux consommateurs estivaux un peu partout en France.

Les retours de la clientèle ont semblé intéressants, suffisamment en tout cas, pour que la démarche perdure et se développe en 2016.



Pour cette nouvelle saison, le nombre d'opérateurs (pêcheurs et mareyeurs) investis est promesse de volumes commercialisés nettement plus importants, tant au niveau local que national : 11 pêcheurs et 2 mareyeurs ont aujourd'hui rejoint la démarche.

Les nouveaux outils de communication (étiquettes caisse, bâches promotionnelles et autocollants camions) ainsi que la diffusion prochaine d'un Communiqué de Presse NFM spécifique devraient permettre d'afficher en majuscule les « 30 cm de fraîcheur » pour le plus grand bonheur des uns et des autres...

¹ Citation de Marcel Proust dans « A la recherche du temps perdu ».

Bon à savoir

OPBN, OPN, PPC et NFM ?

A l'origine de la création de Normandie Fraîcheur Mer (NFM) en 1998, l'Organisation des Producteurs Marins-Pêcheurs de Basse-Normandie (OPBN) continue d'en être un fervent soutien.

Sa contribution au budget annuel de NFM est passée de 15%, en moyenne jusqu'en 2014, à près de 25% en 2015, à la faveur d'un appel d'offre remporté par NFM, pour la conduite de travaux d'études relevant du Plan de Production et de Commercialisation (PPC) 2015 de l'OPBN.

Ces travaux d'études ont porté sur :

- L'amélioration de l'annonce des apports,
- L'amélioration des normes de commercialisation,
- L'amélioration de la qualité et la valorisation des produits
- La recherche de nouvelles voies de valorisation,
- La détermination d'éléments de communication et d'identification de la filière et de ses produits.

Les grilles d'identification des sélaciens, évoquées en page précédente, sont une



illustration des résultats obtenus et il faudra s'habituer à retrouver d'autres exemples de ce type dans ces pages, puisque NFM conduira de nouveaux travaux pour l'Organisation des Pêcheurs Normands (OPN), nouveau nom de l'OPBN, dans le cadre de son PPC 2016 !

COMMUNICATION

NFM en action

12 nouvelles fiches recettes, pour les poissonneries !

C'est l'habitude prise par NFM depuis 2009, de diffuser régulièrement aux poissonneries des fiches recettes, en fonction de la saisonnalité des espèces et de l'importance des captures.

140 poissonneries de Basse-Normandie reçoivent ainsi, tous les deux mois, 200 exemplaires de 2 fiches, au fil des saisons, de

nos envies et des idées recettes de nos chefs normands ou blogueurs culinaires.

Bien sûr, il y a des incontournables, que l'on retrouve chaque année (coquille Saint-Jacques, bulot), mais avec plus de 50 espèces d'intérêt commerciale pêchées en Normandie, il faut bien faire un choix.

Et voici donc celui pour 2016-2017 :



Août / Sept. 2016	Tacaud Grondin
Oct / Nov. 2016	Coquille Calamar
Déc / Janv. 2017	Coquille Plie
Fév / Mars 2017	Merlan Congre
Avril / Mai 2017	Homard Bulot
Juin / Juil. 2017	Maquereau Raies

COMMUNICATION

En ligne de mire...

PAVILLON FRANCE et NFM jouent la complémentarité !

A l'instar des fiches recettes NFM, cosignées PAVILLON FRANCE et diffusées dans toutes les poissonneries régionales, PAVILLON FRANCE propose partout en France, depuis maintenant 2012, un ensemble d'animations et de dégustations en rayon marée de la grande distribution et chez les poissonniers détaillants adhérents à la marque¹.

Grâce à ces actions, axées sur la notoriété et la culinarité, ce sont aujourd'hui près de 83% des consommateurs qui jugent importante la

présence de PAVILLON FRANCE sur les étals et 93% qui font confiance à PAVILLON FRANCE et ses produits².

Alors, profitez des animations en magasin de cet été pour déguster des produits de la pêche française et normande !

¹ Pour toute information, ou pour adhérer, rendez-vous sur le site dédié aux professionnels : www.pavillonfrance-pro.fr

² Étude SEGMENTS menée en octobre 2015 sur un échantillon représentatif d'acheteurs de produits de la mer aux rayons marée et en poissonneries détaillantes.



NFM, Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées, et Mareyeurs de Basse-Normandie
 10, avenue du Général de Gaulle – BP 27 – 14520 PORT EN BESSIN – Tél. : 02.31.51.21.53
 Mail : lettre@nfm.fr - Site Internet : www.normandiefraicheurmer.fr
 Directeur de publication : D. ROGOFF – Responsable de rédaction : A. MANNER
 Rédacteurs : A. MANNER, D. LAMORT, R. TESSERON, A. DENIZOT
 Mise en page : C. LEVALLOIS – Crédit Photos : NFM / Pavillon France

