

# nfm

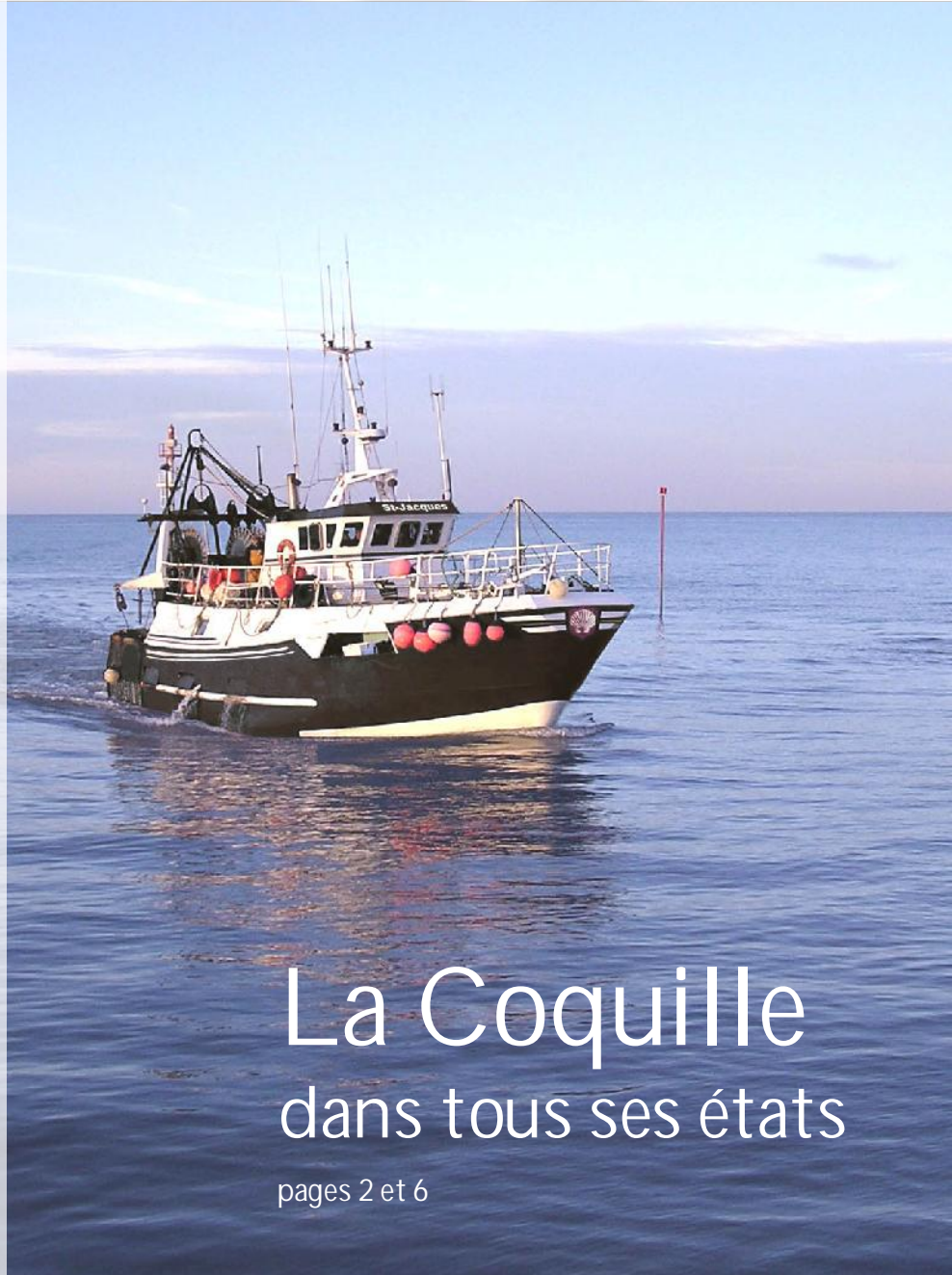
## Edito

*Ce quatrième numéro du journal de bord NFM, destiné aux opérateurs de la filière pêche de Basse-Normandie, intervient au début de la saison de pêche de la coquille Saint-Jacques, l'emblème de la filière régionale.*

*Mais c'est un emblème terni, dont le prix a encore baissé en 2009 (-11,5%) ; faute à une conjoncture économique défavorable, mais en premier lieu, faute à des ouvertures trop brutales et un manque d'encadrement des débarques. Cette année encore, et malgré les propositions des bas-normands, le rôle de régulateur aura été confié... à la météo.*

*Pourtant, quelques indicateurs positifs permettraient d'entrevoir une sortie vers le haut : la forte valorisation des grosses coquilles milite pour une vraie politique de reliquat, et un label rouge, toujours aussi efficace et attractif !*

*Ce numéro est aussi l'occasion d'afficher les résultats encourageants de l'étiquetage des Poissons Extra au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin. Et enfin, de faire un focus sur l'écolabellisation des pêcheries de homard dans le monde et plus spécifiquement dans le Cotentin, un sujet cher à André PROST, patron pêcheur en convalescence, à qui nous souhaitons un prompt rétablissement.*



## La Coquille dans tous ses états

pages 2 et 6

### ÉCOLOGIE



Homard, certifications MSC à tour de pinces

.....page 3

### MARCHÉ



Les prix du Bar

.....page 4

### QUALITÉ



Le poisson pînsé prend ses marques en criée

.....page 4

### FILIÈRE



Cherbourg : nouvelle licence professionnelle

.....page 5

### COMMUNICATION



Chaque mois, le poisson de saison sur France Bleu

.....page 5

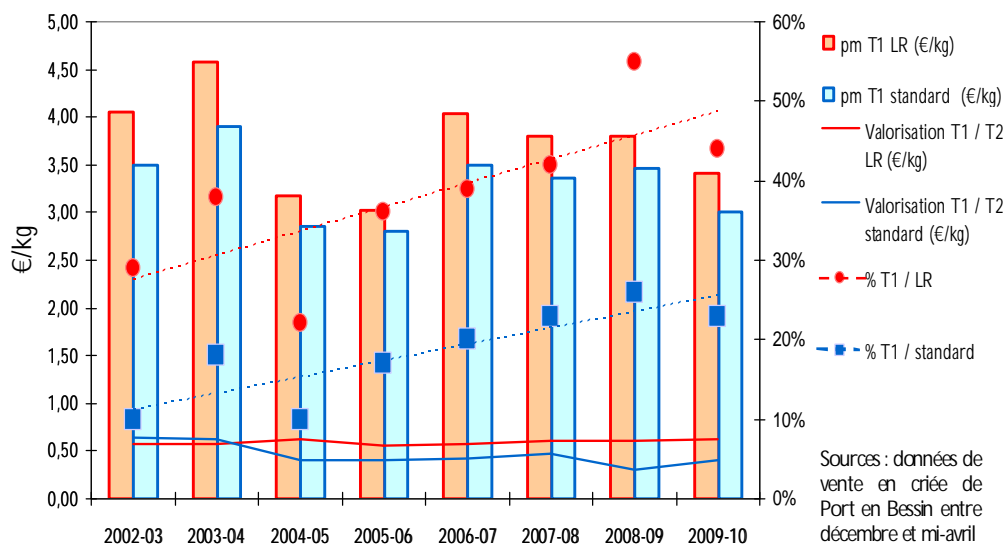
## Le point sur...

Petite et grosse coquille : écarts de taille, écarts de prix

Dans le Journal de Bord n°21, nous constatons les fluctuations importantes et la baisse globale du prix de la coquille Saint-Jacques en Manche-Est depuis 1999.

Au sein de cette instabilité, il est remarquable de trouver une constante : en criée, l'écart de prix entre les coquilles Saint-Jacques de taille T1 (+13cm) et de taille T2 (11 à 13cm) reste stable. Il est de 0,6 €/kg pour les coquilles Label Rouge, soit une valorisation de + 20 %. Mais on le retrouve également au niveau des coquilles « standard », quoique quel peu atténué avec 0,4 €/kg.

C'est d'autant plus remarquable que cet écart n'est ni influencé par les volumes de grosses coquilles débarquées, qui ont progressé de +60% depuis 2002, ni par leur prix moyen, qui a fluctué entre 2,8 et 4,6 €/kg sur la même période.



1 : Journal de bord n°2 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

2 : Voir article « Le prix de la coquille : la belle dégringolade » ci-dessous

## Ça se passe chez NFM

Le prix de la coquille : la belle dégringolade !

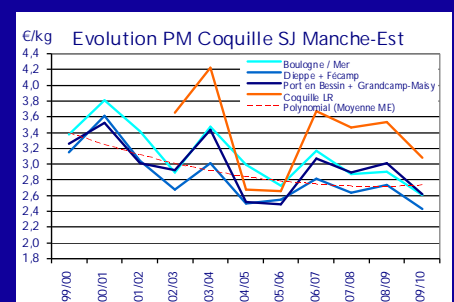
Selon les données de France AgriMer, 4 500 tonnes de coquilles Saint-Jacques ont été mises en vente dans les criées de Manche Est, au cours de la saison 2009-2010.

Confronté à un cours de la livre très bas, à une importation massive de noix de Saint-Jacques du Royaume-Uni (+60% en 2009) et à des apports insuffisamment régulés en début de saison, le prix moyen y a baissé de 11,5% par rapport à la saison précédente. Il a atteint : 2,56 €/kg.

En dehors des criées, malgré l'obligation des

notes de ventes, il n'existe pas de données objectives de quantité. Mais comme l'Ifremer estime à 4600 tonnes le volume de coquilles pêchées dans la seule Baie de Seine, on peut estimer les ventes hors criée de 1,2 à 1,5 fois supérieures aux ventes en criée, soit environ 6 000 tonnes. En ce qui concerne leur prix, toutes les informations ont circulé, jusqu'à des prix de 1,4€/kg. La seule évidence sur le sujet, c'est que les prix hors criée ont été très bas, souvent inférieurs au prix de retrait de 2,05€/kg appliqué en criée, lui-même à la baisse de 13% par rapport à la saison précédente !

Dans cet océan de coquilles vendues à des prix dont personne ne peut se satisfaire, Port-en-Bessin a une nouvelle fois tiré son épingle



du jeu. 950 tonnes y ont été achetées au prix moyen de 2,74 €, soit le meilleur prix moyen criée (ou le moins pire) de toute la Manche Est. Le Label Rouge y a fortement contribué, avec 220 tonnes au prix moyen de 3,08 € (T1 = 3,42 € et T2 = 2,80 €) et une valorisation journalière de +0,24 €/kg, soit + 8,7%.



# Cap sur la pêche durable

HOMARD MSC - certifications à tour de pinces.

## Dans le monde

Le 02 juin 2010, la pêcherie de homard canadien a obtenu la certification MSC, Pêche Durable<sup>1</sup>. Située au large de la Nouvelle Ecosse, cette pêcherie produit 720 tonnes de homards (*Homarus americanus*) par an, dont 95% est exportée vers les USA et l'Europe. Aux USA, la pêcherie de homard du Maine est également en cours d'évaluation depuis fin 2008.

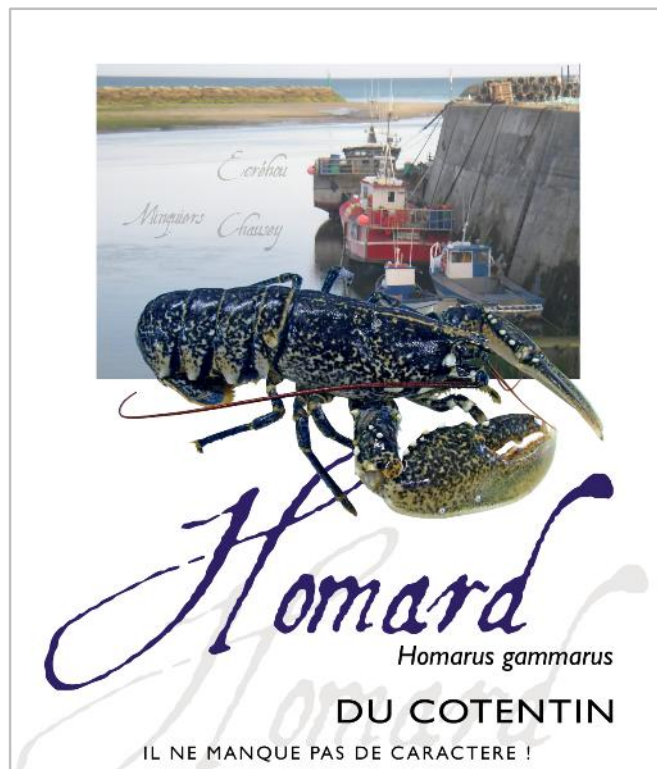
## En Europe

Le 18 mai 2010, les Shetlands ont annoncé l'entrée de leur pêcherie de homard (associée aux tourteaux et étrilles) dans la démarche MSC.

Le 03 juin 2010, North East Sea Fishery Committee, qui gère une pêcherie de homard sur les côtes du Yorkshire, a annoncé aussi son entrée dans le processus d'écolabellisation. Cette pêcherie d'environ 500 tonnes/an avait pourtant échoué en 2007 à l'obtention du certificat. Elle compte bien cette fois être récompensée en 2011.

## Et en Normandie...

Débutée à la fin de l'année 2009<sup>2</sup>, l'évaluation de la pêcherie de homard (*Homarus gammarus*) Normando-jersiaise poursuit son cours. Le premier rapport des experts sorti le 16 août présente des résultats très encourageants. Il reste un certain nombre d'étapes à franchir avant la certification de la pêcherie espérée pour le tout début de l'année 2011.



1 : L'Ecolabel Pêche Durable MSC a été développé par une ONG, afin d'identifier les produits issus de pêcheries durables.

Le processus de certification de ses pêcheries est assuré par un tiers. Un organisme certificateur vérifie pour cela l'adéquation de la pêcherie candidate aux 3 grands principes MSC :

Principe 1 : Le STOCK exploité est en bon état.

Principe 2 : L'impact de la pêcherie sur l'ENVIRONNEMENT marin est maîtrisé.



Principe 3 : Le système de GESTION de la pêcherie est efficace.

Pour plus d'informations consultez le site Internet de MSC sur [www.msc.org](http://www.msc.org)

2 : Voir article MSC et Homard du Cotentin journal de bord n°1 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>

## Bon à savoir

Nettoyage et rinçage font bon ménage !

Le nettoyage et la désinfection régulière du matériel, des équipements et des tenues sont fondamentaux pour éviter la contamination bactérienne des produits pêchés.

Les gestes quotidiens les plus simples sont les plus efficaces, notamment : un rinçage après chaque opération de tri, éviscération, conditionnement associé à un nettoyage/désinfection régulier.

Pour assurer la propreté de l'ensemble du matériel<sup>1</sup> utilisé à bord, la mise en place d'une procédure de nettoyage, permettant de définir les méthodes de nettoyage et leur périodicité, est préconisée.

1 : A bord, tout ce qui entre en contact avec le poisson est susceptible de le contaminer : pont, parois, brèzes, cloisons, paniers, grèles, bacs, caisses, couverdes, eau, glace, pelle à glace, cottes, bottes, gants, balances, table de tri, laveuses, tablette d'éviscération, couteaux, crochets...



### Comment faire ?

Étape 1	Élimination des gros déchets
Étape 2	Rinçage pour évacuer les petits déchets
Étape 3	Brossage et lavage avec un produit mixte nettoyant et désinfectant <sup>2</sup> , à usage alimentaire
Étape 4	Rinçage à l'eau claire

2 : Pour une meilleure efficacité, le respect des conditions d'usage des produits nettoyants et désinfectants utilisés est primordial. Il faut respecter les TACT : Température de l'eau, Action mécanique, Concentration ou dosage et Temps de contact.

Pour plus de détail, consulter les fiches NFM de Bonnes Pratiques de Pêche téléchargeables sur <http://www.nfm.fr/htm/acti2.html>



# Le prix du poisson du pêcheur au consommateur

Pourquoi le prix du Bar de chalut peut se rapprocher de celui de ligne ?

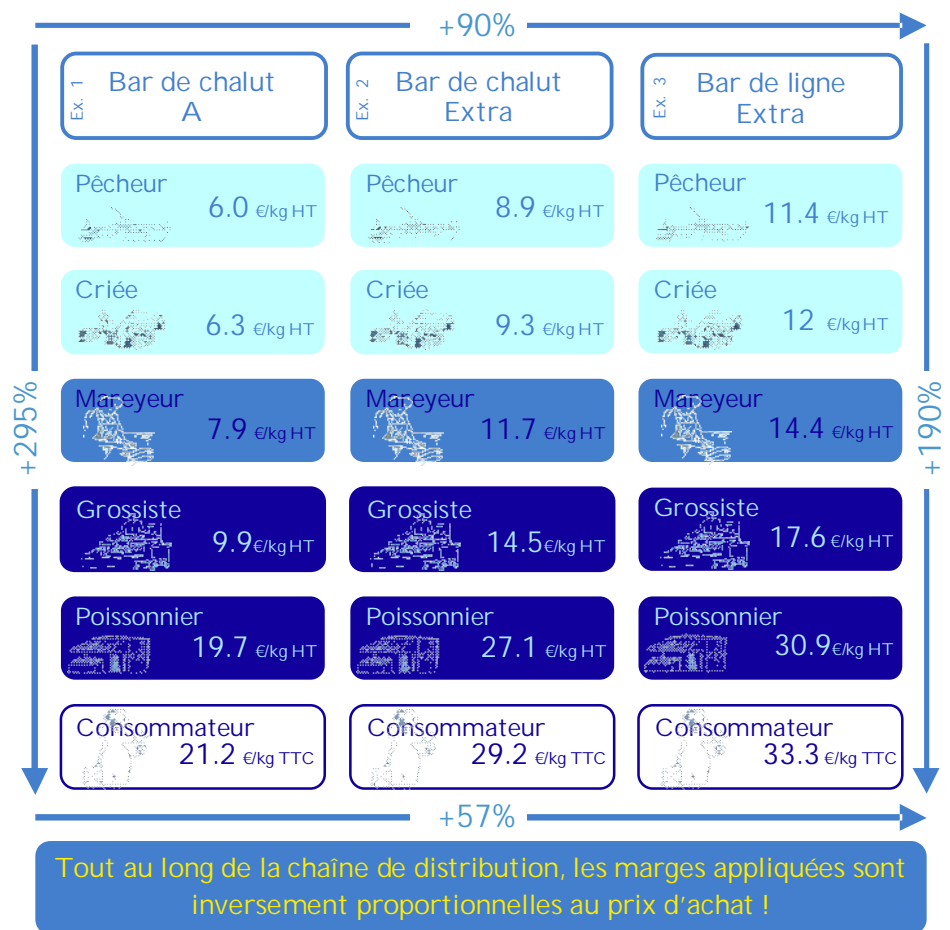
Pour ce troisième exemple de formation des prix, nous nous intéressons aux écarts de prix constatés pour un poisson dont le prix varie en fonction de la méthode de pêche. Nous prendrons ici exemple sur le bar de taille 3 (de 0.5 à 1kg) de chalut ou de ligne.

Acheté en criée de Cherbourg près de 2 fois plus cher au pêcheur que son homologue de chalut de qualité A, le bar de ligne peut ne présenter qu'un écart de prix de 57% sur l'étal de poissonneries en Loire atlantique. Cet écart peut réduire de la même façon de 28% à 14% comparativement à du Bar de chalut de qualité Extra.

En effet, si les coûts de conditionnement et de transport sont les mêmes pour chacun de ces trois produits vendus entiers, les marges appliquées par les opérateurs (mareyeurs, grossistes et poissonniers) sont inversement proportionnelles au prix d'achat du produit.

Ainsi, pour un produit de valeur commerciale plus faible, les intermédiaires appliquent des marges plus importantes (en %), ce qui réduit proportionnellement les écarts de prix au bout de la chaîne commerciale.

## Les Prix du Bar Extra Taille 3 (0.5 à 1kg) En poissonnerie nantaise / filière longue



Tout au long de la chaîne de distribution, les marges appliquées sont inversement proportionnelles au prix d'achat !

## NFM s'engage

Le poisson pinsé prend ses marques en criée<sup>1</sup>

Annoncé dans le Journal de Bord de janvier 2010<sup>1</sup>, l'étiquetage de poisson Extra par le personnel des criées de Basse-Normandie prend ses marques ; en particulier au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin. Initialement sur 4 espèces, la démarche y a été étendue à 2 espèces supplémentaires dès le mois de juin.

Après seulement 6 mois, 3,3 tonnes de poissons y ont été pinsés, soit 1 068.5 kg de barbue, 506.7 kg de cabillaud, 823.5 kg de lieu, 152.5 kg de saint-pierre et 774.9 kg de turbot.

Leurs prix de vente affichent déjà une valorisation encourageante: +0.33€/kg pour la barbue, +0.86€/kg pour le cabillaud, +0.57€/kg pour le lieu, +0.64€/kg pour le st pierre et +0.70€/kg pour le turbot.

Plus tardivement engagées dans la démarche, les Halles à Marée de Granville et de Port-en-Bessin rencontrent pour l'instant des difficultés organisationnelles pour assurer un étiquetage régulier. Malgré la bonne volonté du personnel de criée, peu de poisson y ont encore été étiquetés...

1 : Voir article « Dans l'œil d'un professionnel » page 5

2 : Journal de Bord NFM n°2 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>





## Dans l'œil d'un professionnel

Thierry OMONT, Acheteur de poissons pinsés NFM

L'étiquetage au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin de Poissons Sauvages de Qualité Extra<sup>1</sup>, semble plutôt bien accueilli par la profession.

Thierry Omont, responsable des achats de la société de mareyage cherbourgeoise Manche Marée<sup>2</sup>, en témoigne :

« Le pin's est une solution pour apporter de la valeur aux poissons. Il fait vendre et permet de fidéliser la clientèle. C'est un bon argument de vente en termes de qualité, à condition qu'il soit apposé sur des produits qui le méritent.

Tous nos clients, en recherche de qualité avant tout, sont demandeurs de produits pinsés. Ils sont alors très exigeants, car pour eux le poisson pinsé doit correspondre à un poisson « vivant » ! Ce qui veut dire qu'il doit être d'une extrême fraîcheur et d'une qualité irréprochable.

Concernant les poissons pinsés au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin, il indique : « Les retours sont positifs. En région, nous en



commercialisons au sein de notre poissonnerie de détail de Cherbourg (La Poissonnade) et auprès de nos clients poissonniers et GMS (Auchan, Carrefour et Leclerc). Mais 70% de nos volumes sont expédiés sur le marché national, via des grossistes. »

Il estime enfin que « La valorisation générée par les produits étiquetés permet à tous les acteurs de la filière de s'y retrouver. » et souhaite un élargissement de la démarche à « toutes les espèces, dès lors que la qualité est là, comme la plie (Taille 11) ou la sole (Taille 1 et 2) ». Il estime aussi « impératif d'étiqueter les petits lots de poissons, y compris pour les lots de mélange d'espèces. »

1 : Voir également l'article « NFM s'engage - Le poisson pinsé prend ses marques en criée » en page 4 de ce journal

2 : Manche Marée est partenaire de Normandie Fraîcheur Mer depuis 2003

## NFM en action

France Bleu Basse-Normandie, partenaire de NFM pour promouvoir, chaque mois, le Poisson de Saison !

Dans notre numéro de janvier<sup>1</sup>, nous vous signalons la diffusion d'un premier kit de promotion des espèces régionales dans toutes les poissonneries bas-normandes.

Au rythme des saisons, 4 fiches recettes<sup>2</sup> ont ainsi été diffusées depuis, avec en prime un partenariat mis en place entre France Bleu Basse-Normandie et NFM.

Depuis février, chaque 1<sup>er</sup> jeudi du mois<sup>3</sup> à 10h, un poisson de saison est ainsi mis à l'honneur sur les ondes de France Bleu, au cours de l'émission, Grain de Sel, animée par Julia, avec la présence du chef restaurateur Michel BRUNEAU et de NFM.

Alors rejoignez-nous à l'antenne, les jeudis 4 novembre et 2 décembre prochains !

1 : Voir journal de Bord NFM n°2 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journa.html>

2 : Fiches recettes diffusées en poissonneries en 2010 : Lieu (fév.), Bulot (mai), Maquereau (août), Coquille S-J (oct.)...

3 : Emissions mensuelles Grain de Sel sur France Bleu consacrées aux poissons de saison en 2010 : Lieu (fév.), Tacaud (mars), Merlan (avril), Bulot (mai), Araignée (juin), Maquereau (juillet), Bar de Ligne (septembre), Coquille S-J (oct.)...



## Ça bouge !

Cherbourg : Nouvelle formule pour la Licence Professionnelle TCPM, Transformation et Commercialisation des Produits de la Mer.

Ouverte le 4 octobre 2010, cette formation diplômante de niveau II, est délivrée par l'Université de Caen Basse-Normandie (Département TC, IUT Cherbourg Manche), en partenariat avec le CNAM/Intechmer (Cherbourg) et Innomer Lorient (CCI du Morbihan).

Elle s'adresse à un public de niveau BAC+2 qui souhaite acquérir une double compétence dans la filière des produits de la mer : technique et commerciale<sup>2</sup>.

D'une durée d'un an, la licence accueille les étudiants sur les 3 pôles d'enseignements. Hormis les cours théoriques de 21 semaines, 16 semaines de stage en entreprise (en formation initiale) et 36 semaines (en formation continue) sont proposées. Les étudiants doivent travailler sur un projet tutoré présentant une problématique technico-commerciale au sein de l'entreprise.

Les débouchés sont multiples, dans les secteurs d'activités des produits de la mer :

Chef de produit, Acheteur en centrale d'achat, Responsable qualité, Responsable de rayon Produits de la mer en GMS, Technicien de production, Négociateur en import-export, Gestionnaire d'un centre de marée et Technicien commercial.



Les compétences attendues sont :

1 : Maîtrise des procédés de transformation, de conservation et de conditionnement des produits de la mer, ainsi que des procédures de contrôle propres à ces produits.

2 : Analyse des potentialités de marchés spécifiques (produits et techniques de transformation), définition des stratégies d'action commerciale, mise en place des réseaux de commercialisation, etc... Répondre aux besoins croissants des professions de la filière agroalimentaire des produits de la mer à l'échelle européenne.

# Ils comptent sur vous



Saint-Jacques : une appellation à la noix !

S'il est aisé de reconnaître une coquille d'un pétoncle lorsque ces mollusques sont présentés vivants et entiers, l'affaire se corse dès qu'il s'agit de produits décortiqués, frais ou surgelés. Surtout que la réglementation permet d'intégrer sous l'appellation "Saint-Jacques" la totalité des Pectinidés transformés, soit une grande partie des 1,5 million de tonnes produites annuellement dans le monde.

La production française de « vraies » coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est estimée à 25 000 tonnes, mais la consommation française de Saint-Jacques équivaut à 150 000 tonnes de Pectinidés (en équivalent coquille entière-ece) et seules 10 000 tonnes le sont sous forme de coquilles Saint-Jacques entières.

Sur le marché, on trouve un peu de noix de véritables coquilles Saint-Jacques, souvent en provenance du Royaume Uni, mais pour une écrasante majorité, il s'agit de noix de pétoncles aux noms aussi exotiques que leur provenance : *Placopecten magellanicus* (Canada, USA), *Argopecten purpuratus* (Pérou, Chili), *Chlamys nobilis* (Vietnam), *Platinopecten yessoensis* (Chine, Japon)...

Aussi, pour être sûr d'acheter, ou de vendre, de la noix de véritable coquille Saint-Jacques, assurez-vous que le nom de l'espèce *Pecten maximus* soit indiqué sur vos colis et précisez le bien sur vos étals. Et pour renouveler la clientèle des amateurs de coquilles Saint-Jacques entières, pourquoi ne pas apprendre à vos clients à les décortiquer? ?



1 : Pour plus d'infos sur la dénomination Saint-Jacques <http://www.nfm.fr/htm/nom.html>

2 : Pour apprendre aux consommateurs à décortiquer les Saint-Jacques : <http://www.nfm.fr/htm/prepa/ouverture.html>

## En ligne de mire...

Saint-Jacques Label Rouge : les hauts-normands s'y intéressent aussi...

En octobre 2009, nous vous informions dans le Journal de Bord n°1 du dépôt d'une nouvelle demande de label rouge pour la noix de Saint-Jacques surgelée non coraillée<sup>2</sup>, *Placopecten magellanicus*, d'origine Nord américaine et d'un projet de demande de Label Rouge pour la noix de coquille Saint-Jacques surgelée de Bretagne Nord<sup>3</sup>, également sans corail.

Depuis le début d'année 2010, c'est au tour des hauts-normands de s'intéresser de près à ce fameux sésame. Le Comité Régional des Pêches de Haute-Normandie a officiellement

interrogé NFM sur la possibilité d'intégrer d'éventuels opérateurs de Haute Normandie à la démarche Label Rouge bas-normande.

Après 3 réunions avec leurs représentants professionnels<sup>4</sup>, une proposition de délégation de gestion, encadrée par convention, leur a été proposée, peu avant l'été. Si les haut-normands donnent suite, cela pourrait conduire à l'intégration à la démarche Label Rouge d'un nombre d'opérateurs de Haute-Normandie équivalent à la Basse-Normandie, à l'horizon 2011-2012...

Il est à espérer que leur volonté de valorisation de la coquille s'accompagne d'une politique de gestion de la ressource, plus compatible avec les attentes du marché...



1: Journal de bord n°1 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>

2: Dossier en cours d'étude à l'INAO: Institut National de l'origine et de la Qualité

3: Dossier récemment déposé à l'INAO

4: Président du CRPM HN, directeurs des criées de Fécamp et Dieppe et représentants du département de Seine-Maritime et de la Région Haute-Normandie