

Edito

La pêcherie de homard du Cotentin obtient l'écolabel « Pêche Durable MSC ». On ne pouvait espérer mieux comme une, en pleine saison de pêche de ce fabuleux crustacé. De quoi retarder la parution du journal...

Pour qualifier cette grande première pour la pêche régionale, il suffit de reprendre les propos d'Edouard LE BART de MSC France, « Avec cette certification, le homard du Cotentin ne sera plus seulement un produit exceptionnel par sa qualité mais aussi par sa durabilité ! »

La voie est ainsi ouverte vers la certification d'autres pêcheries, nous indique dans nos pages Daniel LEFEVRE, Président du Comité Régional des Pêches Maritimes, qui vient d'obtenir cette certification en collaboration avec Jersey.

Ce numéro est aussi l'occasion d'un focus sur la Moule de pêche de Barfleur, elle aussi en pleine saison et en pleine forme, avec un indice de chair supérieur à 30% suivi chaque semaine par NFM.

Enfin, deux rubriques sont consacrées au Merlan, dont le prix est très variable en criée, notamment en fonction de la durée des marées, mais reste finalement relativement stable sur les étals !



Ecolabel MSC pour le Homard du Cotentin

page 4

QUALITÉ



Marées raccourcies, meilleurs prix !

.....page 2

MARCHÉ



La filière absorbe la fluctuation des prix

.....page 3

ENVIRONNEMENT



Ecolabel MSC pour le Homard du Cotentin

.....page 4

COMMUNICATION



Les Belles, Blondes et Sauvages sont de retour !

.....page 5

FILIERE



Le mareyage normand s'investit sur Internet

.....page 6

Le point sur...

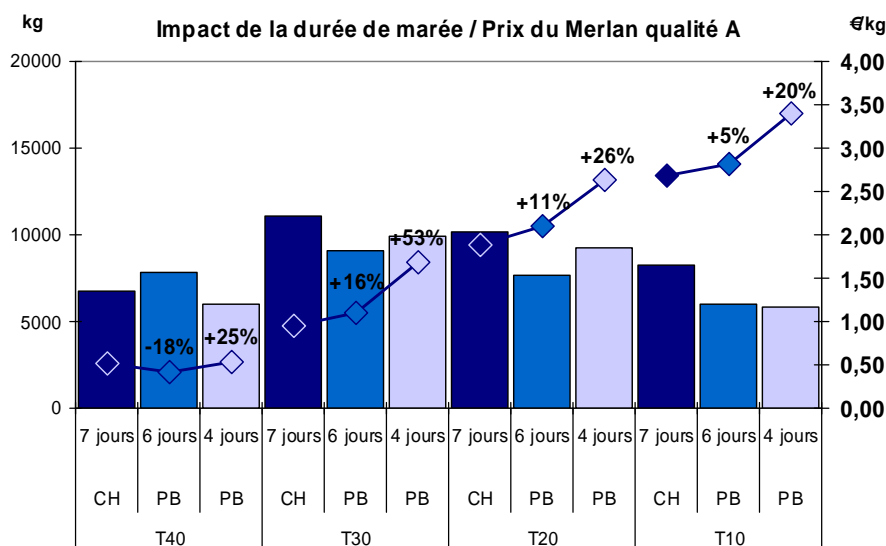
Marées raccourcies, meilleurs prix !

Pour illustrer ce sujet, nous nous sommes intéressés au prix du merlan des criées de Cherbourg et de Port en Bessin, deux ports où les stratégies des chalutiers hauturiers en termes de durée de pêche sont jusqu'alors un tant soit peu différentes.

A Cherbourg, les chalutiers hauturiers réalisent une marée la semaine, soit 6 à 8 jours. A Port en Bessin les navires privilégient des durées de marée plus courtes de 5/7 jours, voire de 3/4 jours pour certains.

Globalement, on constate que l'écart de prix entre les 2 criées est de + 28 % en faveur de Port en Bessin : les hauturiers cherbourgeois et portais ont respectivement débarqué 370,3 tonnes de merlan à un prix moyen de 1,37 €/kg et 120,3 tonnes à 1,75 €/kg en 2010.

On observe la même tendance en faveur des marées très courtes, si on compare entre eux les bateaux de Port en Bessin ; soit une valorisation moyenne de +37% pour les chalutiers hauturiers qui pratiquent des marées très courtes (3/4 jours) par rapport aux bateaux en pratiquant de plus longues (5/7 jours).



Ainsi, si allonger la durée de la marée peut paraître assez logique, pour limiter les trajets et ramener plus de poissons, c'est surtout la meilleure solution pour dévaloriser ses poissons.

Déjà amorcée il y a quelques années, la tendance au raccourcissement des marées ou au déchargement à mi-marée est encore plus d'actualité.

Y compris dans un contexte d'augmentation du prix du carburant, valoriser sa production et l'image du navire est préférable, plutôt que d'engager une course au rendement, devenue techniquement et éthiquement difficilement soutenable !

Ça se passe chez NFM

Le Poisson Extra pinsé par les criées prend ses marques

Petit à petit, depuis janvier 2010, les poissons sauvages Extra pinsés ont fait leur apparition dans les criées de Basse-Normandie.

Premier arrivé, le poisson identifié « NFM / Centre de Marée de Cherbourg », suivi en février du poisson « NFM / Baie de Granville » et enfin en juin du poisson « NFM / Port en Bessin ».

Pour l'année 2010, au total, 10 965 kg de poissons auront ainsi été pinsés :

Avec plus de 70% des volumes identifiés, Cherbourg se taille la part belle, mais Port en Bessin et Granville, avec respectivement 21%

et 9% de poissons identifiés, ont connu un démarrage difficile du fait d'un manque de disponibilité de personnel ; plus que d'un manque de produit.

Une valorisation s'est toutefois fait rapidement sentir, en particulier pour les espèces pour lesquels les volumes pinsés ont été réguliers et significatifs. Ainsi, sur Cherbourg, la barbu obtient une plus value de +0,32 €/kg, le lieu jaune atteint quand à lui +0,28€/kg et +0,57 €/kg respectivement à Granville et à Cherbourg, le Saint Pierre +0,64 €/kg sur Cherbourg et le turbot +0,60 €/kg sur de ce même port, tandis que son homologue de Port en Bessin voyait sa plus value atteindre +0,78 €/kg.

La démarche semble donc séduire les



acheteurs en criée, et plus particulièrement les mareyeurs adhérents de Normandie Fraîcheur Mer. Six d'entre eux, Port Marée, Manche Marée, Pêche Côtière, Lequartier-EDB, Marée Portaise et Jeanne Mareyage ont globalement acheté 53 % des poissons Extra pinsés en 2010 (41% pour les 3 premiers cités).

Le prix du poisson, du pêcheur au consommateur

Pourquoi une baisse de prix en criée ne se traduit pas systématiquement sur les lieux de vente ?

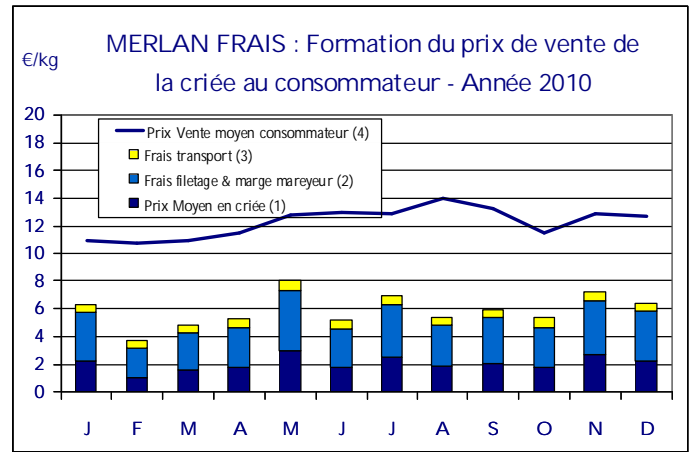
Pour illustrer cette question, nous nous sommes intéressés au cas du merlan, poisson dont le prix, s'il varie de façon importante en criée, reste relativement stable sur l'étal.

En criée de Cherbourg, le prix moyen mensuel du merlan Taille 2 a évolué en 2010 entre un prix plancher de 1,09€/kg et un prix plafond de 3,02€/kg, respectivement en février et mai. Le merlan présente donc de forts écarts de prix en criée ; du simple à près du triple !

Cependant, les données d'achat des ménages dans les différents circuits de distribution (GMS, marchés ou poissonnerie) indiquent des prix moyens mensuels d'achat des consommateurs relativement stables. En effet, ceux-ci n'ont fluctué durant 2010 que de -10% à +18% par rapport à la moyenne annuelle de 11,9 €/kg.

Les frais de transport et conditionnement ne variant pas, le lissage du prix sur l'étal au cours de l'année se fait par la variation des marges appliquées par les opérateurs au cours de l'année. Ainsi, lorsque le merlan présente un prix en criée bas, les opérateurs intermédiaires appliquent des marges plus importantes, et inversement.

Ce mécanisme permet d'afficher aux consommateurs un prix de vente relativement stable, à cours ou moyen terme. Seules les variations à plus long terme sont répercutées.



La filière absorbe les fluctuations importantes des prix en criée pour afficher un prix de vente au consommateur relativement stable !

(1) Prix moyen 2010 du Merlan Taille 20 entier de qualité A au Centre de Marée de Cherbourg Cotentin

(2) Estimation NFM des frais liés au filetage (dont rendement), conditionnement et marge du mareyeur

(3) Frais moyen de transport pour une expédition sur le territoire français estimés à 0,60€/kg

(4) Données 2010 de consommation des ménages, source FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Les prix en criée (erratum)

Une coquille s'est glissée dans le Journal de Bord numéro 5, dans la rubrique « les prix en criées » : à la ligne BULOT, il fallait lire 1,76 €/kg et non pas 1,49 €/kg et - 8% au lieu de - 22%.

Nos excuses au bulot qui retrouve ainsi son ran et merci à Yann GOUHIER qui nous l'a de suite signalée.

Bon à savoir

Bien conditionner les poissons en coffre de criée

L'amélioration de la qualité des produits de la pêche passe par un bon conditionnement. Pour se faire, il est nécessaire de refroidir au plus vite les poissons (0 à 2°C) afin de stopper l'activité bactérienne qui entraîne leur dégradation.

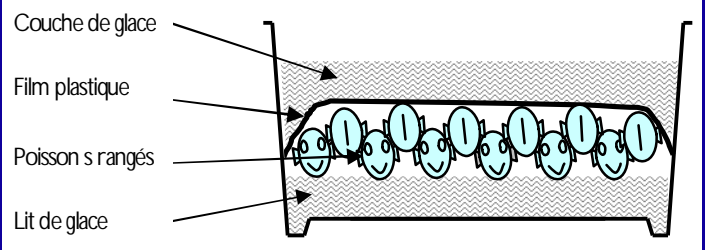
Les poissons après tri, éviscération et égouttage sont placés dans les coffres de criée préalablement refroidis. L'épaisseur des poissons doit-être limitée afin de ne pas abîmer la chair (risque d'écrasement). Les poissons ronds (bar, cabillaud, rouget

barbet...) sont placés ventre au contact de la glace et en quinconce. Les poissons plats sont disposés sur le dos afin d'éviter le rougissement de la face ventrale (blanche). La proportion de glace dessous et dessus doit-être identique (environ 50 à 60% de glace dessous et dessus). Un film plastique



sur les poissons est recommandé pour protéger la robe de l'eau de fonte de la glace du dessus et des exsudats de poisson du coffre du dessus.

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



Cap sur la pêche durable...

Ecolabel MSC pour le Homard du Cotentin

Débutée à la fin de l'année 2009, l'évaluation de la pêcherie de homard conjointe au Cotentin et à Jersey a conduit à l'attribution du logo MSC mardi 14 juin 2011, certifiant ainsi que sa gestion est suffisamment exemplaire pour garantir une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

La pêcherie de homard du Cotentin rejoint ainsi la centaine d'autres pêcheries (dont 4 françaises) qui bénéficient du précieux sésame, de plus en plus apprécié dans une société où les acteurs environnementalistes jouent un rôle croissant. C'est actuellement la première pêcherie certifiée qui concerne le homard européen¹, même si 2 autres pêcheries sont en cours d'évaluation.

20 mois de travaux, d'échanges, d'analyses et de constitution de rapports et d'un plan d'action auront donc été nécessaires au Comité Régional des Pêches et à son homologue de Jersey, assistés de NFM, pour mener à bien cette entreprise...qui en fait, n'est que le début de l'aventure. En effet, la certification est attribuée pour 5 ans, période au bout de laquelle la pêcherie sera de nouveau réévaluée. Entre temps, l'Organisme Certificateur vérifiera annuellement que le plan d'action envisagé est respecté et que les indicateurs de la pêcherie restent bons.

Seul bémol, la certification a été obtenue juste après le Défi des Ports de Pêche, organisé cette année à Granville et qui a vu la victoire du défi granvillais, manifestation au cours de



laquelle l'évènement aurait pu être fêté. Ce n'est que partie remise, puisque cette certification devrait être pleinement célébrée à l'occasion du festival « Toute la Mer sur un Plateau » organisé le VE du 1^{er} et 2 octobre 2011, par la CCI Centre et Sud Manche.

Pêcherie Certifiée : Très bien ! Et après ?

L'identification jusqu'au consommateur s'établit par ce qu'on appelle la mise en place d'une « chain of custody » ou chaîne de garantie d'origine. Celle-ci passe par une identification des homards, via par exemple la pose d'un élastique marqué du logo MSC. Cette démarche² pourrait être engagée, avec l'appui de NFM, si les pêcheurs professionnels et la chaîne commerciale le souhaitent.

1 : une partie des pêcheries de homards canadiens est certifiée depuis juin 2010

2 : L'identification MSC des homards implique en particulier l'achat des élastiques, ou autre identifiant, l'intervention d'un organisme certificateur et le paiement d'une redevance d'utilisation du logo MSC. Pour plus de détail ou de renseignements, contactez NFM !

NFM s'engage

NFM suit l'indice de chair des Moules de Barfleur

Depuis 2010, NFM s'associe à la campagne d'évaluation de la ressource des moules des gisements de l'Est Cotentin, afin de déterminer l'indice de condition (ou de chair) des moules de taille commerciale réglementaire (4 cm et plus).

La prospection¹ 2011 a eu lieu du 11 au 15 avril sur les gisements de Barfleur, Grandcamp, Ravenoville et Réville. L'indice n'a pu être évalué pour les moules de Grandcamp et de Ravenoville car celles-ci étaient inférieures à 4 cm. Pour Barfleur et Réville, les résultats étaient les suivants :

| | BARFLEUR | REVILLE |
|---------------------|---------------|-----------|
| Nombre moules/kg | 82 | 125 |
| Taille | 52 mm | 50 mm |
| Epibiontes | 10% (balanes) | 2% (vers) |
| Indice de condition | 18% | 32% |

A l'ouverture du gisement de Réville², l'indice de condition s'est révélé conforme à celui attendu, soit plus de 30%, ce qui augure d'une excellente qualité de moule pour cette année 2011.

Suivi tout au long de la saison, les acheteurs de Moules de Barfleur NFM seront informés des résultats chaque semaine.



1 : La campagne d'évaluation de la ressource est organisée conjointement entre le CRPM et l'IFREMER de Port-en-Bessin. Le CRPM lance l'appel d'offre pour le choix des navires et gère la conduite de la prospection sur le terrain. Un appui technique est apporté par les étudiants d'INTECHMER et du Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg pour la pesée et la mesure de toutes les moules échantillonnées. Et l'Ifremer construit le plan d'échantillonnage, réalise le traitement des données, l'analyse des résultats et établit un diagnostic.

2 : Les gisements de Barfleur, Ravenoville et Grandcamp sont restés fermés afin d'y préserver les moules en majorité juvéniles.

Ils comptent sur vous

Les Belles, Blondes et Sauvages sont de retour !

La saison de pêche des moules de Barfleur a débuté cette année le 13 juin 2011.

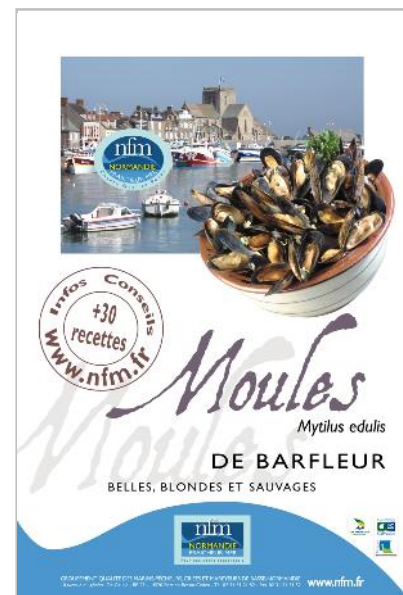
Selon l'abondance, ces moules sauvages sont pêchées en pleine mer de juin à octobre sur les gisements naturels de la côte Est du Cotentin (Barfleur, Ravenoville, Réville et Grandcamp), jusqu'à 60 mètres de profondeur. Baignées par les eaux de la Manche, elles ne sont jamais découvertes, contrairement à leurs cousines « les moules de bouchot », ce qui leur permet de filtrer en permanence le plancton et de grossir plus vite. On les reconnaît aux reflets dorés de leur coquille et à la couleur ivoire de leur chair.

Pour préserver la ressource, la pêcherie est réglementée par un nombre maximum de navires, des jours et des horaires de pêche, des quotas et une taille minimale de capture. Et cette année, la pêche se pratique sur la zone de Réville, fermée l'année précédente, ce qui permet aux jeunes moules des autres gisements de continuer leur croissance.

Afin de mettre en avant tous les atouts de ces moules sauvages, le groupement qualité NFM a élaboré avec les pêcheurs une charte qualité en 2001. Son respect garantit aux clients un produit propre et dessablé dont l'indice de chair est supérieur ou égal à 23%. De fait, il est même supérieur à 30 depuis l'ouverture !

Pour vous approvisionner en Moules de Barfleur NFM : Nos partenaires sur <http://www.nfm.fr/html/fournisseursNFM.html>

Vous pouvez dynamiser vos ventes et l'attractivité de votre étal, avec une bâche promotionnelle « Moules de Barfleur NFM », en plastique lessivable avec œillet (200x45cm). Photo ci-dessous. Contactez-nous au 02 31 51 21 53 ou via lettre@nfm.fr



La Charte Qualité Moule de Barfleur NFM

- ▣ Moule sauvage pêchée en pleine mer, à l'Est du Cotentin
- ▣ Pêche, dessablage et expédition en moins de 36 h
- ▣ Belle moule aux reflets dorés
- ▣ Moule charnue, couleur ivoire
- ▣ Origine, traçabilité, dessablage, indice de chair (≥ 23) contrôlés



Dans l'œil d'un professionnel

Daniel LEFEVRE, président du CRPM, se félicite de la certification MSC du homard du Cotentin et de Jersey

Les efforts de gestion des professionnels sont trop souvent méconnus du grand public et des consommateurs en général, ce qui conduit très régulièrement les détracteurs à accuser les pêcheurs de pratiques de pêche non respectueuses des ressources et de l'environnement.

L'obtention de l'écolabel MSC, est une reconnaissance internationale qui met en avant tout le travail effectué par les producteurs de

homard du Cotentin depuis plus de 30 ans.

C'est la récompense d'une gestion durable et responsable de cette pêcherie.

Ce label, obtenu en collaboration avec nos collègues pêcheurs de Jersey, sera un très bon outil de communication de nos pratiques de pêche pour cette espèce et au-delà pour toutes celles gérées par le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie.

Avec l'appui technique de Normandie Fraîcheur Mer, cela nous encourage d'ailleurs à continuer de travailler pour l'obtention de l'écolabel MSC sur d'autres espèces régionales...



NFM en action !

Lancement du livre « Poissons Coquillages et Crustacés » de Jean-Pierre COFFE

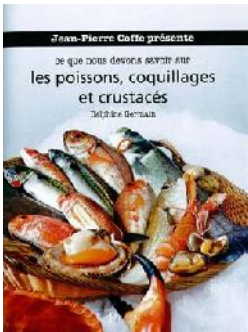
A l'occasion de la sortie de son livre intitulé « ce que nous devons savoir sur les poissons, coquillages et crustacés », Jean-Pierre COFFE a organisé une conférence de presse au Ministère de l'Agriculture.

En souvenir d'actions passées¹ avec NFM, nous avons été sollicités pour fournir et présenter les produits de la pêche normande au buffet.

Les produits de la pêche de Basse-Normandie ont ainsi obtenu une tribune d'honneur devant une foule importante d'officiels et de journalistes parisiens, d'environ 150 personnes, en présence du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Bruno LEMAIRE.

Seule région représentée au menu du buffet, les bulots, la coquille, le tacaud et le rouget-barbet normands ont remporté un franc succès, aux côtés des huîtres de Normandie.

Il faut dire que le chef de cuisine du Ministre de l'Agriculture les avait cuisinés avec beaucoup d'inventivité².



1 : 3 émissions France Inter « Ca se bouffe pas, ça se mange ! » ont eu pour thèmes nos produits : 2 pour la coquille Saint-Jacques dont une en direct de la fête de la coquille de Port en Bessin en 2006 et 1 pour les coquillages et crustacés de Granville en 2007.

2 : Photo 1 : Taboulé de chou fleur, filet de Rouget Barbet mariné, chips d'artichaut.
Photo 2 : Tartare de noix de Saint-Jacques corallée et sa crème vinaigrée d'huîtres, petites pousses de salade.
Photo 3 : Salpicons de bulots, carotte à la coriandre, crumble de parmesan et curry.

Ça bouge

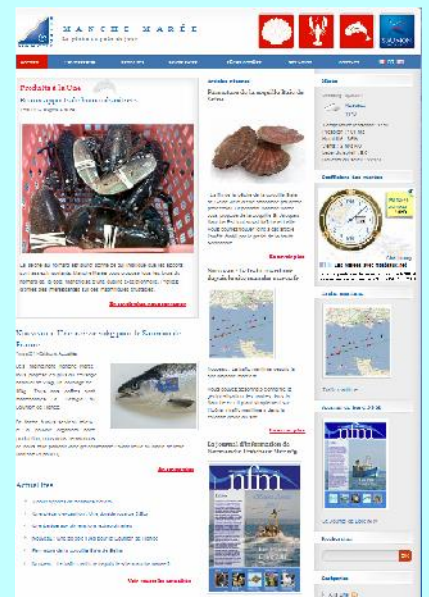
Le mareyage normand s'investit sur Internet

Qu'il s'agisse de produits de la mer ou des cosmétiques, la commercialisation des produits de consommation passe par l'image qu'ils véhiculent, mais aussi et de plus en plus, par l'image de ceux qui les vendent.

Les établissements de mareyage Manche Marée de Cherbourg-Tourlaville et Lequertier (EDB) de Caen-Mondeville en font tous deux la démonstration, avec les créations récentes des sites Internet www.manchemaree.fr et www.planete-mer.eu. Conçus dans l'objectif de dynamiser les relations commerciales avec leurs clients, ces sites sont des vecteurs d'informations attractifs pour mettre en avant une



promotion, la saisonnalité d'un produit ou une opération commerciale. Ils permettent aussi d'aborder de manière plus moderne la clientèle, d'afficher un dynamisme et d'apporter une plus grande proximité. Rien d'étonnant donc à ce qu'ils y affichent tous deux leurs engagements avec NFM.



NFM, Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie
10 avenue du Général De Gaulle – BP27 – 14520 PORT EN BESSIN – Tél. : 02 31 51 21 53
Fax. : 02 31 51 21 52 – Mail : lettre@nfm.fr – Site Internet : www.nfm.fr
Directeur de publication : D. ROGOFF - Responsable de rédaction : A. MANNER
Rédacteurs : A. MANNER, D. LAMORT, R. TESSERON, N. LETERREUX-GROULT
Crédit Photos : NFM, Mapraat, Planète Mer, Manche Marée, Editions Plon

