

## Edito

*Nouvelle saison de pêche et première espèce régionale en valeur ; quoi de plus normal que ce septième numéro du Journal de Bord NFM ait un goût prononcé pour la coquille Saint-Jacques !*

*Avec l'inauguration d'un important atelier de décorticage, les travaux sur l'évolution technique des dragues, ceux sur leur impact sur l'environnement, le projet VALCOOAGRI de valorisation des déchets coquilliers, le retour de l'ASP en Manche Est et bien sûr un point sur les deux Labels Rouge, l'actualité est dense pour cette espèce...*

*Mais ce journal est aussi l'occasion de faire un focus sur les prix en criée de la praire et sur les résultats intéressants d'une enquête de commercialisation du congre, deux autres espèces importantes, respectivement à Granville et à Cherbourg.*

*Vous découvrirez enfin, les résultats des audits des criées de Basse-Normandie, une mission méconnue de NFM, qui a permis d'améliorer l'efficacité du tri qualité des poissons en criée et d'harmoniser les pratiques à l'échelle régionale, au bénéfice de tous les acteurs de la filière.*



## La Coquille, entre crainte et espoirs !

pages 3 à 6

### ÉCOLOGIE



Drague à coquille, impact et évolution technique  
.....page 3

### MARCHÉ



Coquillages, difficiles démarrages de saisons  
.....page 4

### QUALITÉ



Label Rouge, la coquille face au marché  
.....page 4

### COMMUNICATION



Granville, Homard MSC à l'honneur  
.....page 6

### FILIÈRE



Port en Bessin, nouvel atelier de décorticage  
.....page 6

## Ça se passe chez NFM

Des audits, pour l'harmonisation du tri Qualité en Criée

C'est une mission méconnue de NFM auprès des criées de Basse-Normandie.

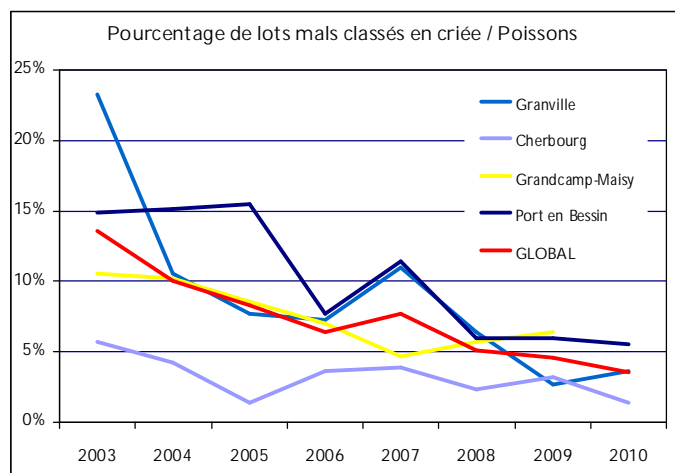
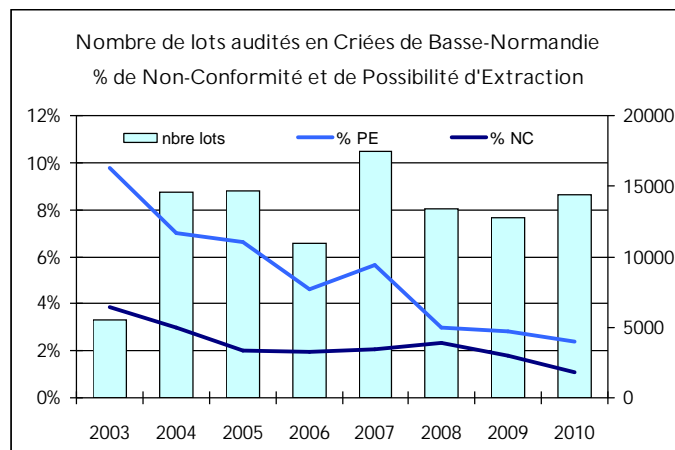
Chaque mois, depuis 2003, les techniciens de NFM conduisent des audits d'évaluation de la qualité du tri et de la qualification des lots de poissons commercialisés en criée.

Ces audits permettent en particulier d'estimer la conformité<sup>1</sup> du tri, au regard des règles communautaires, ainsi que les possibilités d'extraction<sup>2</sup> de poissons en qualité supérieure dans les lots mis à la vente.

En moyenne, chaque année, 58 audits sont ainsi réalisés sous les 4 criées bas-normandes (Granville, Cherbourg, Grandcamp-Maisy et Port en Bessin) et 12 752 lots sont évalués. Un calage trimestriel entre techniciens permet d'assurer de manière harmonisée la réalisation de ces audits et chaque audit fait l'objet d'un rapport transmis aux criées.

Les résultats de ces audits, présentés dans les graphiques ci-contre, montrent une amélioration très sensible de la qualité du tri sous criée, tant au niveau des Non Conformités<sup>1</sup> (NC) que des Possibilités d'Extraction<sup>2</sup> (PE) ; le nombre de lots mal classés (NC + PE) étant passé en moyenne de près de 15% en 2003, à moins de 5% en 2010.

Le tri et l'enregistrement qualité sous criée sont donc de plus en plus satisfaisants, même s'il existe encore des améliorations possibles, variables selon les criées et les espèces : sous cotation pour certaines, sur cotation pour d'autres.



1 : Un lot est jugé Non-Conforme (NC), au regard des règles communautaires de tri Extra, A, B du poisson, lorsqu'au moins 10% des poissons le constituant appartiennent à la catégorie de qualité inférieure à celle indiquée pour le lot.

2 : Un lot est jugé comme présentant des "Possibilités d'Extraction" (PE), lorsque plus de 10% des poissons du lot est d'une qualité supérieure à celle indiquée pour le lot et que son extraction permet la constitution d'au moins un demi-bac.

## NFM s'engage

CONGRE, l'avenir est-il dans une commercialisation en tronçon ?

A l'initiative de Marc DELAHAYE, Directeur du Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin, NFM a mené, en mai 2011, une enquête sur la commercialisation du congre, auprès de 22 poissonneries (15 en Basse-Normandie et 7 hors région) et de 22 GMS (13 en Basse-Normandie et 9 hors région).

L'enquête a porté sur l'approvisionnement (tailles, forme, prix, type de fournisseur, emballages), la vente (présentation, perte) et la consommation (âge des consommateurs).

Un des objectifs de cette étude était d'évaluer l'opportunité d'une commercialisation du

congre en tronçon, afin de mieux valoriser cette espèce auprès des distributeurs (poissonniers et GMS), ce qui permettrait de réduire de manière substantielle les frais d'emballage et de transport.

Les têtes et les queues seraient alors destinées vers la transformation (soupes et terrines), de la même façon que les petits individus.

Les résultats de cette enquête indiquent globalement que les poissonneries achètent systématiquement du congre alors que les GMS<sup>1</sup> ne s'approvisionnent que régulièrement.

Les congres sont achetés auprès de mareyeurs, à des

tailles de 5 kg et plus, entiers et vidés, au prix moyen de 3 €/kg. Ils sont présentés découpés sur l'étal et généralement seul le tronçon est vendu.

La tête et la queue sont souvent offertes, voire jetées et la clientèle est plutôt âgée (50 ans et plus). Malgré qu'aucune difficulté n'ait été signifiée concernant les emballages, 23% des GMS et 9% des poissonniers ont tout de même exprimé un intérêt pour l'achat de congre en tronçon pour un prix oscillant entre 5 et 7 €/kg.

Cette piste de valorisation mérite donc d'être étudiée de près et le détail de ces résultats, complétés d'une analyse économique, feront prochainement l'objet d'un le Journal de Bord de NFM Hors Série n°2



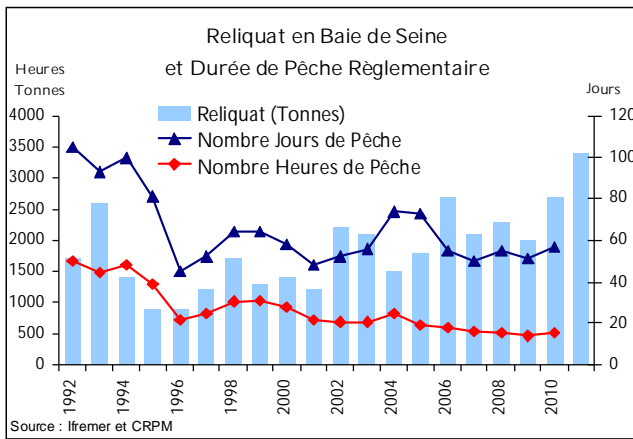
# Cap sur la pêche durable

### Drague à coquille, étude d'impact et test d'un nouveau matériel

Par des traines différentes, le CRPM et l'OPBN œuvrent de façon complémentaire pour la durabilité de la ressource...

D'un côté, le CRPM a engagé Nicolas Leblanc<sup>1</sup>, afin de conduire une étude d'impact de la drague en Baie de Seine, avec l'assistance technique et scientifique de l'Ifremer Port en Bessin.

Le premier volet de cette étude a consisté à évaluer l'évolution de l'effort de pêche en Baie de Seine. Les résultats montrent que si la puissance individuelle moyenne des navires est globalement restée stable, les nombres des licences, des jours et surtout des heures de pêche ont nettement diminués depuis 1995. C'est ce qui, avec l'agrandissement des anneaux de drague en 2004, a contribué à l'amélioration significative du reliquat : les coquilles de 3 ans et plus.



Dans un deuxième volet, Nicolas Leblanc a compilé les données de captures des espèces accessoires des campagnes COMOR d'évaluation des stocks de coquille en baie de Seine. Analysées et cartographiées pour 17 espèces, principalement des mollusques et des crustacés, il apparaît que la répartition géographique et l'abondance de ces espèces soient globalement stables depuis 1998. Toutefois, en l'absence d'un état initial avant les premiers coups de drague, il n'est pas possible de conclure à un impact nul de la drague ; mais un équilibre semble s'être établi depuis.

De l'autre côté, l'OPBN a testé, en fin de saison dernière, une nouvelle drague originaire d'Ecosse, la N-virodredge, avec la participation active du bateau Loïc Lucas, de Grandcamp-Maisy.

Conçue avec des dents sur ressort indépendantes les unes des autres, cette drague semble avoir un impact moindre sur le fond. En témoigne, la quasi-absence de coquilles cassées dans les dragues et la réduction substantielle de la consommation en carburant<sup>2</sup>.



1 : Nicolas est bien connu des professionnels pour ses embarquements en tant qu'observateur pour Cofrêpêche et Océanic-Développement

2 : voir article complémentaire « Dans l'œil d'un professionnel » page 5

## La Mer pour tous

### Projet VALCOOAGRI : Vers une filière de valorisation des sous-produits coquilliers en Basse-Normandie ?

L'étude coproduits<sup>1</sup>, portée par Normandie Fraîcheur Mer en 2010, a mis en exergue l'intérêt d'une valorisation des 8 500 tonnes de sous-produits coquilliers, générés chaque année par les activités régionales des filières pêche et conchyliculture : décorticage des Saint-Jacques, tri et mortalités des huîtres.

En particulier, l'utilisation de coquillages broyés et inertés, en amendement calcique pour des agriculteurs situés à proximité des zones où ces sous-produits sont générés, s'est avérée une solution de valorisation

simple et économique, évitant la mise en place de schémas lourds de collecte et de transport.

Afin d'initier cette démarche en Basse-Normandie, NFM s'est associé avec le Comité Régional Conchylicole, la Chambre d'Agriculture de la Manche et le SILEBAN (Société d'Investissement et de Développement des Cultures Légumières de Basse-Normandie), autour du projet VALCOOAGRI, pour :

- S'assurer de l'intérêt technico-économique des agriculteurs ou maraichers pour ce type d'amendement là où les déchets coquilliers sont disponibles, notamment par la mise en place de tests en culture, suivis sur 18 mois.
- Valider, avec les services de l'état, une charte de bonnes pratiques d'usage et d'inertage des broyats de coquillages.
- Structurer le réseau de collecte, de stockage



et d'inertage sur les différentes zones de production et d'utilisation.

D'un budget global approchant les 200 000 €, ce projet devrait être conduit sur 2012 et 2013, grâce à l'appui des Conseils Généraux du Calvados et de la Manche, du Conseil Régional de Basse-Normandie, ainsi que de l'Europe et de la France, intervenant au titre de l'Axe 4 du FEP sur le territoire du Cotentin et du Bessin.

1 : Voir Journal de bord NFM Hors Série n°1 de janvier 2011, spécial Coproduits, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

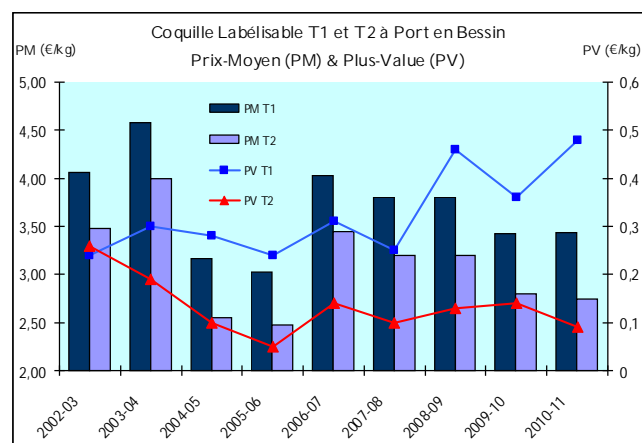
# Le point sur...

Label Rouge : la grosse Coquille Saint-Jacques trouve son marché, la petite reste en devenir !

Au cours de la saison 2010-2011, les coquilles labélisables de taille 1 (13cm et +) ont atteint une plus-value record de +0,48 €/kg, par rapport aux coquilles standard de même taille, soit 14% de prix supplémentaire.

Multipliée par deux, depuis l'obtention du Label Rouge pour la coquille entière et fraîche en 2002, cette plus-value témoigne de l'intérêt commercial particulier de la restauration haut de gamme pour les grosses coquilles Saint-Jacques Label Rouge<sup>1</sup>, qui sont essentiellement commercialisées par les établissements Jeanne Mareyage, Port Marée et Marée Portaise.

De l'autre côté, les coquilles Saint-Jacques labélisables de taille 2 (11 à 13 cm), rencontrent plutôt l'évolution inverse, avec une valorisation à la baisse de +0,09 €/kg en 2010-2011, soit à peine 3,5% de prix supplémentaire, alors qu'il était de 7,5% en 2002.



Avec 10% de valorisation en moyenne, la saison 2010-2011 reste néanmoins la 2<sup>ème</sup> meilleure saison Label Rouge, après 2008-09.

Mais cette évolution indique clairement que la coquille Label Rouge de taille 2 cherche encore son marché ; ce qui a conduit NFM à obtenir un Label Rouge pour la noix de Saint-Jacques fraîches, en 2009.

L'engagement d'un premier opérateur (Lequettier-EDB), dès 2009, a permis d'initier une commercialisation de noix de Saint-Jacques Label Rouge en barquette, auprès de GMS. Leur implication croissante et l'engagement à Cherbourg-Tourlaville d'un nouvel opérateur cette saison, Manche Marée<sup>2</sup>, devrait conduire à mieux valoriser les petites coquilles labélisables en criée et rétablir un équilibre avec les grosses.

1 : Voir également article en page 2 du Journal de bord NFM n°4 d'octobre 2011, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>

2 : Manche Marée commercialisera à la fois des noix de Saint-Jacques Label Rouge et des coquilles entières, dès l'ouverture Baie de Seine.

## Les prix en criée

Délicats démarrages de saison !

Pour illustrer ce sujet, nous avons décidé de nous pencher sur les relations entre nombre de bateaux et de ventes, volumes et prix de vente en criée, en prenant un exemple de saison, à savoir la praire.

Une synthèse sur la saison 2010-2011, nous permet d'obtenir le graphique ci contre, graphique riche d'enseignements, où l'on remarque :

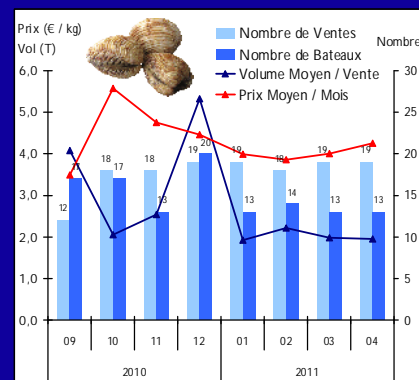
- une stabilité intra-saisonnière du nombre de bateaux, excepté en début de saison et en décembre
- des volumes moyens par vente plus importants en début de saison et en

décembre, dus à l'ajout de quelques bateaux opportunistes, à la flottille pratiquant toute la saison

- un « effet ciseau » très net en début de saison, avec de gros volumes moyens par vente, et des prix particulièrement bas.

En début de saison, le nombre important de bateaux induit des volumes conséquents au cours des ventes<sup>1</sup>. Avec un marché qui n'est pas encore relancé, le démarrage est difficile et le prix de vente particulièrement bas. Au cours de la saison, l'offre et la demande s'affinent, avec une diminution de l'effort de pêche (moins de bateaux et/ou moins de volumes) et d'autre part une augmentation de la demande et du prix de vente, puis une relative stabilisation.

Un démarrage de campagne en douceur, avec moins de bateaux en pêche ou des apports plus limités par bateau, permettrait



d'améliorer les prix de vente lors des débuts de saison, que ce soit ici pour la praire ou pour la coquille Saint-Jacques !

1 : A noter qu'en septembre, le moindre nombre de jour de vente s'explique par l'ouverture de la pêche en milieu du mois.

## Ils comptent sur vous

Coquille Saint-Jacques en toute confiance : Nouvelle ouverture partielle de la Manche-Est !

Après un épisode similaire<sup>1</sup> au cours de la saison de pêche 2004/2005, la présence d'ASP dans les coquilles Saint-Jacques<sup>2</sup> conduit à nouveau les professionnels et l'administration à délimiter les zones de pêche.

Basé sur des analyses réalisées chaque semaine par l'Ifremer, ce dispositif permet de garantir que toutes les coquilles commercialisées entières sont issues de zones de pêche non affectées par l'ASP.

Il autorise également le décortilage, pour les zones à faible taux d'ASP, de sorte d'éliminer la glande digestive de la coquille<sup>3</sup>, l'hépatopancréas, là où se concentre en premier lieu l'acide domoïque.

Déjà en vigueur en 2004/2005, ce dispositif a conduit à éviter toute intoxication humaine. Il se trouve d'ailleurs renforcé cette année, avec la mise en place sur les navires de pêche des nouvelles balises VMS obligatoires, qui permettent d'accroître la surveillance des zones de pêche.

Et s'il est nécessaire de rassurer plus encore vos clients, indiquez leur de simplement ôter la poche noire. Comme d'habitude !

1 : Historique : Le Nord de l'Europe rencontre des problèmes récurrents d'ASP depuis de nombreuses années. En particulier en Ecosse, où des secteurs très importants ne sont autorisés que pour la commercialisation en noix. Certains secteurs y sont même complètement interdits de toute pêche et commercialisation ! En France, on découvre l'ASP pour la première fois en novembre 2004 dans des coquilles Saint-Jacques en Manche-Est et depuis, le Sud Bretagne (Brest, Les Glénan, Quiberon et la Charente) a régulièrement été affecté, notamment après la tempête Xynthia. On ne sait ni pourquoi ni comment l'algue s'est acclimatée en France !

2 : Seuls les coquillages filtreurs sont susceptibles de concentrer l'ASP. Poissons, bulots, huîtres et moules ne présentent aucun risque, à ce jour !

3 : L'ASP n'a aucune incidence sur la santé et le développement de la coquille Saint-Jacques. Elle consomme l'algue à son origine, au même titre que le reste du plancton.



**Ôtez  
comme d'habitude  
la poche noire !**



### L'algue à l'origine de l'ASP

C'est une algue microscopique, *Pseudo-nitzschia*, présente dans le phytoplancton, qui est à l'origine de l'ASP.

#### Carte d'identité de l'algue

Nom *Pseudo-nitzschia*  
Nature Algue filamenteuse microscopique



50 à 150 microns

Particularité Sécète de l'acide domoïque, une toxine naturelle qui peut causer des troubles digestifs, voire neurologiques, à très forte concentration.

### Normes sanitaires déterminant l'accès aux gisements

L'ouverture et la fermeture des gisements dépendent des seuils d'acide domoïque contenu dans la chair totale de la coquille (noix + hépatopancréas + barbes).

#### Niveau

Interdiction de toute pêche et commercialisation

Seuil 2 = 250 µg / g

Pêche et commercialisation restreintes à la noix et au corail\*

Seuil 1 = 20 µg / g

Autorisation de toute pêche et commercialisation

\* : sous réserve de contrats de commercialisation entre pêcheurs et décortiqueurs et de modalités de traçabilité précises.

## Dans l'œil d'un professionnel

Mathieu VIMARD (OPBN) précise les résultats des tests de la drague N-virodredge

" Nous<sup>1</sup> avons réalisé les essais de la drague N-Virodredge, matériel développé et commercialisé par un fabricant écossais, afin d'étudier certains paramètres : consommation de gasoil, entretien et efficacité de capture. Ces essais se sont déroulés à bord du Loïc Lucas sur une période de 2 semaines et demie en fin de saison dernière.

Selon Ludovic Rabasse, le patron grandcopais du coquillard, les réglages très sensibles et variables selon la nature du fond, font que

l'utilisation de ce nouveau matériel est assez différente de celle de la drague anglaise, utilisée traditionnellement en Basse-Normandie. Cependant, les résultats obtenus sont encourageants :

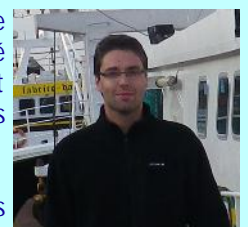
- La consommation de carburant en action de pêche est réduite de près de 30%,

- Le coût de maintenance, lié à l'usure des différents éléments de la drague, est considérablement allégé ; de l'ordre de 50%, mais cela reste à vérifier sur une utilisation plus longue,

- L'efficacité de capture n'est pas significativement différente entre les 2 types de dragues. Néanmoins, la capacité de pêche de la drague anglaise nous semble, à ce stade, plus régulière (moins dépendante du type de fond...),

- Il n'y a quasiment aucune coquille cassée.

Le rapport définitif de l'étude sera diffusé prochainement et présentés à différents programmes d'encouragement aux économies d'énergie afin d'obtenir d'éventuelles aides à l'équipement des navires.



Enfin, les dragues utilisées pour l'étude sont à disposition de volontaires qui souhaiteraient faire des essais et ainsi compléter les résultats observés..."

1 : l'OPBN a réalisé ces tests avec le soutien financier de la Région Basse-Normandie et du FEP, la collaboration de la coopérative COPEPORT pour la fourniture du matériel et celle de l'Université de Caen Basse-Normandie pour le traitement des données.

# NFM en action

Le homard du Cotentin et de Jersey MSC à l'honneur à Granville !

Les 1er et 2 octobre derniers, se tenait pour la neuvième année consécutive le festival granvillais « Toute la Mer sur un Plateau ».

La grande vedette de cette édition était bien entendu le homard du Cotentin et de Jersey, certifié « Pêche durable MSC », depuis le mois de juin<sup>1</sup>, et dont près de 2300kg ont été vendus durant ces deux jours.

La véritable consécration a été, pour notre bleu crustacé, la remise officielle du certificat par Edouard LEBART, Directeur de MSC France, à Daniel LEFEVRE, Président du Comité Régional des Pêches de Basse-Normandie ainsi qu'à son homologue jersiais, Don THOMPSON, Président de la Jersey Fishermen's Association, en présence de nombreux élus de la filière et des collectivités.



Le travail pour obtenir cette précieuse distinction ayant été mené techniquement par le CRPBN, le SMEL et NFM, il semblait tout naturel de faire la promotion de l'animal sur un stand commun. Celui-ci a été aménagé avec l'appui du Conseil Général de la Manche, partenaire financier de la certification, aux côtés de France AgriMer, du Conseil Régional de Basse-Normandie, de l'Europe et de Jersey.

Accueillant aquariums, casiers, animation pour les enfants et posters explicatifs<sup>2</sup>, celui-ci a permis à de très nombreux visiteurs d'en apprendre plus sur la démarche MSC et la pêche du homard tout en s'amusant, grâce au traditionnel jeu concours.

En tout, près de 50 000 personnes sont venues découvrir ou redécouvrir la pêche granvillaise et ses produits lors de ce VE très ensoleillé et, de l'avis de beaucoup, vraiment chaud pour la saison.

1 : Voir Journal de bord NFM n°6 de juillet 2011, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

2 : Exposition téléchargeable sur le site Internet de NFM en page <http://www.nfm.fr/html/homard.html>

## Ça bouge...

Port en Bessin : Inauguration d'un atelier de décortiquage de Saint-Jacques.

Un tel événement n'arrive pas tous les jours !

A l'occasion des premières débarques de la nouvelle saison de pêche de coquille Saint-Jacques, les établissements Lequertier-EDB, ont inauguré mardi 4 octobre leur nouvel atelier de décortiquage.

Situé dans les anciens locaux, remis en état, de Copéport-Marée, 80 à 90 personnes avaient démarré leur activité le matin même.

Appuyée par l'OPBN, les collectivités, la mairie et le Pôle Emploi, cette initiative répond à plusieurs objectifs :

- Satisfaire les attentes des consommateurs,

plus favorables aujourd'hui aux noix de coquille Saint-Jacques, qu'aux coquilles entières,

- Accroître les capacités de décortiquage de la région et favoriser ainsi la commercialisation des coquilles Saint-Jacques : 1 000 tonnes de coquilles devraient y être décortiquées au cours de la saison 2011-2012 et commercialisées sur le marché du frais et du surgelé,

- Développer le bassin d'emploi local : pour pérenniser les postes créés au-delà de cette saison de pêche des coquilles, la constitution d'un groupement d'employeurs saisonniers est envisagée.

Enfin, cet atelier pourrait permettre de



décortiquer les coquilles Saint-Jacques issues des zones de pêche qui présentent de l'ASP<sup>1</sup>.

L'atelier a d'ailleurs fait les démarches et obtenu l'autorisation spécifique nécessaire.

1 : Voir article « Ils comptent sur vous » en page 5 de ce Journal de bord

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](mailto:lettre@nfm.fr) – Site Internet : [www.nfm.fr](http://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, OPBN