

Edito

15 jours de plus !

C'est le délai supplémentaire que les pêcheurs ont accordé aux moules des gisements de l'Est du Cotentin ; de quoi permettre à la belle, blonde et sauvage, Moule de Barfleur, de présenter un indice de chair satisfaisant dès l'ouverture (28%).

C'est une première pour la Moule de Barfleur et cela reflète à quel point les pêcheurs adoptent, petit à petit, des pratiques de plus en plus respectueuses des produits et de leur environnement.

Cet exemple et l'ensemble des articles qui s'égrainent dans ce journal témoignent de l'engagement des professionnels de la filière pêche bas-normande, pour garantir avec le groupement NFM, la qualité, la durabilité et la traçabilité des poissons, coquillages et crustacés de Basse-Normandie.

15 jours de plus !

C'est aussi le délai supplémentaire qu'il nous a fallu pour finaliser ce 9^{ème} numéro du Journal de Bord.

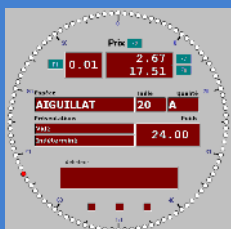
Toute l'équipe de NFM espère que, à l'instar de la Moule de Barfleur, son contenu vous comblera !



Moule de Barfleur, Une saison exceptionnelle ?

page 3

MARCHÉ



Les prix en criée 2011, forte progression

.....page 2

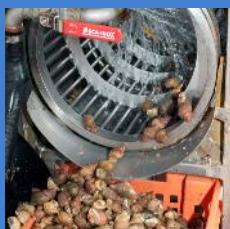
QUALITÉ



Poisson sauvage, les pin's montent la côte

.....page 4

ÉCOLOGIE



Bulot, la taille de capture s'accroît

.....page 4

COMMUNICATION



Bars et ligneurs sous la même étiquette

.....page 6

FILIÈRE



Pêcheurs, reprise des formations sanitaire

.....page 6

Les prix en criée

2011, une année de forte progression en Basse-Normandie !

Après le rattrapage de 2010¹, 2011 a enregistré une forte augmentation des prix, en particulier pour les céphalopodes (+30%) et le congre (+24%). C'est aussi le cas du tacaud, du maquereau et de la dorade (resp. +26, +19 et +18% de prix) avec des volumes en hausse (resp. +25, +31 et +7%). Seuls la baudroie (queue), le lieu jaune et le homard enregistrent des baisses de prix (resp. -6, -3, -2%) compensées par des volumes croissants (resp. +72, +57 et +15%).

1 : JDB n°1, 3 et 5 sur <http://www.nfm.fr/hm/journal.htm>

2 : mais avec une baisse de 47% des volumes depuis 2008, voir Journal de Bord Hors Série n°2 spécial Congrès sur <http://www.nfm.fr/hm/journal.html>

ESPECE	Taille	Qualité			11/10 du A	ESPECE	Taille	Qualité			11/10 du A	ESPECE	Taille	Qualité			11/10 du A							
		E	A	B				E	A	B				E	A	B								
BAR chalet	10	16,69	9,18	5,93	-2%	GRONDIN PERLON (TOMBE)	11	4,49	4,47	2,11	-2%	SOLE	10	14,90	14,88	6,39	9%							
	20	13,04	7,43	4,81	7%		12	4,00	3,22	1,54	0%		20	14,06	13,88	7,02	0%							
	30	11,50	7,68	3,72	12%		13	2,78	1,40	0,61	-7%		30	12,09	12,04	7,23	12%							
BARBUE	10	12,59	11,62	7,85	2%		14	1,15	0,61	0,37	9%		40	10,88	10,73	5,72	-1%							
	20	10,92	10,12	6,61	2%		20		0,39	0,35	3%		50	7,38	7,23	3,67	20%							
	30	8,53	7,74	5,14	11%	10	4,37	4,29	4,09	-9%	51		9,10	8,79	5,34	1%								
BAUDROIE VIDE	10	5,72	5,47	3,34	5%	LIEU JAUNE	20	4,22	4,17	4,01	-5%	TACAUD	12	1,06	0,80	0,30	13%							
	20	5,71	5,80	3,10	2%		30	3,87	3,54	4,00	-2%		20	0,51	0,53	0,14	26%							
	30	5,38	5,37	2,37	-3%		40	3,05	2,91	3,14	2%	30	0,20	0,20	0,25	-5%								
	40	4,93	4,90		0%	MAQUEREAU	10	2,03	1,67	0,89	70%	TURBOT	10	19,86	20,22	13,63	8%							
BAUDROIE QUEUE	10		13,72	9,14	-6%		20	1,54	1,15	0,50	26%		20	15,19	14,87	9,65	5%							
	20		13,10	9,66	-9%		30	1,69	0,80	0,18	-8%		30	12,43	11,90	7,33	7%							
	30		12,68		-7%	MERLAN	10	3,30	2,59	0,92	-6%		ENCORNET (CALAMAR)	10	6,12	5,58		52%						
	40		12,09		-6%		20	2,56	2,01	0,94	0%	20		6,82	6,42	5,43	42%							
50		10,87		2%	30		1,88	1,18	0,59	9%	30	7,07		6,29		18%								
CABILLAUD (MORUE)	10	6,54	5,00	3,14	9%		40	1,11	0,58	0,61	9%	40		6,73	6,27	1,50	19%							
	20	6,51	5,41	3,57	10%	PLIE (CARRELET)	10	3,81	2,50	0,63	2%	SEICHE	10	3,14	3,39	1,37	33%							
	30	6,02	5,18	3,31	9%		20	1,97	1,32	0,14	-2%		20	3,37	3,37	0,80	27%							
	40	4,68	3,81	2,43	-10%		30	1,30	0,95	0,11	-4%		30	2,90	2,98	0,67	17%							
	50	3,95	2,95	1,59	-9%		40	0,53	0,49	0,12	0%		BULOT	10	1,78			1%						
30	3,95	2,95	1,59	-9%	10		3,87	3,62	1,64	1%	COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE-EST			10	2,83			9%						
CONGRE	10	2,04	1,96	0,44	9%	RAIE	20	3,13	2,92	1,67		1%	COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE-OUEST	10	2,19			8%						
	20	1,57	1,52		15%		30	2,67	2,30	1,06		5%							PRAIRE	10	4,80			8%
	31	1,30	1,09		27%		40	1,28	1,22			36%								ARAIGNEE	10	2,66		
	32	0,88	0,61		22%		ROUGET BARBET	10	11,65	12,36		7,30							11%		20	1,87		
EMISSOLE	10		2,42		0%	20						HOMARD							90	16,98			-2%	
	20	2,77	2,28		4%	21		11,32	11,35	7,31	3%		TOURTEAU	10	2,88			18%						
	30	2,30	2,07		-2%	22		9,01	9,72	5,63	2%			20	2,43			9%						
	40	1,88	1,72		4%	30							ROUSSETTE	10		15,33		6%						
	50	0,31	0,31		-37%	20					20			13,99	13,32		7%							
DORADE GRISE (GRISET)	10	5,03	3,41	1,75	4%	31					31			11,79		15%								
	20	4,11	2,78	1,49	15%	32					32		7,78		7%									
	30	2,34	1,82	1,26	1%	SAINT-PIERRE	41	10,51	9,37		16%													
	40	1,48	1,08	0,87	33%		42		5,57		23%													
40	1,48	1,08	0,87	33%																				
20	3,75	3,23	1,39	-6%																				
30	2,63	1,63	0,65	9%																				
GRONDIN ROUGE	41	0,67	0,70	0,84	-5%																			
	42	0,50	0,50	0,48	16%																			

Prix moyen en €/kg pour les ETPO présentant plus de 100kg en criées de Basse-Normandie (sources : OPBN, halles à marée de Granville et Cherbourg)

La Mer pour tous

Valorisation des coquilles en agriculture Une première étape encourageante !

Annoncée dans le JDB n° 7, l'étude ValCoqAgri a débuté en mars dernier, après concrétisation de son financement¹. Les 1^{ers} résultats sont pour le moins encourageants.

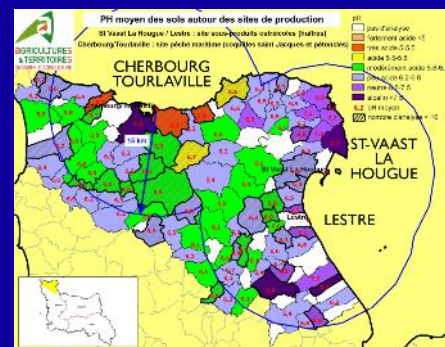
Les cartographies réalisées par la Chambre d'Agriculture, soulignent en effet une proximité directe entre les sites de production de sous-produits coquilliers et la présence de terres agricoles avec des besoins calciques².

L'apport de coquilles broyées, comme amendement calcique, sur des terres agricoles, semble ainsi pouvoir être envisagé dans un rayon de 15km autour des 6 zones

concernées par des problématiques de gestion des déchets coquilliers : Bréville sur Mer - Granville, Cherbourg - Tourlaville et Port en Bessin pour les Saint-jacques ; Blainville - Gouville, Saint-Vaast La Hougue - Lestre et Isigny - Grandcamp pour les huîtres.

Conduits par les Chambres d'Agriculture de la Manche et du Calvados et le Sileban, des essais aux champs seront conduits de 2012 à 2013. Réalisés en cultures céréalières et maraichères sur 3 sites différents, ces tests permettront de vérifier l'adaptabilité d'un amendement en coquilles, broyées plus ou moins grossièrement, aux pratiques culturales locales : modalités de mise en œuvre, intérêt agronomique et absence de nuisances vont ainsi être passés à la loupe durant les 12 prochains mois.

Si les résultats sont favorables, l'étude se



poursuivra alors afin de prédire les règles d'usage de ces sous-produits et d'initier des schémas locaux de collecte et de broyage pour leur usage direct en agriculture...

1 : téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/hm/journal.htm>
 2 : Zones de pH entre 5,8 et 6,8 pour les grandes cultures (Zones vertes et bleues de l'exemple de carte) voire jusqu'à un pH de 8 en cultures légumières (Val de Saire).

Ça se passe chez NFM

Quand Moule de Barfleur, rime avec primeur !

C'est une première... Alors que l'ouverture était programmée lundi 28 mai, les pêcheurs de moules de Barfleur ont décidé de reporter la date, après avoir constaté, que l'indice de chair des moules des gisements de moules sauvages de l'Est Cotentin était insuffisant !

La saison a donc ouvert le 10 juin, et dans l'intervalle, la moule a gagné en chair, profitant du plancton, sans doute retardé dans son développement, avec cette longue fin d'hiver...

La Belle, Blonde et Sauvage Moule de Barfleur débute ainsi la saison 2012 avec un très bon taux de chair (28%).

Outre sa qualité, les gisements ouverts (Réville, Ravenoville et Grandcamp) présentent des quantités de moules



importantes, ce qui augure d'une saison meilleure encore que celle de 2011, pourtant déjà exceptionnelle par sa qualité et sa durée² !

Il n'y a donc qu'un pas à penser que les volumes 2012 de moules de Barfleur NFM dépassent les 890 tonnes de 2011.

Pourtant, la saison 2011 s'est déjà avérée la meilleure depuis 2001, année de démarrage de la démarche Moules de Barfleur NFM³ !



1 : Les indices de chair ont été réalisés par NFM, à partir des échantillons prélevés par le Comité Régional des Pêches sur les différents gisements.

2 : La campagne de pêche 2011 a duré jusqu'à fin décembre ; le taux de chair moyen a été de 34%, et la taille moyenne de 51 mm.

3 : La démarche Moules de Barfleur NFM repose sur un cahier des charges, contrôlé par un agent NFM, qui impose notamment un dessablage et un indice de chair minimum.

Des outils de communication (étiquetages, affiches, livrets recette, sets de table et bâches promotionnelles) permettent d'en faire la promotion dans les poissonneries et chez les restaurateurs. Pour plus d'info consulter <http://www.nfm.fr/html/MouleBarfleur.html>.

NFM s'engage !

Extra, A, B... le tri et la qualification des tris en créée progressent

C'est sans doute l'activité la moins connue de NFM. Pourtant elle est essentielle pour assurer une bonne qualification des produits en créée et y garantir la transparence des échanges.

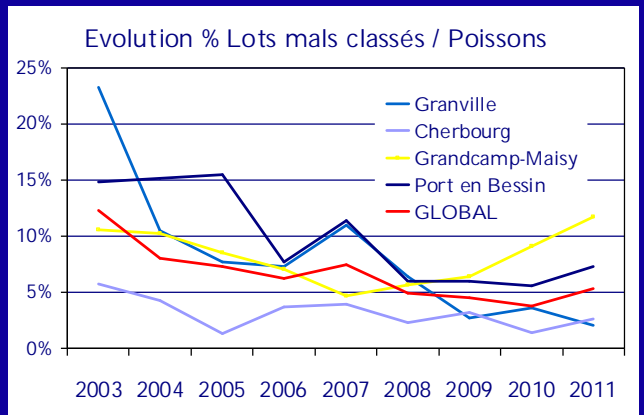
Depuis 2003, NFM assure donc des audits en créées de Basse-Normandie, afin d'assurer une harmonisation régionale du tri Extra, A et B¹.

Sur la seule année 2011, 58 audits ont ainsi été conduits sous ces quatre créées, soit 39 pour les poissons² et 19 pour le bulot ; ce qui

représente plus de 11 000 lots audités.

Sur la période 2003-2011, on constate une baisse significative du nombre de lots mal classés, passant en moyenne de 12% à moins de 5% pour le poisson (cf. graphique) et de la même façon, de près de 13% à moins de 2% pour le bulot.

Ainsi, même s'il existe encore des disparités entre les créées, on constate une amélioration globale des performances de tri et de qualification des lots et une meilleure harmonisation, en particulier à Cherbourg, Granville et Port en Bessin, où le tri est réalisé par du personnel spécifique.



1 : Parallèlement à ces audits NFM a mis en place des grilles photographiques adaptées pour la cotation des espèces et formés les personnels des créées de Cherbourg, Granville et Port en Bessin.

2 : Entre 2003 et 2011, NFM a vérifié plus de 110 000 lots de poissons, au cours de 497 audits de créées !

Ça se passe chez NFM

Poissons Sauvages Extra, les pin's montent la côte !




Initié en 2010, l'étiquetage en criée de poissons Extra¹ a pris de l'ampleur en 2011.

Les volumes pin'sés sous les 3 criées ont plus que doublé, passant de 11 à plus de 25 tonnes !

Cherbourg s'est taillé la part du lion, traduisant ainsi la très bonne implication du personnel du Centre de Marée.

Cabillaud, lieu et turbot représentent plus de 80 % des volumes identifiés ;

Mais il faut également noter la très forte progression de la dorade à Granville.

Criées		Espèces concernées	Volume identifié (kg)	Evolution/volume 2010	Plus-value (€/kg)*
CHERBOURG Pinsage criée		Barbue	1791,7	-8%	+ 0,36
		Cabillaud	7522,1	+277%	+ 0,39
		Lieu jaune	4822,3	+162%	+ 0,35
		St Pierre	235,9	+1.5%	/
		Turbot	3281,5	+89%	+ 0,22
		Total	17 653,5	+128%	
GRANVILLE Pinsage criée		Bar	23,0	+64%	/
		Dorade grise	2 223,5	+36958%	+ 0,32
		Lieu jaune	800,0	-4%	+ 0,28
		Sole	15,0	-	/
		Total	3 061,5	+256%	
PORT EN BESSIN Pinsage Copéport et/ ou pêcheurs ²		Bar	184,5	+1267%	/
		Barbue	253,0	+837%	/
		Cabillaud	430,0	-	+ 0,67
		Dorade grise	23,0	-	/
		Lieu jaune	442,0	-	+ 0,25
		Saint Pierre	22,0	-19%	/
		Turbot	3 115,5	+35%	+ 0,44
		Total	4 503,5	+90%	
TOTAL			25 218,5	+130%	

* plus-value calculées pour des volumes significatifs et des comparaisons possibles



Les valorisations calculées s'échelonnent de 0,22 à 0,67€/kg. Elles traduisent le réel intérêt des acheteurs (plus des ¾ sont bas-normands) soucieux de mettre en avant l'origine portuaire des poissons identifiés.

Bref, de bons chiffres à confirmer en 2012... ; ce qui semble devoir être le cas, au regard de l'implication des 3 criées concernées, depuis ce début d'année.

1 : Pour plus d'informations sur cette démarche, consultez <http://www.nfm.fr/htm/Sauvage.html>

2 : le matériel de pinsage est mis à disposition des bateaux. Ne pas hésiter à le demander au personnel Copéport

Cap sur la pêche durable

Le Bulot de la Baie de Granville se grandit, avec l'adoption des grilles de tri à 22 mm !

En Baie de Granville et ailleurs en Europe, le bulot fait l'objet d'une taille minimale de 45mm de long. Mais, comme il est trié sur sa largeur à l'aide de grilles, le respect de cette longueur a longtemps été délicat. En effet, comme pour les hommes, il existe des petits gros et des longs maigres bulots¹ !

Depuis 2002, le respect de cette taille a fait l'objet de nombreux travaux d'étude de la part du Comité Régional des Pêches, du SMEL et de NFM, et aujourd'hui cette taille minimale est nettement mieux respectée.

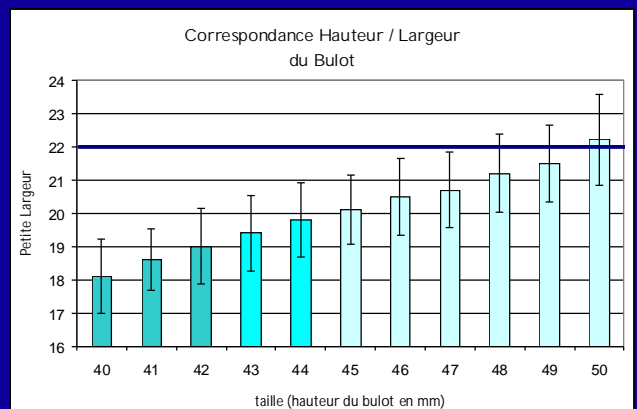
L'adoption en 2009 par les professionnels de grilles de tri de 22mm d'écartement n'y est pas étrangère.

Elle a même eu tendance à faire évoluer à la hausse la taille des bulots débarqués : moins de 2,5% des bulots étaient inférieurs à 47mm en 2011 !

C'est bien en dessous des 10% maximum fixés dans le cadre du dispositif

« Contrats bleus », qui permet aux bateaux une indemnisation, plafonnée à 5% du chiffre d'affaire, en compensation de l'effort de préservation de la ressource supplémentaire réalisé.

Une démarche vertueuse et intéressante,



1 : Etude SMEL / CRPM / NFM 2002-2003

déjà adoptée par plusieurs bateaux, et qu'il reste possible d'intégrer en se rapprochant de l'Organisation des Producteurs Marins-Pêcheurs de Basse Normandie (OPBN).

COMMUNICATION

Dans l'œil d'un professionnel

Ecolabel MSC, et maintenant ?

Tribune libre de Stéphane GICOUEL,
gérant de SODIMER

« Un an déjà que la pêcherie de homards du Cotentin a obtenu son écolabel MSC la déclarant pêcherie durable après, j'imagine, des mois de démarches, dossiers compliqués et autres réunions.

Un grand bravo à tous les acteurs de la filière pêche pour cette réussite, qui pour être complète se doit maintenant d'avancer vers une lisibilité facile pour le consommateur. Après avoir distribué quelques affiches à nos clients



Homard
DU COTENTIN
& DE JERSEY



poissonniers, après discussion avec quelques chefs de cuisine réputés, tous sont unanimes : il faut avancer ! Alors encore un effort, le marquage par élastiques estampillés MSC s'impose !

MSC n'évoque sans doute rien à beaucoup d'entre nous, perdus dans la prolifération de labels plus ou moins sérieux, voire fantaisistes. Et pourtant ce label mondialement reconnu a déjà certifié 163 pêcheries, et 119 autres sont en cours d'évaluation !

A l'heure du développement durable, il nous appartient d'expliquer au consommateur que la filière pêche s'investit dans une gestion responsable de la ressource, seule garante de sa pérennité.

Le consommateur, de plus en plus soucieux du contenu de son assiette, de la traçabilité des produits et de leurs impacts environnementaux sera seul juge.

A nous de le rassurer en multipliant les initiatives au sein de notre filière, pour que la mer continue de nous donner, ainsi qu'aux générations futures, ce qu'elle a de meilleur.»

COMMUNICATION

Ils comptent sur vous !

Homard « breton »
Pas toujours breton...

Qui ne l'a jamais constaté ? Le homard sur les étals, les menus et dans la bouche de nombreux poissonniers et restaurateurs se voit bien souvent affublé du qualificatif « breton ».

Certes, la Bretagne est une importante région de pêche de homard, mais il ne faudrait pas oublier la Normandie, et plus particulièrement le Cotentin, qui n'est pas en reste. Avec ses voisins Jersiais, ce ne sont pas moins de 400 tonnes de homard qui ont été

pêchées en 2011 dans les eaux qui bordent le Cotentin.

Du reste d'ailleurs, qualifier de « breton » le homard est quelque peu excessif, car cette appellation, qu'on pourrait croire devenue vernaculaire, est plutôt abusive, voire trompeuse ! En effet, il conviendrait d'indiquer la dénomination officielle « homard bleu » ou « homard européen », de façon à le différencier de son cousin « homard canadien ».

La mention « homard breton » ne devrait donc être utilisée que pour les homards provenant réellement de Bretagne !

L'utiliser pour des homards débarqués dans le



Cotentin, voire pour ceux issus d'importations du Royaume-Uni relève de la tromperie ; même si c'est tentant, compte tenu que ces dernières représentent pas moins de 1500 tonnes par an, soit plus de 2 fois la production française globale !


COMMUNICATION

NFM en action

Bars de ligne et ligneurs de Normandie sous la même étiquette !

Alors que la saison de pêche du Bar de Ligne a repris sur les côtes de l'Est Cotentin et du Calvados, les Ligneurs de Normandie ont décidé de porter haut les couleurs du pin's qu'ils utilisent pour identifier leurs fameux bars, mais aussi les lieus et autres poissons de ligne qu'ils capturent tout au long de l'année !

Les pêcheurs de l'association¹ des ligneurs de Normandie arborent dorénavant le pin's Poissons de Ligne de Normandie, sur des gilets ou parkas réalisés avec la complicité de NFM.



La Charte Qualité
Poisson de ligne de Normandie

- 1 Pêché à la ligne, au cours d'une marée inférieure à 12h
- 2 Saigné ou éviscéré dès sa remontée à bord
- 3 Poisson de qualité Extra à la vente en criée
- 4 Conditionné et glacé sur une seule épaisseur de poisson
- 5 Etiquetage de chaque poisson, avec le nom du bateau



C'est depuis 2001, que les ligneurs se sont associés au groupement qualité NFM afin d'assurer la mise en place et le suivi d'un cahier des charges² initialement consacré au Bar, et étendu ensuite à tous les autres poissons pêchés à la ligne trainante. Plus de 50 tonnes de poissons sont identifiées ainsi chaque année, avec une plus-value record de 1,15€/kg, constatée en 2011 sur le Bar de ligne !

1 : Constituée en avril 1994, l'association des ligneurs de Normandie compte aujourd'hui 6 pêcheurs dans la Manche (Barfleur et St Vaast-la-Hougue) et 3 dans le Calvados (Port-en-Bessin). Son Président est actuellement Vincent Lanéele (armement Mahi Mahi).

2 : Cahier des charges Poissons de Ligne accessible sur <http://www.nfm.fr/html/Bar.html>

FILIERE

Ça bouge...

Reprise des formations agrément sanitaire

NFM passe le relais au LMA

Les 8 et 15 juin derniers, le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg (LMA) a organisé deux nouvelles formations « Agrément Sanitaire des Navires Expéditeurs de Coquillages ».

Interrompues depuis 2010, celles-ci ont repris, à la faveur d'une convention signée entre NFM, le LMA et le Comité Régional des Pêches Maritimes (CRPM) :

- NFM a transmis au LMA son contenu pédagogique de formation¹ et fournit un guide de bonnes pratiques de pêche pour chaque participant,

- Le CRPM est en charge des inscriptions et des convocations,

- Le LMA assure désormais la formation et délivre les attestations requises.

Une quinzaine de pêcheurs ont ainsi pu suivre l'enseignement de Franck MARIE, déjà responsable de la formation CAP Poissonnier² au LMA.

Sur une journée de formation, un cours théorique et un cours pratique leur sont dispensés. Ils permettent d'aborder les notions réglementaires d'hygiène et de sécurité alimentaire et d'appréhender la



manière d'élaborer un dossier de demande d'agrément.

1 : une mise à jour et une formation de l'enseignant du LMA ont été pour cela assurées par NFM

2 : voir Journal de Bord NFM n°5, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.htm>



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

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

Mise en page : C. LEVALLOIS / Crédit Photos : NFM, CCI CSM, CA 14, Sodimer

