

nfm

Edito

Ce numéro de fin d'année est avant tout l'occasion pour nous de vous souhaiter une belle période de fêtes. Place maintenant à la joie d'une belle tablée en famille ou entre amis, devant un menu festif constitué évidemment de nos produits de la pêche !

Si ce numéro intervient en toute fin d'année, c'est qu'elle a été riche en événements qui ont occupé l'équipe de NFM, pourtant renforcée.

A commencer par l'évènementiel « La Grande Débarque », qui a dynamisé le démarrage de la saison de pêche de la coquille Saint-Jacques, sur Paris et en Normandie, dans les restos, les bistros, sur les marchés et chez les poissonniers. Une première très bien accueillie par la filière et bien relayée dans les médias.

L'engagement des acteurs de la pêche de Seine-Maritime dans les deux Labels Rouge coquille et noix de Saint-Jacques a été tout aussi accaparant et positif.

Comme l'ont été les très nombreuses animations qui se sont égrainées depuis septembre et auxquelles NFM a participé, pour la promotion des coquillages de Normandie, mais aussi et de plus en plus, pour celle des Poissons Bons Plans Normands...

Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !



Coquille Saint-Jacques de Normandie: Retour sur La Grande Débarque!

Supplément intérieur

QUALITE



Les Label Rouge s'étendent à la Seine-Maritime!

.....page 2

QUALITE



Bientôt l'IGP pour le Bulot de la Baie de Granville!

.....page 2

MARCHE



Le Homard du Cotentin s'affranchit de la Livre!

.....page 3

COMMUNICATION



Des manifestations, pour une pêche conquérante!

.....page 4

FILIERE



Le Fish Truck PAVILLON FRANCE: si épatant!

.....page 4

QUALITE / VALORISATION

NFM s'engage !

Les Labels Rouge Coquille Saint-Jacques s'étendent à la Seine Maritime !

Dans la poursuite de son déploiement en Seine-Maritime et du partenariat qu'il a initié avec l'Organisation de Producteurs FROM NORD, NFM a mobilisé ces mois derniers des pêcheurs, les criées et des mareyeurs seino-marins afin d'étendre les démarches Label Rouge.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que les opérateurs locaux ont répondu présent. Il faut dire que la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est le produit de pêche le plus important en terme de volume et de valeur dans les criées de Dieppe et Fécamp (plus de 2000T en 2017) et que certains attendaient l'arrivée de la démarche coquille Saint-Jacques Label Rouge depuis déjà assez longtemps.

Une dizaine de chalutiers coquillard, les criées de Fécamp et de Dieppe ont récemment rejoint NFM et se sont engagés à respecter les cahiers des charges Label Rouge, ainsi que quatre mareyeurs ou acheteurs locaux : Bely Marée, Salicoque Marée et Normandie Mer, basés à Dieppe et Comptoir des Pêcheurs Boulonnais, implanté à Boulogne-sur-Mer.

Label Rouge

Noix de Coquilles Saint-Jacques

Pecten maximus

LA QUALITE A SON ORIGINE !

Pêchées en **NORMANDIE**

Label Rouge homologué n° LA 07/09

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- Noix de Saint-Jacques 100% corallées
- Issues de Coquilles St-Jacques fraîches (*Pecten maximus*) sélectionnées à bord des bateaux de pêche
- Décoquillées manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée
- Ne rend pas d'eau à la cuisson

INFORMATIONS

FLASHEZ-MOI !

CONSILS PRATIQUES

+200 RECETTES

La marque des produits de la pêche française

PAVILLON FRANCE

NORMANDIE

NFM BP27-14520 Port-en-Bessin

www.normandiefracheurmer.fr

Les deux criées ainsi que Bely, Normandie Mer et Salicoque Marée ont obtenu leurs habilitations pour les deux cahiers des charges Label Rouge (LA 11/02- pour la coquille entière et LA 07/09 pour la noix corallée).

Enfin, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais s'est

lui engagé uniquement sur la noix de Saint-Jacques Label Rouge.

La saison du Label Rouge a débuté le 12 novembre dernier, avec l'ouverture de la zone dite « Baie de Seine » et l'arrivée sur le marché de coquilles en pleine maturité, présentant un corail significatif et un bon rendement en noix.

Mais de fait, les coquilles destinées aux 2 Labels et vendues à Dieppe et Fécamp proviendront principalement de la bande littorale de Seine-Maritime, pour laquelle de nouvelles règles de gestion de la ressource ont été adoptées, avec l'application de jours, d'horaires de pêche et de quotas à respecter.

Deux nouvelles étiquettes d'identification des noix et coquilles Saint-Jacques Label Rouge ont été créées pour l'occasion. Elles intègrent des QR-Codes permettant d'accéder au contenu du site Internet de NFM et de découvrir toutes les garanties de la Coquille Saint-Jacques Label Rouge de Normandie ; plus le logo de PAVILLON FRANCE, les mareyeurs étant tous aussi impliqués auprès de France Filière Pêche !

Label Rouge

Coquille Saint-Jacques

Pecten maximus

LA QUALITE A SON ORIGINE !

Pêchées en **NORMANDIE**

Label Rouge homologué n° LA 11/02

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- Coquille corallée à + 80% et rendement en noix minimum de 1 kg de noix corallées pour 6,5 kg de coquilles
- Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche
- Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée
- Traçabilité du bateau à l'étal

N°

Cette étiquette doit être retirée le lendemain soir de la date de conditionnement indiquée sur l'étiquette sanitaire.

PAVILLON FRANCE

La marque des produits de la pêche française

INFORMATIONS

FLASHEZ-MOI !

CONSILS PRATIQUES

+200 RECETTES

nfm

NORMANDIE

CHALUTIER MARÉE

NFM BP27-14520 Port-en-Bessin

www.normandiefracheurmer.fr

QUALITE / VALORISATION

Ça se passe chez NFM

Le Bulot de la Baie de Granville en passe d'obtenir l'IGP !

C'était l'ultime étape avant que l'Union Européenne puisse enregistrer officiellement l'Indication Géographique Protégée (IGP) escomptée par NFM et les professionnels depuis quelques années déjà.

La période de consultation européenne de 3 mois s'est achevée le 29 novembre dernier sans que la Commission ne reçoive d'opposition aucune de la part des États membres, ni de la part d'Etat tiers, sur le contenu du cahier des charges déposé par

NFM et validé par l'INAO en février 2017 (cf. Journal de Bord n°22).

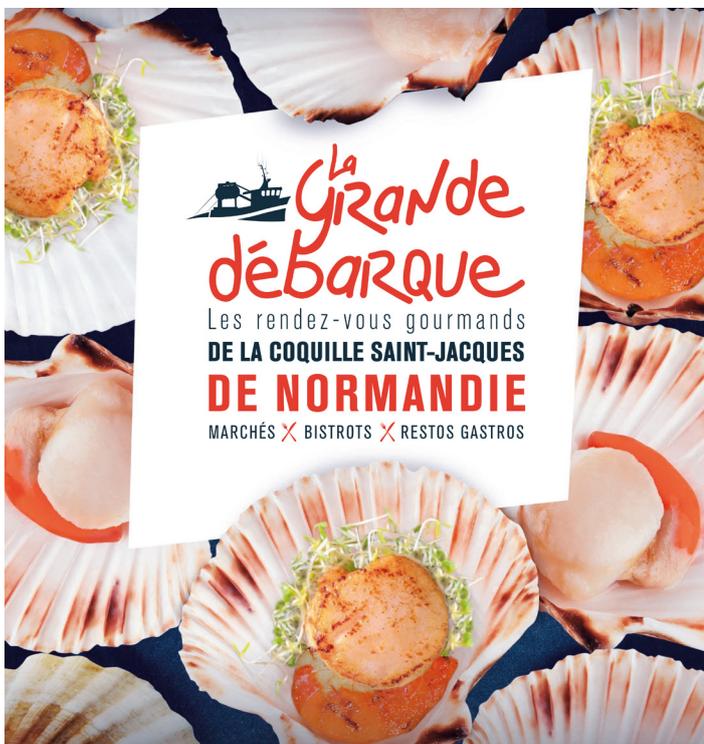
Cela devrait donc conduire l'Union Européenne à officiellement enregistrer l'IGP « Bulot de la Baie de Granville » au début de l'année 2019.

Il se profile bien évidemment, avec l'appui des collectivités, l'organisation d'un événementiel pour fêter cet aboutissement et celui-ci devrait avoir lieu avant la fin de l'hiver ; de quoi lancer sous de bons auspices la pleine saison de pêche du printemps prochain.

D'ici là, l'ensemble des professionnels désireux de s'engager dans l'IGP peuvent se rapprocher de NFM pour connaître les

modalités de mise en œuvre du cahier des charges et programmer les habilitations requises avec l'Organisme Certificateur.





RETOUR SUR LA GRANDE DÉBARQUE QUI A FÉDÉRÉ LA PROFESSION « PÊCHE NORMANDE » TOUTE ENTIÈRE, MOBILISÉ 72 CHEFS ET POISSONNIERS ENTRE PARIS ET NORMANDIE ET FAIT NAÎTRE UNE COMMUNAUTÉ D'ADEPTES ... QUI ATTEND DÉJÀ L'ÉDITION 2019 !

Fer de lance de toute une région, classant la Normandie comme 1^{ère} région de pêche en France pour cette espèce, la **coquille Saint-Jacques de Normandie**, est entrée en scène comme jamais ! ... et ce, dès la fin octobre, pour bien démarrer la saison. Une saison annoncée comme abondante, au vu des efforts de pêche consentis par les pêcheurs, qui méritaient d'être entendus et valorisés par le biais d'un événementiel fort.

Initiée par la Région Normandie qui a à cœur de soutenir ses filières d'excellence et faire rayonner ses produits, et suivie de près par la profession « Pêche normande » réunie autour de Normandie Fraîcheur Mer, La Grande Débarque a su tenir ses promesses et fédérer le plus grand nombre autour du plus emblématique des coquillages normands : la **coquille Saint-Jacques de Normandie** !

Pendant 6 jours, du 30 octobre au 4 novembre, La Grande Débarque a mobilisé 72 lieux d'animations, simultanément à Paris et en Normandie, avec pour chaque typologie d'acteurs, une mécanique sur mesure.

La **coquille Saint-Jacques de Normandie** a fait l'objet :

- de plats ou menus dans **23** restaurants gastronomiques,
- de formules « afterworks » dans **31** bistrotts,
- de dégustations animées dans **18** poissonneries et marchés,

Totalisant ainsi :

- Plus de **2 200** plats de coquilles Saint-Jacques cuisinées et servies dans **54** bistrotts et restos
- Plus de **1 100** noix snackées et offertes en poissonnerie
- Plus de **6 T** de coquilles Saint-Jacques pour régaler les clients des restaurants et poissonneries acteurs de La Grande Débarque.



CUISINE A 4 MAINS !

Pour que la fête soit à son comble, 5 tandems de chefs, composés d'un normand et d'un parisien, ont conçu ensemble des menus thématiques ou des plats communs autour de la divine coquille Saint-Jacques de Normandie.

Des côtes normandes à la capitale, nous avons retracé leur voyage sous l'objectif du photographe William Beaucardet. Ils étaient sur le pont : Philippe Hardy et François Gagnaire, Sébastien Remy et Frédéric Vardon, Michel Briens et Christophe Saintagne, Franck Quinton et David Toutain, Arnaud Viel et Rodolphe Paquin !



De gauche à droite : l'équipe du Piano Perché à Paris et l'équipe d'animation accueillie à la poissonnerie des Halles de Rouen.

PAUSE " COQUILLE " AU BOULOT !

La société Foodchéri spécialisée dans la confection et livraison de plats à emporter à base de produits frais et de saison a proposé sur 3 jours : 2 entrées et 2 plats à ses clients qui déjeunent sur leur lieu de travail.

25.000 prospects et 50.000 clients ont été mobilisés via 2 newsletters et les réseaux sociaux. 69 kg de noix de **coquille Saint-Jacques de Normandie** transformés en 450 plats ont été livrés dans les quartiers d'affaires de la capitale !



100% DES POISSONNIERS ET 95% DES CHEFS PRÊTS À REPARTIR EN 2019. ILS TÉMOIGNENT :

« Une opération qui a du sens ! »

Flora, Huguette Bistro de la Mer, Paris

« L'opération m'a apporté de nouveaux clients ! »

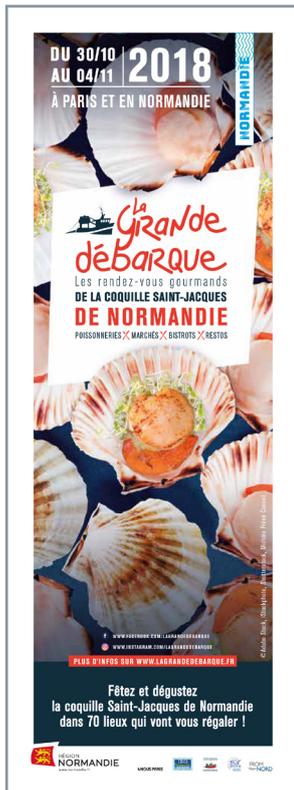
M. Deshayes, Poissonnerie Deshayes, Condé-sur-Noireau

« L'opération nous encourage à cuisiner la Coquille Saint-Jacques de Normandie uniquement »

Rodolphe Paquin, Le Repaire de Cartouche, Paris

« C'était top, on a fait plaisir à nos clients »

Mme. Richomme, Poissonnerie Chez Bulot, Evreux



Ci-contre : Publi-rédactionnel A Nous Paris, Insertion Presse Le Figaro Week-end, Teaser video sur Facebook, chronique Télématin de 4' avec Loïc Ballet, Page d'accueil du site Lagrande-debarque.com !

UN ÉVÈNEMENTIEL D'ENVERGURE ASSORTI D'UN SOLIDE DISPOSITIF DE COMMUNICATION

Insertions médias (presse et radio)

dans les 3 magazines normands (Normandie Magazine / Le P'Tit Normand / My Normandie), le Figaro Week-end (376.000 ex), le Parisien Week-end (311.000 ex), Ouest-France, Paris Normandie et enfin le réseau France Bleu, avec la diffusion de 126 spots de 25" relayés pendant l'évènement sur les 3 antennes normandes (Caen, Rouen et Cherbourg).

Partenariat Média ANOUS PARIS

Publi-rédactionnel (270.839 ex) assorti d'un jeu en ligne qui a reçu une très belle audience : + de 6000 participants !

Campagne digitale

Création du site Internet Lagrande-debarque.fr (900 visiteurs/jour en octobre, /~40.000 vues depuis sa mise en ligne) Gestion et alimentation quotidienne des comptes Facebook (782 abonnés) et Instagram (105 abonnés) générant 142.963 personnes atteintes.

Complétée d'une campagne digitale déployée sur les comptes Facebook, Instagram et Twitter de la Région.

Kit de communication

Affiches, dépliants en 2 versions pour Paris et la Normandie, vitrophanies, bannières web... implantés sur les 72 points d'animations.

Relations Médias

Organisation d'un point presse à Paris, chez Huguette Bistrot de la Mer, en présence du Président de Région, Hervé Morin et d'un second à Saint-Romain de Colbosq en Normandie initié par la Vice-Présidente de Région, Clotilde Eudier, en charge de l'Agriculture et de la Pêche.

Plus de 60 retombées presse ont été obtenues, dont France 2 «Télématin», Europe 1 «La Table des Bons Vivants», France Bleu Paris « Une heure en France » ...

La Grande Débarque a permis de renforcer nos liens avec les médias. Ont été accueillis depuis à Dieppe : «Le 13h» de France2, Cuisine Actuelle et Epicerie Fine (TV5Monde) ;

A Port en Bessin : ARTE, France 2 «Le 13.15», Canal+, France 3 Normandie à plusieurs reprises dont un JT spécial «Fêtes» avec à l'honneur... la **coquille Saint-Jacques de Normandie** !

NORMANDIE ATTRACTIVITE EN APARTÉ

Signe que l'opération a rassemblé, La Grande Débarque a également obtenu le soutien de **Normandie Attractivité**, qui s'est fait le relais de l'opération via un reportage diffusé sur leurs site et réseaux et deux soirées réunissant des Ambassadeurs de la Normandie » à Paris et à Caen.



Ci-dessus : Hervé Morin, Président de la Région Normandie et Dimitri Rogoff, Président du CRPM, la poissonnerie Tranchant, le poissonnier Tony Goutté, et enfin l'équipe d'Huguette Bistrot de la Mer.



Focus marché

Le cours du Homard du Cotentin s'affranchit de celui de la Livre !

« Le cours du homard, indexé sur la Livre ! » : C'était le titre d'un article du Journal de Bord de novembre 2015 qui montrait de façon évidente que le prix de vente du homard dans le Cotentin suivait les mêmes évolutions que celles de la monnaie anglaise !

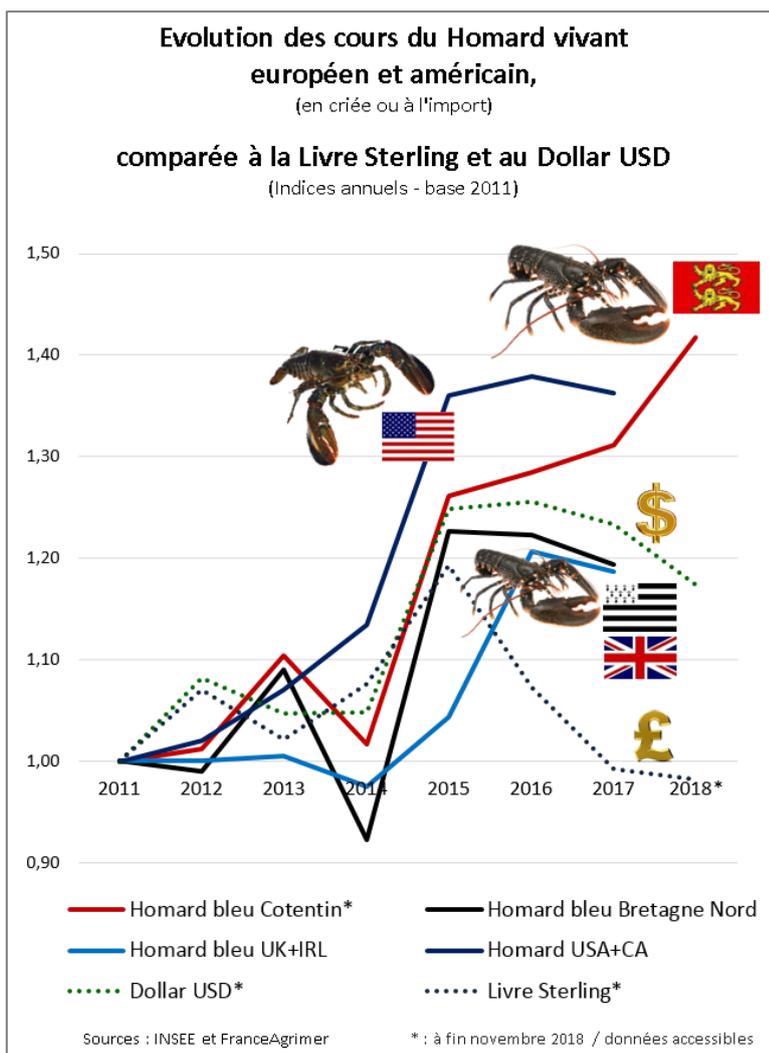
Ce constat mettait en perspective le fait que le Royaume-Uni alimente deux à trois fois plus le marché français en homards bleus ou européens que la pêche française.

L'article concluait ainsi : « Alors, comment s'en sortir ? En réussissant la segmentation du marché autour d'un produit plus qualitatif et plus durable, avec une forte identité locale : Le Homard du Cotentin ! »

On constate trois ans après que le cours du Homard du Cotentin s'est affranchi de celui de la Livre anglaise. Il suit depuis 2015 une évolution plus favorable que les cours du homard bleu anglo-saxon ou du homard américain ou canadien, très indexés à leurs monnaies. Il suit surtout une évolution plus favorable que celle du homard de Nord Bretagne, qui reste accroché à l'anglo-saxon.

On peut donc voir dans ces résultats un début de segmentation du marché, au bénéfice du Homard du Cotentin.

C'est le plus vraisemblablement lié à sa certification « Pêche Durable MSC » et aux actions de communication entreprises par NFM et MSC depuis



2011, pour faire valoir les spécificités et la qualité du Homard du Cotentin. Des actions qui seront encore poursuivies et accrues en 2019. A suivre donc...

Bon à savoir

Nouveau partenariat NFM avec le Lycée Maritime de Fécamp !

A l'instar de celle déjà en vigueur avec le Lycée de Cherbourg, une convention a été signée en juillet 2018 entre NFM et le Lycée Maritime Anita Conti de Fécamp, pour la formation des marins et futurs marins.

Une première intervention a ainsi été organisée le 11 juillet dernier, à la Maison des Associations de Dieppe.

10 pêcheurs ont ainsi été formés aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP en rapport

avec la commercialisation des coquillages de pêche.

Le guide de Bonnes Pratiques de Pêche NFM remis aux participants et l'attestation de formation délivrés par le Lycée Maritime, ont déjà permis à certains de formuler leur demande et d'obtenir leur agrément sanitaire Navires Expéditeurs de Coquillages.

Deux d'entre eux ont sollicité NFM pour la constitution ou à la vérification de leur dossier ; un service dorénavant proposé à tous.

Après une phase d'apprentissage, c'est désormais l'agent qualité NFM basé à Dieppe,



Dora LESPERANCE, qui assurera les prochaines interventions ou formations aux côtés du Lycée et l'aide à la constitution des dossiers sanitaires.

COMMUNICATION

NFM en action

La pêche normande conquérante !

Période propice pour communiquer, NFM a parcouru les 4 coins de la Normandie, jusqu'à Chartres et Paris, pour propulser la pêche normande et ses produits, sur 14 manifestations nouvelles ou récurrentes. Une nouvelle exposition « Bons Plans des Poissons Normands » a été réalisée à cette fin.

Tour de piste, détaillé sur notre [site Facebook](#) :

- **8 et 9 déc. – Paris - Salon Nautique**
Dégustations de coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge.
- **5 déc. – Fécamp - Des Saveurs et des Voiles**
Concours culinaire autour de la roussette orchestré par la CMA 76.
- **Du 29 nov. au 1^{er} déc. – Caen**
Olympiades des Métiers
Espace métiers avec le CRC et les LMA de Fécamp et Cherbourg.
- **17 et 18 nov. – Dieppe - Fête du Hareng et de la coquille St-Jacques**
Stand NFM consacré à la coquille Saint-Jacques Label Rouge.
- **17 et 18 nov. – Cherbourg**
Fête des Produits de la Mer et du Terroir
Exposition consacrée aux « Bons plans des poissons normands »



- **16 au 18 nov. – Caen - Croq' Gourmand**
Demos culinaires de Poissons bons plans normands
- **14 nov. – Caen - Soirée Normandie Attractivité**
Dégustations des 1^{ères} coquilles Saint-Jacques Label Rouge
- **10 et 11 nov. – Port en Bessin - Le Goût du Large**
Demos culinaires et exposition autour des poissons bons plans.
- **Du 30 oct. au 4 nov. – Paris & Normandie**
La Grande Débarque
Evénementiel consacré à la coquille Saint-Jacques de Normandie
- **28 et 29 oct. – Chartres – Festival Entremets**
Valorisation de la coquille Saint-Jacques de Normandie et du Homard du Cotentin auprès de chefs
- **29 et 30 sept. – Granville - Toute la Mer sur un Plateau**
Exposition Coquillages de Normandie et « Fish Truck »
- **4 août – Trouville - Fête de la Mer et du Maquereau**
Exposition autour du Maquereau de Trouville
- **07 et 08 juil. – Fécamp – Fête de la Mer**

COMMUNICATION

En ligne de mire...

FISH TRUCK PAVILLON FRANCE, un concept épatant !

Pour l'avoir testé et « Ô combien » approuvé, il est bon de féliciter des initiatives comme celle entreprise par notre partenaire PAVILLON FRANCE et son « Fish Truck » qui sillonne depuis quelques mois déjà les côtes françaises à l'affût de lieux, de temps forts de communication, pour vanter les mérites des produits issus de la pêche française.

Il en est un qui a retenu toute leur attention. Celui impulsé par le 1^{er} port de pêche de coquillages en France, le festival « Toute la Mer sur un Plateau » de Granville qui réunit chaque année plus de 50 000 visiteurs, et auquel NFM est partenaire depuis les débuts !

Tout aussi fermement engagés à valoriser et promouvoir des poissons locaux, parfois méconnus voire oubliés du grand public, alors qu'avantageux à bien des égards, nous ne pouvions que nous réjouir d'avoir le Fish Truck à nos côtés et pouvoir travailler en totale synergie avec eux. Ainsi, deux jours durant, dégustations à l'appui, le public a pu se régaler de Grondin rouge, Tacaud, Roussette, Plie, Maquereau et Dorade grise.

Nous avons bondi sur l'occasion d'y inviter le patron-pêcheur et spécialiste de la Dorade grise, Franck Leverrier, qui à peine débarqué, a su expliquer avec conviction son savoir-faire et ses engagements en matière de pêche responsable.

Fort de ses explications, des nôtres et de



celles fournies par l'équipe d'animation du Fish Truck, le public a, sans nul doute, entendu qu'il avait tout à gagner en choisissant ces poissons !

Normandie Fraicheur Mer - Groupement des Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Normandie
10 Avenue du Général de Gaulle – BP 27 – 14 520 PORT EN BESSIN Tél. : 02.31.51.21.53

Mail : lettre@nfm.fr

Site Internet : www.normandiefraicheurmer.fr / www.nfm.fr

Directeur de publication : D. ROGOFF

Responsable de rédaction : A. MANNER

Rédaction : A. MANNER, D. LAMORT, D. LESPERANCE, E. LEDRU, R. TESSERON

Mise en page : C. LEVALLOIS, E. LEDRU

Crédit Photos : NFM, PAVILLON FRANCE

Suivez-nous sur



www.facebook.com/NFM/fr



Pour une pêche responsable

