

Edito

Aller de l'avant !

C'est l'esprit qui pousse notre groupement NFM, alors qu'il accueille deux nouveaux agents : l'une pour accompagner le développement de nos actions qualité en Seine-Maritime, l'autre pour doper nos actions de communication en faveur de tous les produits de la pêche de Normandie.

C'est aussi ce qui pousse les Ligneurs de Normandie à innover dans un système d'étiquetage plus performant, un peu contre vents et marées, alors que les effets positifs attendus du moratoire sur le bar ne se ressentent pas encore, et que leur avenir n'est pas assuré.

Des acteurs comme le groupe Carrefour, qui vient de signer une Filière Qualité au bénéfice du Bulot de la Baie de Granville, récemment certifié Pêche Durable MSC, confortent les avancées sur le sujet.

Des initiatives, comme celle conduite avec la Cité de la Mer, démontrent à quel point la pêche normande peut profiter de vecteurs d'images attractifs, au bénéfice de la promotion et de la valorisation de nos produits.

Alors, tous ensemble, profitons d'être en situation économique favorable et allons de l'avant !



Nouveau Pin's Poisson de ligne de Normandie

Page 2

MARCHE



Les prix 2017 des criées de Normandie.

.....page 2

DURABILITE



FQC pour le Bulot de la Baie de Granville MSC!

.....page 3

QUALITE



Du bon usage des films de protection plastique!

.....page 3

COMMUNICATION



La Pêche Normande entre à la Cité de la Mer!

.....page 6

COMMUNICATION



Deux entrées au sein de l'équipe de NFM!

.....page 6

Les prix en criée

Le marché des Mollusques n'est pas mou !

Plus de 31 000 tonnes de poissons, crustacés, coquillages et céphalopodes ont été commercialisées en 2017 dans les criées normandes, au prix moyen de 2,57€/kg.

Pour la 3ème année consécutive, les prix ont globalement continué leur ascension.

Les coquillages, qui présentent les volumes les plus conséquents, enregistrent une très bonne année :

- Les volumes de bulots sont stables avec une hausse importante du prix moyen.

- La légère diminution du prix moyen de la coquille Saint-Jacques est compensée par une augmentation très significative des volumes commercialisés.

L'année est tout à fait exceptionnelle pour les céphalopodes :

- L'encornet bénéficie d'un prix toujours très élevé, associé à des apports en très forte hausse.

- La seiche voit son prix fortement augmenter (+34%) pour des volumes relativement similaires.

La situation est bien plus contrastée pour les poissons. Les diminutions de volumes quasi généralisées ne s'accompagnent pas toujours d'augmentations du prix moyen (dorade et émissole). Il faut noter que pour 2 espèces emblématiques, le bar et le turbot, la forte baisse des apports est loin d'être compensée par l'augmentation du prix moyen. Pour autant, les prix du poisson sont plutôt plus élevés qu'en 2016.

Enfin, pour les crustacés essentiellement commercialisés sous les criées de Granville et Cherbourg, le schéma est assez classique : moins de volumes et plus de prix pour le tourteau et inversement pour l'araignée ; mais dans les 2 cas, le chiffre d'affaires est supérieur en 2017 par rapport à 2016. Le homard enregistre quant à lui une stabilité des apports et un joli prix-moyen de 21 €/Kg.

Coquillages	tonnage	17/16	pm	17/16
bulot	3896	-3%	2,26	+17%
coquille	8543	+15%	3,22	-5%

Céphalopodes	tonnage	17/16	pm	17/16
encornet	1172	+59%	5,95	-3%
seiche	1376	+3%	4,25	+34%

Poissons	tonnage	17/16	pm	17/16
bar	82	-44%	14,05	+6%
dorade grise	902	-4%	2,55	-7%
églefin	159	+47%	2,28	-6%
émissoles	751	-14%	1,40	-25%
lieu jaune	157	-22%	5,54	+15%
maquereau	1427	-1%	1,35	+13%
merlan	1176	-7%	1,65	-3%
plie	564	-13%	1,86	+6%
raies	733	-5%	2,61	+3%
rouget barbet	266	+31%	5,10	-6%
roussettes	1197	-18%	0,57	+13%
saint-pierre	71	-8%	12,40	+3%
sole	373	-6%	12,36	-2%
turbot	86	-30%	13,72	+4%

Source : FAM, criées de Granville, Cherbourg, Port en Bessin / Grandcamp-Maisy, Fécamp et Dieppe (pour les principales espèces communes)

QUALITE / VALORISATION

Le point sur ...

Nouveau Pin's Poissons de Ligne de Normandie et nouveau partenariat NFM / PAVILLON FRANCE

L'ambiance est plutôt morose sur les quais, pour les ligneurs de Normandie. La saison de pêche printanière du lieu, bien entamée maintenant, n'a guère été favorable et ils attendent encore de voir les effets du moratoire sur le bar...

Ils gardent pour autant espoir dans l'avenir de leur métier et aux côtés de NFM, avec l'appui de PAVILLON

FRANCE, ils viennent de commander de nouvelles étiquettes d'identification, qui remplaceront, à partir de cet été, celles utilisées jusqu'alors en criée.

Au-delà de l'évolution du visuel et du format, ces nouvelles étiquettes vont comporter des informations de traçabilité plus détaillées. Le nom du bateau sera complété d'une photo, du



nom du port, localisé via un pointeur sur une carte.

Et surtout, il comportera un QR-Code qui, via un smartphone, permet de découvrir plus en détail les

activités du bateau, d'accéder à des vidéos, d'obtenir quelques conseils de recettes et de préparation...

(Essayez, en flashant celui ci-dessus !)

Les ligneurs garderont ainsi une ligne d'avance !



Cap sur la pêche durable

Carrefour s'entiche pour le Bulot de la Baie de Granville, Pêche Durable MSC !

Judi 12 avril dernier, Bruno LEBON, Directeur des Produits Frais chez Carrefour France, entouré de 3 mareyeurs récemment certifiés « Chaîne de Traçabilité MSC » (Nouvelle Pêcherie de Normandie, Le Bulotier et Tradimer), de représentants du Comité Régional des Pêches de Normandie et de NFM, officialisait l'engagement d'une nouvelle Filière Qualité Carrefour (FQC), la 12ème en Normandie !

Il faut dire que Carrefour s'engage d'ici à 2020 à ne commercialiser sous sa marque FQC que des produits issus de pêche durable.



Cette nouvelle vient conforter l'action du Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie, assisté du SMEL et de NFM, qui a abouti en septembre 2017 à la certification Pêche Durable MSC du Bulot de la Baie de Granville ; 5 ans après avoir entamé les démarches.

Il faut dire que le Bulot de la Baie de Granville a connu une période difficile à la fin des années 90 et que beaucoup d'efforts ont été entrepris depuis par les professionnels pour consolider cette ressource. Des mesures qui portent aujourd'hui leurs fruits !



Cet engagement est aussi pour les 3 entreprises de mareyage concernées, un moyen de renforcer plus encore une relation commerciale commencée pour certains d'entre eux avec Carrefour, il y a déjà plus de 20 ans !

Il porte sur 800 tonnes de bulot de la Baie de Granville cuits par an, dont 500 tonnes en FQC (jamais congelé), soit près de 15% de la production locale !

De bon augure, avant l'obtention de l'IGP, dont la phase d'enregistrement à l'Union Européenne est toujours en cours, mais qui reste raisonnablement escomptée avant la fin de l'année 2018.

Bon à savoir

Fiche Technique Film Plastique Une nouvelle fiche pour le Guide de Bonnes Pratiques de Pêche NFM !

A l'initiative de l'Organisation de Pêcheurs de Normandie, NFM a réalisé une nouvelle fiche technique qui vient compléter son Guide de Bonnes Pratiques de Pêche. Cette 7^{ème} fiche technique intitulée, « Utilisation du Film Plastique », énonce les recommandations pour une bonne utilisation de celui-ci à savoir, principalement :

- Usage obligatoire de films avec certificat d'alimentarité,
- Stockage du rouleau de film à l'abri des souillures et de la lumière,
- Recommandation d'usage du film noir anti-UV pour les poissons dits "rouges" : grondins rouges et rouget-barbets,
- Pas de réutilisation des films usagés, et les jeter aux déchets,
- Respect des espèces concernées et rappels des modes d'usage, détaillés sur les fiches techniques n°4 et 5 (conditionnement en coffre ou caisse de bord)
- Pas d'utilisation pour les espèces devant être mélangées à la glace : céphalopodes, maquereaux, séliaciens...

FICHE TECHNIQUE UTILISATION DU FILM PLASTIQUE
La Qualité, un enjeu au quotidien !

USAGE A BORD / TERRE
L'usage de film plastique est prioritaire pour protéger les captures des espèces bactériologiques et phytiques (en conditionnement ou de transport à la vente).

Quantité/Qualité
Eviter la contamination du poisson par le mélange des poissons et des eaux de fonte de la glace de base du dossier.

ESPECES ET MODE D'USAGE
Son utilisation est prioritaire pour le conditionnement des poissons entiers, en sachets, méthode sous-vide.

ESPECES NON CONCERNÉES
Les espèces à mélanger impérativement à la glace :

- Céphalopodes
- Maquereaux
- Séliaciens

CONSEILS OPTIMIS
Respecter les ratios Quantité de glace / Quantité de Poissons pour l'usage Technique n°5.
Pour les sabsz (rogues, joses, feles), disposer un film supplémentaire en-dessous ou les envelopper.

Quantité/Qualité
Eviter la décoloration
Le film protège la couleur de la viande des poissons dits :
• du blanchage / l'eau de fonte de la glace
• à l'effet des ultra-violet (UV)

Quantité/Qualité
Eviter la brûlure ou la dessiccation par le froid
Le film protège la couleur :
• de la brûlure par la glace
• de dessiccation par l'air vicié des chambres froides (aires).

CONSEILS OPTIMIS
Usage obligatoire de films avec certificat d'alimentarité.
Stockage des films à l'abri des pollutions et de la lumière.
Usage de films noirs anti-UV pour Grondins et Rougetes.
Pas de réutilisation des films usagés, à jeter aux déchets.
Respecter les espèces concernées et mode d'usage si requis.

Quantité/Qualité
Eviter la contamination
Le film protège la couleur de la viande des poissons dits :
• du blanchage / l'eau de fonte de la glace
• à l'effet des ultra-violet (UV)

Quantité/Qualité
Eviter la brûlure ou la dessiccation par le froid
Le film protège la couleur :
• de la brûlure par la glace
• de dessiccation par l'air vicié des chambres froides (aires).

CONSEILS OPTIMIS
Usage obligatoire de films avec certificat d'alimentarité.
Stockage des films à l'abri des pollutions et de la lumière.
Usage de films noirs anti-UV pour Grondins et Rougetes.
Pas de réutilisation des films usagés, à jeter aux déchets.
Respecter les espèces concernées et mode d'usage si requis.

ESPECES ET MODE D'USAGE
Son utilisation est prioritaire pour le conditionnement des poissons entiers, en sachets, méthode sous-vide.

ESPECES NON CONCERNÉES
Les espèces à mélanger impérativement à la glace :

- Céphalopodes
- Maquereaux
- Séliaciens

CONSEILS OPTIMIS
Respecter les ratios Quantité de glace / Quantité de Poissons pour l'usage Technique n°5.
Pour les sabsz (rogues, joses, feles), disposer un film supplémentaire en-dessous ou les envelopper.

NFM s'engage !

NFM, s'implique dans la formation Pêche à Pied à titre professionnel !

Sollicité par M. Philippe DESHAYE, Directeur du CFPPA Nature de Coutances, NFM intervient désormais dans le cadre du stage "Pêche maritime à pied à titre professionnel", pour l'unité d'enseignement professionnelle 3 (UEP) : "Assurer la mise en marché et la valorisation des produits".

Une convention a été passée avec la formation adulte et Raïssa TESSERON, notre formatrice de l'antenne de Cherbourg-en-Cotentin a dispensé fin mars, une journée et demie de cours théoriques aux 9 stagiaires présents. A la fin de la dernière séance, une évaluation sur l'unité enseignée a été réalisée.



Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles
Rue de Regnéville sur mer – BP 722 – 50207 COUTANCES Cedex
Tél. : 02.33.76.80.50. – Fax : 02.33.76.80.59.

cfppa.coutances@educagri.fr / www.coutances.educagri.fr/



Ce stage obligatoire permet aux candidats d'obtenir la capacité professionnelle nécessaire à la demande d'un permis de pêche. D'une durée de 210 heures au total, dont 90 heures de pratique sur le terrain auprès d'un tuteur en activité, l'objectif de la formation est de donner au pêcheur à pied professionnel l'ensemble des clés pour appréhender l'ensemble des démarches administratives, sanitaires, etc..., auxquelles il sera soumis et pour organiser sa marée (depuis la préparation jusqu'à la vente).

Les cours sont assurés par Michel LE GUILLOIS (responsable de formation) et par Corinne LE BON.



Ça se passe chez NFM

Vers une 3^{ème} année sans moule de pêche ?

La prospection annuelle des gisements mouliers de l'Est Cotentin et de celui dit "Les Essarts" a été organisée à bord du Fraval, du 26 au 29 mars 2018, par le CPRM de Normandie, en collaboration avec l'IFREMER, Intechmer et le LPMA de Cherbourg. NFM est intervenu pour évaluer la qualité des moules prélevées.

Mais pour la 3^{ème} année consécutive, les moules sont quasi-absentes. Seuls trois gisements comportent des moules, de belle

taille (moyennes entre 53 et 66mm), mais en quantité insuffisantes pour supporter une exploitation par l'ensemble des navires.

Barfleur, Moulard, Réville et Grandcamp resteront donc fermés et seuls Ravenoville et les Essarts seront exploités, mais seulement par les plus petits bateaux de la flotte ; les moins de 8 m, du 1^{er} juillet au 31 août 2018.

Déjà assez remplies fin mars (indices de condition de 18 à 20%), ces moules vont continuer de se remplir d'ici l'ouverture. Elles ne manqueront pas d'être très prisées et difficiles à trouver !



Une campagne de prospection équivalente a été conduite du côté de Dieppe / Le Tréport, par la Cellule du Suivi du Littoral Normand.

Là également les moules ne sont pas au rendez-vous et l'ensemble des gisements de la côte d'Albâtre restera fermé en 2018...

 FILIERE

Dans l'œil d'un professionnel

Mais qu'est-ce qui cloche parfois au fond de la mer ?

Avec Eric FOUCHER, Ifremer Port en Bessin

On connaissait chez la coquille Saint-Jacques l'existence d'anomalies "classiques" dans le règne animal :

- L'albinisme : Une déficience de pigmentation qui peut conduire à l'absence totale de couleur. (cf. coquille de droite sur les photos).

- La stérilité, liée à une défaillance de l'organe de reproduction. Il peut conduire à une croissance exceptionnelle des individus, qui n'ont pas à mobiliser leurs réserves pour se reproduire. C'est le cas de la coquille du milieu (cf. photos du milieu) qui a atteint 21 cm en seulement 6,5 ans !

Et voilà qu'il vient de s'ajouter cette saison, la "coquille lisse" : une anomalie qui n'avait jusqu'ici jamais été constatée dans le milieu naturel. La coquille de gauche (cf. photo), ne présente aucune des ondulations caractéristiques de la véritable coquille Saint-Jacques, qui lui ont si justement donné son nom scientifique de *Pecten maximus* (le Grand Peigne).

Proportionnellement moins large et plus haute (en forme de goutte d'eau), la coquille lisse ressemble à un pétoncle, mais elle dispose bien d'une valve supérieure plate et de 2 oreilles sur les côtés de la charnière, des caractéristiques spécifiques de la coquille Saint-Jacques !

Et voilà que non pas une, mais au moins 4 coquilles de ce type, toutes du même âge, ont été découvertes la saison dernière sur les gisements de coquilles Saint-Jacques de Normandie !



Interrogé sur le sujet, Eric FOUCHER, spécialiste es Pectinidés à l'Ifremer de Port en Bessin, nous fait part de l'émoi de la communauté de scientifique : « Les analyses ADN réalisées sur les spécimens récupérés par l'Ifremer confirment qu'il s'agit bien de *Pecten maximus*. »

L'hypothèse la plus vraisemblable qu'il avance aujourd'hui est que cette anomalie soit le résultat de la reproduction exceptionnelle d'il y a trois ans. Celle-ci a conduit à voir presque quadrupler le stock de coquilles Saint-Jacques en Baie de Seine.

Le succès de cette reproduction aura conduit à voir émerger cette nouvelle anomalie au cours de la saison de pêche 2017-18, parmi les plus de 300 millions d'individus que représentent les 50 000 tonnes de biomasse alors disponibles.

« Qui sait, on assiste peut-être à l'émergence d'une nouvelle sous-espèce » conclut-il !

 COMMUNICATION

Ils comptent sur vous !

Lancement d'un concours de création culinaire autour de la Roussette !

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime organise tout l'été un concours de création culinaire ouvert aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche ainsi qu'aux jeunes en formation.

Baptisé « Régate des Chefs : Saveurs et Voiles 2018 », celui-ci a à cœur de valoriser les métiers, faire naître des vocations... et aussi, faire redécouvrir, parmi les espèces régionales de saison : la Roussette !

Une excellente initiative qui rejoint celle conduite par NFM pour promouvoir les « Bons plans des poissons normands » ; des espèces parfois oubliées du grand public, alors qu'en bon état de stock, délicieuses, et au rapport qualité-prix avantageux !

Le défi à relever ? Constituer un binôme (professionnel + apprenti) et élaborer une recette qui puisse être :

- consommée à bord d'un bateau de tourisme, (catégorie : « plat à embarquer »)
- ou tout simplement dégustée (catégorie : « plat à déguster »).

Le tout en s'inspirant du thème « Terre et mer, à la fécampoise »,

Les candidats ont jusqu'à fin septembre pour présenter leurs créations culinaires.



Un jury de professionnels, parmi lesquels le chef étoilé Pierre CAILLET (Le Bec Cauchois à Valmont), sélectionnera les candidats. Et un vote décisif du public, aura lieu fin novembre à l'occasion de la Fête du Hareng de Fécamp !

A la clé, 1000 euros à gagner pour chacun des 4 lauréats, ainsi qu'un soutien partenarial pour la promotion et la commercialisation des recettes gagnantes, auquel NFM sera associé.

Plus d'informations sur www.cma76.fr/dessaveursetdesvoiles

En ligne de mire...

La Pêche Normande entre à la Cité de la Mer !

C'est le fruit de l'initiative d'un passionné, Bernard CAUVIN, Président et inventeur de la Cité de la Mer, qui à l'occasion de la création de leur nouvelle exposition « NORMANDIE... l'Océan commence ici ! » a souhaité collaborer avec NFM pour mettre en valeur la pêche de Normandie auprès du public qui déambule entre aquariums et sous-marin Le Redoutable.



C'est donc auprès du bassin tactile, que les visiteurs peuvent découvrir une immense fresque consacrée à la pêche normande et illustrée de photos d'activités, de poissons, de coquillages et de crustacés, mises à disposition par NFM.



On peut même y toucher des coquillages vivants et flasher un QR-Code pour visiter le contenu du site Internet de NFM !

La médiathèque de la Cité de la Mer a également exposé durant toutes les vacances de Pâques l'exposition « Coquillages de Normandie, une vague d'envies ! » réalisée en partenariat avec le Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie* !

Plus de 450 personnes ont vu cette dernière et près de 230 000 visiteurs verront tout au long de l'année la première !

* : voir article « La Normandie, 1^{ère} région française de pêche et d'élevage de coquillages » [JDB n° 23, page 5](#)

Ça bouge !

Deux entrées au sein de l'équipe de NFM

Comme précisé dans notre dernier numéro, NFM a initié une phase de déploiement en Seine-Maritime.

L'arrivée en février dernier de Dora LESPERANCE, notre agent « Animatrice Qualité » sur la toute nouvelle antenne NFM de Dieppe, concrétise les premières avancées.

Dora n'est pas une inconnue localement, puisqu'elle a eu l'occasion de collaborer avec le FROM Nord et l'ex Comité Régional des Pêches de Haute-

Normandie, au début de sa carrière professionnelle.

En mai, l'équipe de NFM s'est également étoffée d'une « Chargée de Communication – Attachée de Relations Presse » : Elsa LEDRU, qui n'est pas non plus une inconnue.

Elsa, (née Burnel, pour ceux qui la connaissait précédemment sous son nom de jeune fille), s'occupait depuis déjà près de 16 ans des relations presse de NFM, au sein de l'agence de communication Michèle Fréné Conseil.

Elle a souhaité rejoindre nos rangs à 100%, pour plus encore d'engagement à nos côtés.



De gauche à droite premier plan : Adeline, Elsa, Raïssa, Dora / second plan : Dominique, Arnould

Avec ces deux nouvelles recrues, NFM compte aller de l'avant.

La pêche normande a tant à valoriser et tant à dire !



Pour une pêche responsable

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

Rédacteurs : A. MANNER, A. DENIZOT, D. LAMORT, D. LESPERANCE, E. LEDRU, R. TESSERON / Mise en page : C. LEVALLOIS

Crédit Photos : NFM, SINAY/NFM

Suivez-nous sur



www.facebook.com/NFM/fr/

