

Les prix en criée

L'élargissement des activités de NFM à la Seine-Maritime, induit une évolution de cet article cette année. Désormais, nos tableaux de synthèse intégreront les données de volumes et prix-moyen issues de l'ensemble des criées de Normandie : Granville, Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Port en Bessin, Fécamp et Dieppe.

Après une année 2017 exceptionnelle pour les mollusques (hausse des volumes et/ou des prix), mais plus contrastée pour les poissons (baisse de volumes non compensée par la hausse du prix), on assiste cette année à un renversement de tendance.

Poissons : mention bien, les prix moyens pour les principales espèces sont en hausse, exception faite de la dorade et des raies, mais compensé par les volumes plus importants, sauf pour le cabillaud et le grondin rouge.

Mollusques : peut mieux faire, avec un grand classique : augmentation du prix moyen quand baisse des apports (céphalopodes) et diminution des cours quand les volumes augmentent (coquille Saint Jacques), ce qui démontre une nouvelle fois qu'à pêcher plus on ne gagne pas forcément plus !

Crustacés : Beau temps, belle mer. Pour ces espèces essentiellement débarquées sous les criées manchotes, les volumes sont plutôt en augmentation ou stables et les prix moyens en hausse avec le homard à un très beau 23€/kg (+10%)

Crustacés

Mollusques

Poissons

Année 2018 + Evolution 2018/2017				Année 2017 + Evolution 2017/2016				
Volume (T)	Evol. 2018/17	PM (€/kg)	Evol. 2018/17	Volume (T)	Evol. 2017/16	PM (€/kg)	Evol. 2017/16	
Crustacés				Crustacés				
Homard	75	+15%	23,06	+10%	65	-1%	21	0%
Mollusques				Mollusques				
Bulot	4 490	+15%	2,15	-5%	3 896	-3%	2,26	+17%
Coquille	10 068	+18%	2,78	-14%	8 543	+15%	3,22	-5%
Encornet	621	-47%	7,06	+19%	1 172	+59%	5,95	-3%
Seiche	706	-49%	4,59	+8%	1 376	3%	4,25	+34%
Poissons				Poissons				
Bar	65	-20%	15,74	+12%	82	-44%	14,05	+6%
Cabillaud	13	-38%	6,71	-6%	21	-85%	7,11	27%
Congre	163	35%	1,42	-1%	121	-31%	1,43	13%
Dorade grise	1 052	+17%	2,22	-13%	902	-4%	2,55	-7%
Eglefin	98	-39%	2,61	+14%	159	+47%	2,28	-6%
Emissoles	895	+19%	1,36	-3%	751	-14%	1,40	-25%
Grondin rouge	523	-2%	0,91	-12%	533	-22%	1,03	4%
Lieu jaune	74	-53%	6,99	+26%	157	-22%	5,54	+15%
Maquereau	1 255	-12%	1,91	+41%	1 427	-1%	1,35	+13%
Merlan	1 187	+1%	1,86	+13%	1 176	-7%	1,65	-3%
Plie	709	+26%	1,86	0%	564	-13%	1,86	+6%
Raies	1 034	+41%	2,36	-10%	733	-5%	2,61	3%
Rouget-barbet	151	-43%	6,07	+19%	266	+31%	5,10	-6%
Roussettes	1 433	+20%	0,63	+10%	1 197	-18%	0,57	+13%
Saint-Pierre	95	+34%	12,40	0%	71	-8%	12,40	3%
Sole	463	+24%	12,45	+1%	373	-6%	12,36	-2%
Tacaud	888	-15%	0,74	0%	1 047	-1%	0,74	-3%
Turbot	84	-2%	15,02	+9%	86	-30%	13,72	+4%

QUALITE / VALORISATION

NFM s'engage

Bon démarrage des Label Rouge en Seine Maritime

Avec l'extension de NFM à la Seine Maritime en 2018, 12 pêcheurs, les 2 criées de la Seine Maritime ainsi que 4 mareyeurs (3 Dieppois et un Boulonnais) se sont engagés pour la première fois dans les démarches Coquille et noix de Saint-Jacques Label Rouge cette saison 2018-2019.

Les résultats de cette première saison pour les opérateurs seino-marins sont plus qu'encourageants et montrent un réel potentiel pour les saisons à venir.

Fécamp devient le 1^{er} port en volume et valeur de coquilles Saint-Jacques Label Rouge débarquées et commercialisées en Normandie, suivi par Port en Bessin et Dieppe. Trois navires adhérents à la démarche et attachés au port de Fécamp ont produit à eux seuls environ 195 tonnes de coquilles labélisables ; plus de 95% d'entre elles étant destinées au cahier des charges Noix de Saint Jacques Label Rouge (CDC LA0709).

Le port de Dieppe quant à lui, a produit plus de 19 tonnes de Coquilles Saint-Jacques labélisables vivantes et entières (CDC LA1102). Cela représente près de la moitié de celles commercialisées pour la saison 2018-2019.

L'implication des mareyeurs, auprès des

navires réguliers dans les débarques, s'est traduit par des valorisations en criée allant de 0,19 à 0,40€/kg, selon les ports, les navires et les labels.

Un bilan de la saison détaillé et la préparation de la prochaine saison a donné lieu à une réunion organisée à Dieppe le jeudi 16 mai, en présence de plusieurs des opérateurs.



Ça se passe chez NFM !

Le Homard du Cotentin fait sa mue !

La saison 2019 s'annonce colorée pour les Homards du Cotentin qui vont désormais orner sur leurs pinces une étiquette en remplacement de l'élastique précédemment utilisé, grâce à un partenariat conduit avec le Comité Régional des Pêches de Normandie.

Une vingtaine de caseyeurs de Granville à Saint-Vaast-la-Hougue ont donc choisi de s'engager dans la démarche qualité Normandie Fraîcheur Mer et d'apposer une nouvelle estampille, à forte identité normande ! Le recto mettra en avant le produit et le fameux blason aux léopards.

Des informations concernant le professionnel trôneront sur le verso (photo du bateau, nom et port de débarque) et un QR-code renverra vers une application mettant en avant l'armement et le produit (navire, pêche, espèce, conseils, recettes, etc..).



Recto



Verso

Charte Qualité Homard du Cotentin



- ▶ Homard de Pêche Durable capturé au casier
- ▶ Moins d'une semaine de vivier avant la 1^{ère} vente
- ▶ Homard intègre et bien vivace
- ▶ Présence des pinces, pattes et antennes
- ▶ Identification de chaque homard / bateaux de pêche

La charte élaborée avec les professionnels depuis 2006, assure toujours des garanties de durabilité et de qualité, mais l'étiquette ne permet plus d'assurer la traçabilité requise pour la certification « Pêche Durable MSC » qu'apportait l'élastique précédent, imprimé : JERSEY COTENTIN MSC.

Ces élastiques avaient été mis en place par NFM pour faciliter la mise en avant de la certification de la pêcherie auprès de la filière et du consommateur et éviter aux opérateurs le besoin d'une certification traçabilité.

La pêcherie de Homard du Cotentin reste cependant certifiée Pêche Durable MSC ; une information qui apparaît bien dès qu'on flashe le QR-Code sur les étiquettes. Seule la procédure pour apposer à la vente le logo ou la mention MSC change.

Pour vendre les homards en utilisant la mention ou le logo MSC, les opérateurs de la filière – du mareyeur au distributeur - devront désormais passer un audit de traçabilité pour obtenir la certification dite de « Chaîne de Garantie d'Origine » du MSC. Cet audit est effectué par des organismes de certification indépendants et se base sur des critères d'identification et de séparation des produits certifiés et non certifiés. Certains mareyeurs comme Nouvelle Pêcherie de Normandie ou AME HASLE ont déjà franchi le pas, d'autres sont en passe de suivre.

Pour plus d'informations à ce sujet, contactez Amélie Navarre, Responsable des Partenaires Commerciaux pour le MSC France (amelie.navarre@msc.org) et/ou consultez le [guide pratique du MSC](#). »

CHAQUE JOUR,
LA MER NOUS
ACCOMPAGNE ET
NOUS RAPPROCHE

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA MER



C'EST LA MER QUI NOUS UNIT

Les pêcheurs, les conchyliculteurs et tous les autres métiers de la mer se tournent naturellement vers le Crédit Maritime depuis des décennies. Travailleurs passionnés et clients exigeants, leur secteur est sans cesse en mouvement. Ils ont besoin de partenaires solides, qui les soutiennent sans faillir.

Banque Populaire Grand Ouest - Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable - Siège social : 15 boulevard de la Boutière - CS 26858 - 35768 Saint Grégoire cedex - 857 500 227 RCS Rennes. Banque Populaire Grand Ouest exploite la marque Crédit Maritime.

NFM s'engage !

L'IGP Bulot de la Baie de Granville sur les rails !

Attendue déjà depuis plusieurs mois, l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Bulot de la Baie de Granville » a été enregistrée par l'Union Européenne le 07 février dernier. Elle vient récompenser plus de 10 ans de travaux et d'investissements engagés par NFM avec l'ensemble de la filière et l'appui de la Région Normandie et du Département de la Manche.

Ce signe officiel de qualité et d'origine, vient reconnaître et protéger un savoir-faire, une qualité et une réputation acquise depuis l'essor de la pêche professionnelle du bulot en Baie de Granville dans les années 60. Historiquement, le développement de toute la pêche et toute la consommation française de bulot s'est développée à partir de ce secteur. Le bulot y a d'ailleurs représenté plus de 90% de la pêche française jusqu'à la fin des années 90.

- Bulot de la Baie de Granville ~ 6 000 T (pêche depuis les années 1960)
- Bulot de la Baie de Seine ~ 3 000 T (pêche depuis le milieu des années 2000)
- Bulot de la Côte d'Albâtre ~ 1 000 T (pêche depuis le début des années 2010)

Avec plus de 10 000 Tonnes et plus de 70% de la pêche française, le bulot est aujourd'hui la 2^{ème} espèce de la pêche normande, derrière la coquille Saint-Jacques. L'attractivité de l'IGP obtenue pour le Bulot de la Baie de Granville profitera sans nul doute aussi aux bulots de Baie de Seine ou de la côte d'Albâtre !

L'IGP Bulot de la Baie de Granville

- ❑ Bulot pêché en " Baie de Granville "
- ❑ Moins de 16h entre la pêche et la débarque
- ❑ Bulot trié, propre, sans goût ni odeur de vase
- ❑ Commercialisé vivant ou cuit dans un délai de 48h



Plusieurs acteurs importants de la filière se sont d'ailleurs déjà engagés¹ dans la démarche IGP : on peut citer la Halle à marée de Granville évidemment, qui vient tout juste d'initier un dispositif pour tracer les bulots IGP, mais aussi Granvilmer, Nouvelle Pêcherie de Normandie, Barbelenet-Le Bulotier, Kermarée, Mytilimer, Tradimer, Marée du Cotentin, Lenger Seafood qui seront rapidement habilités à commercialiser sous IGP, et d'autres devraient suivre.

Sur les 68 licenciés de la pêcherie, près d'une quinzaine de pêcheurs bulotiers de l'Ouest Cotentin se sont aussi déjà engagés¹ tout récemment ; et NFM compte en mobiliser bien plus dans les semaines à venir, pour satisfaire les besoins des mareyeurs et des cuiseurs. L'arrivée d'un nouvel agent NFM à Granville (cf. article ci-dessous) va permettre en cela d'accélérer la démarche auprès des bateaux, mais aussi auprès des autres mareyeurs qui souhaiteraient rejoindre la démarche !

¹ : L'engagement auprès de NFM consiste au respect du cahier des charges de l'IGP et nécessite une visite de NFM pour explication et qualification, avant habilitation par un Organisme Certificateur. Les coûts d'adhésion associés à cet engagement ont été réduits de 80%, dans le cadre d'un financement FEAMP porté par NFM et instruit par les services de la Région Normandie.



Ça bouge !

Un nouvel agent qualité NFM pour Granville !

Le poste était vacant depuis fin novembre 2018, suite au départ d'Adeline DENIZOT, aujourd'hui devenue responsable d'exploitation de la Halle à Marée de Granville ; un poste stratégique qui ne sera pas sans permettre au groupement NFM d'avancer plus encore sur des projets communs.

Tout juste sorti de sa formation d'ingénieur en halieutique, effectuée à l'Agrocampus-Ouest de Rennes, Jean-Baptiste FUCHS vient

d'intégrer l'équipe de NFM après un stage de fin d'étude de 7 mois, qui l'a conduit à travailler à Nausicaa Boulogne pour le programme Mister Goodfish, notamment auprès de la grande distribution.

Amoureux de la mer et des activités subaquatiques, Jean-Baptiste occupera son poste de Chargé de Mission Qualité à plein temps, affecté à Granville, avec pour objectif principal d'animer la toute nouvelle IGP Bulot de la Baie de Granville (cf. article ci-dessus), en impliquant dans le cahier des charges les acteurs de la filière : des pêcheurs aux mareyeurs et aux cuiseurs.



Jean-Baptiste FUCHS
Chargé de Mission Qualité
Antenne NFM de Granville -
Halle à Marée Quai Ouest -
50400 Granville
Tél. : 02 33 91 82 65
Mail : fuchs@nfm.fr

Le point sur...

L'annonce des apports des navires en criée

La filière française jouit d'atouts forts : une diversité d'espèces, une bonne image auprès des consommateurs, un mareyage flexible et réactif. Mais sa principale faiblesse est la carence de coopération au sein de la filière, et notamment le manque d'anticipation à la première vente. Cette faiblesse a été mise en lumière par comparaison avec le Danemark, les Pays-Bas ou la Norvège, où l'intensité des échanges d'information est devenue un atout majeur de leur compétitivité!

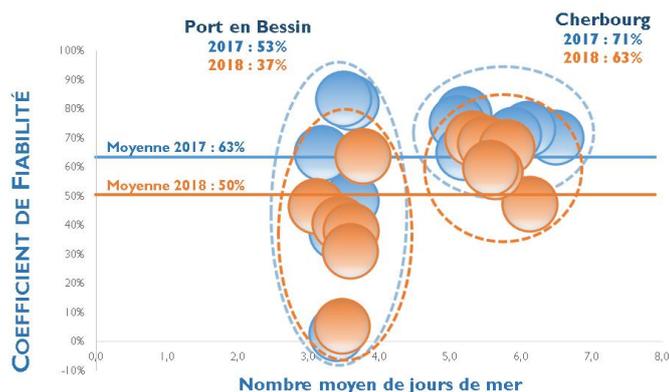
Parallèlement on assiste à une concentration du mareyage français, en Normandie comme ailleurs. Certes, l'arrivée des poissonniers en criée compense et profite aux espèces nobles, qui bénéficient de prix attractifs, mais c'est moins le cas des espèces à forts volumes, ou de celles qui nécessitent une transformation pour être commercialisées : grondins, merlans, tacauds, raies, roussettes...

Le mareyage reste donc indispensable. Plus encore que par le passé, du fait de leur concentration, il est crucial qu'il dispose d'annonces des apports, les plus fiables possibles, de sorte de planifier le travail de l'atelier (vidage, pelage, filetage...), de mobiliser l'équipe commerciale et les clients, ..., ce d'autant que pour ces espèces de moindre valeur, le mareyage opère à marges réduites.

A défaut, le risque d'incidents de marché s'accroît, avec à la clé des invendus. C'est ce qui a conduit l'OPN à solliciter NFM pour réaliser un état des lieux des annonces des chalutiers de 20 à 25m, principalement concernés par la pêche et la débarque de ces espèces.

NFM suit ainsi depuis 2017 les annonces et ventes des criées de Cherbourg et de Port en Bessin et compare les résultats au moyen d'un coefficient de fiabilité, basé sur les volumes

FIABILITÉ DES ANNONCES EN CRIÉES des chalutiers 20-25 m



annoncés et vendus, le niveau de détail des annonces, mais aussi la durée des marées, pour tenir compte des pêches qui restent à réaliser après l'annonce du retour au port.

Malheureusement et malgré un travail de sensibilisation des navires, autant dire que la situation n'évolue guère favorablement. L'analyse des indicateurs pour l'année 2018 montre une situation relativement dégradée sur les deux ports par rapport à 2017, à l'inverse de ce qui était escompté...

Il devient plus fréquent que les bateaux n'annoncent rien, plus particulièrement à Port en Bessin où cette pratique atteint aujourd'hui une vente sur deux. Sur Cherbourg, l'absence d'annonce représente 5% des ventes des hauturiers, là où cela n'existait pas auparavant !

Parallèlement, NFM étudie pour l'OPN la possibilité de remédier au problème via l'accès aux données électroniques des Logbooks des navires et leur retransmission automatique vers les criées. Une solution d'application téléphonique est également étudiée, pour les besoins des annonces des navires de pêche côtière.

I : Source : étude Via Aqua & Armeris / Compétitivité de la Filière pêche française / FranceAgriMer - Juin 2016.

Bon à savoir

NFM intègre le Dispositif Chèques Conseils de la Région

Le groupement Qualité NFM vient d'être référencé par la Région Normandie dans le cadre de son nouveau dispositif « Chèques Conseils Pêche et Aquaculture ».

La région souhaite ainsi apporter une aide financière de 80% (plafond de 3500€ / entreprise / an) aux professionnels normands de la pêche (embarquée et à pied), concernant des prestations de conseils stratégiques.

NFM propose à ce titre un accompagnement sur des thématiques liées à la Qualité et à la Traçabilité des produits de la pêche : qualité et valorisation à bord de navire côtier ou hauturier, commercialisation directe des coquillages, dossier d'agrément sanitaire, traçabilité des produits de la mer. (Voir descriptif détaillé en page suivante).

Certaines thématiques entrent directement dans le dispositif Chèques Conseils de la Région ; d'autres non. Les professionnels adhérents à NFM, l'OPN et au FROM NORD bénéficient néanmoins d'une réduction de 20% pour les autres thématiques.



Pour plus de renseignements sur l'aide régionale :
<https://aides.normandie.fr/rechercher-une-aide>
<http://www.normandiefracheurmer.fr/c-est-qui-nfm/activites/30-conseil-qualite-aux-pecheurs.html>

Prestations	Nature du conseil	Professionnels concernés	Montant TTC	
Qualité et Valorisation à bord - Navire Côtier	Développer les compétences techniques et accroître le niveau de qualité et la valorisation des produits, via un meilleur traitement à bord des navires de pêche	Navire ou armement de pêche artisanale -18m Toutes activités de pêche et tous produits de la pêche	750 € 150 €¹ Après déduction de l'aide Chèques Conseils Région	 PRESTATIONS ELIGIBLES CHÈQUES CONSEILS RÉGION 1 : -80%, plafond de 3500€ entreprise/an + infos : https://aides.normandie.fr/cheques-conseils-peche-et-aquaculture
Qualité et Valorisation à bord - Navire Hauturier	Développer les compétences techniques et accroître le niveau de qualité et la valorisation des produits, via un meilleur traitement à bord des navires de pêche	Navire ou armement de pêche artisanale +18m Toutes activités de pêche et tous produits de la pêche	2400 € 480 €¹ Après déduction de l'aide Chèques Conseils Région	
Commercialisation directe des coquillages	Développer les aptitudes professionnelles à la commercialisation directe des coquillages de la pêche. Permettre aux professionnels d'entrevoir les conditions requises pour entreprendre une demande d'agrément	Pêcheurs embarqués ou à pieds envisageant l'obtention d'un agrément sanitaire pour : - Navire expéditeur de coquillages - Etablissement d'expédition / purification de coquillages	450 € 90 €¹ Après déduction de l'aide Chèques Conseils Région	
Dossiers d'Agrément Sanitaire	Navire expéditeur de coquillages	Constitution ou vérification du dossier de demande d'agrément sanitaire	Pêcheurs embarqués Envisageant l'obtention d'un agrément sanitaire pour un navire expéditeur de coquillages	 Autres Prestations Conseil NFM Temps facturé au réel + Frais déplacement si nécessaire 2 : -20% pour les adhérents NFM, OPN et FROM NORD
	Etablissement d'expédition	Constitution ou vérification du dossier de demande d'agrément sanitaire	Pêcheurs embarqués ou à pied Envisageant l'obtention d'un agrément sanitaire pour un établissement d'expédition	
	Purification de coquillages	Constitution ou vérification du dossier de demande d'agrément sanitaire	Pêcheurs embarqués ou à pied Envisageant l'obtention d'un agrément sanitaire pour la purification de coquillages	
	Etablissement d'expédition et Purification de coquillages	Constitution ou vérification du dossier de demande d'agrément sanitaire	Pêcheurs embarqués ou à pied Envisageant l'obtention d'un agrément sanitaire pour un établissement d'expédition et de purification de coquillages	
Traçabilité produits de la mer	Audit préconisation et précaution en matière de traçabilité des produits	Pêcheurs en vente directe ou poissonniers	63 € / h² Temps estimatif ³ : 4h	

3 : Pour tous renseignements, toute autre demande et pour élaborer un devis formel, contactez **Normandie Fraicheur Mer**

Siège NFM

10 Avenue du Général de Gaulle
BP 27
14520 PORT EN BESSIN
Tél. : 02 31 51 21 53

lettre@nfm.fr

Antenne NFM Cherbourg

Centre de Marée Cherbourg-Cotentin
Bassin du Commerce
50100 CHERBOURG
Tél. : 02 33 88 06 57

Contact : **Raïssa TESSERON**
tesson@nfm.fr

Antenne NFM Dieppe

Samap
Quai Duquesne
76205 DIEPPE
Tél. : 02 30 32 03 30
Contact : **Dora LESPERANCE**
lesperance@nfm.fr



NFM en action !

Sacré Bulot !

Après 10 ans d'efforts, la pêcherie Bulot de la Baie de Granville obtenait, le 7 février dernier (date de son enregistrement au Journal Officiel par la Commission Européenne), la certification suprême avec l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Deux ans après sa certification « Pêche durable MSC », un nouveau titre - et quel titre ! - ... est venu récompenser les efforts de toute une filière, à commencer par ses 68 pêcheurs et leurs instances professionnelles (CRPM, OPN), sans oublier les opérateurs (criées et mareyeurs) qui, avec l'appui de NFM, (devenu Organisme de Défense et Gestion de l'IGP), a su faire la démonstration que leur « merroir » et leur savoir-faire sont à l'origine de la spécificité, la qualité et la notoriété de ce coquillage unique !

Retour sur son couronnement !

NFM n'avait aucun doute que la cote d'amour du plus célèbre des gastéropodes marins allait être démultipliée lorsque la certification tomberait. Hardi petit, nous avons donc retroussé nos manches pour appuyer l'organisation par la Région Normandie (sous l'égide d'Hervé Morin, grand fan lui-aussi du buccin) une « Grand-Messe » en l'honneur du plus distingué des bulots, mais aussi honorer les innombrables demandes presse, qui ont donné vie à plus de 300 retombées diffusées aux 4 coins de France, dont :

Europe 1, France Inter, le 13h de Jean-Pierre Pernaut, (TF1), de France 2, France 3, Télérama, Le Parisien/Aujourd'hui en France, Les Echos, Le Monde, Linéaires, Produits de la Mer, Le Marin ...

Un « buzz » total largement mérité pour notre beau « Bulot » et au-delà pour toute la filière pêche normande !



Le 28 mars dernier, sous la Halle à Marée de Granville, place forte du Bulot de la Baie de Granville, la Région Normandie et les instances Pêche Normande sont venues célébrer l'IGP, et féliciter l'ensemble de la profession, en présence de Marie Guittard, Directrice de l'INAO et des élus !

A fait exceptionnel, une fête exceptionnelle, il fallait bien marquer l'évènement ! C'est ce à quoi, les services de la Région et NFM se sont attachés pour proposer aux 150 invités (pêcheurs, mareyeurs, restaurateurs, distributeurs élus, journalistes et ambassadeurs...) un programme aux petits oignons. Le port de Granville avait fière allure !

- 1/ Rencontre « sur l'eau » entre la délégation officielle et Guillaume Lenoir, patron du Jean-Paul Henry II,
- 2/ Table ronde à laquelle ont été réunis l'amont et l'aval de la filière pour expliquer le chemin parcouru de la durabilité de la pêcherie à la qualité du produit,
- 3/ Dégustations orchestrées par les chefs granvillais, Jonathan Datin (L'Edulis) et Cyrille Doraphé (La Citadelle) et des "Toques Normandes" emmenés par Claude Giard,
- 4/ Sans oublier des Goodies sur mesure : barquettes de Bulots de la Baie de Granville IGP et livres de recettes offerts par NFM et remis aux invités !



Salons et manifestations

De Paris à la Normandie, un point des évènements majeurs qui ont marqué ce début d'année ... et ceux à venir !

Salon International de l'Agriculture

Durant 7 jours, du 23 février au 1^{er} mars au sein du Pavillon Normandie, NFM n'était pas afféré sur un stand, mais sur plusieurs le long de la semaine ! Ceux des départements Calvados, Manche et Seine-Maritime, où le public a pu découvrir, par le biais de dégustations animées, les magnifiques attraites de la coquille normande et aussi l'incroyable diversité en poissons, délicieux et bon



marché. Sur l'espace Manche, l'accent a été porté sur la star des gastéropodes marins avec l'IGP Bulot de la Baie de Granville, abondé par la présence d'Alexis Frésil, poissonnier et mareyeur de Granville, venu montrer la richesse des coquillages et crustacés pêchés en Manche Ouest, avec un plateau de fruits de mer XXL.

Autres lieux, animés par NFM, autres ambiances : le « Show'Dron » (piano des chefs), et enfin l'espace Pavillon France, qui, une journée durant, a mis la pêche normande à l'honneur !

Banco !

La coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine, fer de lance du Calvados, et son pêcheur portais, Quentin Yonnet, à l'affiche de la campagne de communication du département ! Ci-contre : les formats abribus visibles sur le réseau du département.



NFM en action...

Nos pêcheurs à l'affiche !

Savez-vous ce qu'ont en commun Guillaume, Julien et David hormis le fait d'appartenir aux 3 pêcheries normandes certifiées "Pêche Durable MSC" : Homard du Cotentin, Bulot de la Baie de Granville et Hareng de Manche-Est et Mer du Nord ? En février dernier, dans le cadre de la 3^{ème} édition de la **Semaine de la Pêche Responsable**, tous trois ont accepté de prendre la pose sous l'objectif du photographe Frédéric Briois pour servir la campagne de sensibilisation MSC ; soit un affichage grand format dans les couloirs du métro de Paris, Marseille, Toulouse et Rennes ! Preuve de leur engagement, MSC leur a consacré, en prime un portrait, relayé sur Internet et les réseaux sociaux que NFM s'est empressé de relayer !



Découvrez-les ici !

<https://julien-pecheur.msc.org>

<https://guillaume-pecheur.msc.org>

<https://david-pecheur.msc.org>



A la découverte d'une pêcherie bien gérée

Partenaire de la Semaine de la Pêche Responsable, NFM s'est jeté à l'eau en proposant, le 19 février dernier, d'animer conjointement avec l'Aquarium du Roc et la Halle à Marée de Granville un atelier pédagogique à destination des scolaires, autour du Bulot de la Baie de Granville « Pêche durable MSC ».

Au programme de la matinée : une visite de la halle à la marée et de sa salle des ventes, avec, ce dont nous ne sommes pas peu fiers, l'intervention de Didier Leguelinel, ancien pêcheur et « patron » des bulotiers, l'un des pionniers de la pêche durable en Baie de Granville. S'agissant de sensibiliser les générations futures, celui-ci a aussitôt accepté notre invitation ! Une très belle expérience à réitérer !



Salons et manifestations ... la suite !

« La Normandie, les pieds dans l'eau », au FENO, le Festival de l'Excellence Normande, 1^{er} du genre à Caen, du 12 au 14 avril.



Attachée à faire valoir ses pépites et se faire rencontrer les Talents normands, tous secteurs confondus (économie, tourisme, sports, culture et filières !) pour de belles et fructueuses synergies, la Région Normandie organisait pour la première fois, au Parc des Expositions de Caen, un rendez-vous sensationnel de par sa nouveauté, qui a rassemblé, dès sa 1^{ère} édition, 450 exposants et 25 000 visiteurs.

Parce que la Pêche normande est elle-aussi FENOMénales, NFM, associé au CRC Normandie Mer du Nord, et à la restauratrice Virginie Masson (Pays du Bessin) ont investi l'espace « L'eau à la Bouche » pour des animations sur mesure et fortement appréciées du public ! Bar à coquillages, animations enfants et dégustations animées avec des tandems de chefs, eux aussi FENOMénaux ! Save the date ! Le FENO revient à Rouen l'année prochaine !

Foire du Bulot de Pirou !

24^{ème} édition, les 27 et 28 avril

Quelques semaines après son sacrement, NFM était forcément au rendez-vous du plus grand rassemblement des amoureux du buccin pour fêter et promouvoir l'IGP Bulot de la Baie de Granville !

Mai, juin, NFM dans les starting-blocks pour honorer et concevoir des animations à hauteur de rendez-vous des plus spectaculaires !

Avant de prendre ses quartiers, du 6 au 16 juin, à l'**ARMADA de Rouen**, NFM était à Cherbourg et Saint-Vaast-la-Hougue où l'**Hermione** et le **Défi des Ports de Pêche** assorti du Fish Truck Pavillon France ont choisi de faire étape.

2019 n'a décidément pas fini de nous surprendre... de vous surprendre !!!

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, D. LAMORT, R. TESSERON, D. LESPERANCE, E. LEDRU
Mise en page : C. LEVALLOIS, A. MANNER
Crédits Photos : NFM, Lionel FLAGEUL / NFM, Eric BIENARCKI - Région Normandie

Suivez-nous sur



www.facebook.com/NFM.fr/

