

nfm

Edito

Vous découvrez ici le nouveau journal trimestriel d'information de Normandie Fraîcheur Mer (NFM), le groupement qualité des marins pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie.

Nous l'avons voulu beaucoup plus diversifié, structuré et aéré que le précédent et vous y découvrirez des rubriques consacrées à l'environnement et l'écologie, la qualité et la valorisation, l'économie et le marché, la communication et à la filière.

Nous avons aussi voulu élargir sa diffusion à tous les professionnels de la filière pêche de Basse-Normandie et nous accueillons donc avec plaisir nos nouveaux lecteurs poissonniers et distributeurs, à qui nous espérons apporter une bonne vision de la pêche régionale.

Ce premier numéro illustre bien les nouveaux enjeux auxquels la filière doit faire face et pour lesquels NFM est engagé à ses côtés, depuis maintenant 10 ans : valoriser les métiers et les produits de la pêche normande, via la qualité des produits, leur traçabilité et la durabilité des pêcheries.

Cap vers une pêche durable

page 2

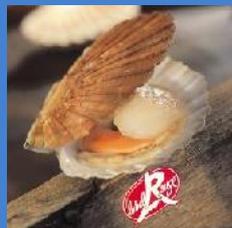
ÉCOLOGIE



Le Homard du Cotentin
vise l'écolabel MSC

.....page 2

QUALITÉ



Un Label Rouge pour la
noix de Saint-Jacques

.....page 3

MARCHE



Les prix en criée

.....page 4

COMMUNICATION



L'œil de Dimitri ROGOFF

.....page 6

FILIÈRE



Un nouvel agent NFM à
Granville

.....page 6

Cap sur la Pêche durable

MSC et Homard du Cotentin

Dans notre dernier journal¹, nous évoquions les avantages de l'écotabélisation des pêcheries normandes, afin de positiver l'image des pêcheurs, ternie par les attaques des ONG contre la surpêche. Le choix de l'écotabélisation s'était porté sur MSC (Marine Stewardship Council). Mais MSC, qu'est-ce que c'est ?

MSC est une organisation non gouvernementale à but non lucratif créée à la fin du siècle dernier dont les objectifs sont de préserver les ressources et l'environnement marin à travers une communication et une promotion importante des pêcheries reconnues comme responsables et durables.

Les premières pêcheries (Langouste de l'ouest australien et Hareng de la Tamise) ont été éco certifiées en 2000 et depuis, cet écotabélisation a pris de l'essor au niveau mondial. 39 pêcheries sont aujourd'hui certifiées, représentant environ 5 millions de tonnes, et plus de 140 pêcheries sont engagées dans cette démarche.

Suite à une communication efficace, la demande en produits écotabélisés MSC, tout d'abord confinée à quelques distributeurs anglo-saxons, est à présent exponentielle, même en France !

Longtemps peu convaincue par ce type de démarche, la filière française a commencé à s'engager vers cet écotabélisation (2 pêcheries françaises viennent de débuter la phase finale d'évaluation) et la Basse Normandie fait figure de précurseur en la matière :

Sous l'égide du CRPM de Basse-Normandie, des auto-évaluations ont été réalisées pour 6 pêcheries, par NFM, puis, pour 3 d'entre elles (Bulot de la Baie de Granville, Coquille saint Jacques de la Baie de Seine et Homard de l'Ouest et Nord Cotentin). Deux cabinets d'experts ont été mandatés pour réaliser des pré-évaluations.



Les résultats ont été obtenus fin 2008 et le homard de l'Ouest et du Nord Cotentin s'est avéré présenter le plus d'atouts dans ses pinces pour concourir avec succès à l'obtention de l'écotabélisation MSC et devenir la pêcherie pilote de Basse-Normandie.

Le processus d'écotabélisation MSC va prochainement être engagé par le CRPM.

Comme aucune pêcherie de homard dans le monde n'est actuellement éco certifiée, même si certaines y travaillent, la première devrait bénéficier d'un impact médiatique important.

Le plus de notre pêcherie de homard, c'est qu'elle pourrait devenir la première pêcherie écotabélisée conjointement entre 2 pays : Jersey s'investissant dans la démarche, au côté du CRPM de Basse-Normandie.

¹: Journal info@nfm n°12 de janvier 2008, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

La Mer pour tous...

Quelle gestion des sous-produits dans la filière pêche du Grand Ouest ?

Chaque année, la filière pêche génère dans le Grand Ouest de la France plus de 100 000 tonnes de sous-produits. Que deviennent-ils ? C'est le sujet du programme de recherche GESTION-DURABLE mené par un groupe de chercheurs de différentes disciplines – géographie, sciences de l'ingénieur, sciences économiques – de mai 2008 à avril 2011.

Afin d'estimer précisément le volume et la qualité de ces sous-produits, espèce par espèce, et d'évaluer leur potentiel de valorisation, des enquêtes sont en cours sur tous les ports du Grand Ouest et dans les industries de transformation. Les premiers résultats seront disponibles à l'automne 2009.

L'analyse de ces données permettra d'élaborer des outils d'aide à la décision pour améliorer les modes de gestion actuels de ces déchets et anticiper les changements à venir – taxe carbone, directive « zéro rejet », loi cadre sur l'eau...

Des études de faisabilité seront menées sur des sites pilotes pour développer par des technologies douces des produits pour l'alimentation humaine ou animale. En respectant quelques précautions (tri,

chaîne du froid, ...), des déchets de filetage, des têtes ou des peaux de poisson peuvent ainsi devenir de véritables coproduits et générer une plus-value (par exemple, de peaux de poisson on peut tirer des molécules servant à confectionner des crèmes anti-rides, d'arrêtes de poisson des ingrédients pour la fabrication de compléments alimentaires, ...)

Des acteurs de terrain - associations interprofessionnelles et Direction des Services Vétérinaires - sont étroitement associés au projet pour qu'ils présentent leurs attentes en matière de résultats et de collaboration.

Patrick BOURSEAU, Professeur,
Laboratoire GEPEA – UMR CNRS 6144
patrick.bourseau@univ-ubs.fr

NFM s'engage !

Un Label Rouge pour la noix

Après l'obtention d'un label rouge pour la coquille Saint-Jacques entière, NFM récidive pour la noix de coquille Saint-Jacques.

Premier produit frais non transformé de la pêche à obtenir un Label Rouge en 2002, la coquille Saint-Jacques de Normandie bénéficiera bientôt d'un second Label Rouge sous sa forme décortiquée, à l'état frais. Cet été, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) a en effet approuvé le cahier des charges¹ et le plan de contrôle déposé par NFM.

Les premières noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge devraient ainsi être commercialisées² lors de la prochaine campagne de pêche, qui s'annonce bonne en Baie de Seine.

Avec ce nouveau Label Rouge, NFM espère attirer la grande distribution, qui reste assez peu engagée dans la commercialisation des coquilles entières.

Plus pratiques, les noix de coquille Saint-Jacques Label Rouge, conditionnées en barquettes sous atmosphère, avec DLC,



devraient mieux répondre aux attentes des chefs de rayon et de leurs clients !

Également conditionnées en barquettes traditionnelles ou caisses polystyrènes, elles s'adressent aussi aux poissonniers et aux restaurateurs qui souhaitent éviter la corvée du décorticage, tout en apportant une garantie de fraîcheur et de qualité à leurs clients.

Avec ce deuxième Label Rouge, NFM affiche ses ambitions en matière de valorisation : "Seule une bonne identification peut permettre aux produits de la pêche normande de prétendre à une meilleure valorisation que celle des produits d'importation, devenus majoritaires sur le marché, notamment en matière de Saint-Jacques".

¹ : Déposé en septembre 2006, l'étude de ce cahier des charges a été retardée jusqu'en 2008, en raison de la disparition de la CNLC au profit de l'INAO

² : Dès parution du décret d'homologation de ce nouveau label rouge, sous le n° LA 07-09

Ça se passe chez NFM

La Valorisation du Bar de Ligne NFM progresse

Depuis 2002, l'association des ligneurs de Normandie et NFM se sont associés pour l'identification de bar de ligne, de qualité Extra.

Cette démarche rassemble aujourd'hui une quinzaine de pêcheurs professionnels de Barfleur, Saint-Vaast La Hougue, Grandcamp-Maisy et Port en Bessin, qui ont identifié 26,2 tonnes de bar de ligne en 2008.

Comme chaque année, les 2/3 des volumes commercialisés ont été capturés entre octobre et décembre 2008, mais cette saison de pêche a été touchée par une baisse des captures (-40%) et une diminution de prix (-1,7%) liée au contexte économique défavorable.



A contrario, la plus value observée au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin¹, où sont commercialisés 76% des bars de ligne NFM, a progressée de 63.1% (0.72€/kg) par rapport à 2007.

Cette progression est significative sur toutes les tailles et confirme celle des années précédentes :

Catégorie		Prix moyen	Plus-value Cherbourg ¹	2008 /2007
Taille	Poids			
1.1	> à 3kg	18,58 €/kg	1.32 €/kg	+163.7%
1.2	2 à 3kg	15,45 €/kg	0.74 €/kg	+64.2%
2	1 à 2kg	12,50 €/kg	0.86 €/kg	+60,0%
3	0.5 à 1kg	10,08 €/kg	0.51 €/kg	+50.8%
Global		12,60 €/kg	0,72 €/kg	+63,1%

Cette valorisation traduit la régularité des apports des pêcheurs et la très haute qualité des bars de ligne qu'ils débarquent, ce que confirment également les contrôles effectués par les agents NFM : aucune non-conformité par rapport au cahier des charges n'a été relevée sur les 54 débarques contrôlées en 2008 au Centre de Marée de Cherbourg et dans les Criées de Grandcamp-Maisy et de Port-en-Bessin.

¹ : L'absence de bars de ligne non NFM dans les criées du Calvados ne permet pas d'y évaluer de plus value.

Le point sur...

Bulot : une meilleure cotation pour une meilleure valorisation.

Depuis 2004, la Halle à Marée de Granville a mis en place avec l'appui de NFM une grille de cotation qui permet de différencier les bulots propres des bulots recouverts de crépidules et de balanes (gale), de manière à améliorer l'information apportée aux acheteurs en criée.



Cette différenciation a permis de valoriser le produit en fonction de la catégorie de présentation des bulots. Ainsi en 2008, le bulot propre (613) a bénéficié d'un prix de vente moyen de 10% supérieur au bulot moyennement propre (catégorie 614 - 34 à 50% de bulots recouverts d'épibiontes) et de plus de 20% par rapport au bulot non-propre (catégorie 615 - plus de 50% de bulots recouverts d'épibiontes).

La mise en place d'une nouvelle classification sur le ver encroûtant courant 2008 a permis de distinguer le bulot propre de façon encore plus

pertinente, et de garantir aux acheteurs un produit propre avec moins de 33% de bulots "parasités", quel que soit le type d'épibionte.

Depuis mars 2009, l'OPBN a mis en place un prix de retrait différencié. Le bulot "propre" bénéficie d'un prix de retrait de 1.10 euros contre 0.80 euros pour l'ensemble des catégories de bulots non propres.

La grille de cotation NFM a été révisée pour tenir compte de ces modifications. Ainsi, le ver encroûtant a rejoint la crépidule et la gale dans la catégorie 614, le bulot propre est désormais identifié en qualité E, les autres bulots en qualité A.

Les prix en criée

Chaque début d'année, nous communiquerons les prix moyens enregistrés en criée. Pour ce 1^{er} numéro voici ceux de 2008.

PRIX MOYEN 2008 DES CRIEES DE BASSE-NORMANDIE (€/KG)																
ESPECE	Taille	Qualité			ESPECE	Taille	Qualité			ESPECE	Taille	Qualité				
		E	A	B			E	A	B			E	A	B		
BAR	10	12,28	10,73	5,98	GRONDIN PERLON (TOMBE)	11	3,37	2,52	1,31	SOLE	10	13,46	12,64	6,91		
	20	8,63	7,46	5,03		12	3,54	2,19	0,97		20	13,65	13,14	7,07		
	30	7,44	6,01	4,00		13	2,36	1,01	0,39		30	11,32	10,77	6,47		
BARBUE	10	13,05	11,36	6,98		14	1,48	0,47	0,31		40	9,73	9,41	4,89		
	20	10,78	9,57	5,85		20		0,29	0,19		50	6,46	5,75	4,90		
	30	8,31	7,32	4,14		10	4,14	4,31	3,68		51	8,34	7,88	4,73		
BAUDROIE VIDEE	10	5,65	4,88	2,97	LIEU JAUNE	20	4,45	4,49	3,60	TACAUD	10	1,20	0,88	0,26		
	20	5,32	5,32	3,31		30	4,09	3,99	3,49		20	0,64	0,57	0,21		
	30	5,72	5,30	3,69		40	3,13	3,22	2,98		30	0,22	0,25			
	40		5,05	3,62		10	1,69	0,89			10	19,93	21,42	12,48		
BAUDROIE QUEUE	50		4,84	2,96	MAQUEREAU	20	1,41	0,72	0,16	TURBOT	20	14,19	14,72	9,01		
	10		14,65	10,40		30	0,62	0,58	0,17		30	11,53	11,64	5,71		
	20		14,30	10,05		10		3,28	1,78		40	8,41	8,76	4,44		
	30		13,06	6,00		MERLAN	20	2,26	2,56		1,18	ENCORNET (CALAMAR)	10	7,19	6,76	
40		12,20	4,41	30	2,08		1,33	0,45	30	8,86	7,06					
CABILLAUD (MORUE)	10	6,00	4,78	2,97	PLIE (CARRELET)		10	3,81	2,17	0,46	40		6,91	6,63		
	20	6,12	5,16	2,84			20	2,76	1,65	0,35	50		4,34	4,82		
	30	4,91	4,47	2,55		30	2,16	1,33	0,34	SEICHE	10	1,99	2,09	0,73		
	40	3,92	3,79	2,76		40	0,70	0,54	0,27		20	2,14	2,14	0,66		
	50	3,19	3,07	2,50		10	3,75	3,35	1,69		30	2,14	1,63	0,58		
CONGRE	10	1,94	1,77	0,61	RAIE	20	3,08	2,79	1,72	BULOT		1,39				
	20	1,35	1,24	0,47		30	2,53	2,24	1,29	COQUILLE SAINT- JACQUES MANCHE EST	10	2,89				
	31	0,91	0,72			40	1,03	0,81	0,58				COQUILLE SAINT- JACQUES MANCHE OUEST	10	1,95	
	32	0,44	0,39			10	9,95	9,19	5,44	PRAIRE		3,94				
EMISSOLE	10		1,69		ROUGET BARBET	20		8,59	5,06	ARAIGNEE	10	2,04				
	20	1,91	2,05			21	10,55	8,99	5,36		20	1,44				
	30	1,71	1,64	0,69		22	9,71	8,36	4,24		HOMARD	90	20,54			
	40	1,40	1,26	0,58		30		6,84	3,04			TOURTEAU	10	2,74		
	50	0,32	0,29			31	7,99	6,57	3,35				20	2,51		
DORADE GRISE (GRISET)	10	3,53	2,89	1,66	ROUSSETTE	32		3,82	1,36							
	20	2,43	2,29	1,20		30	0,56	0,45	0,22							
	30	1,43	1,23	0,50		10	14,22	14,00								
	40	0,94	0,81	0,27		20	12,21	12,23								
GRONDIN ROUGE	20	3,57	2,72	1,83	SAINT-PIERRE	31	10,33	10,58								
	30	2,54	1,53	0,67		32	5,75	5,35								
	41	0,79	0,52	0,67		41	7,37	8,65								
	42	0,45	0,40	0,32		42		4,72								

Prix moyen en €/kg pour les ETPO présentant plus de 100kg (source OPBN et halle à marée de Granville)

QUALITE / VALORISATION



Bon à savoir

Le glaçage: la clé de la qualité

En septembre, l'été indien s'est installé, alors pour préserver la qualité de vos poissons, l'utilisation de glace est indispensable, tout comme le reste de l'année.

L'activité bactérienne et enzymatique est responsable de la dégradation du poisson et celle-ci s'accroît lorsque les températures augmentent : à 20°C certaines bactéries se multiplient toutes les 20 mn et leur nombre atteint 682 milliards au bout

de 12h, pour une seule au départ !

A 0 - 2°C, l'activité bactérienne est stoppée et plus vite le poisson atteint cette température, plus la durée de conservation est allongée : un poisson refroidit à 0°C a une durée de conservation de plus de 10 jours, mais seulement 4 jours à 5°C !

Le bon geste¹:

- Bien refroidir les coffres avant utilisation pour ne pas perdre la glace destinée au refroidissement du poisson,

- Adapter la hauteur des coffres, les épaisseurs de glace (dessous, dessus) et l'épaisseur de poisson, à la fragilité des espèces, pour limiter

l'écrasement de la chair,

- Mettre le ventre des poissons non éviscérés au contact de la glace, pour refroidir au plus vite les viscères, qui contiennent naturellement 1 milliard de bactéries/g.,

- Utiliser une proportion de glace équivalente à 50% du poids de poisson,

- Utiliser un film plastique pour éviter que la glace qui recouvre le poisson et les exsudats des poissons du bac du dessus n'endommagent la robe des poissons.

¹ Pour plus de détails, consultez les fiches NFM de Bonnes Pratiques de Pêche téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/acti2.html>

COMMUNICATION

NFM en action

Pour ses 10 ans, NFM change de visage. Afin de rendre plus efficace sa communication, NFM a adopté 2 nouveaux logos, l'un spécifique au groupement, l'autre à la marque qu'il attribue aux produits de la pêche qui respectent sa charte qualité. NFM entend par là moderniser son image et mieux distinguer les actions qu'il mène. Pour plus de compréhension, chaque logo a ainsi été enrichi d'un slogan et d'un texte qui affichent clairement les ambitions de chacun : la valorisation des métiers de la pêche, pour l'un, et la valorisation des produits de la pêche normande, pour l'autre.

LE GROUPEMENT NFM



Des professionnels qui s'engagent pour préserver les richesses de la mer et les faire découvrir !



Valorisation des métiers

LA MARQUE NFM



Ce logo est apposé sur les produits qui respectent la Charte Qualité Pêche de NFM



Valorisation des produits

FILIERE

En ligne de mire...

Le Label Rouge, de plus en plus convoité par les produits de la mer

Lors du dernier Comité National de l'INAO, d'avant l'été, 5 nouveaux Label Rouge ont été validés. Avec la noix de coquille Saint-Jacques NFM, deux conserves de saumon et de thon, une soupe de poisson et un saumon frais ont obtenu le fameux sésame, garant d'une qualité organoleptique supérieure ! D'autres dossiers sont également à l'étude à l'INAO : deux soupes de poisson, deux daurades royales, un bar et un maigre.



Étal Aquabel de produits aquatiques Label Rouge - Seafood

L'ensemble porterait le nombre de produits aquatiques Label Rouge à une trentaine, soit un doublement de leur nombre d'ici 1 an ou 2.

Si l'intérêt porté au Label rouge concerne encore essentiellement des produits d'élevage (bar, crevette, daurade, huître, maigre, saumon, sel marin, truite et turbot) ou des produits élaborés (conserves, soupes,

fumaisons), les produits de la pêche non transformés commencent également à s'y mettre : depuis la coquille Saint-Jacques en 2002, une sardine et une crevette ont rejoint ce cercle fermé.

Mais signe que la concurrence ne s'y trompe pas, une nouvelle demande de Label Rouge noix de Saint-Jacques est parvenue à l'INAO. Ce dossier concerne un pétoncle géant (*Placopecten magellanicus*) pêché dans les eaux du Canada et des Etats-Unis, décortiqué et surgelé à bord de navires de pêche industrielle, et a fait l'objet d'une procédure nationale d'opposition fin 2008 début 2009. Relayées par le Comité National des Pêches, de nombreuses oppositions, venant de tout le littoral français, ont été transmises à l'INAO, ce qui n'empêchera probablement pas que ce dossier aboutisse.

En réaction, les bretons prépareraient une demande de Label rouge pour la noix de Saint-Jacques surgelée (*Pecten maximus*) de la Baie de Saint-Brieuc, non coraillée... Et NFM projette d'étendre à la noix surgelée, son cahier des charges noix de Saint-Jacques fraîche Label Rouge...

COMMUNICATION

NFM en action

La Moule de Barfleure NFM donne le ton. Près de 900 tonnes de Moules de Barfleure NFM ont été commercialisées en 2008. Les stocks de publicité étant épuisés et le logo de NFM changé, l'occasion était belle de rafraîchir le ton de la communication de la "Belle, blonde et sauvage", et de créer de nouveaux outils adaptés à la clientèle. Ainsi, les sets de tables, nouvellement créés, ont remporté un franc succès auprès des brasseries et restaurants !



Supports de promotion et publicités réalisés en 2009 :

- 60 000 étiquettes d'identification pour les sacs de moules,
- 100 000 sets de table pour les brasseries et restaurants,
- 15 000 livrets recettes et 6 bâches promotionnelles pour les poissonneries,
- 2 insertions dans le magazine de presse professionnelle "Produits de la Mer",
- Mise à jour de la page Internet : <http://www.nfm.fr/html/moulebarfleure.html>



L'œil d'un professionnel

Dimitri ROGOFF, Président de NFM

Après 10 ans d'existence on peut légitimement se poser la question. Quelle est la place du Groupement Qualité dans la filière pêche ?

Pour assurer la stabilité d'un édifice, il faut au minimum 3 points d'appui. Avec le CRPBN gestionnaire de la ressource, l'OPBN pour la mise en marché et les quotas, NFM est l'indispensable 3ème pilier, celui de l'amélioration et de la valorisation.

Évidemment, il y a 10 ans, parler de valoriser nos produits n'était pas une évidence. Nous, producteurs, étions dans une logique de quantité. On sait depuis que nos marges de progression se feront uniquement sur la valorisation.

NFM a créé le lien entre le pêcheur, son produit et la commercialisation, le client final. L'indispensable dialogue entre la créée, les pêcheurs et les mareyeurs est maintenant possible. NFM a initié l'interprofession.

NFM nous aide à déchiffrer les nouveaux codes de l'agro-alimentaire et les nouveaux concepts comme la pêche responsable et durable, les écolabels.

NFM en action

NFM valorise la pêche normande

L'image des pêcheurs est mise à mal depuis de nombreux mois par les ONG qui pointent du doigt les problèmes de raréfaction des ressources halieutiques.

Conserver la faveur des consommateurs, jusqu'alors acquise par les pêcheurs en vertu d'un métier difficile, est devenu un enjeu capital.

C'est pourquoi, à l'occasion de son changement de logo et de la reprise des actions de communication de l'OPBN¹, le groupement NFM a débuté une action de communication pour promouvoir la diversité des produits de la pêche et la responsabilité des pratiques de pêche des pêcheurs normands.

Le groupement NFM entend véhiculer ces messages aux professionnels de la filière, par le biais de ce journal, mais aussi sur d'autres supports professionnels. Trois insertions publicitaires spécifiques ont déjà été réalisées en 2009, dans :

- l'annuaire professionnel du magazine "Produits de la Mer",
- l'agenda de la Confédération des Poissonniers de France,
- le guide des restaurateurs du Calvados.



Plus concrètement, NFM c'est aussi un moyen d'augmenter son chiffre d'affaires. Sur la coquille Saint-Jacques Label Rouge, la plus-value sur une saison est non négligeable : 10 000€ pour un bateau comme le Sauvage.

Mais cela va plus loin, le bateau en retire un bénéfice tout au long de l'année, car la démarche qualité génère un climat de confiance entre le navire et les acheteurs. Sur la coquille, 1ère espèce en valeur en Basse-Normandie, c'est l'ensemble de la production régionale qui est tirée vers le haut, même si d'autres circuits de commercialisation savent parfois cette image d'excellence.

Nous, pêcheurs, sommes les derniers à produire une nourriture entièrement naturelle. Le poisson, les coquillages ne sont pas des produits anodins. Ils sont parés de toutes les vertus, à la mode, bon pour le corps, bon pour l'esprit.

C'est un atout, nous le savons. Encore faut-il que nous soyons exemplaires, aussi bien sur notre façon d'exploiter l'océan, que celle de traiter nos produits de la mer. Nous devons être les premiers à en retirer tout le bénéfice.

NFM nous donnera les moyens de saisir cette chance.

NFM entend également véhiculer ce message auprès du grand public, sur son site Internet www.nfm.fr et lors des manifestations auquel il participe :

- Salon de l'Agriculture 2009²

- "Toute la Mer sur un Plateau" de Granville, du 3 au 4 octobre 2009,

- "Le Goût du Large" de Port en Bessin, du 7 au 8 novembre 2009,

- la "Fête de la

Mer et du Terroir" de Cherbourg, du 20 au 22 novembre 2009,

- la "Fête de la Coquille" de Grandcamp-Maisy, du 5 au 6 décembre 2009.

Et de nouvelles actions seront prochainement réalisées...

¹ En 2009, l'Organisation des Producteurs Marins Pêcheurs de Basse-Normandie (OPBN) a confié à NFM ses actions de promotion en faveur des produits de la pêche normande.

² Sur le stand de l'IRQUA Normandie, lors de la journée pêche



Ça bouge !

Changement d'agent NFM à Granville

Après 3 ans d'activités, Gaëlle COUTON a quitté, début 2009, ses fonctions d'agent NFM détaché à Granville, pour de nouveaux horizons professionnels.

Depuis février 2009, Nicolas LETERREUX-GROULT, son remplaçant, s'active sous la Halle à Marée de Granville.

Plusieurs missions lui ont été confiées :

- Poursuivre l'accompagnement du personnel de tri de la halle à marée pour la cotation du poisson et du bulot,
- Accompagner la mise en œuvre d'un étiquetage de poisson Extra par le personnel de la Halle à Marée,
- Coordonner les actions et animer le groupe de travail autour du projet d'IGP "Bulot de la Baie de Granville",
- Relancer la démarche d'identification du Homard...



Nicolas LETERREUX-GROULT
Tel : 02 33 91 82 65
leterreux@nfm.fr