

# nfmm

## Edito

*Ce numéro est l'occasion pour la filière pêche régionale de s'enorgueillir des actions qu'elle porte pour valoriser ses produits, mais aussi de faire l'amer constat de son impuissance face à une situation économique défavorable...*

*La pose prochaine de bracelets estampillés MSC, par les caseyeurs, pour identifier les Homards du Cotentin et de Jersey certifiés "Pêche Durable", constitue une 1<sup>ère</sup> mondiale !*

*Le projet de Label Rouge noix de coquille Saint-Jacques surgelée (sans corail), porté conjointement entre bretons et bas-normands, pourrait aboutir d'ici le démarrage de la saison de pêche 2013-2014 !*

*La demande d'IGP Bulot de la Baie de Granville, si elle doit encore être consolidée, a plutôt été bien accueillie par la commission d'enquête INAO, venue découvrir le produit et la filière, le 4 décembre dernier !*

*Avec plus de 200 retombées presses dont 10 reportages télévisés sur les chaînes nationales, l'année médiatique 2012 a été un excellent cru pour les produits de la pêche normande !*

*A côté de cela, 2012 aura vu un recul des prix en criée, ramenant la valeur de certaines espèces à celle de 2009...*



## Homards identifiés MSC Une première mondiale !

page 3

MARCHE



Prix criée 2012 de Basse-Normandie, en baisse...  
.....page 2

ECOLOGIE / QUALITE



Bracelets MSC / Homards du Cotentin et de Jersey  
.....page 3

QUALITE



St-Jacques surgelées Label Rouge : le sprint final ?  
.....page 3

COMMUNICATION



Le Bulot Baie de Granville en quête de légitimité...  
.....page 4

COMMUNICATION



2012, un excellent cru en retombées médiatiques !  
.....page 4

# Les prix en criée 2012 en Basse-Normandie

ESPECE	Taille	Qualité			12/11 du A	ESPECE	Taille	Qualité			12/11 du A	ESPECE	Taille	Qualité			12/11 du A
		E	A	B				E	A	B				E	A	B	
BAR chalut	10	16,49	8,72	5,44	-5%	GRONDIN PERLON (TOMBE)	11	5,04	4,43	2,12	-1%	SOLE	10	15,57	14,59	5,38	-2%
	20	13,56	6,85	5,05	-8%		12	4,03	3,05	1,63	-5%		20	13,97	13,31	5,50	-4%
	30	12,74	8,05	3,97	5%		13	2,98	1,53	0,67	9%		30	11,32	11,13	6,22	-8%
BARBUE	10	12,98	11,34	5,97	-2%		14	1,41	0,82	0,52	34%		40	10,06	9,77	4,84	-9%
	20	10,42	9,37	5,39	-7%		20		0,64	0,41	64%		50	6,85	6,19	2,88	-14%
	30	8,25	6,99	3,65	-10%	10	4,59	4,15	4,46	-3%	51		8,31	7,96	4,95	-9%	
BAUDROIE VIDEE	10	5,40	5,07	3,00	-7%	LIEU JAUNE	20	4,60	3,93	4,22	-6%	TACAUD	10	1,25	0,89	0,17	11%
	20	5,36	5,22	3,03	-10%		30	4,22	3,59	4,11	1%		20	0,57	0,59	0,14	11%
	30	4,99	5,06	3,20	-6%		40	3,75	3,01	3,03	3%	30	0,36	0,33	0,21	65%	
	40	4,59	4,72	2,69	-4%		MAQUEREAU	10	2,87	2,41	0,86	44%	TURBOT	10	17,70	18,56	10,77
50		4,26		-3%	20	1,38		1,40	0,29	22%	20	13,65		13,52	7,71	-9%	
BAUDROIE QUEUE	10		11,88	10,19	-13%	MERLAN	10	3,50	2,53	0,88	-2%	30		11,21	10,62	5,30	-11%
	20		12,55	8,41	-4%		20	2,67	1,71	0,74	-15%	40		8,99	8,16	3,17	-12%
	30		11,71	7,07	-8%		30	1,53	1,10	0,37	-7%	ENCORNET (CALAMAR)	10	7,68	5,94		6%
	40		11,00	4,98	-9%		40	1,54	0,70	0,64	21%		20	9,04	7,20		12%
50		9,78		-10%	PLIE (CARRELET)	10	4,07	2,57	0,61	3%	30		9,51	7,48		19%	
CABILLAUD (MORUE)	10	6,57	4,92	3,00		-2%	20	1,95	1,35	0,12	2%		40	7,84	7,44	1,27	19%
	20	7,12	5,45	3,14		1%	30	13,70	0,94	0,16	-1%	50	3,36	4,56		6%	
	30	6,19	5,03	2,84		-3%	40	0,61	0,53	0,14	8%	SEICHE	10	3,02	2,78	0,93	-18%
	40	4,62	4,09	2,48		7%	RAIE	10	3,49	3,27	1,64		-10%	20	2,45	2,32	0,01
	50	3,48	3,11	1,26	5%	20		2,89	2,64	1,89	-10%		30	2,01	2,18	0,37	-27%
CONGRE	10	2,01	2,06	0,68	5%	30		2,52	2,15	1,03	-7%	BULOT	10	1,67			-6%
	20	1,49	1,77	0,82	16%	40		1,28	1,22		0%	COQUILLE SAINT- JACQUES MANCHE EST	10	2,45			
	31	1,25	1,30		19%	10	14,52	12,86	7,26	4%							
	32	1,07	0,77		26%	ROUGET BARBET	20					COQUILLE SAINT- JACQUES MANCHE OUEST	10	2,28			
EMISSOLE	10		2,62		8%		21	14,69	12,91	7,77	14%						
	20	2,57	2,24		-2%		22	13,17	11,58	6,57	19%						
	30	2,19	2,11		2%		30										
	40	1,62	1,49	0,55	-13%		31	10,89	8,97	5,50	53%						
	50	0,25	0,33		6%		32		7,27	1,53	68%						
DORADE GRISE (GRISET)	10	5,38	3,59	1,70	5%		ROUSSETTE	30	0,59	0,49	0,18						
	20	4,16	3,42	1,38	23%	SAINT-PIERRE	10		14,73		-4%	10	2,28			-14%	
	30	3,20	2,41	0,97	32%		20	13,10	12,42		-7%	20	2,20			18%	
40	2,56	1,24	1,31	15%	31			11,71		-1%	HOMARD	90	16,84			-1%	
GRONDIN ROUGE	20	3,23	2,73	1,40	-15%		32		6,78			-13%	10	2,96			3%
	30	2,42	1,53	0,78	-6%		41	9,11	8,27		-12%	20	2,35			-3%	
	41	1,29	0,92	0,98	31%		42	6,03	5,92		6%						
	42	0,50	0,51	0,60	2%												

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

## Les Prix en criée 2012 (suite)

2012, une année de baisse des prix en Basse-Normandie !

Après une très bonne année 2011<sup>1</sup>, les prix s'orientent à la baisse en 2012 pour nombre d'espèces.

Pour les poissons, c'est principalement le cas des espèces dites nobles (Bar, Barbue, Baudroie, Saint Pierre, Sole et Turbot), mais aussi le Merlan, et la Raie.

A contrario, des espèces plutôt bon marché comme le Congre, le Maquereau, la Dorade grise, le Tacaud, la Plie ou les Grondins petites tailles résistent très bien à cette érosion.

On constate ainsi les mêmes effets que ceux rencontrés en 2009<sup>1</sup>, liés à la crise économique : à savoir un report d'achat des ménages sur les espèces de moindre valeur !

Pour les coquillages, à l'exception de la Praire et de la Coquille de Manche Ouest, ils subissent également une baisse de prix.

Il faut dire que ceux-ci sont plus généralement consommés à l'occasion de repas festifs...

Comme chaque année, on note également une corrélation entre augmentation du volume débarqué et diminution du prix moyen, et inversement.

On le constate en particulier pour les céphalopodes.

Après une année 2011 exceptionnelle, la

Seiche voit son cours chuter assez fortement, avec une diminution de 20 % du prix moyen, pour une augmentation de 33 % des volumes.

Au contraire l'Encornet retrouve des couleurs, avec + 12% de prix, mais - 40 % de volume.

La Dorade grise, espèce importante en Basse Normandie, suit la même logique : + 25 % en prix moyen pour - 45% de volume !

Enfin, du côté des crustacés, leurs prix se sont relativement stabilisés en 2012 ; mais pour le homard, cela fait suite à quatre années consécutives de baisse, avec en cumulé 18% de baisse depuis 2008...

<sup>1</sup> : voir prix en criée 2008 à 2011, dans les JDB n°1, 3, 5 et 9 téléchargeables sur <http://www.nim.fr/html/journal.html>

## Ça se passe chez NFM

Les Homards du Cotentin et de Jersey, bientôt identifiés « Pêche durable MSC », mais pas que !

Cela faisait de nombreux mois que NFM planchait avec les pêcheurs, les fournisseurs, les organisations professionnelles de la pêche régionale et MSC pour mettre en place un dispositif d'identification des homards du Cotentin et de Jersey, issus de la pêche certifiée « Pêche durable MSC<sup>1</sup> ».

Il fallait en plus qu'il soit simple et le moins coûteux possible pour la filière !

Nous sommes désormais dans la dernière ligne droite, puisque des bracelets imprimés<sup>2</sup> seront très prochainement mis à disposition des pêcheurs bas-normands désireux d'identifier avec un maximum de visibilité leurs homards.

Posés par les pêcheurs eux-mêmes, ces bracelets permettront de commercialiser des Homards du Cotentin MSC jusqu'au consommateur final, sans que les maillons de la filière (mareyeurs, grossistes et points de vente) ne soient obligés de faire certifier leur chaîne d'approvisionnement.

Ceci constitue une première mondiale pour des produits de la pêche certifiés MSC, commercialisés entiers et vivants !



Au-delà de la garantie de Durabilité qu'apporte ce bracelet, les pêcheurs ont également souhaité apporter une garantie de Qualité pour les homards qu'ils identifient.

C'est pour cela que les pêcheurs ne poseront les bracelets « MSC Cotentin et Jersey » que sur des homards bien vivaces, non épattés, ayant réalisé un séjour très court en vivier : des exigences reprises du précédent cahier des charges NFM, auquel les pêcheurs ont choisi de continuer à s'astreindre !

1 : La certification Pêche durable MSC a été obtenue en juin 2011. Voir le Journal de Bord n°6 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

2 : Élastiques de maintien des pinces

### Charte Qualité Homard Cotentin et Jersey



- ❑ Homard capturé au casier au large du Cotentin
- ❑ Moins d'une semaine de vivier avant la 1<sup>ère</sup> vente
- ❑ Homard de qualité Extra à la vente
- ❑ Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- ❑ Identification des pinces avec un bracelet imprimé

## NFM s'engage !

Noix de Saint-Jacques surgelées Label Rouge : le sprint final ?

Le dossier de demande conjoint à la Normandie et la Bretagne, pour un Label Rouge noix de Saint-Jacques non coraillée surgelée, a franchi une étape supplémentaire<sup>1</sup>.

Suite à sa venue à Saint-Quay-Portrieux le 12 novembre dernier, la Commission d'Enquête, nommée par l'INAO pour étudier cette demande, a émis un rapport favorable. A Paris, le 24 janvier dernier, le Comité National de l'INAO l'a acté, en décidant de lancer une Procédure Nationale d'Opposition ; ce qui signifie que le Label

Rouge pourrait être obtenu d'ici l'été<sup>2</sup> !

Les travaux initiés en 2010 par Breizh Filière Mer<sup>3</sup>, rejoint et assisté par NFM peu après, devraient ainsi permettre de combler le retard sur le dossier Canadien et sa noix de Pétoncle géant surgelée, projet qui suscite encore une vive émotion dans la filière pêche française, mais qui devrait aussi trouver une issue favorable en 2013...

1 : Voir article précédent dans le JDB n°8 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

2 : Sous réserve que les éventuelles objections reçues soient levées et que de nouveaux tests sensoriels, en cours de réalisation, confirment la recevabilité de la demande.

3 : 2 Organisations de Producteurs bretonnes et 1 normande, et 3 structures de décorticage et congélation, dont Granvilmer en Basse-Normandie, sont engagées dans ce groupement et cette démarche.



Cahier des charges

Noix de Saint-Jacques surgelées

Caractéristiques communicantes

- Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Pecten maximus*, garanties sans corail
- Pêche côtière

Principaux points de maîtrise

- Délai pêche / vente crûe ≤ 12 h en sacs, ≤ 36 h en bacs
- Noix intègre, sans corail ni reste d'organe
- Délai pêche / surgélation IQF ≤ 55 heures / 4-10% de glazurage

FILIERE / COMMUNICATION

# Ils comptent sur vous !

Le Bulot de la Baie de Granville en quête de légitimité !

Une Commission d'Enquête INAO s'est déplacée les 3 et 4 décembre derniers pour évaluer la recevabilité de notre demande d'IGP<sup>1</sup> pour le Bulot de la Baie de Granville. Les visites d'un atelier de cuisson (Granvilmer), d'un atelier de mareyage (Monbrun), du point de débarque de Pirou, du port et de la criée de Granville et la rencontre des acteurs, ont permis aux enquêteurs de mieux appréhender notre filière.

Les discussions menées autour du cahier des charges<sup>2</sup> ont abouti à deux conclusions importantes.

- o La demande est jugée légitime, même si des aménagements du cahier des charges ont été demandés.
- o Il est nécessaire d'attester l'usage et de consolider l'appellation retenue « Bulot de la Baie de Granville », pour obtenir l'enregistrement en IGP.

La commission d'enquête recommande donc aux acteurs commerciaux de la filière d'utiliser de façon plus visible et systématique la mention commerciale « Bulot de la Baie de Granville » sur les étiquetages, les emballages, les factures, dans le discours aux clients<sup>3</sup>...



D'autre part, NFM recherche tout document commercial ancien, associant les mentions « Bulot » et « baie de Granville » ou « Granville » : factures, étiquettes sanitaires, etc. N'hésitez pas à fouiller dans vos archives et à nous les faire parvenir !

Avec votre engagement, gageons que notre Bulot deviendra indissociable de l'appellation Baie de Granville, et qu'il ne pourra y en avoir de meilleur !

- 1 : voir JDB n°8 et JDB Hors-Série n°3, téléchargeables sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>
- 2 : et d'un magnifique repas autour du bulot, concocté par le chef du Mascaret, Philippe HARDY
- 3 : NFM et la CCI Centre et Sud Manche mettent à votre disposition des outils de promotion : Affiches, étiquettes, livret recettes, pique-prix !

COMMUNICATION

## NFM en action

2012, un excellent cru en retombées médiatiques !  
L'année 2012 a été prolifique en matière de médias : 219 retombées ont



été enregistrées par NFM, soit une progression de 43% par rapport à 2011, année déjà record.

C'est sans précédent, d'autant qu'au chapitre télévisuel, les reportages et émissions nationales n'ont jamais été si nombreux, ni si qualitatifs, avec en point d'orgue, la visite fin

2012 de Cyril LIGNAC à Port en Bessin, pour un reportage M6 100% MAG diffusé le 01 février dernier !

Vous pouvez accéder à ces vidéos sur les sites [Facebook](#) et [Youtube](#) de NFM et d'ici quelques semaines... sur le nouveau site Internet [www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr) !

Reportages et émissions télévisées sur les chaînes nationales	
<b>Homard du Cotentin</b> TV5 monde - tournage 2012 / diffusion 2013 Arte - Le Blogueur - 14/10/12 France 3 - Des Racines et des Ailes - 10/10/12	<b>Coquille St-Jacques de Normandie Label Rouge M6 – 100% MAG avec C. LIGNAC – 13/02/13</b> France 3 - JT 19-20h - 29/12/12 France 2 - JT 13h / Feuilleton semaine - 10-14/12/12 France 2 - Télématin / SIA - 05/03/2012 France 2 - Télématin avec G. CHERRIER - 25/02/12
<b>Moule de Barfleur</b> Arte - Douce France - 03/01/13 TF1 - JT de 13h - 29/08/12	<b>Bulot de la Baie de Granville</b> TF1- JT 20h – 02/07/12
Nombre de retombées médiatiques (presse, radio, télé)	
88 / Coquille St-Jacques et Label Rouge (+17)	27 / Homard du Cotentin (-18)
53 / Moule de Barfleur (+35)	15 / Bulot de la Baie de Granville (+12)
32 / Normandie Fraicheur Mer (+15)	04 / Bar de Ligne du Cotentin (-2)



NFM, Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie  
 10, Avenue du Général De Gaulle – BP27 – 14520 PORT EN BESSIN – Tél. : 02 31 51 21 53  
 Mail : [lettre@nfm.fr](mailto:lettre@nfm.fr) – Site Internet : [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)

Directeur de publication : D. ROGOFF - Responsable de rédaction : A. MANNER  
 Rédacteurs : A. MANNER, D. LAMORT, R. TESSERON, N. LETERREUX-GROULT  
 Mise en page : C. LEVALLOIS / Crédit Photos : NFM, FFP, Granvil'Mer

