

nfm

Edito

Plus de 30 000 Tonnes, c'est le volume de Coquilles Saint-Jacques pêché en Normandie lors de la saison 2018-19. Un record absolu, le fruit d'une abondance exceptionnelle, qui place de loin la Normandie comme 1^{ère} région de pêche de cette espèce, avec plus des 4/5^{ème} de la pêche française !

Malgré cela et même s'ils apprécient avant tout les coquilles coraillées, les consommateurs français pensent encore que les coquilles qu'ils mangent proviennent de Bretagne...

Avec le patron pêcheur Sigvin Mahieu en tête d'affiche, la Grande Débarque version 2 et toutes ses nouveautés a pour objectifs de lancer au mieux le début de saison de pêche 2019-20 et de remédier à cette situation quelque peu ubuesque.

Mettre plus en avant la pêche normande, c'est aussi ce qui conduit NFM et l'AREA Normandie à proposer prochainement aux mareyeurs normands d'apposer la marque « Saveurs de Normandie » sur une gamme élargie de poissons, coquillages et crustacés, frais, surgelés ou cuits.

Très attendue de quelques mareyeurs précurseurs, cette initiative semble déjà séduire un premier groupe de distribution...

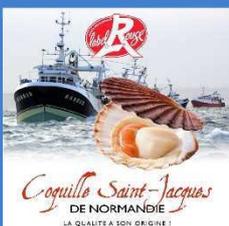


La Grande Débarque #2

affiche de belles nouveautés !

Page 4 et volet intérieur

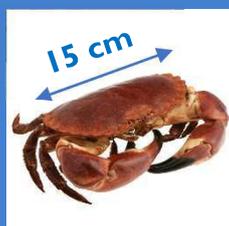
QUALITE



Oh la belle rouge, essaï à transformer !

.....page 2

DURABILITE



Plus 1 cm pour la taille minimale du Tourteau !

.....page 2

QUALITE



Vers plus de produits de la mer Saveurs de Normandie

.....page 3

COMMUNICATION



Les nouveautés de la Grande Débarque #2 !

.....page 4

COMMUNICATION



La Snacklette Normande, un nouveau mode conso !

.....page 4

QUALITE / VALORISATION

Le point sur...

Oh ! La Belle Rouge ! Essai à transformer !

Dans notre dernier JDB du mois de mai 2019, nous évoquons l'arrivée des Label Rouge, en Seine-Maritime et des premiers résultats intéressants. Intéressants, dans la mesure où cela a permis d'impliquer la Normandie (et au-delà) dans sa globalité, mais aussi de relancer une démarche, après deux saisons compliquées.

Au global des 2 cahiers des charges, presque 400 tonnes de coquilles Saint-Jacques labélisables ont été débarquées la saison passée, par une vingtaine de navires sous les 3 criées habilitées (Dieppe, Fécamp et Port en Bessin). Les pectinophages avertis ont encore eu du mal à trouver leur coquillage préféré orné de l'estampille rouge, mais des bases commerciales solides semblent avoir été établies.

Les perspectives s'annoncent ainsi plus favorables cette saison :

Les mareyeurs Bely Marée, Salicoque Marée, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais, Granvilmer et EDB Marée repartent et seront rejoints par Pinteaux-Renet et la SN Jeanne Mareyage. Certains ont développé des marchés ambitieux autour de la noix de Saint-Jacques Label Rouge fraîche et surgelée.

La qualité des coquilles (rendement et corail) devrait permettre d'engager le label rouge noix coraillée assez tôt dans la saison. Pour la coquille entière, il faudra attendre que 80 % des coquilles soient bien coraillées, sans doute courant novembre.

Les deux labels bénéficieront d'une mise en perspective



Coquille Saint-Jacques DE NORMANDIE

LA QUALITE A SON ORIGINE !

Coquille Saint-Jacques fraîche 

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- 1 Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche
- 2 + 80% de coquilles coraillées
- 3 Rendement minimum de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles
- 4 Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée
- 5 Traçabilité du bateau à l'étal

Noix de coquille Saint-Jacques fraîche 

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- 1 Noix de Saint-Jacques 100% coraillées
- 2 Issue de coquille Saint-Jacques fraîche (*Pecten maximus*) sélectionnée à bord des bateaux de pêche
- 3 Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée
- 4 Ne rend pas d'eau à la cuisson

lors de l'opération « La Grande Débarque 2019 » (cf. article en page 4 et volet intérieur).

Bref, les efforts consentis l'an passé par les pêcheurs, les criées et les mareyeurs impliqués doivent cette année trouver leur récompense : le label rouge, c'est comme le rugby, mieux vaut pousser tous dans le même sens ; sinon la mêlée tourne et on perd le ballon...

ENVIRONNEMENT / ECOLOGIE

Cap sur la pêche durable

Augmentation de la taille minimale de capture du Tourteau

Plus 1 cm, cela peut paraître anodin, mais c'est déjà une avancée importante pour améliorer la gestion de la ressource de ce crustacé ; le fruit d'une volonté des pêcheurs professionnels eux-mêmes !

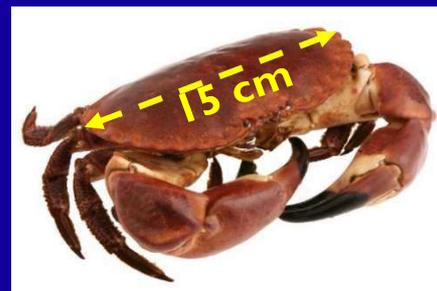
Depuis le 15 août dernier donc, la taille minimale de capture et de

débarquement du tourteau (*Cancer pagurus*), est passée de 14 à 15 cm, pour la pêche professionnelle.

La mesure reste effectuée dans la plus grande largeur de la carapace (voir ci-contre).

Une initiative équivalente pourrait aussi conduire prochainement à voir évoluer la taille minimale du homard...

- Arrêté ministériel de juin du 21 juin 2019 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle



- Arrêtés préfectoraux n°120/2019 (Manche Ouest - VIIe) et n°121/2019 (Manche Est - VIIIe, secteur Manche et Calvados).

NFM s'engage !

SAVEURS DE NORMANDIE : Vers une offre élargie de produits de la pêche !

La marque SAVEURS DE NORMANDIE, gérée par l'AREA Normandie, l'Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires, est aujourd'hui portée par plus de 100 entreprises normandes sur 450 produits, issus de toutes les filières agricoles normandes.

Disposant d'un fort taux de notoriété auprès du public régional (75%), cette marque transversale ne compte jusqu'ici que quelques produits de la mer, essentiellement transformés : des poissons fumés (hareng, saumon, flétan), des maquereaux marinés, de la soupe de poisson...

On trouve aussi dans l'offre « Saveurs de Normandie » des Huîtres de Normandie et des Moules de bouchot, mais aucun poisson, coquillage ou crustacé issu de la pêche fraîche normande.

Sous l'impulsion de plusieurs mareyeurs normands, désireux de porter la marque sur des produits frais de la pêche et surgelés, Normandie Fraîcheur Mer s'est mobilisé avec l'AREA Normandie afin d'apporter une solution adaptée et économique.

Un dispositif d'adhésion collective des mareyeurs à l'AREA Normandie, via NFM, permettra ainsi prochainement aux mareyeurs normands d'accéder à la marque « Saveurs de Normandie » pour une large gamme : l'ensemble des produits de la pêche de Normandie, de qualité Extra ou A, frais, surgelés, voire cuits*.

Les mareyeurs bénéficieront en outre de l'ensemble des services proposés par l'AREA



Normandie et des démarches entreprises pour la mise en valeur de la marque « Saveurs de Normandie » auprès des distributeurs : opérations commerciales, rencontres d'affaires...

Une offre compatible avec la marque nationale des produits de la pêche : PAVILLON FRANCE !

Les critères de la marque régionale « Saveurs de Normandie » et de la marque nationale PAVILLON FRANCE étant pleinement compatibles, NFM a proposé une synergie avec France Filière Pêche de sorte de mutualiser les contrôles et ainsi simplifier la mise en œuvre opérationnelle pour les mareyeurs.

L'ensemble du dispositif pourrait être pleinement opérationnel d'ici la fin de l'année et semble déjà trouver un intérêt auprès de deux distributeurs français, soucieux d'accroître leur approvisionnement local, pour satisfaire les attentes de leurs clients : Auchan et Carrefour.

A suivre donc...

* : Concerne les crustacés, les bulots et quelques coquillages non cuisinés, juste cuits et assaisonnés.

CHAQUE JOUR,
LA MER NOUS
ACCOMPAGNE ET
NOUS RAPPROCHE

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA MER



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.

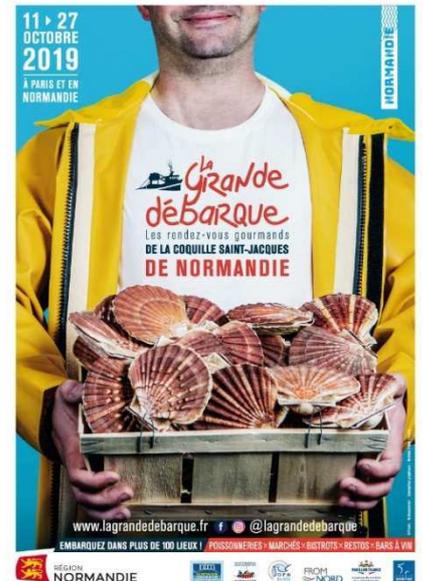
Banque Populaire Grand Ouest - Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable
- Siège social : 15 boulevard de la Boutière - CS 26858 - 35768 Saint Grégoire cedex - 857 500 227 RCS
Rennes. Banque Populaire Grand Ouest exploite la marque Crédit Maritime.

NFM en action

Du 11 au 27 octobre 2019, La Grande Débarque #2 !

Les 2^{nds} rendez-vous gourmands de la Coquille Saint-Jacques de Normandie affichent de belles nouveautés, en commençant par une nouvelle campagne visuelle :

- Plus de 100 lieux d'animation en restos, bistros, poissonneries et marchés (70 en 2018), auxquels s'ajoutent des bars à vins qui proposeront de cuisiner les coquilles avec des snackettes normandes (cf. article ci-dessous),
- Le Fish Truck PAVILLON FRANCE entre aussi dans la danse avec deux journées d'animations sur Paris 100% Coquille Saint-Jacques de Normandie,
- Un jeu, permettra aux consommateurs de tenter de gagner 1 kg de noix de Saint-Jacques de Normandie, un sac isotherme et 4 snackettes normandes.



Comme en 2018, 17 animations sur les marchés à Paris et en Normandie seront aussi proposées et un important dispositif de communication est mis en œuvre : France Bleu Rouen, Cherbourg et Caen, Ouest-France, Paris-Normandie, MyNormandie, Normandie Magazine, Normandie Passion, Le P'tit Normand, Figaroscope, Le Bonbon, et sortiraparis.fr !

Plus de détails dans le volet intérieur et sur les réseaux sociaux :

www.lagrandebarque.fr www.facebook.com/LaGrandeDebarque www.instagram.com/lagrandebarque

Opération portée par NFM, avec l'appui de l'OPN, du FROM Nord, du CRPM Normandie, du CDPM Calvados, du Conseil Régional de Normandie, de Pavillon France, de l'UMF, du Crédit Maritime Normandie Bretagne et des départements : Manche, Calvados et Seine Maritime.

Ils comptent sur vous !

La SNACKLETTE NORMANDE, un nouveau concept de consommation à promouvoir pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie !

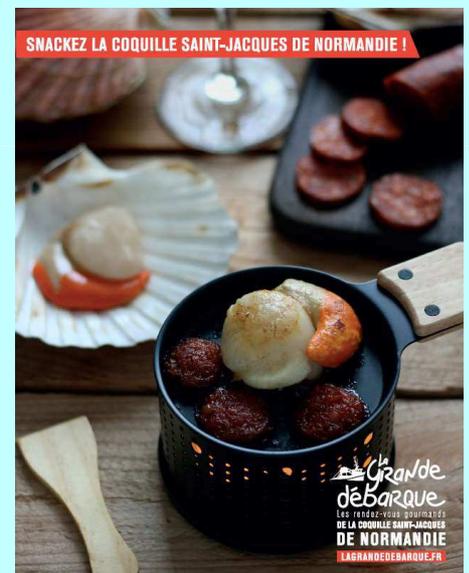
Il s'agit d'encourager et valoriser un nouveau mode de consommation, simple ludique et très festif : la cuisson des Coquilles Saint-Jacques de Normandie, avec des appareils à raclette individuels, chauffés au moyen de bougies chauffe plat.

A l'occasion d'un apéritif dinatoire, entre amis, en famille, autant de moments de convivialité garantis,

chacun cuisant selon ses envies sa noix de Coquille Saint-Jacques de Normandie, avec des ingrédients au choix : chorizo, lard, zest de citron, beurre persillé ou aromatisé...

Ce mode de consommation innovant sera mis en œuvre dans les bars à vin durant La Grande Débarque#2. Il sera aussi mis en avant auprès des médias lors de la conférence de presse de LGD#2 et fera l'objet d'une promotion sur Internet via des bloggeuses culinaires.

Alors, tentez l'expérience vous aussi et partagez-la autour de vous !



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, E. LEDRU
Mise en page : C. LEVALLOIS, A. MANNER
Crédits Photos : Normandie Fraicheur Mer, Annie CHARLES BRETON

Suivez-nous sur



www.facebook.com/NFM.fr/



11 ▶ 27
OCTOBRE
2019

À PARIS ET EN
NORMANDIE

NORMANDIE



La Grande débarque

Les rendez-vous gourmands
**DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES
DE NORMANDIE**



www.lagrandedebarque.fr   @lagrandedebarque

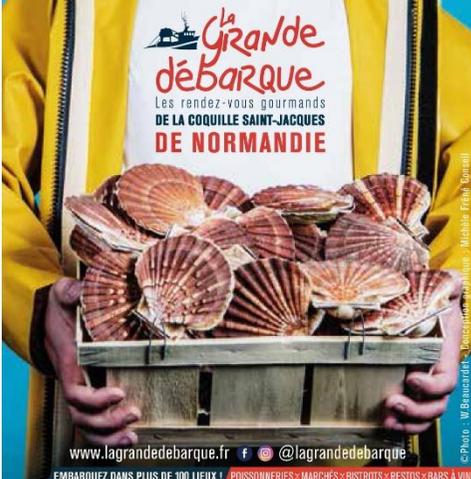
EMBARQUEZ DANS PLUS DE 100 LIEUX ! POISSONNERIES × MARCHÉS × BISTROTS × RESTOS × BARS À VIN



© Photo : W. Bessierist - Escapades graphiques - Michaël Finaud Conseil

11 > 27
OCTOBRE
2019
À PARIS ET EN
NORMANDIE

NORMANDIE



www.lagrandebarque.fr @lagrandebarque

EMBARQUEZ DANS PLUS DE 100 LIEUX ! POISSONNERIES • MARCHÉS • BISTROTS • RESTOS • BARS À VIN



La Grande Débarque #2



Bienvenue à bord de La Grande Débarque...

La grande fête de la coquille Saint-Jacques de Normandie qui salue les premières débarques et l'ouverture de la saison, en orchestrant, simultanément en Normandie et à Paris, une mise en valeur du plus emblématique des coquillages normands, dans des restos, bistros, bars à vin et caves à manger, poissonneries et marchés.

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE, on l'attend, on en salive d'avance et on s'en régale tout au long de sa saison. Et voici qu'elle s'annonce, en provenance des ports de Dieppe, Fécamp, Le Tréport, Le Havre, Trouville-sur-Mer, Ouistreham, Courseulles-sur-Mer, Port-en-Bessin, Grandcamp Maisy, Saint-Vaast-la-Hougue, Barfleur, Cherbourg, Granville...

Prêt à vous régaler ?

Retrouvez la coquille Saint-Jacques de Normandie dans les assiettes et sur les étals du 11 au 27 octobre 2019.

Toutes les bonnes adresses sur www.lagrandebarque.fr

NOUVEAUTÉ / LE JEU

AVEC LA GRANDE DÉBARQUE ET LES MAREYEURS DE NORMANDIE JOUEZ & TENTEZ DE GAGNER DES COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE AVEC LEUR SAC ISOTHERME ET 4 SNACKLETTES NORMANDES !

Rendez-vous sur le site Internet www.lagrandebarque.fr



Flasquez le QR code /



Les ports de pêche de Normandie lui font aussi la fête :

Toute la Mer sur un Plateau - Granville
Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019

Fête de la Coquille et des Produits de la Mer - Ouistreham
Samedi 19 et dimanche 20 octobre 2019

Fête de la Coquille Saint-Jacques et des Fruits de Mer - Villers-sur-Mer
Samedi 26 et dimanche 27 octobre 2019

Le Goût du Large + Festival de Chants de Marins d'Europe - Port-en-Bessin
Samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019

Foire aux Harengs et à la Coquille Saint-Jacques / 50^e édition - Dieppe
Samedi 16 et dimanche 17 novembre 2019

Fête de la Coquille, des Produits de la Mer et de la Gastronomie - Courseulles-sur-Mer
Samedi 23 et dimanche 24 novembre 2019

La Coquille Saint-Jacques en Fête - Grandcamp-Maisy
Samedi 30 novembre et dimanche 1^{er} décembre 2019

Coquille en Fête - Trouville-sur-Mer
Samedi 7 et dimanche 8 décembre 2019

Tous les rendez-vous gourmands sur lagrandebarque.fr

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE POUR VOUS, SUR TOUS LES FRONTS

DANS LES POISSONNERIES, EN BOUTIQUES ET SUR LES MARCHÉS

Elle vous est offerte snackée à la plancha ! La coquille Saint-Jacques de Normandie, délicieuse et tellement simple à préparer : la preuve par la démonstration ! Dégustations gratuites à l'appui. Dates, lieux et horaires page ci-contre.

DANS LES RESTOS & BISTROTS

Elle est cuisinée par les chefs ! C'est peu dire qu'elle inspire les chefs. Si tous reconnaissent que la simplicité lui va bien, ils aiment surtout la magnifier, la confronter à d'autres univers, voire réinterpréter les classiques... Plats ou menus dédiés : vous salivez d'avance ? Nous aussi !

DANS LES BARS À VIN & CAVES À MANGER

Snackez-la vous même ! Découvrez la « Snacklette Normande ». Une approche inédite, conviviale, chaleureuse et délicieuse : snacker les noix sur de petits appareils à raclette individuels, chauffés, non pas à l'électricité mais avec deux bougies chauffe-plat. C'est bon, c'est beau, c'est simplissime... et c'est vous qui la cuisez comme vous l'aimez !

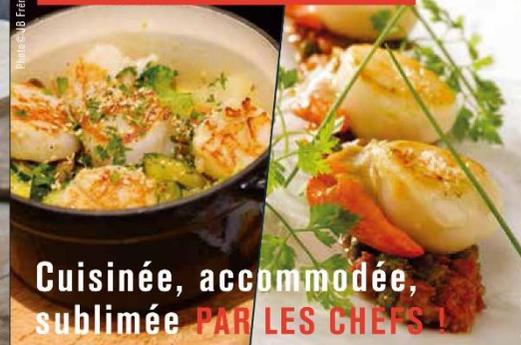
NOUVEAUTÉ / LES BARS À VIN



Tout nouveau tout bon. A VOUS DE LA SNACKER !

En ces lieux qui aiment la simplicité, la sincérité des vins, l'approche durable de la production, notre belle normande, produit de saison par excellence, issue de la pêche locale et artisanale, ressource gérée dans un souci de durabilité, est parfaitement en phase ! Rendez-vous dans ces bars à vin pour vous régaler d'un nouveau mode de consommation épuré, écologique, savoureux : « la snacklette normande ». Snacker les noix sur de petits appareils à raclette individuels, écologiques. C'est bon, c'est beau et terriblement simple... Cela pourrait bien devenir un nouveau rituel !

À TABLE ! RESTOS & BISTROTS



Cuisinée, accommodée, sublimée PAR LES CHEFS !

Plus de 45 adresses, plus de 45 chefs, plus de 45 talents pour célébrer la coquille Saint-Jacques de Normandie, chacun à sa façon, chacun avec son tempérament. Les chefs vous accueillent avec des recettes savoureuses, inventives, inspirées... voire des menus sur-mesure. Vous l'aurez compris, la Grande Débarque est aussi un véritable tour d'horizon gastronomique et bistrannique.

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux #lagrandebarque

ANIMATIONS MARCHÉS



Dégustation offerte : SNACKÉE À LA PLANCHA !

La Grande Débarque s'invite dans les poissonneries, installe sa plancha et snacke pour vous les noix charnues de nos belles coquilles. Crousties à l'extérieur, fondantes à l'intérieur, elles seront gracieusement offertes à tous les clients, qui pourront en même temps se faire raconter la vie, la pêche, la ressource de notre coquillage préféré...

Comme l'an passé, vous allez adorer !