



Préserver les richesses de la mer
et les faire découvrir !

*valoriser la Qualité et la Durabilité
des Produits de la Pêche de Normandie*

Rapport d'Activités 2014



**Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie**

Imprimé sur
du papier



Le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer remercie l'ensemble des personnes ayant participé à ces travaux et à son fonctionnement, ainsi que l'ensemble des organismes et des collectivités suivants qui ont contribué à son financement :



Rapport d'Activités 2014

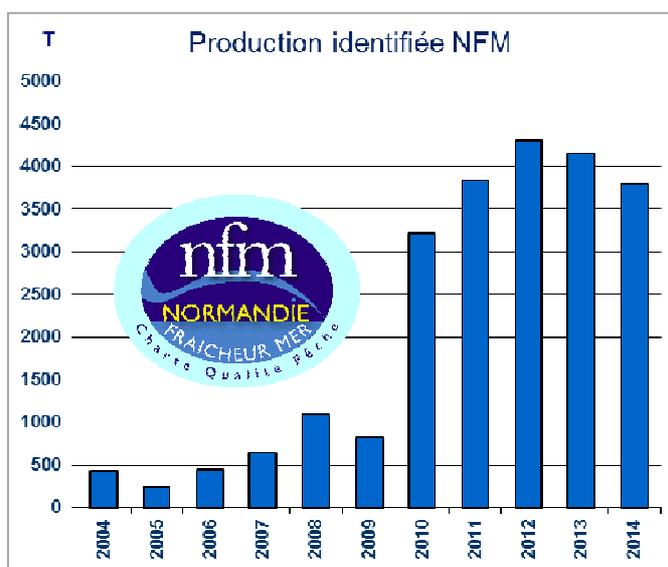
En 2014, la conduite des actions du Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer, a en particulier conduit à :

- Poursuivre l'instruction du dossier de demande d'**IGP Bulot de la Baie de Granville**,
- Aboutir au terme favorable de l'instruction du dossier de demande de **Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques blanche surgelée**, en collaboration avec BFM (Breizh Filière Mer),
- Suivre l'instruction du dossier de demande d'avenant au **Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques coraillée**, notamment pour l'intégration du surgelé,
- Poursuivre les travaux liés à l'opportunité d'une **Appellation d'Origine Protégée pour la Moule de Pêche de Barfleur**,
- Lancer une démarche d'**identification NFM / Pavillon France des poissons Extra des criées**,
- Poursuivre l'étude ValCoqAgri de **valorisation des déchets coquilliers en amendement calcique agricole**, pour une validation d'une charte d'usage et la définition de schémas organisationnels,
- Développer un **projet innovant de traçabilité via l'usage de Flash-Code** généralisable à l'ensemble des produits de la pêche de Normandie,
- Traiter des données permettant d'établir **les caractéristiques et les chiffres clés de la pêche de Normandie**,
- Convertir ou développer des actions pouvant s'inscrire dans le **Plan de Production et de Commercialisation de l'OPBN**,
- Développer son **partenariat avec France Filière Pêche**.

Du point de vue marché, la production identifiée NFM note une relative stabilité des volumes depuis 2011.

Les volumes NFM baissent légèrement à **3 803 tonnes** (-8%), du fait en particulier de volumes moindres de bulots de la Baie de Granville (-600 tonnes par rapport à 2013).

Enfin, avec **284 retombées médiatiques** (articles de presse et émissions radio ou télé), les actions de communication de NFM pour la promotion des produits de la pêche normande et de la marque NFM enregistrent un nouveau record, après ceux de 2011, 2012 et 2013...



Parmi elles figurent **11 retombées télévisées sur les antennes nationales !**

SOMMAIRE

Le présent rapport d'activité rend compte de l'intégralité des actions de l'association Normandie Fraîcheur Mer, réparties selon les axes principaux suivants :

I.	IDENTIFICATION DE PRODUITS DE LA PECHE PAR DES SIGNES DE QUALITE ET D'ORIGINE	3
II.	AMELIORATION DE LA QUALITE ET LA TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE	7
III.	DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE	19
IV.	PROMOTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DE BASSE-NORMANDIE	21
V.	FONCTIONNEMENT DU GROUPEMENT QUALITE NFM	33

I. IDENTIFICATION DE PRODUITS DE LA PECHE PAR DES SIGNES DE QUALITE ET D'ORIGINE

A. Labels Rouge Coquille Saint-Jacques & Noix de Saint-Jacques

Suivi des 2 Labels Rouge NFM / Coquilles et Noix de Saint-Jacques coraillées fraîches

Au titre de détenteur des deux Labels Rouge LA 11/02 Coquille Saint-Jacques de Normandie fraîche et entière et LA 07/09 Noix de Saint-Jacques, le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer a :

- Assisté l'ensemble des opérateurs et assuré le contrôle interne régulier des cahiers des charges.
- Organisé le suivi des contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur, Bureau Véritas Certification France.



La qualité du dispositif de suivi mis en place par NFM, les contrôles internes et externes, les tests d'analyses sensorielles réalisés par le laboratoire d'analyse sensorielle ISHA et les analyses bactériologiques réalisées par le LDA 50 ont tous conduit à des rapports favorables à la poursuite de l'utilisation des deux Labels Rouge.

Nouveau Label Rouge BFM / Noix de Saint-Jacques blanche surgelée

Validé depuis la fin du premier semestre de 2013, le cahier des charges de Label Rouge de Breizh Filière Mer pour la noix de Saint-Jacques non coraillée surgelée a dû attendre janvier 2015 pour voir paraître son arrêté d'homologation.

Les problèmes ont été rencontrés pour la validation du Plan de Contrôle (PC), sur la base du choix initial de BFM de ne pas intégrer les pêcheurs mais les OPs comme opérateurs.

Ceci est finalement apparu impossible et il avait dû être proposé une solution d'un engagement collectif des bateaux via les OP ; solution finalement acceptée après de nouvelles modifications du PC en 2014.

Par ailleurs, la définition par NFM d'un projet de norme de commercialisation NFM-OPBN est venue compléter le PC, pour ce qui est de la gestion des délais de pêche en Normandie.

Sur la base d'une information fournie par les pêcheurs, ceux-ci devront faire l'objet par les criées d'un enregistrement et d'un affichage aux acheteurs, sous la forme -12h, -24h, -36h, +36h.

Homologué mi-janvier 2015, les opérateurs bretons et normands se sont entendus pour mettre en œuvre ce nouveau cahier des charges à l'occasion du démarrage de la saison de pêche 2015-16. Entre temps devront être habilités les criées et transformateurs, ainsi que BFM, ce qui nécessitera la contractualisation de conventions entre BFM et chaque OP (dont l'OPBN) pour ce qui est du suivi des pêcheurs.

Avenants Label Rouge NFM / Noix de Saint-Jacques coraillées fraîches et surgelées

Une demande d'avenants a été déposée en août 2013. Pour rappel celle-ci porte sur :

- l'élargissement du cahier des charges à la surgélation
- l'élargissement à l'ensemble des coquilles, transitant sous criée, dont la durée de pêche est inférieure à 36 heures par rapport à la vente, afin de s'affranchir du nettoyage des coquilles, qui n'apporte rien au produit, une fois décortiqué,
- l'élargissement de la vente au contrat possible aux coquilles hors ASP, avec passage physique des produits en criée,
- l'ajout d'une obligation de rangement des noix fraîches, quel que soit le type de conditionnement utilisé,
- l'élargissement des modes de présentation au creux de coquille avec noix,
- la suppression du délai d'expédition.

La demande a fait l'objet d'une évaluation par la Commission d'Enquête nommée par l'INAO, à partir du début 2014. Tout au long de l'année, les interventions de celle-ci ont conduit NFM à :

- Modifier le cahier des charges et le dossier d'Etude et de Suivi de la Qualité Supérieure
- Etablir un projet de norme de commercialisation, pour un respect et une indication des délais de pêche des coquilles par les pêcheurs en criée
- Etablir et faire approuver en AG un projet de modification statutaire de l'association NFM, afin d'accroître la représentativité des pêcheurs ou de leurs représentants OP.
- Réaliser des analyses sensorielles en mars et à nouveau en décembre ; les premières ayant été jugées non satisfaisantes.
- Etablir avec l'Organisme Certificateur un projet de plan de contrôle.

Présentée pour approbation au Comité National IGP, Label Rouge et STG de l'INAO en janvier 2015, la demande d'avenants a été validée en mars 2015 par la Commission Permanente de l'INAO, après avoir satisfait à une demande complémentaire de modification du dossier ESQS et du CDC et la réalisation d'un dernier profil sensoriel.

Le nouveau cahier des charges doit cependant encore faire l'objet d'une Procédure Nationale d'Opposition, suivie d'une validation du plan de contrôle final, avant de pouvoir bénéficier d'une homologation attendue pour la saison 2015-16...

B. AOP Moule de Barfleur

Les travaux de caractérisation réalisés de 2011 à 2013, avaient permis de caractériser les moules de l'Est-Cotentin ainsi :

- Une taille moyenne d'environ 50 mm, ce qui la place dans la catégorie des moules de pêche (45-60mm),
- Une quasi absence de moules inférieures à 40mm,
- Une coloration blonde à blond noir de la coquille proche de 30%, mais avec une variabilité importante entre les années et les différents gisements (7 à 45%) : moins blond de 2011 à 2013 et moins blond vers le sud (gisement de Grandcamp),
- Un indice de chair moyen de 28%, variant de 26 à 34, ce qui la place parmi les moules les plus charnues,
- Une présence de crabes pinnothères dans 14% des moules en moyenne, caractéristiques des moules de pêche française et des moules reparquées,
- Une coloration blanc crème de la chair dans près de 60% des moules, ce qui la distingue de toutes les autres origines de *Mytilus edulis*, et une homogénéité importante sur ce critère entre les gisements et les années (51 à 69%).

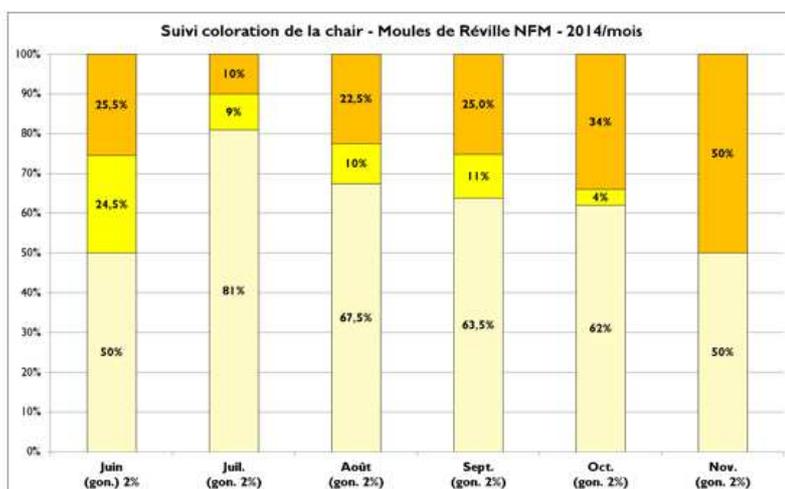
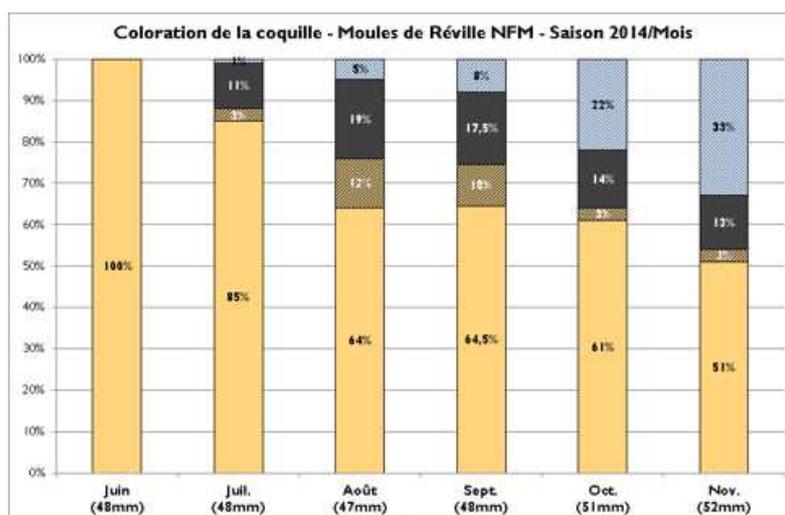


Il s'était confirmé la possibilité de dégager des caractéristiques communes des moules des gisements de l'Est Cotentin qui permettent de les distinguer des autres origines, en particulier grâce à la coloration spécifique de la chair, ce qui permettrait de prétendre à une Appellation d'Origine Protégée.

Cette analyse nécessitait toutefois la confirmation de l'homogénéité des critères retenus à l'intérieur des gisements de l'Est Cotentin (manque de données pour celui de Grandcamp).

Les travaux 2014 de NFM ont donc porté sur ce point.

La prépondérance du gisement de Réville dans l'exploitation des zones de pêche de l'Est-Cotentin en 2014 a permis d'y récolter des données mensuelles régulières montrant sur ce gisement une variation en cours de saison, mais en correspondance avec les éléments de caractérisation



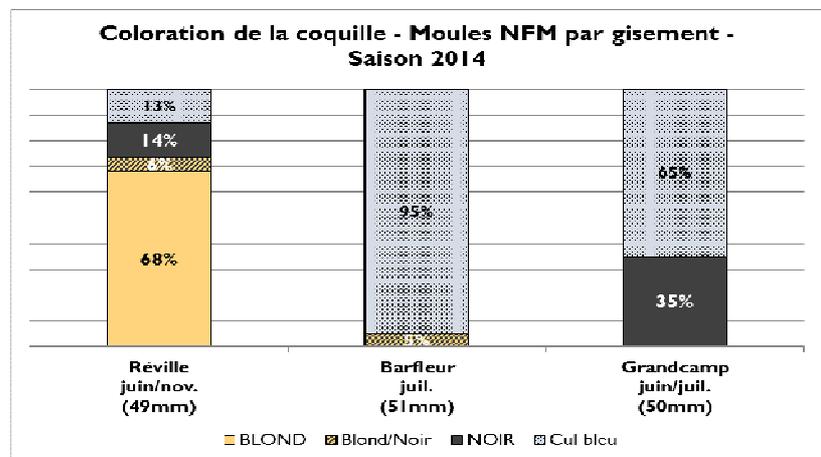
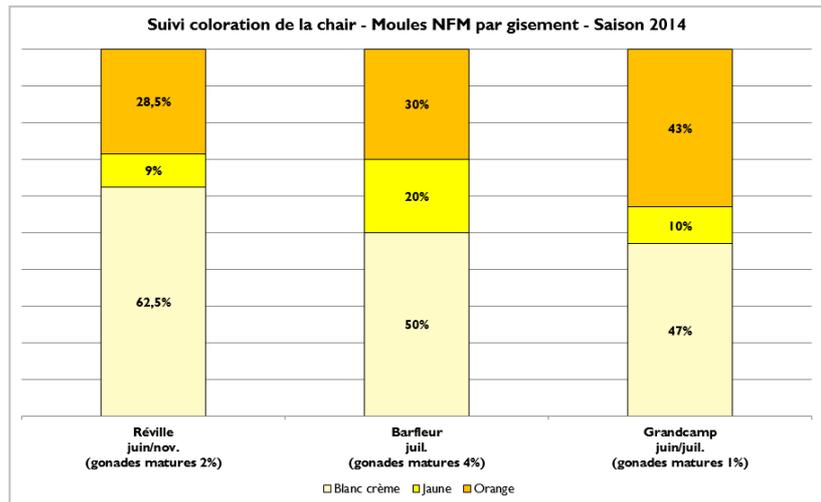
entrevus précédemment ; en particulier pour ce qui est des aspects de coloration externe et interne.

Des données moins régulières ont pu être recueillies sur les gisements de Barfleur et de Grandcamp, peu exploités cette saison.

Pour ce qui est des caractéristiques de coloration des moules des différents gisements, celles-ci permettent de :

- conforter la prédominance de la coloration claire de la chair,
- confirmer l'hétérogénéité de la coloration externe de la coquille.

Ces éléments permettront d'affiner la caractérisation des moules de l'Est-Cotentin et de conforter les échanges à entreprendre en 2015 avec l'INAO, dans la perspective d'engagement d'une démarche d'AOP.



C. IGP Bulot de la Baie de Granville

2013 avait conduit à la réalisation d'importants travaux complémentaires entrepris consécutivement à la visite de la Commission d'Enquête (CE) de l'INAO du 4 décembre 2012.

2014 s'est avérée quant à elle une année de relâche de fait d'un manque de retour ou de questionnement de la CE.

La seule avancée sur ce dossier en 2014 a consisté en la réalisation d'un projet de modifications statutaires, de sorte d'accroître la représentativité des opérateurs des SIQO au sein de NFM (demande signifiée également pour la noix de Saint-Jacques Label Rouge).

Avalisé par l'INAO, celui-ci a fait l'objet d'une validation lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire NFM, du 24 juin 2014, puis d'un enregistrement en préfecture.

Relancée par son animateur fin 2014, la CE INAO s'est à nouveau manifestée auprès de NFM afin d'entreprendre des rencontres avec les jersiais et les bretons. Leur objectif est maintenant de lever les objections que ceux-ci sont susceptibles d'émettre lors des procédures de consultation publiques françaises, puis européennes.

Ces rencontres ont été initiées début 2015, à l'occasion du premier Comité conjoint de la Baie de Granville et doivent se poursuivre sur le premier semestre de l'année.



II. AMELIORATION DE LA QUALITE ET LA TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE

A. Amélioration des pratiques professionnelles

Sensibilisation à la maîtrise de la qualité et la traçabilité des produits de la pêche

Tableau récapitulatif des interventions NFM réalisées en 2014 :

		Formation	Lieu	Date	Effectif	Heures	
LMA	FC	CIN	Granville	24/02	9	4	
		Capitaine 200	Port-en-Bessin	07/04	14	6	
		Capitaine 200	Granville	13/06	18	6	
		CIN	Trouville	20/06	11	4	
		CIN	Cherbourg	10/10	18	4	
		CAP Poissonnier	Cherbourg	18/11	10	4	
		Capitaine 200	Cherbourg	27/11	6	6	
	Total (7 interventions)					86	34
	FI	Seconde pêche	Cherbourg	20/01	4	1	
		CAP1	Cherbourg	21/01	7	1	
		CAP1	Cherbourg	22/01		1,5	
		CAP1	Cherbourg	07/02		1,5	
		CAP2	Cherbourg	31/03	11	2	
		1ère pêche	Cherbourg	17/04	5	3	
		CAP1	Cherbourg	13/05	7	2,5	
		2de pêche	Cherbourg	16/06	8	2,5	
		2de pêche	Cherbourg	24/09	7	2	
		2de pêche	Cherbourg	24/09		2	
		CAP1	Cherbourg	06/10	12	2,5	
		CAP1	Cherbourg	15/10		1,5	
		1ère pêche + Terminal	Cherbourg	06/11	10	3	
CAP2		Cherbourg	06/11	6	2		
Total (14 interventions dont 2 en TP poisson)					77	28	
Intechmer	Licence TCPM	Tourlaville	14/05	12	4		
	DTSM	Cherbourg	13/11	19	4		
	Total (2 interventions)					31	8
ESIX Normandie	Ingénieur en Agro-alimentaire	Saint-Lô	07/11	36	3		
	Total (1 intervention)					36	3
Total					230	73	

FC=formation continue FI=formation initiale CIN=certificat d'initiation nautique TP=travaux pratiques

Pour l'année 2014, 230 personnes ont été sensibilisées à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits de la pêche.

21 interventions ont été réalisées avec le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg :

- 7 interventions pour la formation continue : 4 interventions de 4h (3 CIN Pêche et 1 CAP Poissonnier) pour 38 marins pêcheurs et 10 poissonniers et 3 interventions de 6h pour 38 stagiaires de la formation Capitaine 200 Pêche,
- 12 interventions auprès des élèves de la formation initiale : cours théorique et visite créée (CAP1 et Seconde pêche). Ainsi que 2 travaux pratiques d'une heure ont été réalisés avec les classes de CAP1 et Seconde Pêche sur le poisson (qualité des produits à la débarque). Une note a été attribuée aux élèves à la fin de la séance.

3 autres interventions ont aussi été réalisées auprès de 67 étudiants pour :

- Intechmer : 1 intervention de 4h pour 12 étudiants en Licence professionnelle "Spécialisation Transformation et Commercialisation des produits de la Mer",
- Intechmer : 1 présentation du groupement et des démarches qualité pour 19 étudiants en DTSM (Diplôme de Technicien Supérieur de la Mer), dans le cadre d'une visite du Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin,

- ESIX Normandie : l'intervention de 3h pour les 36 étudiants en 3^{ème} année de formation d'Ingénieur en Agro-Alimentaire.

78 guides NFM de bonnes pratiques de pêche ont été diffusés auprès des marins pêcheurs en formation continue et des apprentis pêcheurs rencontrés au cours de l'ensemble des interventions de NFM au Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg (hors CAP poissonnier).

Travaux Amélioration des pratiques professionnelles, inscrits dans le cadre du PPC de l'OPBN

NFM a entrepris les travaux suivants dans le cadre d'une réponse à appel d'offre de l'OPBN, vis-à-vis de son Plan de Production et de Commercialisation 2014.

Diagnostic des pratiques de calibrage en criées

Analyses des pratiques actuelles, des attentes des acheteurs et des contraintes des criées et établissement de recommandations vis-à-vis des calibres du grondin rouge (en particulier 4.1 et 4.2), des calibres du bar (toutes tailles) et de la coquille Saint-Jacques (grosse ≥ 13 cm).

Diagnostic du respect de l'identification des raies et des roussettes en criées

Analyses des pratiques d'identification des différentes espèces de raies et de roussettes en criées, conduisant à l'établissement de recommandations et la mise en place de mesures de corrections avec les criées.



Définition d'une méthodologie de classification fraîcheur en criée pour quelques espèces

Réalisation de grilles de cotation fraîcheur spécifiques à la seiche, la baudroie et au congre et transmission de celles-ci aux criées pour un affichage et utilisation par les équipes de tri.

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR		SEICHE	
Cratères	Extra	A	B
Face dorsale	Pigmentation vive, marbrée et brillante ou adhésive	Bronze ternie	Pigmentation uniforme, rosâtre. Ot bien distinct
Face ventrale	Pigmentation blanche nacrée	Blanche cireuse	Blanc rosée.
Peau	Indur., adhérent à la chair	Adhérent à la chair	Fragile, n'adhérant plus
Œil	Clair, bombé, noir et brillant	Un peu opaque violet	Opaque, lila à blanc laiteux
Odeur	Fraîche	Neutre	D'œuf, moelle, d'huile
Photos			

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR		LOTTE / BAUDROIE	
Cratères	Extra	A	B
Texture/aspect de la chair	Parfaitement ferme, Blanc brillant	Ferme, Blanc mat	Molle et crème
Peau	Couleur vives, brillantes	Couleur sans éclat	Tanne, légèrement discolorée
Mucus	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux
Viscosité	Distinct, rouge vif	Contours définis, rouge foncé	Contours mal définis, rouge brun
Photos			

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR		CONGRE	
Cratères	E	A	B
Testons de la chair	Rigide, ferme (élastique)	Ferme	Molle
Chair (coups vifs)	Blanc nacré	Blanc mat	Beige
Peau	Pigmentation vive et brillante	Tanne à début de décoloration	Discolorée
Œil	Brillants, bombés	Scorifiés à peu et légèrement opaqués	Mat et opaque
Mucus	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Épais
Odeur	Marine	Nulle à présente	Soutenue (désagréable)
Photos			

Diagnostic et création d'indicateurs de performance pour la flotte Hauturière

NFM a entrepris en 2014 une analyse pluriannuelle (2008-2013) des données de captures et de vente en criée des chalutiers de plus de 18m. Les objectifs poursuivis sont :

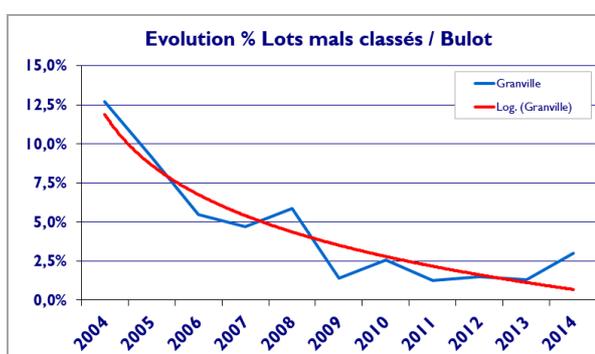
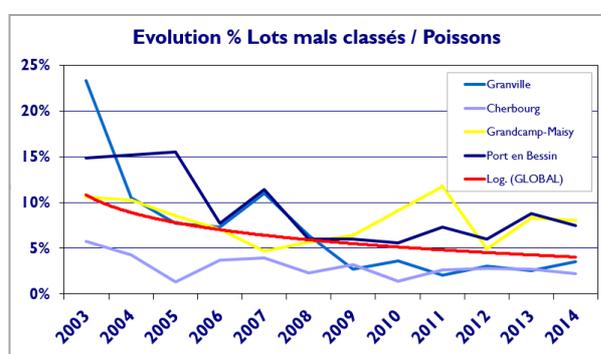
- La création d'indicateurs de suivi de type technique et économique en matière de valorisation des captures.
- La mise en corrélation des résultats économiques des navires, avec les niveaux d'équipements et les pratiques des navires.
- L'établissement de préconisations afin de permettre aux bateaux de rehausser leur niveau de valorisation.

Vérification en criée du respect de la qualification fraîcheur du poisson et de la présentation (aspect extérieur) du bulot

La mise en place d'un plan de contrôle en criées a conduit à la réalisation de 50 audits de suivi des tris dans les quatre criées de Basse-Normandie, dont 38 pour les poissons et 12 pour le bulot, ce qui représente un total de 9 207 lots audités ¹.

Résultats Tri Poisson	Criées	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre de lots mal classés*	Lots mal classés	
					2014	Evol. 14/13
	Granville	11	1694	59	3,5 ↗	+ 1,0
	Port en Bessin	11	3639	273	7,5 ↘	- 1,3
	Grandcamp-Maisy	4	765	61	8,0 ↘	- 0,3
	Cherbourg	12	2850	63	2,2 ↘	- 0,5
	TOTAL	38	8948	608	5,1 ↘	- 0,6

* lots non-conformes + lots permettant une extraction en qualité supérieure



Résultats Tri Bulot	Criée	Nombre Audits	Nombre Lots à la vente	Nombre Lots mal classés	Lots mal classés	
					2014	Evol. : 14/13
	Granville	12	259	9	3 % ↗	+1,7

Pour le poisson, on constate un pourcentage de lots mal classés proche de la barre des 5%, qui avait été dépassée pour la première fois depuis 2008, en 2013...

Granville et Cherbourg affichent toujours des taux faibles. La qualification du poisson y reste très satisfaisante, malgré une légère hausse pour cette première criée et si on exclut le cas du grondin rouge pour la seconde.

La situation des criées de Port en Bessin et Grandcamp-Maisy s'améliore, mais l'écart avec les criées de la Manche reste important. Il y conviendrait de :

- A Port en Bessin : de favoriser l'enregistrement des lots Extra lorsqu'ils le méritent, indépendamment de la présence d'un étiquetage spécifique apposé par les bateaux ou les équipes de tri.
- A Grandcamp-Maisy : d'accepter de qualifier en Extra une partie des lots glacés qui le méritent des quelques bateaux qui réalisent des marées de 24 à 48h et de déclasser en A les lots de pêche de la nuit non glacés, qui ne méritent pas l'Extra, en particulier pour certaines espèces fragiles.

Pour le bulot, les tendances sont à la hausse avec 3% de lots mal classés contre 1,3 % l'an passé en criée de Granville. La qualification reste très largement satisfaisante, mais une certaine sévérité a été constatée chez les agents. Les prix élevés et la recrudescence de lots présentant des vers, à partir de septembre 2014, ont probablement participé à ce résultat.

¹ Afin d'assurer de manière harmonisée la conduite de ces audits, le personnel du groupement se confronte au cours de visites de criées communes. En 2014, 2 calages ont ainsi été réalisés pour le poisson, sous la criée de Granville (avril et novembre).

B. Cahier des charges qualité

COQUILLAGES

Bulot de la Baie de Granville

NFM est engagé avec la CCI Centre et Sud Manche autour d'une charte Bulot permettant, aux acheteurs en criée de Granville, l'utilisation de la marque Baie de Granville.

Cette charte, repose sur l'application de la grille de cotation présentation bulot, pour laquelle NFM assure un suivi de la mise en application par le personnel de criée.

Les 12 audits réalisés en 2013 ont conduit à un faible taux de non-conformité (3%) et un niveau d'implication permettant d'assurer la bonne identification des bulots propres en « Baie de Granville ».

Ils ont représenté en 2014, 2 400 tonnes (-20%), soit la quasi-totalité (94%) des volumes commercialisés en criée de Granville.



Il convient par ailleurs de noter la réalisation par NFM de 14 contrôles du respect de la taille du bulot en criée de Granville pour 114 lots (+16%) pour 26 bateaux, vis-à-vis des règles communautaires et des engagements de professionnels :

- la proportion de bulots inférieurs à la taille réglementaire de 45mm représente en poids 0.7% des volumes, ce qui est en baisse par rapport à 2013 (-28%),

Coquille et Noix de Saint-Jacques Label Rouge

Saison 2013/2014

La saison 2013-14 a débuté le 03 décembre 2013 pour s'achever le 18 avril 2014.

Le fait marquant de cette saison a été la réouverture des zones 5 (Baie de Seine) et 9 (Hors Baie de Seine) fermées depuis la fin de saison 2010-11, pour cause d'ASP.

Ces 2 zones, de nouveau accessibles, ont engendré de très importantes débarques sur des laps de temps assez courts, n'entraînant cependant que peu de problématiques de commercialisation.

En effet, au contraire de l'an passé, la quasi absence de pêcheurs britanniques durant la fin de l'été et le début de l'automne ainsi qu'une qualité retrouvée des coquilles (rendement, présence du corail et taille importante des coquilles) ont permis une campagne très satisfaisante pour la coquille en général, mais aussi pour la coquille Label Rouge.



Tout ceci implique que le nombre d'adhérents producteurs a augmenté avec notamment le retour dans la démarche d'un navire grandcopais. Cette meilleure implication a eu pour conséquence directe une augmentation des tonnages de coquilles labélisables identifiées. (148 tonnes contre 123 tonnes la saison dernière)

Le prix moyen des coquilles « labélisables » est en augmentation très significative par rapport à la saison passée à **3,04 €/kg** (contre 2,61 €/kg). Cette augmentation est liée au pm moyen des coquilles taille 20 qui est passé de 2,27 €/kg à **2,83 €/kg**. Les grosses coquilles, très abondantes du fait de l'ouverture de zones fermées pendant plus de 2 ans, ont vu leur prix se tasser à **3,35€/ kg** contre 4,25 €/kg.

Par voie de conséquence, la plus-value engendrée par les grosses coquilles est moindre que l'an passé, mais reste cependant très intéressante à 0,41 €/kg. Celle des coquilles taille 20 ayant pratiquement doublée (+ 12 cts €/kg) par rapport à la saison précédente, la plus-value moyenne est supérieure à celle de l'an passé (+ 0,24 €/ kg contre + 0,18 €/kg)

L'arrivée de la société Habert dans la démarche, porte le nombre de mareyeurs à 5, dont un seul encore modestement engagé dans la noix label rouge. Ce nouvel arrivant a permis de garder les volumes de coquilles Saint-Jacques label Rouge à leur niveau de l'an passé (30 tonnes). Mais il est clair qu'on assiste à une érosion de la commercialisation en Label Rouge ; seuls 2 d'entre eux ont approché ou dépassé les 10 tonnes de coquilles Label Rouge commercialisées. L'adhérent cherbourgeois ne s'est pratiquement pas investi (440 kg) occasionnant ainsi l'arrêt de la démarche des producteurs cherbourgeois.

La noix label rouge, quant à elle, semble à bout de souffle, avec des volumes commercialisés insignifiants : les modifications attendues sur ce cahier des charges devraient cependant permettre de relancer la démarche.

La saison qui suit une année de surabondance (comme cela a été le cas en 2012-13) est toujours difficile. Cette campagne ne fait pas exception à la règle. Il n'a pas été aisé de trouver des coquilles Saint-Jacques label Rouge sur les étals malgré une campagne de communication toujours aussi intense, ce qui a sans doute permis à l'ensemble des coquilles de la région de bien se commercialiser malgré des apports très importants par moments.

Saison 2014/2015

La nouvelle saison qui débute s'annonçait moins importante en termes de quantité. Il semble que l'hiver long et froid qui a régné jusqu'au printemps 2012 ait eu pour conséquence une faible (ou absence) de ponte en mai et juin 2012. Ceci a entraîné un faible recrutement des coquilles pour la saison 2014, ainsi qu'un retard de croissance de ces coquilles. On pouvait s'attendre à de faibles volumes de coquilles débarquées, qu'elles soient ou non labélisables. Par contre, les Suivis Qualité ont laissé entrevoir une coquille d'une qualité exceptionnelle en termes de rendement et de corail.

Le mois de décembre est venu corroborer cet état de fait.

On note ainsi :

- un volume de coquilles labélisables en baisse de 50 % (26 tonnes)
- un prix moyen très élevé à 4,99 €/ kg en hausse de 55 %
- une plus-value équivalente (+ 19 cts €)

La fin de saison n'a guère été plus enthousiasmante. La Baie de Seine a été fermée fin janvier, conduisant la majorité des bateaux à interrompre la démarche. Les dernières ventes de Label sont intervenues dès début mars 2015 sur un volume global d'à peine 50 tonnes et une plus-value de +0,24€/kg.

Moule de pêche de Barfleur

Le Groupement Qualité NFM a participé à la prospection moules organisée par le CRPBN/IFREMER avec la participation des étudiants d'INTECHMER et des élèves du LMA afin d'évaluer l'indice de condition sur les gisements (moules de taille commercialisable). La prospection a été effectuée en mars (pour tous les gisements) et 2 prélèvements avant ouverture en mai et en juin ont été effectués (pour les 4 gisements).



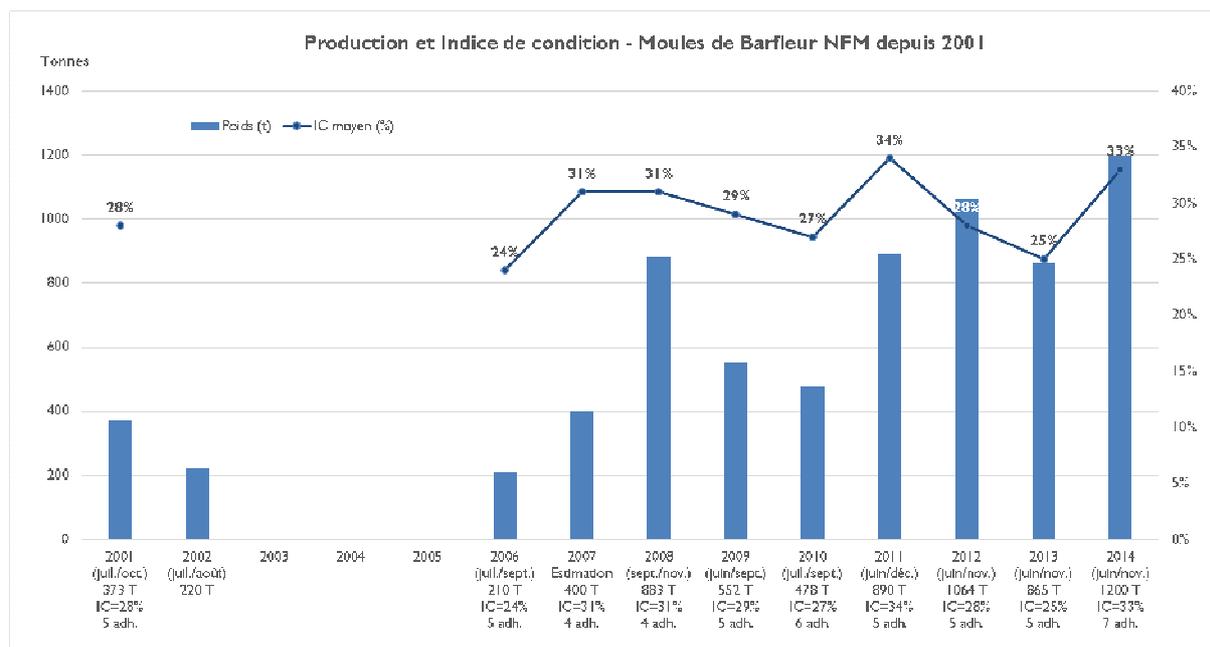
La saison de pêche des moules de Barfleur NFM en 2014 a été excellente, tant sur la qualité que sur l'abondance.

La campagne a duré 24 semaines avec une identification NFM dès l'ouverture des gisements (16 juin) et jusqu'à leur fermeture (28 novembre).

L'exploitation a été réalisée à 95% sur la zone dite Réville.

Deux pêcheurs Saint-Vaastais partageant le même local d'expédition, l'ENZO et le VALENSCILLIA ont rejoint la démarche, ce qui porte à 7 l'ensemble des adhérents, avec les habitués de Barfleur : AMI DE LA MER, CAP A L'AMONT, FRAVAL, JADE 2 et THORTEVALD 1.

Cette arrivée et l'abondance du gisement de Réville ont eu pour conséquence une hausse de 39% de la production NFM, qui atteint pour la première fois 1 200 tonnes !



La qualité a été exceptionnelle tant du point de vue externe (taille moyenne de 49mm pour un nombre moyen de moules par kg de 116, une coquille blonde et exempte d'épibiontes), qu'interne (chair majoritairement claire à orangée, de charnue à très charnue et une très faible présence de crabes). En particulier, il faut noter un indice de condition moyen très favorable : 33%.

41 contrôles et 77 suivis qualité ont été effectués durant la campagne, sans qu'aucune non-conformité ne soit enregistrée.

L'ensemble de ces éléments ne peut être que positif, dans un contexte où les moules de Barfleur se sont ouvertes cette année à des marchés plus lointains ; à la faveur des mortalités de moules d'élevage sur la côte Atlantique...

CRUSTACES

Homard du Cotentin et Jersey

La certification Pêche Durable MSC de cette pêcherie a été obtenue le 14 juin 2011 et février 2013 aura marqué le lancement de la démarche d'identification du Homard du Cotentin Pêche Durable MSC, via des bracelets élastiques imprimés.

L'année 2014 est donc la première année complète pour la démarche d'identification "MSC Cotentin/Jersey". Elle a mobilisé 11 pêcheurs (10 cotentinois et 1 jersiais).

La production globale commercialisée de homards MSC a été estimée à 36.5 tonnes ; en légère baisse apparente de 3% par rapport à 2013².

Cette estimation est obtenue à partir des volumes de sacs d'élastiques utilisés (133 sacs en 2014) et avec les données des halles à marée.

On y enregistre une plus-value pour les homards de taille 2 de 0,30 €/kg au Centre de Marée de Cherbourg Cotentin (1.1 tonnes) et de 0,12 €/kg à la Halle à Marée de Granville (5.9 T) ; ce qui montre une certaine implication des mareyeurs ; en particulier de ceux adhérents à NFM qui captent respectivement 58% et 35% des volumes de ces 2 criées.

Toutefois, la part des volumes identifiés en criée reste modeste :

- 14,1% des 42T de Granville ; 17,3% si on exclut les volumes jersiais (7,8T)
- 3,5% des 31,7T de Cherbourg ; mais 25,6% si on exclut les importants volumes (27,4T) issus des anglo-normands (guernesiais et anglais).

L'essentiel des homards identifiés est donc commercialisé en vente directe, ce qui laisse penser que les pêcheurs qui pratiquent ce mode de vente réussissent mieux à dynamiser leurs marchés avec la démarche que les mareyeurs...

Pour s'assurer du respect de l'usage des élastiques, NFM réalise un contrôle de la traçabilité auprès des navires adhérents, en croisant les données de production avec les données logbook recueillies auprès du CRPM et du Ministère de Jersey.

Aucune non-conformité n'a été relevée pour les navires normands. Un dépassement de volume a été constaté sur le navire jersiais engagé (identification de homards venant d'autres bateaux jersiais) ; ce qui a conduit ce navire à se retirer de la démarche.



POISSONS

Poissons de Ligne de Normandie

Le cahier des charges Poisson de ligne Extra concerne la Manche (Cherbourg) et le Calvados (Port en Bessin³), le bar et le lieu ainsi que quelques pièces de divers : turbot, barbue, cabillaud...

Bar de Ligne Extra

En 2014, 8 pêcheurs (6 sur la côte Est du Cotentin et 2 à Port-en-Bessin) se sont impliqués dans la démarche "Poisson de ligne NFM".

La production globale de bars de ligne identifiés (toutes tailles confondues) est passée de 28 tonnes en 2013 à 26.9 tonnes en 2014 soit une baisse de 4%.

On note une diminution générale des débarques de poissons estampillés dans les 2 criées (Cherbourg, -3% et Port-en-Bessin, -9%). Un pêcheur de Port en Bessin a pris sa retraite.



² L'évaluation des volumes 2013, inclut les 2 premiers mois de 2014. L'évaluation 2014 inclut mars à déc. 2014.

³ A Port-en-bessin, les ligneurs sont tous adhérents à NFM ce qui empêche les comparaisons de prix.

Les captures en Manche ont été optimales en janvier, juillet et en décembre et pour le Calvados, en avril et en juin.

En 2014, le prix moyen du bar de ligne NFM progressé à Cherbourg (16.54€/kg contre 15.86€/kg en 2013, soit +4%) ainsi qu'à Port-en-Bessin (17.96€/kg contre 17.73€/kg en 2013, soit +1%) par rapport à l'année précédente. Pour les deux ports, les prix moyen de toutes les tailles sont en augmentation (seule une baisse de 8% pour les gros individus est constatée à Cherbourg).

A Port-en-Bessin, l'absence de bars de ligne non pinsés, liée au fait que tous les bateaux y pratiquant régulièrement la ligne sont adhérents au Groupement, ne permet pas de calculer la plus-value moyenne par taille pour les bars NFM.

A Cherbourg, la plus-value a enregistré une hausse de +21% (0.60 €/kg) par rapport à 2013 (0.50 €/kg) ; celle-ci a progressé pour toutes les tailles sauf pour la taille 20 (-3%).

A Cherbourg, 29 acheteurs se sont approvisionnés en bars de ligne NFM (22.9 tonnes) au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin en 2014. Les principaux acheteurs (83% des volumes) de bars de ligne NFM sont localisés en Basse-Normandie (70% des volumes en Manche et 13% pour le Calvados).

A Port-en-Bessin, 30 acheteurs se sont approvisionnés en bars de ligne NFM à la criée de Port-en-Bessin en 2014, mais seuls 10 achètent plus de 100 kg par an. La très grande majorité des acheteurs de bars de ligne NFM est localisée dans le Calvados (47,5 % des volumes), qui détrône pour la première fois la Manche (41,1 %).

Les suivis qualité ont concerné 51 débarques dont 45 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 6 à la Halle à Marée de Port-en-Bessin. Aucune réclamation mareyeur n'a été enregistrée.

Lieu de Ligne Extra

La production de lieus de ligne identifiés NFM (toutes tailles confondues) en 2014 a été de 10.7 tonnes (-51% par rapport à 2013) dont 8 tonnes à Cherbourg (-57%) et 2.7 tonnes à Port-en-Bessin (-28%).

Le prix moyen est en hausse dans les 2 ports bas-normands. +18% à Cherbourg (4.81€/kg contre 4.08€/kg en 2013) et +17% à Port-en-Bessin (5.93€/kg contre 5.08€/kg en 2013). Cette hausse a été observée pour les tailles 10, 20 et 30 à Cherbourg (-5% pour la taille 40).

A Cherbourg, la plus-value moyenne a fortement augmenté (+520%) par rapport à l'année précédente (0.31€/kg contre 0.05€/kg en 2013). Cette hausse a été observée pour toutes les tailles. Pour les mêmes raisons que pour le bar, la plus-value des lieus NFM n'a pu être calculée à Port en Bessin.

A Cherbourg, 27 acheteurs se sont approvisionnés en lieus de ligne NFM (8 tonnes) au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin en 2014. Les principaux acheteurs (71% des volumes) de lieus de ligne NFM sont localisés en Basse-Normandie (36 % des volumes en Manche et 35 % pour le Calvados).

A Port en Bessin, 76 % des achats sont réalisés par des mareyeurs issus du Calvados, 12 % de la Manche et 9 % de Seine Maritime.

Les suivis qualité ont concerné, 8 débarques à Cherbourg (4 en 2013) sans qu'aucune non-conformité ne soit relevée, ni qu'aucune réclamation mareyeur ne soit parvenue. Seule une modification avant-vente a été nécessaire sur un lot de lieus T3 dont il manquait la mention NFM sur le catalogue de vente.



Autres poissons de Ligne Extra

Les prises accessoires Poisson de ligne NFM concernent exclusivement Cherbourg.

Elles ont représenté 460 kg en 2014. Les principales espèces concernées sont : le turbot (163 kg), le cabillaud (87.8 kg) et la daurade royale (57 kg).



Poissons Extra en criée

La production de poissons Extra pinsés pour les 3 criées bas-normande a repris un peu de couleurs, passant de 4,3 tonnes en 2013 à 7,1 tonnes en 2014.

Cette reprise fait suite à la mise en place d'un nouveau partenariat avec France Filière Pêche.

A l'occasion de celui-ci, les pin's d'identification ont été revus afin d'intégrer une face dédiée à la marque Pavillon France, au verso, et de regrouper et harmoniser les faces précédentes, au recto.

Le changement de pin's, la définition et la signature tripartite de nouvelles chartes de qualité NFM et PF définissant les règles d'identification et les principes du partenariat entre NFM, les criées et Pavillon France ont été entrepris sur le premier semestre 2014.

L'une après l'autre, en commençant par Granville au mois de mai, les criées ont donc initié cette nouvelle démarche, pionnière à l'échelle française.

Les principaux résultats à l'échelle de chacune des criées sont relatés ci-après :

- Granville : 3 617kg dont 3 369kg NFM-PF, à partir de mai 2014,
- Cherbourg : 2 096kg NFM-PF à partir d'octobre 2014,
- Port en Bessin : 1 365kg à partir de mai 2014 dont 317kg pinsés par Copéport.

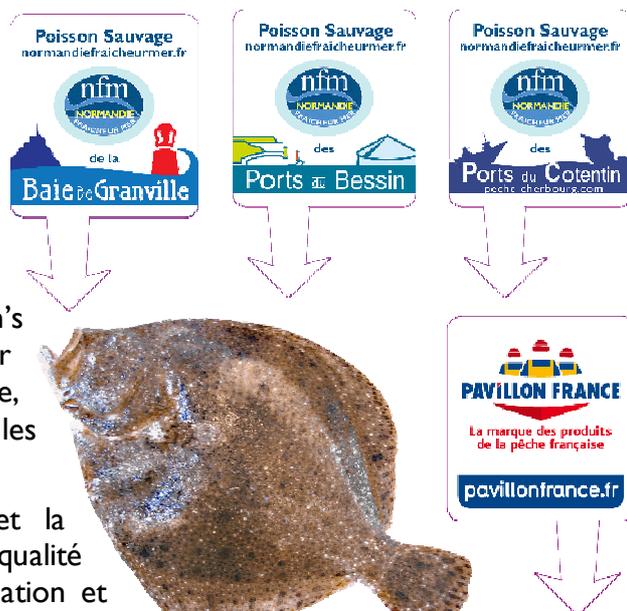
Les trois principales espèces concernées sont :

- Dorade Grise : 3 157kg essentiellement à Granville,
- Bar : 2 752kg à la fois sur Cherbourg et Port en Bessin,
- Turbot : 889kg essentiellement sur Port en Bessin.

D'autres espèces ont également été concernées, mais en quantités anecdotiques : Cabillaud (143kg), Barbue (88kg), Sole (44kg), Lieu jaune (13kg) et Saint-Pierre (12kg).

Une valorisation n'a pu être calculée que pour la Dorade grise à Granville, la seule espèce à bénéficier d'apports assez réguliers depuis plusieurs années ce qui favorise l'établissement d'un marché : la dorade pinsée y est ainsi valorisée à hauteur de +0,51€/kg en 2014 ; soit 55% de plus qu'en 2013 avec 0,33 €/kg.

Pour 2015, il semble que le partenariat France Filière Pêche, qui apporte un financement du pinsage en criée, conduise à dynamiser la démarche !



Maquereau de « Trouville »⁴

L'année 2014 a vu un démarrage très tardif de la saison de pêche du maquereau, ce qui a entraîné un certain désintérêt sur le projet d'identification du Maquereau de Trouville.



En concertation avec quelques professionnels, dont quelques mareyeurs, le projet de cahier des charges maquereau a toutefois évolué sur un contenu quasi-finalisé.

Il s'articule ainsi toujours autour des principaux points suivants :

- Pêche au chalut pélagique, en Manche Est
- Poisson de qualité Extra selon grille NFM à la 1^{ère} Vente : parfaitement rigide / chair très ferme / couleurs irisées / ventre blanc,
- Taille 10 (> 500 g) et 20 (200g à 500g) calibré à bord ou en criée,
- Conditionné à bord en coffre de criée de 15 kg maxi, ou caisse poly de 6kg maxi,
- Glaçage en mélange à bord ou immédiatement à la débarque,
- 1^{er} commercialisation et expédition mareyeur, au maximum le lendemain de la débarque.

Le cahier des charges devrait être mis en œuvre en 2015, sauf défaut de mobilisation des professionnels, et en particulier des mareyeurs concernés.

TOUS PRODUITS DE LA PECHE

Marque nationale : Pavillon France

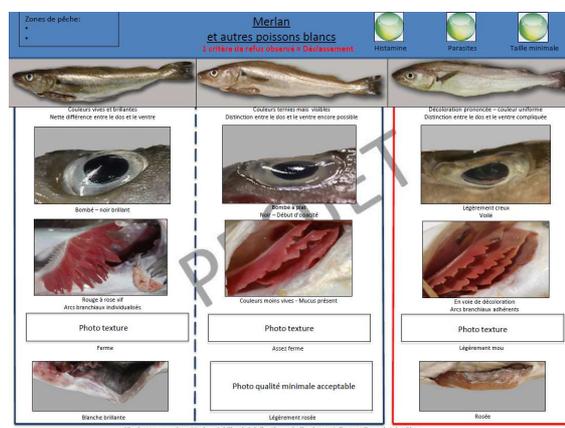
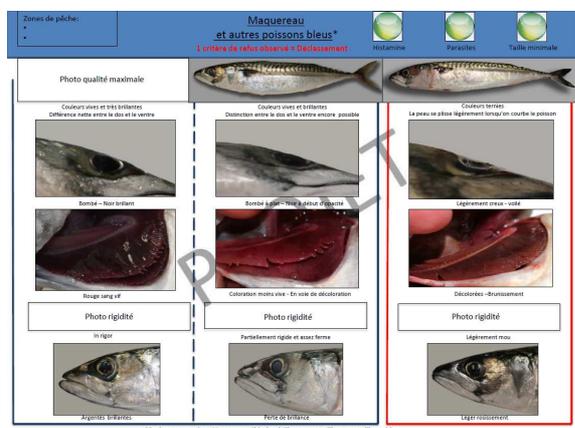
En partenariat avec l'association France Filière Pêche, NFM a poursuivi en 2014 un contrôle interne de la marque PF, pour ses mareyeurs adhérents, utilisateurs de la marque collective nationale Pavillon France (PF).

Ce dispositif permet à ces derniers de ne pas être contrôlés directement par l'organisme certificateur.

Selon le plan de contrôle défini avec FFP, 2 mareyeurs NFM ont été audités en 2014.



Fort de son expérience sur les grilles de cotation, NFM a collaboré parallèlement avec FFP en 2014 à la conception et l'élaboration de fiches d'agrèage mareyage et points de vente, qui devraient venir compléter le règlement d'usage de la marque Pavillon France.



⁴ NB : La société Eolien Offshore du Calvados a apporté un soutien financier pour la réalisation de ce travail.

C. Valorisation des sous-produits coquilliers en amendement calcique agricole : Etude ValCoqAgri

L'année 2014 a été consacrée aux phases 3 et 4 du projet ValCoqAgri, à savoir l'élaboration d'une charte d'usage et la définition de schémas organisationnels.

La charte d'usage a fait l'objet d'un consensus technique dès la fin du premier semestre 2014, autant des partenaires du projet ValCoqAgri (CA 14 et 50, CRC, Sileban et NFM) que des services administratifs des collectivités et de l'Etat : ARS, DDPP, DREAL...

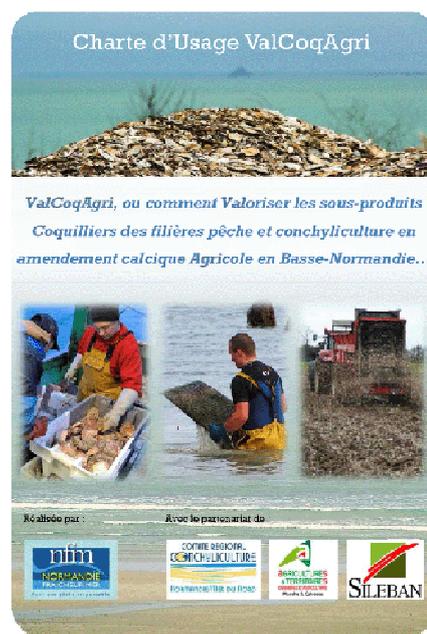
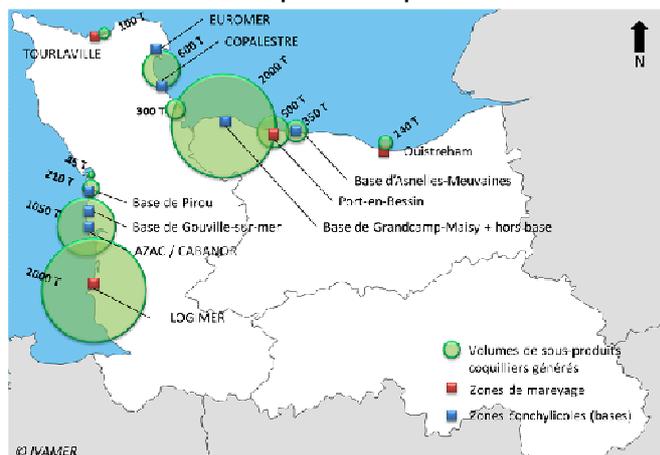
Celle-ci définit les conditions pratiques de traitement et d'usage des sous-produits coquilliers par les 3 filières professionnelles (pêche, conchylicole et agricole), dans le respect des enjeux environnementaux ; et en particulier :

- L'utilisation de sous-produits coquilliers broyés, dans un calibre inférieur à 8cm, et inertes, c'est-à-dire sans présence de chair,
- Le stockage, sans amoncellements excessifs, en volume et en durée, sur des sites de stockage appropriés et en champs, éloignés des habitations, des voies publiques et des points liés à l'eau (fossés, berges, puits, forages, etc...),
- Des transports, courts et rapides, hors dimanche et jours fériés, après évacuation des écoulements éventuels, pour éviter ceux-ci lors du transport sur les routes empruntées.

La validation de celle-ci a nécessité toutefois, de longs échanges ultérieurs jusqu'à l'ajout d'une condition organisationnelle préconisant la fourniture gratuite des sous-produits coquilliers. Intervenue début 2015, la signature de la charte a pu être officiellement réalisée à l'occasion du Salon International de l'Agriculture (SIA) en présence des représentants de l'ensemble des partenaires, des collectivités et du Préfet de Région.

Quelque peu retardés par le contretemps lié à la finalisation de la charte, les travaux relatifs à la définition des schémas organisationnels ont débuté au dernier trimestre 2014.

Ils ont débuté en septembre par la réalisation de réunions d'échanges entre professionnels



(mareyeurs, conchyliculteurs et agriculteurs), sur les 3 différentes façades concernées : Ouest-Cotentin, Nord-Est Cotentin et Bessin.

Réalisés par Ivamer, ils se sont poursuivis jusqu'en mars 2015, au travers de réunions sur le terrain et de nombreux échanges, jusqu'à la définition de schémas organisationnels et de préconisations pour chacun des 10 secteurs géographiques de production des sous-produits coquilliers.

III. DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE

A. Ecolabel Français

FranceAgriMer pilote depuis 6 ans le projet d'écolabel français, inscrit dans la loi grenelle II.

Après un long travail de rédaction d'un référentiel, auquel NFM avait participé, la Commission de l'écolabel des produits de la pêche maritime, nommée par FranceAgriMer en 2012, avait finalisé celui-ci en 2013.



Après une phase de consultation publique menée sur 2013 et 2014, FranceAgriMer a officiellement lancé l'écolabel public, à l'occasion du SIA 2015.

Des contacts ont été entrepris dès le début d'année 2015 avec FranceAgriMer, afin d'étudier l'opportunité de ce nouvel écolabel...

B. Ecolabellisation MSC de Pêcheries Régionales

Depuis fin 2007, NFM accompagne le CRPM de Basse-Normandie, dans ses démarches d'écolabellisation des pêcheries régionales via le seul écolabel disponible et reconnu internationalement : l'écolabel « Pêche Durable » du Marine Stewardship Council (MSC).

Pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey

La pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey est certifiée Pêche Durable MSC depuis 2011.

Depuis 2012, NFM assiste le CRPM dans le suivi annuel par l'organisme certificateur MEP de cette certification.

L'audit annuel de surveillance de 2014 a conforté la certification de la pêcherie. Il a même permis de lever les 4 conditions émises lors du processus initial d'évaluation, ce qui doit permettre d'entrer dans un processus simplifié.



Le processus « allégé » devrait être effectif dès la dernière année de suivi (2015), ainsi que pour l'audit de réévaluation.

Celui-ci devrait être entrepris aussi dès 2015 ; l'objectif d'un renouvellement de la certification ayant été approuvé par les pêcheurs professionnels d'ici à l'échéance de juin 2016.

Pêcherie de Bulot de la Baie de Granville

La pêcherie de bulot est officiellement entrée en certification en juin 2014.

En amont et tout au long de l'année, NFM a apporté une assistance au CRPM de Basse-Normandie afin de préparer la notification d'entrée en certification, puis de répondre aux questions des membres de l'équipe d'évaluation de l'organisme certificateur MEP (MacAllister Elliot and Partners) ; en particulier lors de la rencontre des parties prenantes, les 8, 9 et 10 juillet.



Cette assistance s'est notamment traduite par :

- L'animation d'échanges avec les professionnels bulotiers au cours des réunions de Commission du CRPM,
- L'organisation de la rencontre de l'équipe d'évaluation avec les parties prenantes (photo ci-dessus),

L'ensemble de ces travaux a conduit l'équipe d'évaluation à élaborer un rapport préliminaire, qui n'a été transmis par MEP qu'en fin d'année.

Celui-ci est globalement positif, puisqu'aucun élément ne viendrait faire obstacle à l'obtention de la certification, prévue à la fin du 1^{er} semestre 2015.

Toutefois 4 conditions y sont relevées, ce qui nécessite sur 2015 de définir un plan d'action, similaire à celui qui avait été entrepris pour le homard.

Travaux d'Ecolabellisation inscrits dans le cadre du PPC de l'OPBN

NFM a entrepris les travaux suivants dans le cadre d'une réponse à appel d'offre de l'OPBN, vis-à-vis de son Plan de Production et de Commercialisation 2014.

Etudier l'opportunité de certification MSC de la pêcherie de coquille Saint-Jacques

NFM a entrepris la conduite d'une analyse et d'une synthèse des travaux conduits sur le sujet en France et à l'étranger. En particulier ont été étudiés les rapports de pré-évaluation et d'évaluation MSC des pêcheries de coquilles et pétoncles existant, afin de recenser les conditions requises à un aboutissement favorable d'une certification.

Ce travail doit conduire à déterminer la faisabilité de la certification (atouts, faiblesses) au regard des 3 principes du référentiel MSC et d'établir des préconisations.

Une attention particulière a été portée sur la problématique essentielle de l'impact environnemental de l'engin de pêche : la drague.

Etudier l'opportunité de certification MSC de la pêcherie de dorade grise

NFM a entrepris la conduite d'une analyse et d'une synthèse des travaux d'études réalisés sur la pêcherie de dorade grise au chalut pélagique ou 4 panneaux en Manche.

Ce travail doit conduire à déterminer la faisabilité de la certification (atouts, faiblesses) au regard des 3 principes du référentiel MSC et d'établir des préconisations.

IV. PROMOTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DE BASSE-NORMANDIE

A. Positionnement Marketing du Groupement et de la Marque NFM

Les actions de communication du groupement NFM sont distinguées de celles de la marque collective NFM. Elles s'appuient sur l'utilisation des logos suivants :



Le Logo Groupement

Valorisation du Métier

Les valeurs du groupement :

- Sérieux
- Professionnalisme
- Pêche responsable

Son utilisation :

- Représentation du Groupement Qualité,
- Promotion générique des produits de la pêche normande et du métier de pêcheur.



Le logo Marque

Valorisation des Produits

Les valeurs de la marque :

- Fraîcheur
- Qualité
- Origine

Son utilisation :

- Représentation de la Marque Collective,
- Promotion spécifique des produits NFM.

B. Promotion Générique des Produits de la Pêche Régionale et du Métier de Pêcheur

Données de production de la pêche de Normandie

Afin de pouvoir réaliser une bonne mise en valeur des spécificités de la pêche de Normandie et de l'importance de celle-ci au regard des autres régions de production française, NFM a élaboré en 2014 un important travail de traitement et de mise en valeur des données de captures 2012 des deux régions normandes.

La Normandie en ressort comme la 2^{de} région de pêche maritime française ; la 1^{ère} pour les coquillages, pour lesquels les 2/3 de la pêche française est issue de Normandie !



Insertions publicitaires presse

5 insertions publicitaires ont été réalisées dans des supports de presse professionnelle, pour promouvoir la pêche régionale :

- Annuaire Panorama Produits de la Mer
- Magazine Mer et Tendance
- Calendrier des Poissonniers SCAPP
- Guide Restaurants du Calvados
- Magazine Produits de la Mer Oct / Nov



Journal professionnel NFM : le Journal de Bord

Le journal professionnel du groupement NFM a fait l'objet de **3 parutions en 2014** : en mars, juin et novembre.

Sa rédaction, sa mise en page, son impression et sa diffusion papier sont assurées en interne.

Il est adressé à tous les opérateurs de la filière pêche de Basse-Normandie : aux pêcheurs, mareyeurs, criées, poissonneries et GMS, ainsi qu'aux structures professionnelles et aux collectivités.

Téléchargeable sur le site internet de NFM, il est également adressé aux journalistes des magazines de presse spécialisés dans les produits de la mer (PDM, Linéaires, Les Marchés, Poisson Magazine, Le Marin...).



Vidéos sur les pêcheries régionales

NFM a mis en valeur en 2014 l'ensemble des vidéos réalisées en partenariat avec la chaîne de télévision régionale Normandie TV, au travers de la réalisation d'une vidéo d'accueil pour la chaîne Youtube de NFM. Intitulée « Toute la pêche de Normandie en 8 minutes », la vidéo met en avant les ports, les hommes, les lieux de pêche, les techniques, le travail des pêcheurs, les produits et leur qualité.



Site Youtube NFM

Cette nouvelle vidéo a rejoint les 10 vidéos déjà réalisées entre 2008 et 2012, sur la chaîne Youtube de NFM.

Avec les reportages télévisés consacrés aux produits de la pêche normands, les vidéos de la chaîne Youtube de NFM ont totalisé 211 204 vues en 2014 ; soit une hausse de +29,4%.



Page Facebook NFM

Depuis le 1^{er} février 2011, les actualités du groupement sont régulièrement relayées sur la page Facebook NFM.

D'autres actualités relatives au monde de la pêche et un jeu régulier de reconnaissance d'espèce y sont également relayés ou animés.

Avec 34 576 contacts et 364 « J'aime » en 2014, la page Facebook NFM enregistre une progression de 14% et 70% respectivement.



Site Internet NFM

En ligne depuis juin 2013, le nouveau site Internet NFM, www.normandiefraicheurmer.fr enregistre une évolution très positive de sa consultation (+153%).

Pour l'année 2014, le nombre de visites atteint 108 800, soit un niveau équivalent à 2013, qui bénéficiait encore de la visibilité et du référencement du précédent site.

Le contenu du site Internet a fait l'objet d'un enrichissement, afin d'y intégrer :

- des données chiffrées pour chaque espèce : tonnage, valeur, importance relative...
- des nouvelles recettes
- des nouveaux conseils de préparation
- des articles d'information
- des affiches téléchargeables...

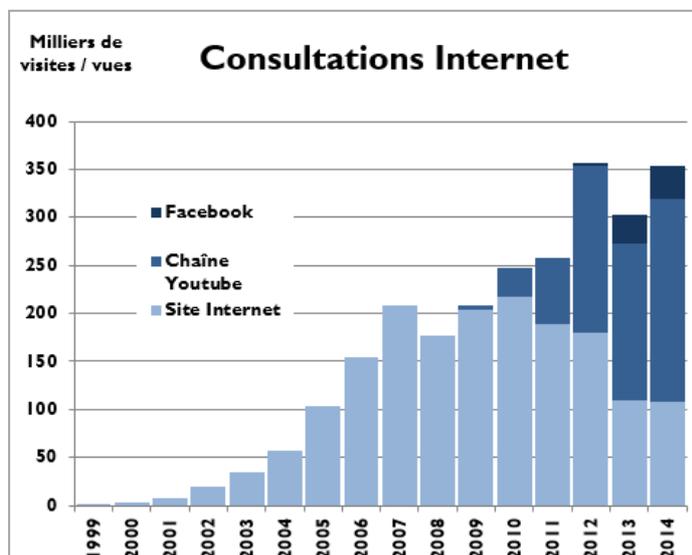
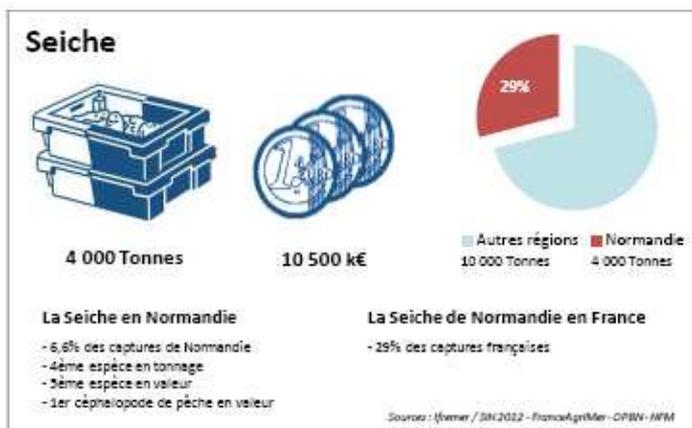
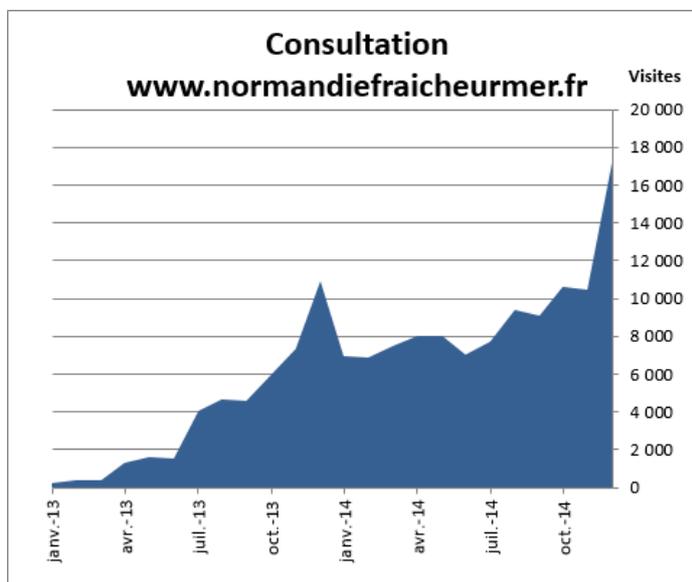
Enfin, pour améliorer la visibilité du site, une version responsive design a été développée sur la fin d'année 2014.

Sa mise en ligne en 2015 permettra une bonne ergonomie de lecture du site Internet sur les nouveaux écrans de lecture : tablettes tactiles et smartphones.

Visibilité globale Internet

354 000 contacts ont été enregistrés en 2014, soit une hausse de 17%, compensant la baisse de 2013.

L'importance croissante des modules sociaux, Facebook et Youtube, ressort à nouveau de l'ensemble de ces statistiques de consultation.



Newsletter NFM

Pour relater l'ensemble des actions de communication réalisées et les meilleures retombées médiatiques obtenues, NFM a diffusé 12 newsletters en 2014, auprès des professionnels de la filière pêche et de la presse.



NEWSLETTER

Pour être informés plus rapidement de toutes nos infos, visitez notre page [facebook](#)

La Belle, Blonde et Sauvage Moule de Barfleur, sur les antennes de Nostalgie Casn, NRJ Casn et NRJ Cherbourg !

Sur chacune de ces stations et pour un total de 140 spots / station, 3 spots différents se succèdent quotidiennement, depuis le 23 juillet et jusqu'au 09 août.

Ces spots mettent en avant 3 recettes différentes de Moules de Barfleur :

- Moule de Barfleur à la normande
- Landaise de Moules de Barfleur, chutney de pomme au cidre, crème de camembert
- Moule de Barfleur au pesto de coriandre

Ces recettes ou vous ouvrez retrouvez sur le site Internet de NFM



Cliquez sur la vignette pour accéder au spot Moule de Barfleur au pesto de coriandre

Cette campagne radio est cofinancée par les collectivités de Basse-Normandie : CRBN, DG30, CG14

Retour sur la Moule de Barfleur au JT de TF1.

Reportage du 17 juillet à 13h40 :

Un reportage court mais efficace, où au même les balais en vacances dans la Manche semblent accrocher nos belles blondes de Barfleur. Paroles de connaisseurs :

Cliquez sur la vignette pour accéder au reportage



Le journal de 13h. Les moules de Barfleur régaler les vacanciers normands

Fête du Maquereau de Trouville,

Samedi 2 et Dimanche 3 août

La ville de Trouville met l'honneur à ses sèches et à son poisson roi, le flambant Maquereau de Trouville, qui sera grillé lors du repas du samedi soir.

A voir sur place, la vidéo NFM consacrée à la pêche du [Maquereau de Trouville](#) et à l'embarquer des fiches recettes maquereau NFM et PPP :

Cliquez sur la vignette pour accéder au programme de la manifestation




NEWSLETTER

Pour être informés de toutes nos infos, visitez notre page [facebook](#)

La Moule de Barfleur sur les étals depuis hier !

La saison a commencé avec une première pêche dans la nuit de dimanche à lundi.

Le temps de passer les moules en bassin de dessalage et de les livrer en magasin, c'est hier qu'on pouvait commencer à les déguster...

Avec un taux de chair de 30% dès l'ouverture, les moules de Barfleur respectent leur slogan. Elles sont toujours aussi « Belles, Blondes et Sauvages ! »

Suivez les liens :

- Pour accéder au [Communiqué de Presse d'ouverture](#)
- Pour en savoir plus sur la [Moule de Barfleur](#)




NEWSLETTER

Pour être informés de toutes nos infos, visitez notre page [facebook](#)

Le Journal de Bord NFM n°15

A lire dans ce numéro :

- Des bracelets d'identification sur 25% des homards du Cotentin
- Pêche Durable MSC
- Entrée en certification MSC du Bulot de la Baie de Granville
- Retour sur la Blonde de Barfleur !
- Moins de Bar de ligne du Cotentin, mais prix en hausse !
- Bénédiction du Njörd, à Barfleur
- Le Bar de Ligne de Normandie au menu de Barack OBAMA et de François HOLLANDE !

Pour accéder au Journal de Bord n°15, cliquez sur la vignette



Cliquez sur la vignette de droite pour accéder à la vidéo



NEWSLETTER

Pour être informés plus rapidement de toutes nos infos, visitez notre page [facebook](#)

2 nouvelles fiches recettes en poissonneries,

A retrouver ces jours-ci dans 140 poissonneries de Basse-Normandie

- Moule de Barfleur au pesto de coriandre
- Maquereau grillé en bruschetta

Cliquez sur les vignettes pour accéder aux fiches recettes



Nouveaux livrets recettes pour 2 Produits Stars NFM,

Diffusion par les opérateurs NFM auprès de leurs clients :

- Moules de Barfleur
- Bulot de la Baie de Granville

Cliquez sur les vignettes pour accéder aux livrets recettes




NEWSLETTER

Pour être informés de toutes nos infos, visitez notre page [facebook](#)

Juin en pince pour le Homard du Cotentin ...

Les casseurs normands ont eu raison de parier sur la durabilité de leur pêche.

A l'heure de la campagne de pêche bot son plein, les eaux basses du Cotentin regorgent de homards !

Alors n'attendez pas pour déguster ce délicieux crustacé. La fête, c'est en ce moment... et à prix d'ami ! Bien loin des prix des fêtes de fin d'année...

Suivez les liens :

- Pour accéder au [Communiqué de Presse](#)
- Pour en savoir plus sur le [Homard du Cotentin](#)



Animations, Manifestations et Salons

Nouveau support de communication NFM

Pour une utilisation sur les différents salons et manifestations, NFM a édité quatre roll-up :



Salon International de l'Agriculture – Stand Normandie

Paris – Parc des Expositions – Hall 7.2

NFM a fourni une partie des produits de la pêche destinés aux animations culinaires du piano des chefs du stand régional de l'IRQUA Normandie, tout au long de la semaine du SIA.

Une animation du piano des chefs a aussi été assurée, lors des 2 journées consacrées aux produits de la pêche : une journée coquillage et une journée poisson.

Le SIA a ainsi permis de mettre l'accent sur des espèces importantes de la région : coquille Saint-Jacques Label Rouge, Bulot de la Baie de Granville, praire, calamar, grondin rouge, dorade et merlan.

NB : Une première bien appréciée : une animation découverte des espèces et des techniques de la pêche y a aussi été réalisée, avec les roll-up édité.

Salon International de l'Agriculture – Stand Pavillon France

Paris – Parc des Expositions – Hall 4

NFM a animé l'espace régional du stand Pavillon France, lors de la journée du 26 février consacrée à la Normandie.

Un étal de produits de la pêche normande y était installé et des dégustations produits se sont échelonnées toute la journée. Les visiteurs ont également pu s'y approvisionner en fiches recettes, distribuées notamment par A. MARIE, mécanicienne du Jérémie-Teddie (Port en Bessin).



Manifestations Maritimes Régionales



Toute la Mer sur un Plateau
Granville

Le Goût du Large
Port en Bessin

Fête de la Coquille
Grandcamp-Maisy

Pour ces 3 manifestations, NFM a animé un espace spécifique.

A Granville l'espace était intégré pour la seconde année à un espace collectif, rassemblant NFM, le CRPM, le SMEL, le CRC, le LMA Cherbourg et Intechmer.

Le stand animé par NFM en partenariat avec le SMEL et le CRPM, a été consacré aux travaux conduits sur les raies. 4 panneaux d'expo ont été réalisés pour cela : biologie, espèces, travaux de recherche, résultats et perspectives de gestion.



Les panneaux d'expo réalisés en 2013 sur la coquille Saint-Jacques ont fait l'objet d'un espace dédié sur les quais de Port en Bessin.

Sur chacune des manifestations, NFM a participé à la théâtralisation des murs des criées et de nombreuses fiches recettes NFM ont été une nouvelle fois distribuées.

Enfin, dans le cadre d'un partenariat avec FFP, NFM a contribué à la mise en valeur de la marque Pavillon France sur ses différents stands.



Autres manifestations ou animations / partenariat fournitures de produits

Partenariat PLV	Partenariats produits / financiers
<ul style="list-style-type: none"> - Défi des ports de pêche / équipages Normands - Fête de la coquille d'Ouistreham - Fête de la coquille de Villers sur Mer - Fête du Maquereau de Trouville 	<ul style="list-style-type: none"> - Festival Toute la Mer sur un Plateau : Bulot, praire, coquilles et divers poissons - Fête du Terroir et de la Mer : Bulot - Festival des Voiles de Travail du Pays Granvillais - Journée Gourmande Place St-Sauveur de Caen

Diffusion en poissonnerie de Fiches Recettes

En 2014, NFM a poursuivi sa diffusion de fiches recettes, en fonction de la saisonnalité des espèces, dans près de 140 poissonneries et GMS de Basse-Normandie.

6 envois de fiches recettes ont été réalisés, suivant ce calendrier :

Février	Avril	Juin	Août	Octobre	Décembre
Bar Lieu	Grondin Seiche	Araignée Plie	Moule Maquereau	Congre Tacaud <i>Coquille / Praire</i>	Coquille Dorade grise

Pour assurer cette diffusion, une série de 12 nouvelles fiches recettes a été éditée (en gras), auxquelles ont été ajoutés des stocks restants d'anciennes fiches (en italique).



Partenariat France Bleu Basse-Normandie / Emissions Grain de Sel

10 émissions ont à nouveau été réalisées tout au long de l'année, les premiers jeudi du mois :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
Raie	Dorade	Merlan	Bulot	Plie
Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Moule	Rouget-barbet	Tacaud	Calamar	Coquille



Campagnes publicitaires radio

Pour la coquille et le bulot, les volumes et les prix de l'année 2014 n'ont pas justifié la réalisation de campagne de communication radio que ce soit en local ou en national.

NFM n'a donc réalisé en 2014 qu'une seule campagne régionale de communication radio, pour promouvoir la moule de pêche de Barfleur en pleine saison de pêche.

Espèces	Période	Spots	Réseau
Moule de Barfleur	23 juil. Au 09 août	160 / station	Nostalgie Caen NRJ Caen et Cherbourg

Pour l'occasion 3 spots diffusés en alternance ont été enregistrés. Au-delà de mettre en avant la moule de Barfleur, par le biais des 3 recettes différentes proposées, ceux-ci renvoyaient les auditeurs vers les autres recettes du site Internet de NFM.

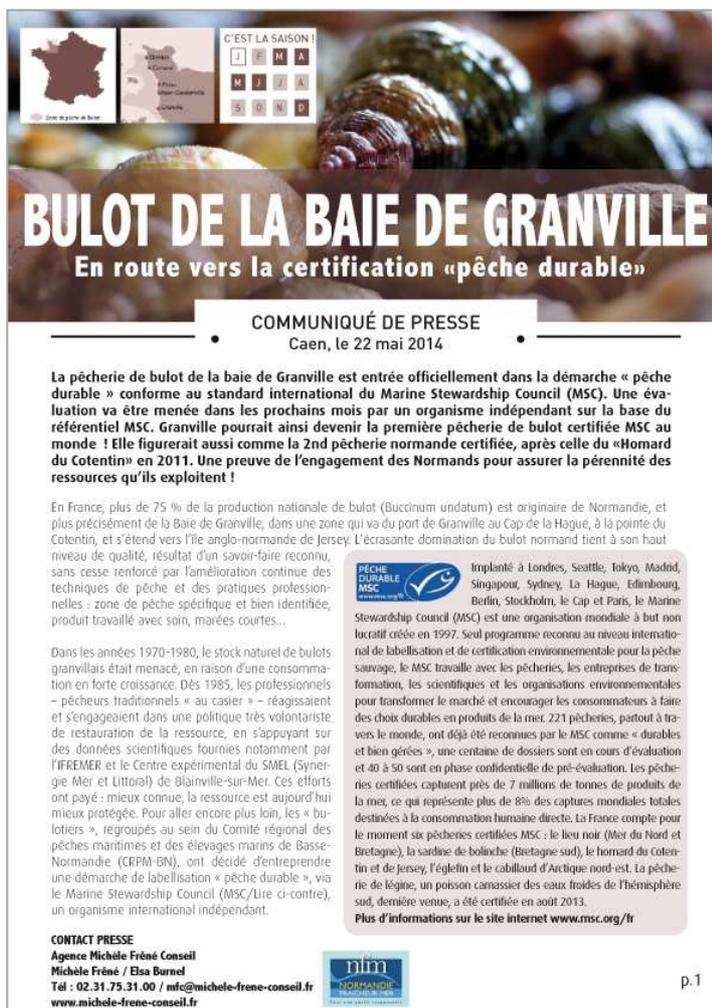
C. Relations presse et retombées médiatiques

Actions de relation presse

Les actions de relation-presse, menées avec l'appui du cabinet Michèle Fréné Conseil, ont notamment donné lieu à la réalisation de 5 dossiers ou communiqués de presse, pour :

- le Bulot de la Baie de Granville, pour annoncer l'entrée en certification « pêche Durable » MSC, en mai
- la Moule de Barfleur, à l'ouverture de saison en juin,
- la Coquille Saint-Jacques, pour l'ouverture d'octobre et celle de la Baie de Seine.
- le Homard du Cotentin, lors de la pleine période d'abondance en juin.

Michèle
fréné
conseil



BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE
En route vers la certification «pêche durable»

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Caen, le 22 mai 2014

La pêcherie de bulot de la baie de Granville est entrée officiellement dans la démarche « pêche durable » conforme au standard international de la Marine Stewardship Council (MSC). Une évaluation va être menée dans les prochains mois par un organisme indépendant sur la base du référentiel MSC. Granville pourrait ainsi devenir la première pêcherie de bulot certifiée MSC au monde ! Elle figurerait aussi comme la 2nd pêcherie normande certifiée, après celle du Homard du Cotentin en 2011. Une preuve de l'engagement des Normands pour assurer la pérennité des ressources qu'ils exploitent !

En France, plus de 75 % de la production nationale de bulot (*Buccinum undatum*) est originaire de Normandie, et plus précisément de la Baie de Granville, dans une zone qui va du port de Granville au Cap de la Hague, à la pointe du Cotentin, et s'étend vers l'île anglo-normande de Jersey. L'écrasante domination du bulot normand tient à son haut niveau de qualité, résultat d'un savoir-faire reconnu, sans cesse renforcé par l'amélioration continue des techniques de pêche et des pratiques professionnelles : zone de pêche spécifique et bien identifiée, produit travaillé avec soin, marchés courts...

Dans les années 1970-1980, le stock naturel de bulots granvillais était menacé, en raison d'une consommation en forte croissance. Dès 1985, les professionnels – pêcheurs traditionnels « au casier » – réagissaient et s'engageaient dans une politique très volontariste de restauration de la ressource, en s'appuyant sur des données scientifiques fournies notamment par l'IFREMER et le Centre expérimental du SMEL (Synergie Mer et Littoral) de Blainville-sur-Mer. Ces efforts ont payé : mieux connue, la ressource est aujourd'hui mieux protégée. Pour aller encore plus loin, les « bulotiers », regroupés au sein du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Basse-Normandie (CRPM-BN), ont décidé d'entreprendre une démarche de labellisation « pêche durable », via le Marine Stewardship Council (MSC/Lire ci-contre), un organisme international indépendant.

Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Madrid, Singapour, Sydney, La Hague, Edimbourg, Berlin, Stockholm, le Cap et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997. Seul programme reconnu au niveau international de labellisation et de certification environnementale pour la pêche sauvage, le MSC travaille avec les pêcheurs, les entreprises de transformation, les scientifiques et les organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables en produits de la mer. 221 pêcheries, partout à travers le monde, ont déjà été reconnues par le MSC comme « durables et bien gérées », une centaine de dossiers sont en cours d'évaluation et 40 à 50 sont en phase confidentielle de pré-évaluation. Les pêcheries certifiées capturent près de 7 millions de tonnes de produits de la mer, ce qui représente plus de 8% des captures mondiales totales destinées à la consommation humaine directe. La France compte pour le moment six pêcheries certifiées MSC : le lieu noir (Mer du Nord et Bretagne), la sardine de bolinche (Bretagne sud), le homard du Cotentin et de Jersey, l'églefin et le cabillaud d'Arctique nord-est. La pêche de légine, un poisson camassier des eaux froides de l'hémisphère sud, dernière venue, a été certifiée en août 2013.

Plus d'informations sur le site internet www.msc.org/fr

CONTACT PRESSE
Agence Michèle Fréné Conseil
Michèle Fréné / Elsa Burnel
Tél : 02.31.75.31.00 / mf@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr

nim
NORMANDIE
NATURES MARINES

p.1



MOULE DE BARFLEUR
Ouverture de la campagne de pêche ce 15 juin

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
CAEN, LE 12 JUIN 2014

Gourmands, préparez vos cocottes, la moule de Barfleur arrive !

Ce dimanche 15 juin, à l'Est Cotentin, s'ouvre la campagne de pêche à la moule de Barfleur... la plus charnue mais aussi la plus sauvage d'entre toutes ! Les premiers bateaux partiront sur zone dès 21h ce dimanche pour débarquer les premières moules dès le lendemain matin. Au total, une 60taine de bateaux de 10 à 15 mètres de long, sont attendus sur les quatre gisements principaux qui sont, du Nord au Sud : Barfleur, Réville, Ravenoville et Grandcamp.

Des moules au rendez-vous ! Les prélèvements IFREMER réalisés en mars dernier ont révélé une ressource en moules importante ; des moules arrivées à taille commerciale mais aussi un joli stock de juvéniles. Preuve qu'une nature généreuse conjuguée aux efforts de gestion des professionnels portent ses fruits ! Les quotas ont même été revus à la hausse. Du 15 au 29 juin, les quotas sont fixés à 1,8 tonnes par jour et par bateau. Passée cette date, les pêcheurs auront l'autorisation de récolter jusqu'à 2,4 tonnes du précieux bivalve à la coquille dorée.

Malgré tout, les pêcheurs restent prudents : « On ne peut pas prédire l'avenir. Si dans certains gisements, on s'aperçoit que les moules n'ont pas atteint un taux de chair optimal, critère majeur pour nos acheteurs, les professionnels prendront alors les mesures nécessaires. Mais nous sommes confiants. Avec le beau temps, les moules vont pouvoir se régaler en planctons et grossir rapidement », note Sophie Rigault, Présidente du Comité Exécutif Moule de Barfleur au sein du groupement Normandie Fraicheur Mer®. « Les premières débarques nous le disent ! »

« Cette année, les amateurs de moules de Barfleur ne sont pas les seuls à l'attendre de pied ferme. Les amateurs de moules en général, trépassent eux aussi d'impatience... les coups de file arrivent de partout ! » note David Rigault, patron-pêcheur et Président de la Commission Moules au Comité régional des Pêches.

CONTACT PRESSE
Agence Michèle Fréné Conseil
Michèle Fréné / Elsa Burnel
Tél : 02.31.75.31.00 / mf@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr

nim
NORMANDIE
NATURES MARINES

p.1



HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY
Juin en pince pour le homard du Cotentin... exceptionnel et durable !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
CAEN, LE 25 JUIN 2014

Les caseyeurs[®] normands ont eu raison de parier sur la durabilité de leur pêche : savez-vous qu'en ce moment, à l'heure où la campagne bat son plein, les eaux brassées du Cotentin regorgent de homards ? Alors... N'attendez plus la fin d'année pour déguster ce délicieux crustacé. La fête, c'est en ce moment... et à prix d'ami !

Il est un coin de Normandie, où les pêcheurs de homard – ceux du Cotentin et de Jersey – ont décidé de prendre des mesures de gestion drastiques de la ressource : permis de pêche, taille réglementaire de capture, nombre limité et marquage spécifique des casiers... et ÇA MARCHE ! Depuis l'obtention de la certification Pêche durable MSC en juin 2011, les indicateurs de suivi de stocks n'ont jamais été aussi bons... Et cette année tout particulièrement : les populations de homards âgés de 4 ans et plus... justement, ceux qui sont prêts à être commercialisés et à finir dans vos assiettes, sont bien représentés !

Bonne nouvelle pour la ressource, bonne nouvelle pour les gourmands ! C'est le bon moment ! Plutôt que de vous cantonner au homard de fin d'année, dégustez le maintenant ! C'est la pleine saison : ses prix de vente sont imbattables !

Souvent vendu sous le nom de «homard breton», le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est bien souvent, originaire des eaux normandes. Il est pêché aux casiers par une centaine de bateaux bas-normands et jersiais, de 8 à 12 mètres de long, avec 1 à 3 hommes à bord. Ces caseyeurs, capturant annuellement environ 400 tonnes sur l'ensemble de la zone de pêche qui couvre la grande baie de Granville jusqu'au Nord du Cotentin, en passant par les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecrehous.

Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Madrid, Singapour, Sydney, La Hague, Edimbourg, Berlin, Stockholm, le Cap et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997. Seul programme reconnu au niveau international de labellisation et de certification environnementale pour la pêche sauvage, le MSC travaille avec les pêcheurs, les entreprises de transformation, les scientifiques et les organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables en produits de la mer. 221 pêcheries, partout à travers le monde, ont déjà été reconnues par le MSC comme « durables et bien gérées ». La France compte pour le moment six pêcheries certifiées MSC : le lieu noir (Mer du Nord et Bretagne), la sardine de bolinche (Bretagne sud), le homard du Cotentin et de Jersey, l'églefin et le cabillaud d'Arctique Nord-est. La pêche de légine, un poisson camassier des eaux froides de l'hémisphère sud, dernière venue, a été certifiée en août 2013.

« Caseyeur : navire pratiquant la pêche aux casiers pour capturer les crustacés.

CONTACT PRESSE
Agence Michèle Fréné Conseil
Michèle Fréné / Elsa Burnel
Tél : 02.31.75.31.00 / mf@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr

nim
NORMANDIE
NATURES MARINES

A SUIVRE -> Preuve de l'engagement des normands dans la démarche pêche durable : depuis le 29 avril dernier, la pêche de bulot de la baie de Granville est entrée officiellement dans le processus d'écobalabellisation MSC !

Communiqué de presse
Caen, le 04 décembre 2014






Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge... La belle de Saison !

Gourmets et gourmands, à vos fourchettes... avec l'ouverture de la Baie de Seine ce lundi 1er décembre, la coquille Saint-Jacques Label Rouge débarque dans nos assiettes !

2014 : plus rare mais encore plus belle
Normandie Fraîcheur Mer[®] annonce la saison : saveur et qualité sont au rendez-vous ! S'il est vrai que cette année, la coquille Saint-Jacques se fait plus rare, et donc plus chère, elle affiche en revanche une belle noix bien charnue et même plus charnue, un corail généreux en avance de maturité et une grande finesse gustative. Déjà une fête avant les fêtes...

Nous ne maquerons pas de coquilles à Noël !
Même si la ressource s'annonce moins abondante cette année, ce n'est pas la pénurie pour autant. L'Ifremer estime les ressources de la Baie de Seine aux alentours de 6.000 tonnes pour cette saison. Parmi les explications à cette baisse, les très mauvaises conditions de reproduction de l'année 2012 : la température de l'eau étant demeurée très froide, la ponte estivale n'avait pas eu lieu. En contrepartie, les coquilles de 3 ans et plus sont très présentes et de très belle taille...

Avant les fêtes, la bonne affaire !
Les plus pressés auront raison d'en acheter maintenant... C'est avant les fêtes que les tarifs sont les plus accessibles !

CONTACT PRESSE
Michèle Fréné - Florence Basseux
Michèle Fréné Conseil - 5, rue des Mazuettes - 14000 Caen
T. 02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr

Le Label Rouge, 4 critères de qualité

- 1- le contenu : la Label Rouge est corallée avec une noix généreuse. Le rendement minimum en noix est de 1 kg de noix corallées pour 5 kg de coquilles entières.
- 2- l'aspect extérieur : sélectionnée à bord des bateaux de pêche propre et « imbragés », la coquille n'est ni cassée ni ébréchée ni abîmée ni fêlée.
- 3- la fraîcheur : issues d'une pêche ciblée, les coquilles Saint-Jacques sont débarquées chaque jour.
- 4- la traçabilité : seules les coquilles passées en crêpe peuvent prétendre au label, et ce passage permet une traçabilité totale du bateau à l'assiette.

PI) Groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a pour objectif de valoriser la pêche et les produits de la mer normands. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle d'une charte qualité et de cahiers des charges et l'obtention de signes officiels de qualité.

www.normandiefraicheurmer.fr



C'EST LA SAISON !





Communiqué de presse
Caen, le 4 septembre 2014

CET HIVER, ADOPTEZ LE PEPS CORAIL DANS VOS ASSIETTES AVEC LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE LABEL ROUGE

Depuis plusieurs saisons, la couleur orange / corail est devenue un must. Elle s'affiche tant dans notre dressing que dans notre salon. Cet hiver, cette teinte chaleureuse et gourmande trouve une place de choix dans nos assiettes avec la coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge. ... Et si vous suiviez cette délicieuse tendance ?






Groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a pour objectif de valoriser la pêche et les produits de la mer normands. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle d'une charte qualité et de cahiers des charges et l'obtention de signes officiels de qualité.

CONTACT PRESSE
Michèle Fréné - Florence Basseux
Michèle Fréné Conseil - 5, rue des Mazuettes - 14000 Caen
T. 02 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



Retombées médiatiques

L'année 2014 a été une nouvelle fois plus prolifique que jamais : 284 retombées médiatiques ont été enregistrées, soit +28% par rapport à 2013, année déjà record :

- 83 pour la Moule de Barfleur (-9%),
- 81 pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge (+5%),
- 41 pour le Bar de Ligne du Cotentin (x10),
- 38 pour le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer (+50%),
- 18 pour le Homard du Cotentin (+12%),
- 17 pour le Bulot de la Baie de Granville (x2),
- 06 pour le Maquereau de Trouville (x3).

Au chapitre télévisuel, les reportages et émissions nationales ont aussi été équivalents à 2013.

Liste des reportages et émissions / télé et radio nationale en 2014	
Moule de Barfleur TFI - 07/12 & 18/07 France 3 - 04/10 & 23/07	Coquille Saint-Jacques de Normandie France 5 – 16/02 France Inter – 12/12 TFI - 04/12 & 15/12 France 2 – 23/12 France 3 – 2/12 & 31/12
Homard du Cotentin France 2 – 30/12 France 5 – 16/09	Bulot de la Baie de Granville BFM TV - 04/05
Bar de ligne de Normandie BFM TV - 05/06	

NB. 1 : En fonction des droits, les reportages sont accessibles soit sur le site Youtube de NFM, soit sur le Facebook de NFM.

NB. 2 : il est à noter que le Bar de Ligne de Normandie a bénéficié d'un focus particulier en 2014, avec sa mise au menu du repas des Chefs d'Etats, à l'occasion des cérémonies liées au 70 ans du débarquement.

D. Promotion spécifique des Produits NFM

Matériel d'identification et outils promotionnels

Une PLV est disponible pour l'ensemble des produits valorisés sous la charte NFM : Bar, Bulot, Coquille, Homard et Moule !

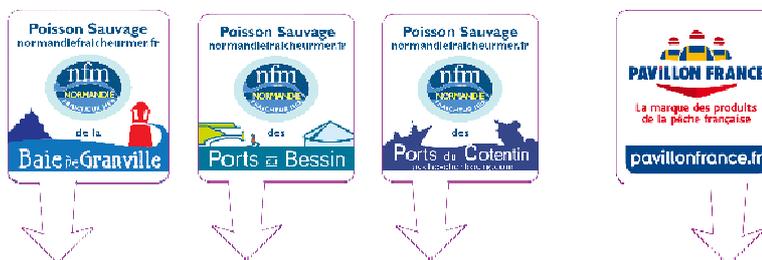
Plus particulièrement, les outils de communication suivants ont été réédités ou renouvelés en 2014 :

Bulot	Livret recettes	10 000 ex
Moule	Etiquettes	60 000 ex
	Livret recettes	10 000 ex



NFM a également élaboré de nouveaux pin's, en collaboration avec l'ensemble des partenaires du projet d'étiquetage des poissons de qualité Extra en criée. Ils comportent :

- au recto : le logo NFM et une déclinaison des logos portuaires des CCI
- au verso : le logo Pavillon France



Etude Stratégie Marketing – Coquille Saint-Jacques Label Rouge

De manière prospective et en relation avec les attendus sur le Label Rouge noix de Saint-Jacques / surgélation, NFM a engagé une réflexion stratégique financée par le FEP l'Etat et la Région dans le cadre particulier de l'axe 4 Cotentin et du Bessin.

Cette étude consiste en :

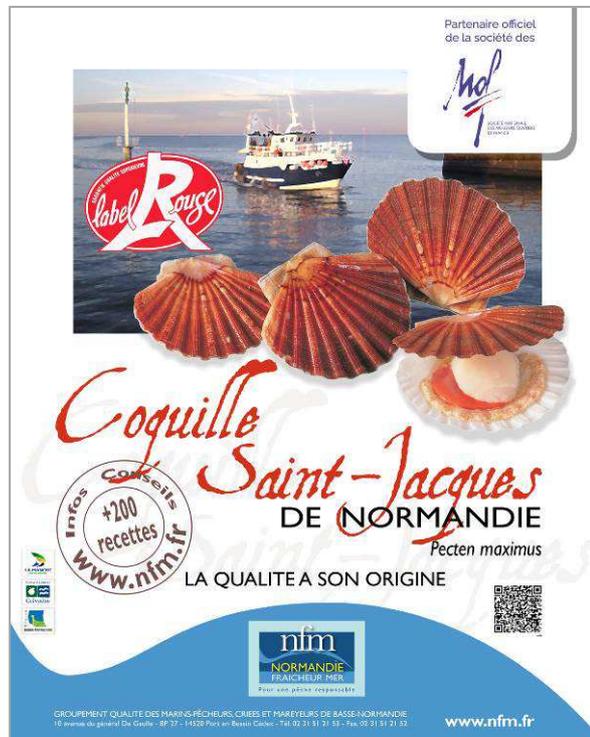
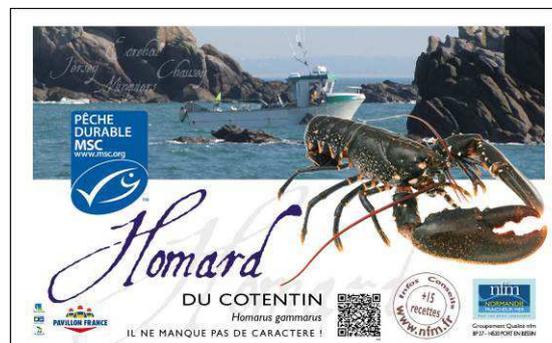
- Une analyse SWOT (forces, faiblesses, menaces, opportunités) des produits / marchés
- une enquête auprès des mareyeurs/transformateurs et de leur clientèle actuelle ou potentielle sur les moyens de dynamiser la commercialisation des noix et coquilles Saint-Jacques Label Rouge.
- Un benchmark auprès de groupements et professionnels du monde agro-alimentaire, engagés dans des démarches collectives similaires : marques commerciales fortes, signes de qualité (Label Rouge, IGP...), collectives nationales...
- L'élaboration d'un plan de recommandation : Priorisation d'actions marketing à mener par NFM en collaboration avec les mareyeurs/transformateurs, voire leurs clients, en fonction des produits et de leurs marchés + Estimation des coûts des actions envisagées.



Insertions et affichages publicitaires

5 insertions publicitaires ont été réalisées en 2014 :

Bulot de la Baie de Granville	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Avr – Mai 2014
Moule de Barfleur	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juin-Juillet 2014
Homard du Cotentin	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juin-Juillet 2014
Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge	1 insertion 1/2p	Produit de la Mer Oct-Nov 2014
	1 insertion 1p	Rungis actualités Déc 2014



Ont été intégrés sur ces publicités :

- des flash-codes d'accès informatif aux pages correspondantes du site Internet NFM
- la mention de partenariats : Pavillon France / Meilleurs Ouvriers de France (Aqualabel)

E. Partenariats communication

Pavillon France

NFM a développé en 2014 son partenariat avec France Filière Pêche, pour la promotion de la marque Pavillon France sur certains outils ou actions de communication : Fiches recettes, insertions presse, manifestations, site Internet, matériel d'identification...



V. FONCTIONNEMENT DU GROUPEMENT QUALITE NFM

A. Adhésion et Représentativité

Le groupement interprofessionnel Normandie Fraîcheur Mer, constitué sous la forme d'une association de loi 1901, regroupe les pêcheurs, les organismes gestionnaires des criées et des mareyeurs de Basse-Normandie engagés dans la démarche d'amélioration globale de la qualité et de valorisation des produits de la pêche de Basse-Normandie.

Les 237 adhésions de 2014 se décomposent ainsi :

- le CRPM : Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie,
- l'OPBN : Organisation de Producteurs de Basse-Normandie et ses 212 bateaux adhérents (-3),
- 39 patrons pêcheurs de la Manche et du Calvados (+6),
- les 4 organismes gestionnaires des criées de Basse-Normandie (=),
- 11 mareyeurs de la Manche, du Calvados et d'Ille et Vilaine (+3),
- 1 membre bienfaiteur, le Crédit Maritime.

B. Personnel du Groupement Qualité

Le groupement Qualité a compté 4 salariés en 2014 :

- Arnauld MANNER, Directeur,
- Claire LEVALLOIS, Secrétaire Comptable à 90%,
- Dominique LAMORT, Technicien Qualité en poste sur Port en Bessin,
- Raïssa TESSERON, Technicien Qualité en poste sur Cherbourg,

NFM a conduit en 2014 une procédure de recrutement dans l'objectif de renouveler le poste de technicien attaché à la criée de Granville. Arrivée le 5 janvier 2015, Adeline DENIZOT est venue compléter l'équipe. Son recrutement fait par ailleurs l'objet d'une convention de mise à disposition avec le CRC Normandie Mer du Nord, pour un quart de son temps affecté au projet d'IGP Huître de Normandie.

C. Bilan Financier

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre 2014.

Le bilan comptable par le cabinet E2CM et l'expertise par un commissaire aux comptes ont été réalisés en début d'année 2015.

En 2014, l'association Normandie Fraîcheur Mer enregistre un chiffre d'affaires de 394 729 euros, en baisse de 20%. Cette évolution est essentiellement liée à l'absence de réalisation d'une campagne de promotion radio 2014 en faveur de la coquille Saint-Jacques, jugée inutile étant donné les faibles apports annoncés, et à l'absence d'un salarié sur l'année complète.

Le résultat d'exploitation affiche un bénéfice de 3 322€ en baisse de 64% par rapport à 2013.

Par rapport à 2013, les charges financières enregistrent une baisse de 38% (4 360 euros contre 7 011 en 2013) du fait d'une renégociation de taux effective en fin de premier trimestre.

Au bilan, Normandie Fraîcheur Mer enregistre un déficit de 1 102 euros, contre un bénéfice 2013 de 2 237 €.

A l'issue de l'Assemblée Générale annuelle 2015 clôturant les comptes 2014, les fonds propres de l'association seront ainsi portés à 34 790 €.