

Edito

A cette date l'année dernière, nous annonçons une année de pêche de Moule de Barfleur exceptionnelle.

Avec plus de 1 000 tonnes de moules NFM, une première, la saison 2012 aura tenu toutes ses promesses !

Cette année, la Moule de Barfleur revient, toujours aussi blonde et bien en chair.

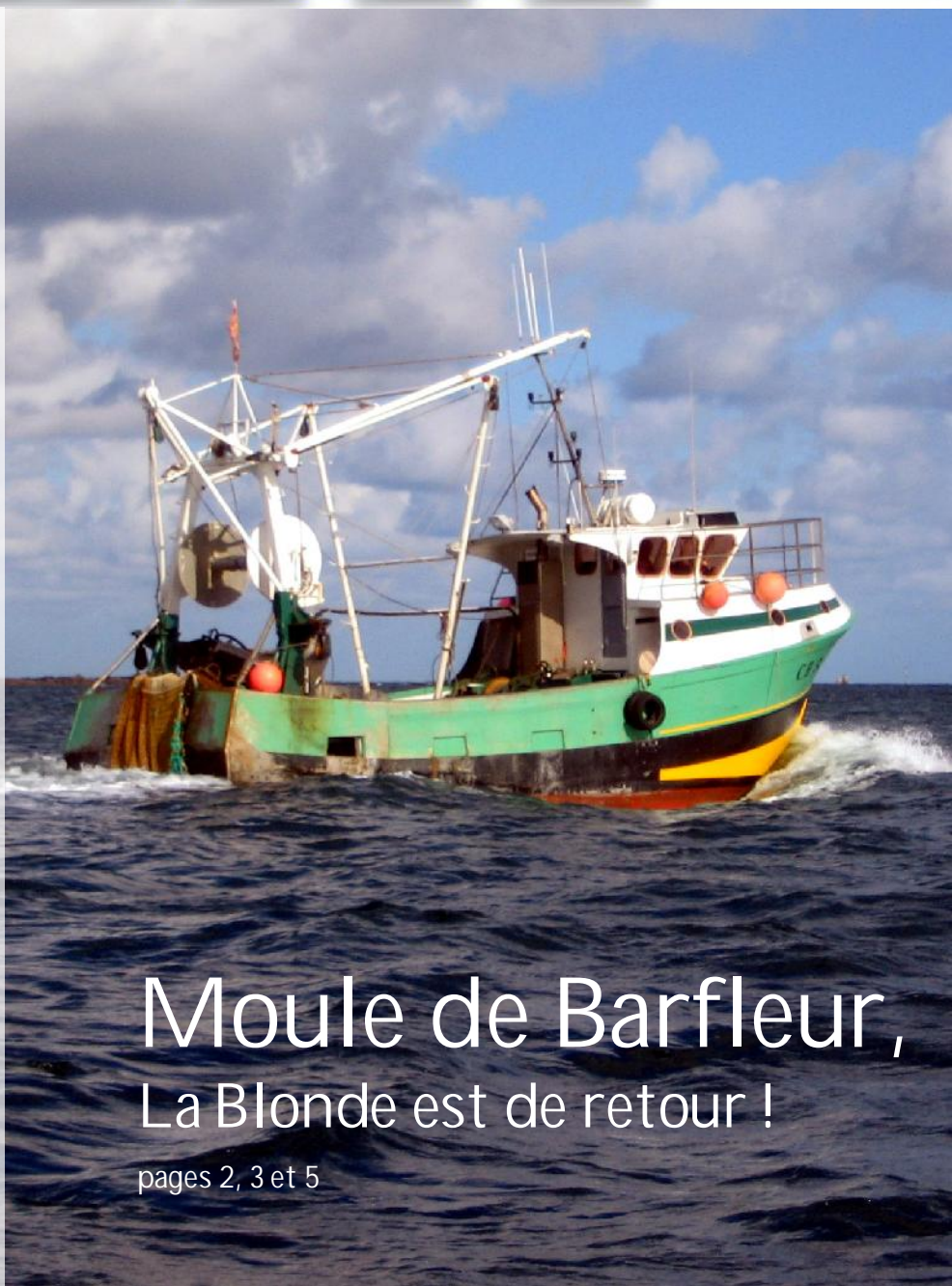
Pas franchement favorable à son développement, le printemps hivernal dont on sort tout juste a sagement conduit les pêcheurs à diminuer leurs quotas de pêche. Ils ont aussi reporté la date d'ouverture, afin d'assurer un bon remplissage des moules.

C'est un bon exemple de l'engagement des professionnels pour une bonne exploitation des ressources naturelles marines.

Le travail d'étude porté par NFM pour une utilisation des déchets coquilliers en amendement calcique agricole en est un autre.

L'affichage de la durabilité des Homards du Cotentin, via les bracelets imprimés MSC, est un des moyens de le faire savoir.

Le tout nouveau site Internet NFM, poursuit également cet objectif !



Moule de Barfleur, La Blonde est de retour !

pages 2, 3 et 5

QUALITÉ



Dessablage des moules et usage de l'eau de mer en B
.....page 2

ÉCOLOGIE



Vers l'utilisation agricole des déchets coquilliers...
.....page 3

MARCHÉ



Le cabillaud de Norvège impacte le marché !
.....page 4

COMMUNICATION



Le Homard du Cotentin affiche sa durabilité !
.....page 5

COMMUNICATION



Le site Internet de NFM fait peau neuve !
.....page 6

Bon à savoir

Le dessablage des moules

Pour débarrasser les moules de pêche de l'est Cotentin des sédiments internes (sable, vase...), un passage en bassin de dessablage est nécessaire.

La durée de passage en bassin est variable en fonction de la zone de pêche, de la saison et du type de sédiments.

Pour l'expulsion de plus de 90 % des sédiments, il faut au minimum 1 heure pour les sédiments très fins et jusqu'à 4-6 heures pour les sédiments sableux ou en fin de saison.



Les conditions requises sont les suivantes :

- Bassins de dessablage réservés spécifiquement à la moule,
- Dessablage en sac de conditionnement final interdit (obligation de tri après dessablage),
- Pas de contact direct avec le fond des bassins de dessablage : sacs à maille élargie, ou grès ajourés posés sur des palettes en plastique,
- Pompage de l'eau de mer en zone A, voire en B, à condition de la rendre propre,
- Aération requise lorsque les conditions climatiques (température de l'eau, basse pression) le nécessitent,
- Entretien quotidien des bassins,
- Réalisation d'analyses microbiologiques régulières, de l'eau et des produits finis.

Eau de mer : modalités d'utilisation en zone B

La qualité de l'eau de mer peut faire l'objet d'un classement en B. C'est le cas par exemple de la zone Morsalines (50-06) et depuis le 16 avril 2013, de la zone St Vaast-la-Hougue (50-07), durant la période du 1er juin au 15 octobre.

Il est donc impératif de se renseigner sur le classement de sa zone de pompage et de rendre propre l'eau prélevée en zone B, avant de l'utiliser pour dessabler les moules.

Pour ce faire, 3 méthodes sont possibles :

1- Pompage entre 1h avant et 1h après la marée haute (avec enregistrement de l'heure du pompage). Vérification régulière de la qualité de l'eau par analyse.



2- Décantation pendant 48h de l'eau de mer dans une réserve ou dans un autre bassin (la décantation et l'effet des rayonnements ultraviolets solaires sur les matières en suspension agissent et rendent l'eau propre). Dans ce cas, l'eau doit être ensuite pompée pour alimenter le bassin servant à dessabler les moules. Les moules ne doivent pas être déposées dans le bassin ayant servi de réserve.

3- Aération de l'eau de mer par air pulsé en profondeur pendant un temps suffisant pour rendre l'eau propre (validation par des analyses d'eau). Les bactéries en se fixant sur les microbulles remontent à la surface créant de l'écume, qui doit être enlevée (système de surverse...) avant de mettre les moules à dessabler dans le bassin.

Cap sur la pêche durable

Moules de Barfleur : Les pêcheurs adaptent l'ouverture de la pêche et les quotas !

La campagne de pêche des Moules de Barfleur a débuté le 23 juin dernier pour les gisements de Réville, Ravenoville et Grandcamp, soit 2 semaines plus tardivement qu'en 2012. Le gisement de Moulard restera fermé et le gisement de Barfleur n'ouvrira lui, que le 28 juillet au soir !

C'est sur la base des résultats d'une campagne de prospection réalisée en avril que les professionnels, à l'écoute de l'IFREMER et de NFM, ont décidé de ces dates tardives.

Il avait en effet été observé :

- une diminution de la couverture en moule des gisements par rapport à 2012,
- un taux de remplissage des moules encore insuffisant, du fait des conditions météorologiques printanières peu favorables à la croissance des moules,
- l'absence de moules sur Moulard,
- une bonne recolonisation du gisement de Barfleur, mais avec des moules encore petites (35 mm).

Le quota de pêche journalier a également été diminué par rapport à 2012. Il a été fixé à 360kg/homme (maximum de 1.8 tonnes par navire), pour 5 jours de pêche autorisée par semaine entre le dimanche 21h et le vendredi 18h30. Un quota exceptionnel (480kg/homme/jour et un maximum de 2.4t/navire) a toutefois été défini pour



alimenter les fêtes du 14 juillet et du 15 août.

Dès l'ouverture, les Moules de Barfleur se sont avérées bien charnues, suffisamment pour les commercialiser sous le cahier des charges NFM !

Elles pourront régaler les papilles des touristes à l'occasion de la Fête de la Moule, le samedi 27 juillet à Barfleur !

NFM s'engage !

La Moule de Barfleur : vraiment la plus blonde !

NFM a entamé en 2011 un travail prospectif relativement à l'opportunité d'obtenir un Signe Officiel d'Origine (IGP ou AOP), pour la Moule de Barfleur pêchée sur les gisements de l'Est du Cotentin : Barfleur, Réville, Moulard, Ravenoville et Grandcamp, du nord au sud.

Un travail de caractérisation de la coquille et de la chair des Moules de Barfleur a notamment été entrepris en 2012, en comparaison des autres moules présentes sur le marché français, issues d'élevage (bouchot, corde, parc) ou de pêche, et en provenance de France ou d'ailleurs.

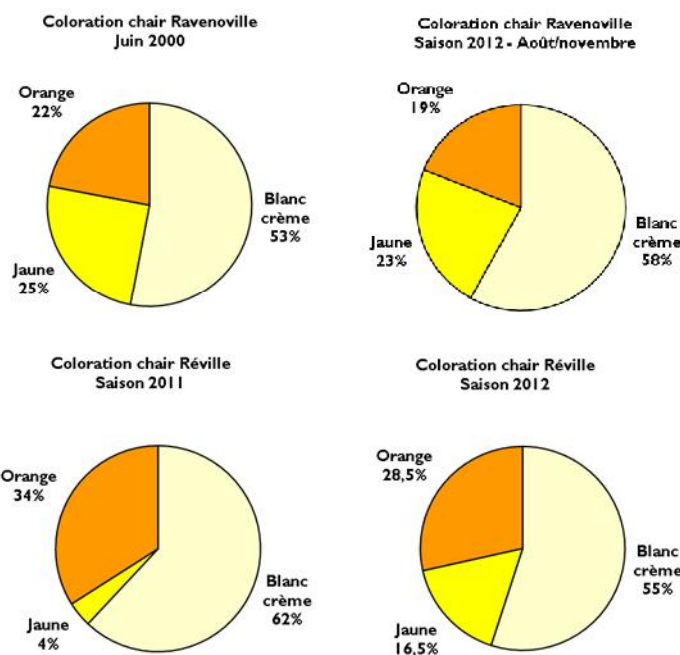
Conformément à sa réputation, il se confirme que la Moule de Barfleur apparaît d'une blondeur plus prononcée, aussi bien intérieurement qu'extérieurement.



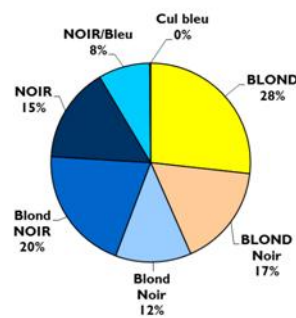
Avec plus de 20% des moules présentant une coquille de coloration à prédominance blonde et plus de 40% présentant une chair blanc crème, la Moule de Barfleur se distingue de toutes les autres origines !

La couleur blanc crème de la chair présente même une relative stabilité entre 2011 et 2012, avec des résultats très similaires à ceux de travaux déjà entrepris avec le SMEL en juin 2000.

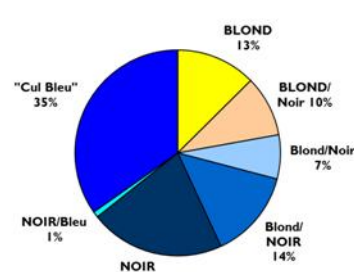
La couleur externe est toutefois plus variable, car liée également à l'âge et à la taille des moules présentes sur les gisements. Plus les moules sont âgées et moins elles sont blondes extérieurement.



Coloration de la coquille - Réville 2011



Coloration de la coquille - Réville 2012



A défaut de données avant 2011, cette variabilité de la coloration externe nécessitera de récolter des données sur les années à venir, pour caractériser plus précisément les Moules de Barfleur.

Combinés avec une recherche bibliographique sur l'histoire et la notoriété de la Moule de Barfleur et une enquête menée en 2012 auprès de professionnels de la région, ces travaux devraient permettre de statuer sur l'opportunité d'accéder à une IGP ou une AOP et de déterminer les éventuels travaux encore nécessaires pour y parvenir...

La Mer pour tous

Valorisation des coquilles en agriculture : Les tests de culture, au stade de la récolte...

Lancée par NFM au printemps de l'année dernière, l'étude ValCoqAgri¹, pour la valorisation des déchets coquilliers en amendement calcique agricole, se poursuit.

Après une phase de collecte et de broyage, des débris coquilliers d'huîtres et de coquilles Saint-Jacques ont été épanchés sur 4 parcelles agricoles : 2 parcelles légumières implantées l'été 2012 par le Sileban, en poireau et chou, dans le Val de Saire ; 2 parcelles céréalières

implantées l'automne 2012 par les Chambres d'Agriculture, en blé et orge, dans la Manche et le Calvados.

Les conditions climatiques hivernales n'ont pas été propices au bon développement des cultures : la parcelle de poireau a été récoltée tardivement, la parcelle de chou ne l'a pas été (avortement des fleurs) et les parcelles de céréales s'acheminent doucement vers leur période estivale de récolte.

Pour autant, les 1^{ers} résultats de ces essais techniques sont assez prometteurs. Le Sileban et les chambres d'Agricultures n'ont relevés aucune contrainte à l'implantation des débris et aucune nuisance sur le développement des cultures... De quoi envisager sereinement la suite des travaux :



définition des règles d'usage et de schémas locaux de collecte broyage et utilisation.

1 : voir Journaux de Bord n°7 et 9 téléchargeables sur <http://www.normandiefrancheurmer.fr/c-est-qui-nfm/journal-de-bord-nfm/>

Focus Marché

Quand le Cabillaud de Norvège impacte le marché français du poisson blanc !

La Russie et la Norvège ont conclu un accord qui permet à cette dernière de pêcher 447 000 tonnes de cabillaud en 2013 en mer de Barents (le plus important stock de cabillaud au monde), soit 107 000 tonnes de plus qu'en 2012 (+24%) !

La saison du cabillaud s'y étale de janvier à avril et la Norvège est le premier pays fournisseur pour la France¹. En conséquence, les volumes de cabillaud en provenance du nord ont augmenté de 63% en tonnage et 21 % en valeur, sur les 4 premiers mois de l'année 2013 par rapport à la même période de 2012.

Cet apport massif a eu de multiples influences sur le marché du poisson blanc en France et en particulier une diminution des prix-moyens sous criées pour les espèces similaires : Cabillaud, Lieu jaune et Lieu noir.

L'impact de prix est moins évident cependant pour les poissons blancs plus petits (Merlan et Eglefin), qui enregistrent par ailleurs une baisse des ventes en criée sur ce début d'année.

Ventes cumulées en criée (bateaux français) de janvier à avril 2013

Espèces	2012		2013		Evolution Quantité	Evolution Prix
	Quantité (T)	Prix (€/kg)	Quantité (T)	Prix (€/kg)		
CABILLAUD	1 845	2,91	1 951	2,52	-8,2 %	-13,1 %
LIEU JAUNE	905	3,91	1 131	3,57	29,4 %	-8,6 %
LIEU NOIR	2 077	1,59	1 885	1,32	-24,4 %	-16,8 %
EGLEFIN	2 712	1,42	2 337	1,72	-13,8 %	+21,2 %
MERLAN	3 710	1,65	3 378	1,68	-8,9 %	1,9 %

Source : FranceAgriMer



En conséquence, Lieu jaune, Lieu Noir et Merlan enregistrent une augmentation de leurs parts de marché d'environ + 10 %, les regagnant sur des poissons « blancs » d'élevage : le Saumon et le Panga.

A noter que le Lieu jaune (+30% d'apports sous criée) gagne des parts de marché, avec un prix à l'achat pour les ménages qui progresse de 14%, alors que le prix de vente sous criée enregistre une baisse de 9 % !

Achats des ménages français de janvier à avril 2013²

Espèces	% achats poissons frais	Evolution Volume achat / 2012	Evolution Prix achat / 2012
CABILLAUD	20,8 %	+ 21 %	- 6,5 %
SAUMON	20,3 %	-14,5 %	+ 13,3 %
LIEU NOIR	5,8 %	+ 11,9 %	- 5,8 %
MERLAN	5,1 %	+ 15 %	- 5 %
LIEU JAUNE	1,4 %	+ 9,7 %	+ 14,4 %
PANGA	1,1 %	-35,2 %	+ 2,2 %

Source : Kantar World Panel / FranceAgriMer

1- En 2011, la France a importé 63 500 T de cabillaud, dont 24 400 T en frais. 8 900 T provenaient de Norvège dont 3 300 T en frais.

2- L'évolution de la consommation est de -1,7% en tonnage et +1,9% en prix moyen. Les achats sont constitués au ¾ de découpes et ¼ de poissons entiers.

Ça se passe chez NFM

Il est beau mon maquereau de ... ?

Parmi les espèces emblématiques de la Normandie, le maquereau est l'une des plus connues, mais pas forcément l'une des plus reconnues. Il s'agit pourtant d'une espèce importante, faisant l'objet d'une pêche saisonnière ciblée pour bon nombre de pêcheurs de la région et notamment du Calvados, de Trouville à Port en Bessin.

NFM a donc initié¹ en 2012 une démarche de « labélisation » du maquereau pour lui apporter un peu plus de reconnaissance.

Point de départ de la démarche, la constitution d'un cahier des charges est en cours d'élaboration avec les professionnels

concernés et impliqués². Basé sur le respect des bonnes pratiques, les grandes lignes de ce celui-ci seront les suivantes :

- le respect de la réglementation et de la saisonnalité,
- la fraîcheur des poissons (qualité Extra à la débarque), associée à des critères préconisés de pêche, de glaçage et de conditionnement,
- la rapidité de commercialisation.

Il restera alors à définir sous quelle appellation identifier ces maquereaux.

Par similitude avec la Moule de Barfleur, pêchée jusqu'aux côtes du Calvados, la dénomination "Maquereau de Trouville" permettrait de capitaliser sur un port emblématique de la pêche de ce poisson. On fête d'ailleurs le Maquereau à Trouville les 27 et 28 juillet 2013.

1 : Cette initiative bénéficie d'un soutien privé de la



société Eoliennes Offshore du Calvados, dans le cadre de la mise en place des mesures compensatoires liées à l'implantation du champ d'éolienne en mer, au large du Calvados.

2 : N'hésitez pas à entrer en contact avec nous si vous souhaitez vous impliquer dans la démarche !

Ils comptent sur vous !

Le Homard du Cotentin affiche sa durabilité !

Depuis maintenant quelques mois, NFM permet aux pêcheurs de la pêcherie de homards du Cotentin et de Jersey, certifiée Pêche Durable MSC¹, d'identifier leurs homards avec des bracelets² imprimés.

Déjà une quinzaine de pêcheurs³ les utilisent et les homards du Cotentin MSC commencent à orner les étals et les aquariums des poissonneries et des restaurants.

Cette initiative devrait permettre à la Normandie d'être enfin reconnue comme une des principales régions de production du bleu crustacé, à sa juste position.

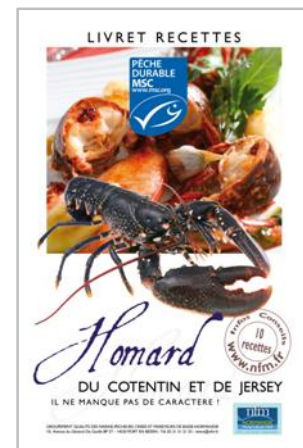
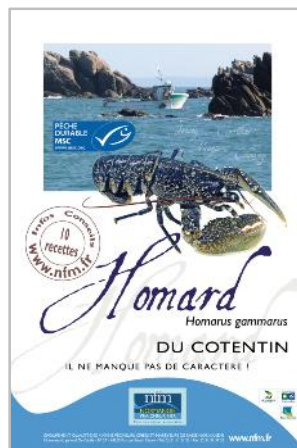


A condition que ces homards ne se retrouvent pas, ou plus, derrière un pique-prix « homard breton », comme ici à gauche, sur un étal de Trouville !

Cette appellation n'est pourtant pas la dénomination officielle et elle cache malheureusement bien souvent d'autres origines⁴ !



Alors, pour pallier à cette difficulté, NFM met à disposition des vendeurs des affiches et des livrets recettes pour promouvoir le Homard du Cotentin et de Jersey certifié MSC :



N'hésitez pas à nous solliciter pour en disposer !

- 1 : Voir JDB numéro 6 téléchargeable sur : www.normandiefraicheurmer.fr/c-est-qui-nfm/journal-de-bord-nfm/
- 2 : Un mot plus élégant pour nommer les élastiques de maintien des pinces !
- 3 : Il est possible de rejoindre la démarche, en vous rapprochant des antennes NFM de Cherbourg ou Granville
- 4 : En savoir plus sur : www.normandiefraicheurmer.fr/et-si-on-cuisinait/denomination-de-vente-des-especes

Dans l'œil d'un professionnel

Sophie Rigault et Cécile Papillon

Sophie, à droite, et Cécile, à gauche, s'occupent de la commercialisation des Moules de Barfleur que leurs époux pêchent à bord du Fraval et du Thorvald I.

Elles préparent les commandes, lorsque leurs maris sont en mer pour les pêcher. Elles sont présentes à la débarque et participent aux opérations de tri, de conditionnement et d'expédition, après le dessablage des moules en bassin.

Très impliquées professionnellement, Cécile vient de passer à Sophie le relai de la

Présidence du Comité Moules de Barfleur NFM qu'elle occupait depuis le 27 juin 2007 ! Elle explique pourquoi :

« Nous nous sommes investis dans la démarche dès sa création en 2001, car le fait de respecter le cahier des charges Moules de Barfleur NFM nous a apporté une crédibilité. C'est un engagement qualité qui nous permet de garantir aux consommateurs un taux de chair minimum et un dessablage du produit. »

« Nous pouvons aussi mieux nous différencier sur les marchés et si aujourd'hui je passe la main à Sophie, à la présidence du Comité Moule de Barfleur NFM, je reste impliquée dans la commercialisation »



Sophie, adhérente NFM depuis juillet 2003 complète : « Avec le suivi qualité des moules NFM, nous sommes sûres d'offrir des moules correctes à nos clients. Je suis fière de cet engagement et je relaie avec plaisir Cécile. J'ai d'ailleurs été une des premières à proposer des moules NFM sur le quai de Barfleur, directement devant notre bateau. »

NFM en action

Le Site Internet NFM fait peau neuve !

Si l'essentiel du contenu ne change pas et reste tout aussi fourni, la forme du nouveau site est radicalement différente : modernisée et bien plus ergonomique !

Vous y retrouverez évidemment nos 4 grandes rubriques traditionnelles : la pêche en Normandie, les produits NFM (Les Produits stars), les conseils pratiques, les infos nutritionnelles et les recettes (Et si on cuisinait) et les infos sur le groupement NFM (C'est qui NFM).

Ce qui change, c'est le graphisme et la manière de naviguer, avec de nombreux cartouches (Widget) qui vous proposent, dès l'arrivée sur le site, des infos sur des produits et des recettes de saison ; ou qui vous informe des techniques de pêche, des conseils de préparation et des recettes adaptées au poisson sur lequel vous vous renseignez.

Ce qui change, c'est aussi la possibilité de réaliser des recherches sur le site ou parmi les 550 recettes, de partager les pages sur les modules sociaux : Facebook, Youtube...

Alors rendez-vous vite sur www.normandiefraicheumer.fr, le nouveau nom de domaine de www.nfm.fr!



NFM en action

Les Coquillages : un livre Orep Editions, en partenariat avec NFM

Un éditeur normand, un chef enseignant à l'école hôtelière François Rabelais de Caen-Hérouville, Stéphane DELAHAYE, et une photographe culinaire, Charlotte CARDON BATAILLE : ce sont les 3 ingrédients majeurs auxquels s'est adjoint NFM pour élaborer ce livre de recettes normandes et de tours de main.

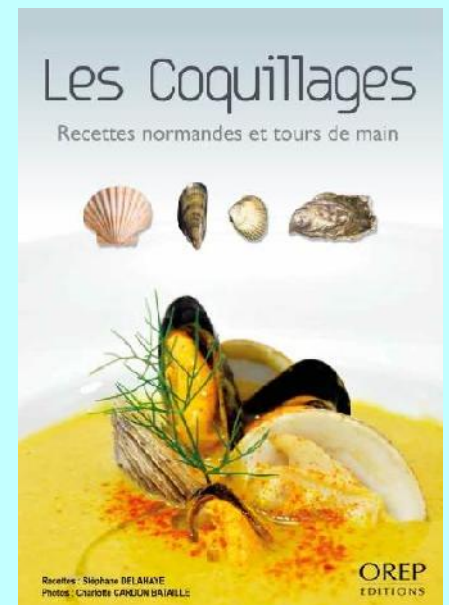
Après quelques pages descriptives des activités de pêche, le chef vous dévoile ses conseils de préparation, quelques fondamentaux et 16 recettes détaillées et illustrées consacrées aux principaux coquillages de Normandie :

- Bulot de la Baie de Granville

- Coquille Saint-Jacques de Normandie
- Moule de Barfleur
- Praire de Granville
- Coque
- Huître



Au tarif librairie de 10€ et accessible en achat en ligne sur le site d'OREP Editions¹, vous pouvez aussi tenter de gagner ce livre sur le nouveau site de NFM, www.nfm.fr, en nous adressant vos recettes et/ou vos photos de recettes !



1 : <http://www.orepeditions.com/857-apor-les-coquillages.html>