

# nfm

## Edito

**Saviez-vous que le cours du homard suit de très près celui de la Livre (£) ?**

**C'est un constat qui montre bien la nécessité de distinguer nos produits et de segmenter nos marchés, si on ne veut pas subir l'influence des produits d'imports, omniprésents sur le marché.**

**La promotion du Homard du Cotentin, via l'écolabel MSC est un moyen d'atteindre ce but, et sa distinction récente, au cours de la 7<sup>ème</sup> cérémonie de l'Excellence Française, une belle façon d'atteindre les plus belles tables de la gastronomie française.**

**Au-delà de cet exemple, ce nouveau numéro du JDB se fait fort de vous informer des initiatives portées ou appuyées par NFM pour valoriser les produits de la pêche de Normandie.**

**Les Poissons Sauvages de Normandie, pinsés par les criées, et le Maquereau de Trouville prennent leurs marques.**

**Le Bulot de la Baie de Granville voit l'écolabel MSC pointer à l'horizon.**

**Les nouveaux Label Rouge intègrent désormais les noix de Saint-Jacques surgelées, coraillées ou blanches.**

**Et avec [www.tracersonpoisson.nfm.fr](http://www.tracersonpoisson.nfm.fr) NFM ouvre la voie d'une traçabilité totale des produits, pour tous les acteurs de la filière pêche normande !**



## Noix de Saint-Jacques, Du nouveau dans le Label Rouge

Page 3

### ECOLOGIE



Valorisation des sous-produits coquilliers

.....page 2

### QUALITE



Nouveau Produit Star NFM

.....page 3

### MARCHE



Le cours du Homard, indexé sur la Livre !

.....page 4

### COMMUNICATION



Tracer son poisson, la solution NFM QR-Code

.....page 5

### FILIERE



Un nouveau Directeur rejoint l'équipe de l'OPBN

.....page 5

## La Mer pour tous

### VALCOQAGRI, VECOP, VALMOCO

#### La Région à l'avant-garde de la valorisation des sous-produits coquilliers !

Nous évoquions dans le précédent numéro la signature de la charte VALCOQAGRI, qui permet dorénavant l'incorporation des sous-produits coquilliers en amendement calcique dans les sols agricoles bas-normands. Ce projet, porté par NFM, en partenariat avec le Comité Régional de la Conchyliculture (CRC) et les Chambres d'Agriculture de la Manche et du Calvados, apporte une solution aux sous-produits coquilliers ne comportant pas ou peu de matière organique : huîtres mortes, Saint-Jacques et autres coquillages décortiqués.

Un autre projet, VECOP, est en passe d'aboutir. Initié par l'ESITC de Caen en partenariat avec Point P, il s'agit cette fois de valoriser les sous-produits coquilliers en éco-pavés drainants, en substitution des granulats (sables) habituellement utilisés dans le béton. Après une phase de validation technique, ce projet entrera en 2016 dans une phase d'expérimentation grandeur nature, via l'implantation de 1 000 m<sup>2</sup> de pavés en milieu urbain. 1000 T de coquilles de Saint-Jacques, pétoncles ou crépidules sont recherchées à cet effet (l'huître s'est avérée trop friable pour cet usage). Des besoins plus importants encore sont affichés pour la phase commerciale.

VALCOQAGRI et VECOP excluent les sous-produits mytilicoles issues des écarts de tri des moules qui contiennent de la chair.

C'est ce qui a conduit le CRC, en partenariat avec NFM et la Chambre d'Agriculture de la Manche, à étudier la faisabilité d'une valorisation en compostage. Intitulé VALMOCO, le projet a permis la réalisation de tests de compostage de moules (broyées ou non) mélangées à des déchets verts, à des taux



d'incorporation de 15 et 30%. Ces tests ont permis de répondre aux normes de compostage et notamment celle relative à l'hygiénisation ; à savoir une montée à plus de 70°C en tout point de la matière pendant 1h minimum, une étape indispensable pour garantir la neutralisation de la matière organique. Ils se poursuivent aujourd'hui par une mise en culture des composts obtenus et un suivi pédologique, afin de confirmer l'incorporation possible dans les terres agricoles. VALMOCO doit conduire à l'élaboration d'une fiche technique qui définira les conditions requises pour une bonne mise en œuvre du compostage : modalités de broyage, stockage, collecte et mise en œuvre...

VALCOQAGRI, VECOP et VALMOCO ouvrent ainsi la voie vers une solution globale de valorisation des sous-produits coquilliers normands. Mais le succès de leur mise en œuvre nécessite encore un important travail de structuration de la collecte, entre les différents usagers !



## Cap sur la pêche durable

### Homard et Bulot MSC ?

#### Préparons doucement le court bouillon !

Dans le JDB n°16, nous évoquions les 2 espèces phares des démarches normandes d'écobellisation MSC : le homard et le bulot. Le bleu crustacé venait de passer avec succès son 3ème audit de surveillance et le bulot suivait son petit bonhomme de chemin vers la certification. Un an après, où en sont nos crapahuteurs des fonds normands ?

La météo s'est maintenue au beau fixe pour le homard : le 4ème et dernier audit de surveillance s'est déroulé cet été. Il a conclu

que la pêcherie s'était comportée de manière exemplaire et a recommandé son maintien dans la certification. Comme la Commission Crustacés du CRPM venait de décider de reconduire la pêcherie dans la démarche, pour une 2ème phase de 5 années, on peut estimer que le Homard du Cotentin Pêche Durable MSC a bien fait son trou.

Le Bulot de la Baie de Granville, avance lui à son rythme de gastéropode. Une météo moins clémente a ralenti une course qu'on eût espérée moins chaotique. Le rapport d'évaluation préliminaire sorti en janvier 2015 a établi 4 conditions (points problématiques) auxquelles il a été répondu, par un plan d'action. Lors de la consultation du rapport public (mai 2015), une objection concernant l'aire géographique de la population de bulots a été notifiée, entraînant de nouvelles



réflexions et un retard dans le planning. Nonobstant tous ces obstacles, le vaillant mollusque n'en poursuit pas moins sa route vers la certification prévue pour la mi-janvier 2016.

## Ça se passe chez NFM

### Deux nouveaux Labels Rouge pour la noix de coquille Saint-Jacques, *Pecten maximus*

Début janvier et fin octobre 2015, ont été homologués deux nouveaux cahiers des charges de Label Rouge pour la noix de Saint-Jacques *Pecten maximus*. Des homologations qui viennent récompenser le fruit d'une longue collaboration entre opérateurs et structures professionnelles et plusieurs années de travaux et d'échanges avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) !

La première a été obtenue le 06 janvier pour la noix de Saint-Jacques surgelée non coraillée. Il s'agit d'un cahier des charges du groupement Breizh Filière Mer (BFM), avec lequel NFM a collaboré, afin de permettre aux opérateurs normands d'y accéder.

C'est désormais le cas avec les engagements successifs et l'habilitation des pêcheurs coquillards de l'OPBN, de la criée de Granville et de la société Granvilmer. NFM en assumera par délégation, le suivi interne des pêcheurs, côté normand.

La seconde homologation concerne le cahier des charges NFM pour la noix de Saint-Jacques coraillée, déjà homologué en 2009, mais pour la seule noix fraîche. Obtenue le 22 octobre dernier, l'homologation du cahier des charges modifié, permet désormais l'élargissement à la noix surgelée.

Elle permet aussi d'assouplir les conditions de production des coquilles, ne contraignant plus les pêcheurs à débarrasser les coquilles des épibiontes qui la recouvrent (balanes, crépidules...), alors que celles-ci sont ensuite décortiquées. Tombée in extremis par rapport à l'avancement de la saison de pêche, la criée de Port en Bessin et 3 mareyeurs se sont pour autant déjà engagés : Jeanne Mareyage, Port Marée et Lequertier-EDB.

La mise en œuvre de ces nouveaux cahiers de charges va conduire à l'enregistrement en criée et l'affichage du délai de pêche sur les lots à la vente. Pourront faire l'objet d'un décorticage en Label Rouge, toutes les coquilles conditionnées à plat en bacs, pêchées -12h, -24h ou -36h avant la vente en criée\*, ce qui devrait accroître les volumes disponibles pour les mareyeurs.

\* Les coquilles devront provenir des bateaux qui se sont engagés à respecter une norme de commercialisation Coquille Saint-Jacques établie conjointement entre l'OPBN et NFM. Les bateaux devront notamment préciser à chaque débarquement au personnel de criée, leurs délais de pêche.

Etiquette NFM / Noix de Saint-Jacques coraillée Label Rouge fraîche ou surgelée

## NFM s'engage !

### Le Maquereau de Trouville Nouveau Produit Star NFM

30 cm de fraîcheur ! C'est sous ce slogan déjà célèbre, que la démarche a été dévoilée lors de la Fête de la Mer et du Maquereau, le 1<sup>er</sup> week-end d'août à Trouville.

Le lancement de la démarche Maquereau de Trouville a fait suite à la constitution au sein du groupement NFM d'un Comité Exécutif Maquereau de Trouville et à la validation d'un cahier des charges spécifique.

Il s'appuie en premier lieu sur la notoriété trouvillaise en termes de pêche et de commercialisation du maquereau et surtout sur le respect de bonnes pratiques de pêche, pour garantir l'extrême fraîcheur du poisson : un maquereau ferme, bien rigide, aux couleurs irisées et au ventre bien blanc !

Pour l'occasion, une page Internet<sup>1</sup> et une affiche dédiées au Maquereau de Trouville ont été créées<sup>2</sup>.

1 : Voir onglet Produits Stars du site Internet NFM

2 : Ce travail a été réalisé avec l'appui de la société Eoliennes Offshore du Calvados.

## Ça se passe chez NFM

### Poissons pinsés NFM / Pavillon France

#### La démarche prend son essor !

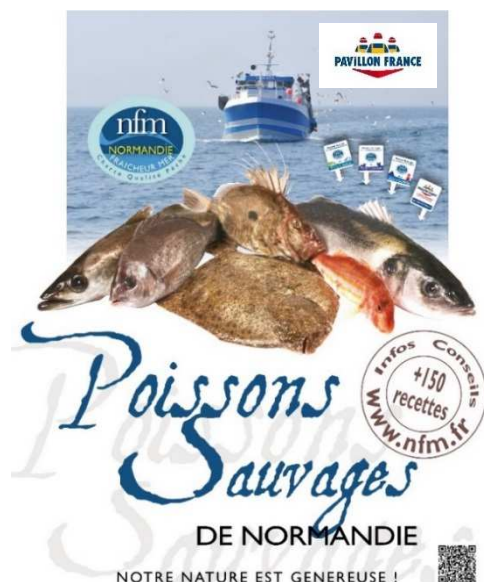
Une bonne année s'est écoulée, depuis la signature du partenariat entre NFM, France Filière Pêche (voir JDB n°14) et les criées de Basse-Normandie pour l'identification de Poissons Extra en criées.

En 2014, un peu plus de 7 tonnes de poissons, constituées à 95 % de dorade grise, bar et turbot avaient été pinsées, avec une mention particulière pour Granville qui avait identifié plus de la moitié des volumes. Les résultats y étaient très encourageants, puisque récompensés par une valorisation très intéressante de la dorade grise : + 50 cts €/kg de plus-value !

Le pinsage s'est intensifié en 2015, comme le montre le tableau ci-dessous (en kg à fin sept.).

Dorades, turbot et bar sont toujours sur le podium, mais des apports complémentaires significatifs de lieu jaune, barbue et cabillaud sont venus compléter l'offre de poissons normands.

Les volumes en augmentation commencent à générer un marché régulier de poissons pinsés normands, ce qui permet de fidéliser un certain nombre des acheteurs dans les criées. Dès lors des plus-values globalement positives commencent à se dégager.



De très bons exemples de valorisation peuvent même être cités, en fonction des criées et des espèces :

- Cherbourg : + 0,80 €/kg pour le bar et + 0,60 €/kg pour la barbue
- Port en Bessin : +1,12 €/kg pour le cabillaud, + 0,59 €/kg pour la dorade grise, + 0,61 €/kg pour le turbot
- Granville, + 0,77 €/kg pour la dorade grise et + 0,46 €/kg pour le lieu jaune.

La plus-value de la démarche est indéniable pour les pêcheurs, puisqu'ils voient leurs poissons pinsés mieux vendus ; une démarche favorisée par l'appui de France Filière Pêche qui apporte 0,10€/kg de poisson pinsé aux criées, pour effectuer le pinsage.

	Dorades	Turbot	Bar	Lieu	Barbue	Cabillaud	St Pierre	Autres*	Total
<b>Cherbourg</b>	0	817,4	887,0	10,7	543,5	4,9	1,2	0,0	<b>2 264,7</b>
<b>Granville</b>	2 063,5	162,5	122,5	1 300,5	34,0	76,0	9,0	374,5	<b>4 142,5</b>
<b>Port en Bessin</b>	1 246,5	1 026,5	806,5	71,0	288,5	508,0	67,0	0,0	<b>4 014,0</b>
<b>Total</b>	<b>3 310,0</b>	<b>2 006,4</b>	<b>1 816,0</b>	<b>1 382,2</b>	<b>866,0</b>	<b>588,9</b>	<b>77,2</b>	<b>374,5</b>	<b>10 421,2</b>

\* Autres espèces : essentiellement sole.

## Focus Marché

### Le cours du homard, indexé sur la Livre anglaise !

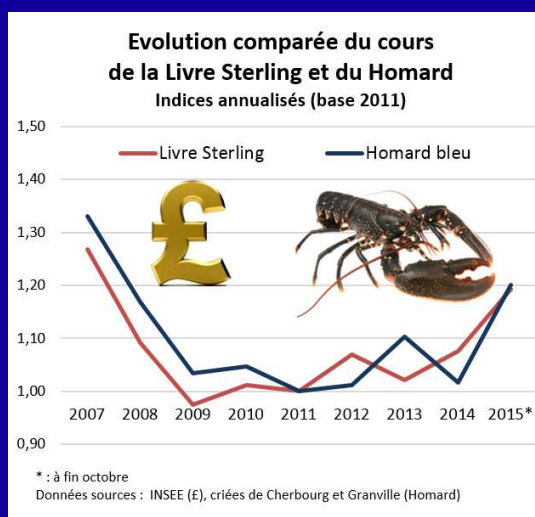
C'est ce que montre de façon évidente le graphique ci-contre : Le cours du homard est directement indexé sur le cours de la monnaie anglaise !

Ainsi, lorsque la Livre sterling perdait 27% entre 2007 et 2011, les homards commercialisés en criées de Granville et de Cherbourg perdaient 33% de leur valeur dans le même intervalle ; passant respectivement de 23 à 17 €/kg et de 20 à 15 €/kg. L'évolution inverse se produit

depuis 2011, avec une Livre qui a repris 19% sur sa valeur de 2011 et un homard au coude à coude.

Ce constat est aisé à comprendre lorsqu'on met en perspective que la pêche française fournit autour de 500 T/an de homards bleu ou européen alors que l'import du Royaume-Uni en fournit deux à trois fois plus (1100 à 1300 T/an). Les anglais monopolisent le marché !

Alors, comment s'en sortir ? En réussissant la segmentation du marché autour d'un produit plus qualitatif et plus durable, avec une forte identité locale : Le Homard du Cotentin !



## NFM en action

### TRACER SON POISSON : La solution NFM QR-CODE

Avez-vous déjà imaginé pouvoir acheter votre poisson et connaître de suite où il a été pêché, comment, par quel bateau, qui l'a conditionné et avoir simultanément accès à des informations sur le bateau (son port, sa zone de pêche, ses activités), l'espèce (sa biologie, sa reproduction...), des conseils de préparation, des recettes, des photos des vidéos, des informations nutritionnelles...

Ne rêvez plus, la solution technique existe. Elle a été développée par NFM avec l'appui technique d'une jeune start-up en informatique (Nexuweb) et il est vous est désormais possible d'en visualiser le résultat via notre plateforme de démonstration : [tracersonpoisson.nfm.fr](http://tracersonpoisson.nfm.fr)



Le principe repose sur l'utilisation de QR-Code à multiples entrées, qui permettent de générer automatiquement des pages Internet associant un nom d'espèce, un nom de bateau, une entreprise de mareyage et une technique de pêche.

On scanne le QR-Code via son Smartphone ou sa tablette et Hop, le résultat s'affiche instantanément.



Ce résultat est le fruit d'un

couplage entre une base informative des bateaux de pêche de Basse-Normandie, créée pour l'occasion et le contenu de notre Site Internet : [www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr).

Avec plus de 450 bateaux, 50 espèces, 10 techniques de pêche et aujourd'hui 10 mareyeurs intégrés à titre de démonstration, la plateforme permet de générer plusieurs millions de combinaisons et autant de QR-Code associés !

Alors, à quand ses QR-Codes sur tous les emballages des produits de la pêche de Normandie ? La solution technique est prête. Il reste à convaincre les acteurs...



## Ça bouge !

### Un nouveau Directeur rejoint l'équipe de l'OPBN !

Après une carrière bien remplie comme Directeur Général Délégué de l'OPBN (Organisation des Producteurs Marins Pêcheurs de Basse-Normandie), Richard Brouzes prendra sa retraite au mois de mars prochain.

Il laissera la barre à Xavier Lebon qui a intégré l'équipe de l'OPBN depuis mi-novembre.

A 39 ans et originaire de Basse-Normandie, Xavier est titulaire d'un diplôme d'ingénieur maître en industries halieutiques.

Il a travaillé dans différentes entreprises de la filière en exerçant des fonctions d'ingénieur d'étude (Coopérative Maritime Etaploise et CEVPM - Boulogne sur mer), d'auditeur qualité (Davigel Dieppe), de responsable recherche et développement, de responsable achat et enfin de directeur d'usine (Coraya Alliance océane - Carentan et Caen).

Son profil, industriel et commercial, viendra compléter les compétences apportées par Raphael Sauvé et Mathieu Vimard, dont le professionnalisme et la passion pour la filière pêche bas-normande ne sont plus à prouver.



Nous souhaitons pleine réussite à Xavier et à toute l'équipe de l'OPBN pour continuer à apporter les meilleurs services et conseils à leurs adhérents, et contribuer au développement des activités de pêche régionale.

# NFM en action

## Le Homard du Cotentin, inscrit au Livre d'Or 2015 de l'Excellence Française

Mardi 17 novembre à Paris au Philharmonie, a été organisée une soirée parisienne très attendue : la 7<sup>ème</sup> cérémonie de l'Excellence Française !

Daniel LEFEVRE, Président du Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie y a reçu une distinction, décernée au Homard du Cotentin, parmi quelques 22 autres produits du terroir français.

Notre fabuleux crustacé bleu a reçu cet honneur, grâce à sa gestion professionnelle reconnue depuis l'écolabellisation Pêche Durable MSC de sa pêcherie et grâce à sa qualité irréprochable.



Les Homards du Cotentin fournis par NFM ont d'ailleurs été très appréciés lors du buffet de clôture de la soirée !



## Dans l'œil d'un professionnel

### La Vivrière en pince pour le Homard du Cotentin MSC

“ La démarche d'écolabellisation Pêche Durable est intéressante. Elle représente l'avenir des bateaux et de la pêche ” : voilà les propos tenus par David SEVESTRE, acheteur crustacés à La VIVIERE, une entreprise basée au Vivier-sur-Mer et qui commercialise depuis maintenant deux ans des homards du Cotentin avec l'estampille MSC, signe d'une pêcherie certifiée pour sa durabilité.

Encadré par une Charte Qualité NFM que les pêcheurs s'engagent à respecter, le Homard du Cotentin se

fait selon-lui apprécier, car : “la qualité est en face !”.

Très sollicité par les restaurants, mais aussi des clients poissonniers et quelques grossistes, le label leur a permis de se différencier sur un marché où l'import casse les prix !

Alors lorsqu'il s'agit d'évoquer le réengagement de la certification pour 2016, David indique : “il faut que ça marche, il faut communiquer !”.

Il souhaite que toute la filière s'investisse jusqu'au consommateur, de plus en plus sensible à la préservation des ressources et à la responsabilisation de ses acteurs.



NFM, Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées, et Mareyeurs de Basse-Normandie  
10, avenue du Général de Gaulle – BP 27 – 14520 PORT EN BESSIN – Tél. : 02.31.51.21.53  
Mail : [lettre@nfm.fr](mailto:lettre@nfm.fr) - Site Internet : [www.normandiefracheurmer.fr](http://www.normandiefracheurmer.fr)  
Directeur de publication : D. ROGOFF – Responsable de rédaction : A. MANNER  
Rédacteurs : A. DENIZOT, A. MANNER, D. LAMORT, R. TESSERON  
Mise en page : C. LEVALLOIS – Crédit Photos : NFM, CRC, OPBN, Abaca , La VIVIERE

