

nfm

Edito

Ce numéro marque une nouvelle étape dans le partenariat que NFM a développé avec France Filière Pêche.

Bientôt, les marques Normandie Fraîcheur Mer et Pavillon France vont se rejoindre sur les pin's qui identifient les poissons de qualité Extra, des criées de Cherbourg-Cotentin et de Port en Bessin / Grandcamp-Maisy, sans doute suivies par Granville.

Une expérience pilote des normands, qui pourrait faire tâche d'huile sur tout le littoral français !

Ce lien renforcé avec FFP permet ainsi d'affirmer plus encore le rôle de NFM pour la valorisation des produits de la pêche régionale normande.

En témoignent aussi dans ce journal, les avancées du projet d'IGP Bulot Baie de Granville, et les exemples de communication portés par NFM pour favoriser la consommation de nos poissons, coquillages et crustacés !

Ces initiatives interviennent dans un contexte où l'évolution 2013 des prix en criées n'a malheureusement pas permis de combler le recul de 2012.

Si quelques espèces ont redressé la tête en 2013 (bar, maquereau, raie, homard), seiche et sole continuent de baisser, grondin et congre repartent à la baisse...



Bulot de la Baie de Granville

Les recettes du succès...

pages 3 et 4

MARCHÉ



Prix criées 2013 en Basse-Normandie : année mitigée
.....page 2

QUALITÉ



Le projet d'IGP Bulot, aide à redécouvrir son histoire !
.....page 3

QUALITÉ



NFM / FFP : Partenaires pour identifier les poissons
.....page 3

COMMUNICATION



Le Bulot au menu de la restauration scolaire !
.....page 4

COMMUNICATION



NFM distribue 2 tonnes de fiches recettes par an !
.....page 4

Les prix en criée 2013 en Basse-Normandie

ESPECE	Calibre	Fraîcheur			13/12 du A	ESPECE	Calibre	Fraîcheur			12/11 du A	ESPECE	Calibre	Fraîcheur			12/11 du A	
		E	A	B				E	A	B				E	A	B		
BAR chaut	10	17,68	9,11	5,84	4%	GRONDIN PERLON (TOMBE)	11	5,70	4,78	2,27	8%	SOLE	10	14,28	14,25	4,78	-2%	
	20	13,97	7,31	5,37	7%		12	4,10	3,56	1,93	17%		20	12,66	12,68	5,41	-5%	
	30	12,21	8,10	4,71	1%		13	2,77	2,04	0,63	34%		30	10,56	10,39	5,80	-7%	
BARBUE	10	13,27	11,71	7,65	3%		14	1,53	0,77	0,48	-6%		40	9,22	8,64	4,54	-12%	
	20	11,23	10,23	6,50	9%		20		0,52	0,38	-19%		50	4,98	4,78	1,78	-23%	
	30	8,79	7,89	4,58	13%	10	4,93	4,11	4,30	-1%	51		7,24	6,51	4,70	-18%		
BAUDROIE VIDE	10	4,98	4,84	2,84	-5%	LIEU JAUNE	20	4,73	4,00	4,60	2%	52	5,91	5,78		-18%		
	20	5,23	5,25	2,69	1%		30	4,08	3,47	3,85	-3%	10	1,24	0,95	0,30	7%		
	30	4,97	5,21		3%		40	3,60	2,88	3,04	-4%	20	0,61	0,62	0,10	5%		
	40		5,02		6%		MAQUEREAU	10	3,41	2,89		20%	30	0,30	0,36	0,23	9%	
50		4,38		3%	20	2,20		1,56	0,21	11%	10	18,79	19,00	12,46	2%			
BAUDROIE QUEUE	10		13,91	8,91	17%	MERLAN	30	1,50	0,99	0,17	32%	TURBOT	20	15,01	14,21	8,74	5%	
	20		13,60	7,57	8%		10	3,76	2,52	16,00	0%		30	12,06	11,50	6,58	8%	
	30		13,11	7,35	12%		20	2,96	1,77	1,12	4%		40	10,01	9,16	4,82	12%	
	40		12,32		12%		30	1,97	0,96	0,59	-13%		10	6,37	5,70		-4%	
CABILLAUD (MORUE)	10	6,64	4,15	2,66	-16%	PLIE (CARRELET)	40	1,51	0,57	0,66	-19%	ENCORNET (CALAMAR)	20	7,68	6,55		-9%	
	20	7,13	5,06	3,24	-7%		10	3,49	2,24	0,65	-13%		30	7,29	6,38	1,35	-15%	
	30	6,83	5,83	3,32	16%		20	1,74	1,27	0,14	-6%		40	7,33	6,34	0,87	-15%	
	40	5,47	4,60	1,93	12%		30	1,18	0,98	0,15	4%		50	4,57	4,32	0,61	-5%	
	50	4,23	3,04	1,39	-2%		40	0,55	0,52	0,13	-2%		10	1,96	2,12	0,79	-24%	
CONGRE	10	1,94	1,87	0,59	-9%	RAIE	10	3,43	3,33	1,78	2%	SEICHE	20	2,69	2,29	0,12	-1%	
	20	1,43	1,45		-18%		20	2,94	2,75	1,93	4%		30	2,71	2,96	0,20	36%	
	31	1,02	0,94		-28%		30	2,58	2,29	1,07	7%		10	1,64			-2%	
	32	0,68	0,54		-30%		40	1,44	1,32		8%	COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE EST	10	2,65			8%	
EMISSOLE	10	1,73	2,14		-18%	ROUGET BARBET	10	17,17	14,75	9,19	15%		COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE OUEST	10	2,20			-4%
	20	2,24	2,13		-5%		20					PRAIRE		10	4,36			-9%
	30	2,06	1,94		-8%		21	16,92	14,43	9,11	12%			10	2,22			-3%
	40	1,74	1,49	0,16	0%		22	16,23	14,03	7,95	21%			20	2,11			-4%
50	0,30	0,27		-18%	30						HOMARD	90	18,82			12%		
DORADE GRISE (GRISET)	10	5,83	4,64	1,85	29%		ROUSSETTE	30						TOURTEAU	10	2,90		
	20	4,21	3,74	0,98	9%	10		0,61	0,54	0,09	10%	20	2,44				4%	
	30	3,08	2,12	0,75	-12%	SAINT-PIERRE	10	16,05	13,89		-6%	ARAIGNEE	10	2,22			-3%	
	40	1,63	1,12	1,32	-10%		20	15,79	11,97		-4%		20	2,11			-4%	
GRONDIN ROUGE	20	3,39	2,56	1,34	-6%		31	11,77	10,93		-7%		HOMARD	90	18,82			12%
	30	2,22	1,22	0,62	-20%		32	6,44	6,16		-9%			10	2,90			-2%
	41		0,72	0,78	-22%		41	9,76	7,90		-4%		20	2,44			4%	
	42		0,55	0,47	8%		42		5,42		-8%							

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

Les Prix en criée 2013 (suite)

2013, une année mitigée en Basse-Normandie !

Après une baisse globalement généralisée en 2012¹, l'évolution 2013 des prix moyens en criée est plutôt mitigée : à la hausse pour un certain nombre d'espèces, à la baisse pour d'autres...

Pour les poissons, les hausses concernent avant tout des espèces nobles qui avaient beaucoup pâti l'an passé, comme le Bar, la Barbue, la Baudroie, le Rouget Barbet et le Turbot.

Cependant, à l'exception du Bar, ces hausses

sont corrélées à une baisse des apports.

L'exemple le plus frappant en est le Rouget Barbet qui voit son prix s'accroître depuis 2010 (+ 76 %), aussi régulièrement qu'on voit sa production diminuer (-70 % sur la même période).

Quelques espèces moins cotées, mais à fort volume, tirent également leur hameçon du jeu : Maquereau, Raie, Tacaud.

Parmi les poissons en baisse, on note le Congre et le Grondin rouge qui avaient bénéficié d'une hausse de prix l'an passé.

Il faut surtout noter la baisse significative des prix de la Sole, depuis 2 ans. Les calibres 50 perdent plus de 25% sur la période, là où les calibres 20/30/40 en perdent environ 15%!

Côté céphalopodes, l'Encornet voit son prix moyen s'orienter à la baisse (- 11 %), mais avec des débarques en forte hausse (+ 67 %).

La Seiche s'oriente comme l'an passé à la baisse alors que les débarques ont aussi diminué : -24 et -33%, pour le calibre 10 !

Côté crustacés, la satisfaction vient du Homard dont les apports et le prix moyen sont en hausse significative (+10 et +12%), ce qui met un arrêt à une série consécutive de baisses du prix, depuis 2008 (effet MSC ?).

Enfin, si la Coquille de Manche Est retrouve des couleurs, les coquillages de Manche Ouest ont un peu plus de mal à se maintenir !

¹ : voir prix en criée 2008 à 2012, dans les JDB n°1, 3, 5, 9 et 11 sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

NFM s'engage

Le projet d'IGP "Bulot Baie de Granville" aide à redécouvrir son histoire !

Dans le cadre de l'évaluation par l'INAO de la demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) pour le Bulot de la Baie de Granville, NFM a cherché à étoffer les traces historiques du lien entre le "Bulot" et la "Baie de Granville" ou "Granville".

Ces recherches ont permis de retracer l'origine de la pêche du Bulot en Baie de Granville :

Lorsqu'en 1886 Terre Neuve interdit à ses habitants de vendre des appâts aux pêcheurs français de morue, ceux-ci décident de pêcher des bulots pour s'en servir d'appâts. De retour à Granville, ils auraient rapporté la pratique de pêche du bulot au casier !

Une pêche de bulot est ainsi attestée à Granville depuis les années 1940¹. Premier port normand à la pratiquer professionnellement, cette pêche était alors réalisée à bord de doris ; comme ceux utilisés pour pêcher la morue à Terre-Neuve !

L'essor de la pêche professionnelle du bulot en Baie de

Granville se situe néanmoins dans la seconde moitié du XX^{ème}, grâce à l'apparition des matériels permettant de le pêcher en plus grande quantité (casiers spécialisés, vire ligne hydraulique).

Le terme "Bulot" est lui aussi d'origine normande ! Il est recensé en 1948-49¹ comme une dénomination locale normande et c'est au fur et à mesure du développement de sa

commercialisation qu'il s'impose sur les marchés. Il devient vers 1996, une dénomination officielle de vente, à côté de son autre nom, plus scientifique : le Buccin.

C'est ce qui explique l'usage commercial encore assez récent de la dénomination « Bulot de la Baie de Granville », puisque le terme bulot se suffisait à lui seul pour en indiquer l'origine, jusqu'à ce que d'autres pêcheries et l'importation depuis le Royaume-Uni ne se développent en France.

Toutefois, NFM a aussi retrouvé la trace d'étiquettes et d'un livret recette mentionnant simultanément les termes Bulots ou Buccins, à côté du terme Granville. Ces éléments émanent en particulier de l'ancien Groupement des Producteurs de Granville, créé en 1987 et devenu en 2005 la coopérative

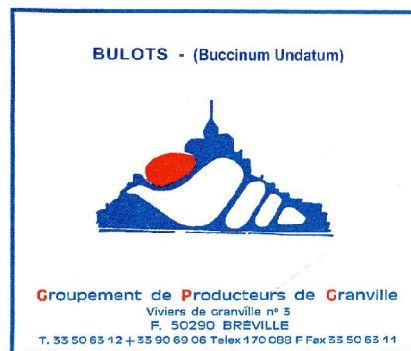
Granvilmer. Le GPG utilisait alors dans son logo, un bulot placé face à une représentation du Mont St-Michel, un édifice emblématique situé à l'entrée de la Baie de Granville !

Gageons que ces éléments devraient contribuer à avancer vers l'obtention de l'IGP...

1 : D'après la Revue Officielle des Travaux des Pêches Maritimes de 1947-1949 (Tome XV. FASC. 1-4. N° 54-60)



Le MARITÉ : C'est le dernier Terre-Neuveux existant à avoir pêché la morue (appâtée avec du bulot), au large de Terre-Neuve. Il a aujourd'hui Granville pour port d'attache.
Un retour aux sources !



Ça se passe chez NFM

Partenariat NFM / FFP, pour l'identification de Poissons Extra en criée

En marge du Salon de l'Agriculture, a été signé un partenariat entre NFM et France Filière Pêche (FFP) : Dimitri ROGOFF, Président de NFM et Gérard HIGUINEN, Président de FFP, se sont félicités de cette signature, réalisée sur le stand Pavillon France, lors de la journée consacrée à la Normandie¹ !

Elle marque, parmi d'autres actions, la mise en place d'une initiative commune d'identification, avec les criées normandes.

Pour NFM, c'est un moyen de relancer et dynamiser son cahier des charges d'identification des poissons Extra, d'abord avec les criées de Cherbourg-Cotentin, de Port en Bessin / Grandcamp-Maisy.

Pour FFP, c'est une grande première puisque l'identification des produits Pavillon France était jusqu'alors limitée aux seuls mareyeurs. Selon les mots même de



G. HIGUINEN : « La Normandie fait office de région pilote » et l'initiative pourrait s'étendre... notamment à Granville !

Pour l'occasion, les pin's utilisés ont été relookés. Ils apparaîtront sur les poissons au cours du premier semestre 2014 !

1 : Découvrez les photos de la Normandie sur le stand Pavillon France, via le [Facebook de NFM](#)

COMMUNICATION

En ligne de mire

Le Bulot Baie de Granville au Concours Bien Manger en Normandie 2014

Depuis plusieurs années, l'Irqua-Normandie organise un concours ouvert aux chefs de cuisine de la restauration scolaire normande (maternelles, primaires, collèges et lycées). L'objectif est de créer un menu complet, sain et équilibré, à base de produits normands et autour d'un produit de la mer ou d'un produit de la terre imposés.

Après le Tacaud en 2013, c'était au tour du Bulot en 2014 d'être mis à l'honneur, avec la complicité de NFM.



Les finales bas-normandes et haut-normandes ont eu lieu en janvier 2014 et ont permis aux jurys de dégustation de départager les nombreux candidats et de révéler l'inventivité des chefs pour faire apprécier le bulot à nos enfants et à nos ados !

On notera par exemple l'originalité et l'attractivité de la recette de Dany VANN, de l'école primaire d'Hérouville St-Clair, 2^{ème} dans sa catégorie¹ pour son « Tartare de Bulots aux saveurs du verger » (photo ci-dessus) : si appétissant, accompagné d'un sablé normand !

1 : La liste et le détail des recettes de bulots des finalistes sont accessibles sur le site de NFM en page :

http://www.normandiefracheurmer.fr/c-est-qui-nfm/actualites/77-concours-2014-bien-manger-en-normandie.html#Uyif-87Rq_M



COMMUNICATION

NFM en action

2 Tonnes de fiches recettes / an

Depuis décembre 2009, NFM diffuse à un réseau de près de 140 poissonneries (détaillants et GMS) de Basse-Normandie des fiches recettes à intervalles réguliers : L'objectif est de promouvoir les espèces régionales au plus fort de leur saisonnalité et de faire découvrir ou redécouvrir toute la richesse et la variété des espèces de la pêche régionale¹ !

Tous les 2 mois NFM adresse ainsi 2 à 3 fiches recettes différentes consacrées aux principales espèces de la région (coquille Saint-Jacques, bulot, grondin, tacaud...), mais aussi à des espèces moins courantes ou oubliées : congre, roussette....

Au rythme des saisons les poissonniers, et bien sûr leurs clients, reçoivent ainsi des

idées recettes² de coquillages, poissons, crustacés et céphalopodes, le plus souvent élaborées avec la complicité de chefs de Normandie.

En ajoutant les fiches recettes distribuées au cours des salons et manifestations auxquels NFM participe, plus de 500 000 fiches, pour 2 tonnes, sont distribuées chaque année.

Planning 2014 des envois de fiches recettes

Fév. 2014	Bar Lieu jaune
Avr. 2014	Grondin Seiche
Juin 2014	Araignée Plie / Carrelet Sole
Août 2014	Moule Maquereau
Octobre 2014	Coquille Praire Congre Tacaud
Décembre 2014	Coquille Saint-Jacques Dorade grise



1 : NFM met en avant plus de 50 espèces différentes sur son site Internet www.normandiefracheurmer.fr

2 : Les fiches renvoient vers le site internet NFM pour obtenir des infos sur les espèces, des conseils de préparation, de cuisson...



NFM, Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie
 10, Avenue du Général De Gaulle – BP27 – 14520 PORT EN BESSIN – Tél. : 02 31 51 21 53
 Mail : lettre@nfm.fr – Site Internet : www.nfm.fr
 Directeur de publication : D. ROGOFF - Responsable de rédaction : A. MANNER
 Rédacteurs : A. MANNER, D. LAMORT, R. TESSERON
 Mise en page : C. LEVALLOIS / Crédit Photos : NFM, Irqua Normandie

