

mbm

Edito

Volontairement provocatrice, la Une de ce numéro reflète assez bien l'état d'esprit dans lequel nous sommes...

Non pas qu'il faille jeter le bébé et l'eau du bain, mais force est de constater que lorsque le marché est soutenu, que les ventes sont faciles, l'engagement dans des démarches de valorisation s'estompe un peu.

Gardons le cap pour autant ; le Label Rouge montre qu'il est toujours un formidable vecteur de retombées médiatiques, au bénéfice de toutes les coquilles Saint-Jacques de Normandie !

Réjouissons-nous de la re-certification Pêche Durable MSC de la pêcherie de Homard du Cotentin, de l'attrait médiatique tout aussi fort qu'elle génère et de l'implication des pêcheurs, de plus en plus nombreux à apposer les bracelets MSC.

L'attractivité de nos produits et de nos métiers passe aussi par des vecteurs moins en vue, illustrés dans nos articles sur la formation des futurs marins, l'investissement à bord, l'agrèage des produits en criée...

La réintroduction de poisson local en cantines et restaurants scolaires et la (re)découverte de nos poissons bons plans sont de nouvelles voies que nous explorons aussi aujourd'hui !



Beau temps pour la Coquille Saint-Jacques, Calme plat pour le Label Rouge...

Page 3

DURABILITE



Le Homard du Cotentin re-certifié MSC!
.....page 2

FORMATION



Les élèves du LPMA de Cherbourg visitent la criée
.....page 3

QUALITE



L'agrèage qualité des poissons dans nos criées
.....page 4

FILIERE



Du poisson, au challenge Bien Manger en Normandie!
.....page 5

COMMUNICATION



Les bons plans des poissons normands!
.....page 6

Cap sur la pêche durable

La Pêcherie de Homard du Cotentin reconduit sa certification MSC !

« Nous nous sommes toujours efforcés de pêcher correctement, mais la certification MSC nous a aidé à coordonner et systématiser notre stratégie de suivi des captures. » - Eric Leguelinel, Président de la Commission Crustacés du Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie.

Etait-ce prémonitoire, mais le rapport annuel 2015-2016 du MSC¹ sorti en octobre dernier mettait déjà la pêcherie de homard sur le devant de la scène.

En effet, parmi les 306 pêcheries certifiées Pêche Durable MSC de par le monde et la petite dizaine citée dans ledit rapport, le homard du Cotentin montre plus que le bout de ses antennes en page 10, avec cette jolie citation d'Eric Leguelinel et un intéressant reportage illustré sur les actions d'amélioration effectuées par la pêcherie.

Les huiles de MSC en pincient visiblement beaucoup pour notre petite² pêcherie...

Un mois après la sortie de ce rapport annuel MSC, le homard du Cotentin est de nouveau à l'honneur.

Le 14 novembre dernier, la pêcherie de homard du Cotentin est devenue la 2nde pêcherie française à obtenir sa re-certification, récompensant ainsi tous les efforts complémentaires fournis, depuis la 1^{ère} certification en juin 2011 ; en particulier ceux menés par le CRPM, le



Smel et l'Ifremer pour améliorer le suivi scientifique de la pêcherie.

1 : rapport téléchargeable sur <https://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/rapport-annuel-2015-16-un-marche-des-produits-de-la-mer-de-plus-en-plus-durable>

2 : Les volumes issus de la pêcherie de Homard du Cotentin certifiée représentent moins de 400 T ; à comparer aux 130 000 T de ceux des 6 (bientôt 7) pêcheries de homard canadien déjà certifiées MSC.

La Mer pour tous

FRANCE FILIERE PECHE
accompagne les évolutions à la
pêche : qualité, sélectivité,
économie d'énergie, recherche...

France Filière Pêche, association à caractère interprofessionnel, œuvre depuis bientôt 5 ans à la pérennisation de la filière pêche française et à la valorisation de ses produits avec la création notamment de la marque Pavillon France en 2012.

Regroupant tous les acteurs de la filière, des producteurs jusqu'aux distributeurs

et poissonniers détaillants en passant par les mareyeurs, grossistes et transformateurs, France Filière Pêche s'est aussi engagée à accompagner les navires dans leurs investissements à bord pour améliorer la qualité, la sélectivité ou encore économiser de l'énergie. Ainsi pour 2016, ce sont déjà près de 2090 entreprises de pêche qui en bénéficient, dont 77 primo-installants.

L'association soutient également la recherche en halieutique en visant l'amélioration des connaissances sur les ressources et sur les technologies des pêches, en partenariat avec



scientifiques et pêcheurs : cela représente ainsi près de 20 millions d'euros investis en 4 ans.

Pour tout savoir sur ces programmes et projets :

<http://www.francefilierepeche.fr/projets/>

Le point sur...

Label Rouge ? Mais encore !

Novembre 2002 - obtention du 1^{er} Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques de Normandie.

Deux septennats plus tard, la coquille Saint-Jacques de Normandie est toujours le seul produit sauvage non transformé à détenir cette précieuse distinction, qui s'accompagne depuis 2009, d'un second Label Rouge pour sa petite sœur décortiquée.

Bon, d'accord, la démarche apparaît quelque peu élitiste, voire même subtilement confidentielle. Tout le monde ne peut ou ne veut y participer et les volumes de la belle, arrivant jusqu'aux pectinophages avertis, sont sans commune mesure avec ceux qui sortent de l'onde profonde.

Bon d'accord, la valorisation directe n'est pas forcément à la hauteur des espérances de tous, mais c'est quand même, en moyenne annuelle, plus de 25 cts €/kg avec des pointes à 75 cts €/kg pour les grosses coquilles.

Bon d'accord, le Label Rouge n'empêche pas les « Fucking British » de gratter le Proche Extérieur, la Baie de Seine de s'(entre)ouvrir avant le jour J, les coquilles pleines de « pédés »¹ ou les coups de vents de Nordet.

Bon d'accord, le Label Rouge ne fait pas tout, et s'il tombe un jour à l'eau, il y aura toujours des coquilles à pêcher, à vendre et à manger.

Mais le Label Rouge, c'est aussi cet outil qui permet d'investir dans la communication, la promotion, la valorisation.

Le Label Rouge, c'est plus de 800 retombées presse recensées. Ce sont presque 100 reportages TV (TFI,

FR2, FR3, M6, TV5...) et radios (France Inter, RTL, Europe 1...) expliquant sans cesse ni relâche, que la coquille normande est la plus belle du monde et de l'univers connu.



Le Label Rouge, c'est la cerise sur le (gros) gâteau qui, comme un lamparo, attire les médias en Normandie.

Le Label Rouge, c'est donc aussi cette demande accrue et ces prix ventrus, signes que la coquille Saint-Jacques (re)trouve toute sa noblesse, à côté des vils pétoncles d'importation.

Et enfin, le Label Rouge, c'est aussi et surtout ces opérateurs (pêcheurs, criées et mareyeurs) impliqués, concernés, dont les efforts profitent indirectement à tous, et sans qui, tout ce buzz médiatique autour du délicat mollusque aurait tout bonnement été impossible.

Qu'ils en soient pudiquement mais publiquement remerciés.

Et s'il vous venait à l'idée de vouloir grossir leurs rangs, NFM est là pour vous accueillir...

1 : Petit nom gentiment attribué par les pêcheurs aux crépidules parfois nombreuses qui s'accumulent en chapelets sur les coquilles et qui les indisposent lorsqu'il faut les ôter.

NFM s'engage !

Les élèves du Lycée Professionnel Maritime et Aquacole en visite au Centre de Marée de Cherbourg !

Un réveil aux aurores, une étape importante de la découverte de la filière : Comment les poissons sont-ils triés ? classifiés ? allotés ? Comment se passe la vente ? ...

Un parcours de découverte pour les classes de 1^{ère} année de Certificat d'Aptitude Professionnelle de Matelot (CAPM) et de seconde de Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion des Entreprises Maritimes (CGEM) option Pêche, auquel se prête volontiers notre agent qualité NFM à

Cherbourg : Raïssa TESSERON.

Raïssa les retrouve ensuite au cours de leur cursus de formation, pour les sensibiliser à la qualité, à l'hygiène, à la traçabilité... et anime des ateliers pratiques, lors de sorties à bord du bateau école « Ma Normandie », sur le traitement des captures à bord, le conditionnement, la conservation... Tout ce qui leur permettra d'optimiser la valeur des produits pêchés.

Le Guide NFM des Bonnes Pratiques de Pêche¹, comprenant 9 fiches métiers et 6 fiches techniques, leur est aussi remis.

Ses interventions sont aussi réalisées avec les stagiaires de la formation continue (Certificat Matelot Pont et Capitaine 200).

Et au global depuis 2008, près de 1400 élèves et stagiaires du LPMA ont ainsi suivi ses cours.

1 : Guide NFM de Bonnes Pratiques de Pêche téléchargeable sur www.nfm.fr



2 : Détails des Formations du LPMA sur <http://www.lpma-daniel-rigolet.fr/>

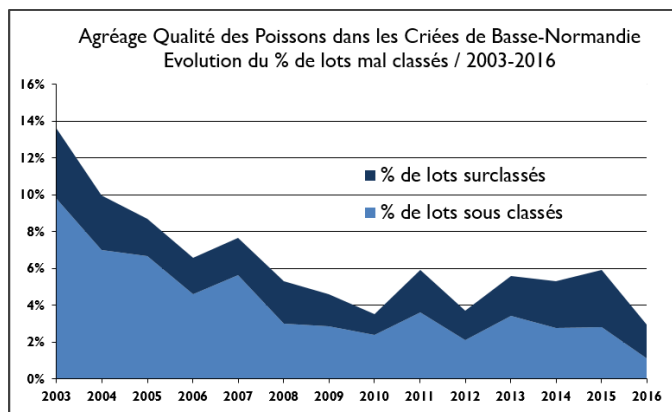
NFM s'engage !

L'épopée de l'agrèage qualité des criées bas-normandes !

C'est un travail de longue haleine, dont les débuts remontent à 2001, que celui que NFM a entrepris pour harmoniser les pratiques de tri et d'agrèage qualité des poissons dans les criées de Cherbourg, Granville et Port en Bessin.

Aux prémices, il était simplement question de leur apporter assistance pour les poissons rouges (Grondin rouge et Rouget-barbet) pour lesquels l'agrèage qualité présentait de grands écarts. La demande émanait de l'OPBN, aujourd'hui OPN, l'Organisation des Pêcheurs Normands.

Sont alors nées les premières Grilles de Cotation NFM¹ et tout s'est emballé. L'intérêt marqué pour ces nouveaux outils décisionnels a conduit NFM à développer des grilles pour l'ensemble des espèces normandes. Elles sont aujourd'hui affichées et en usage



sous chacune des criées. Une à une, les criées ont sollicité NFM pour former leur personnel de tri et d'enregistrement. Un accompagnement des criées s'est mis en place, basés sur la réalisation d'audits mensuels assurés par NFM...

15 ans après, NFM, l'OPN et les criées bas-normandes ont tiré un bilan positif de ce travail. Le % de lots mal classés n'a cessé de baisser, passant de près de 14% en 2003 à moins de 4% en 2016, ce qui a offert une excellente lisibilité pour les acheteurs à distance, devenus au fil du temps de plus en plus nombreux.

L'aventure continue pour autant, pour éviter le relâchement, et parce que les objectifs initiaux ne sont pas encore complètement atteints : des difficultés persistent encore pour le Grondin rouge, qui reste l'espèce la plus délicate à agréer.

1 : 24 Grilles de cotation NFM illustrées permettent aujourd'hui de faciliter l'agrèage Extra, A et B d'une quarantaine de poissons.

En ligne de mire...

Les bretons en visite au Centre de Marée Cherbourg-Cotentin

Les collaborateurs de l'Organisation de Producteurs « Les Pêcheurs de Bretagne », Thierry Guigue et Patricia Bergot, ont visité le Centre de Marée de Cherbourg dans la nuit du 9 au 10 novembre dernier afin d'y découvrir les modalités d'agrèage qualité des produits de la pêche commercialisés et l'accompagnement que Normandie

Fraîcheur Mer y apporte. Une visite conduite par le Directeur du Centre de Marée, Marc Delahaye et par l'agent NFM en poste à Cherbourg.

Faisant suite à ce déplacement, l'OP bretonne a sollicité NFM pour une formation à l'agrèage des produits de la pêche, suivant le référentiel qualité et les Grilles de Cotation de Normandie Fraîcheur Mer. Celle-ci pourrait avoir lieu courant 2017...



En ligne de mire...

Du poisson au menu du concours 2017 "Bien Manger en Normandie" !

Pour la 12^{ème} édition de son concours, l'Irqua Normandie a choisi, en collaboration avec NFM, de mettre en avant les poissons de nos côtes !

Une initiative destinée à inciter les chefs de la restauration scolaire normande à intégrer du poisson local au menu de nos enfants et étudiants.

La sélection des chefs finalistes, parmi pas moins de 47 dossiers de candidature, a occupé une journée d'échanges entre techniciens de restauration scolaire, diététiciens, chef de travaux de lycée hôtelier, chefs de cuisine, représentants des collectivités, de NFM et d'IRQUA-Normandie.

Il faut dire que les recettes proposées donneraient envie de retourner sur les bancs de l'école :

- Crumble de tacaud à la crème d'aneth et sa purée maison,
- Pomme farcie à la roussette accompagnée de chutney de choux rouge et d'oignons,
- Pastilla de raie,
- Filet de merlan sauce betterave aux pépites d'andouilles, purée de pommes de terre et céleri,
- Filet de dorade croûte de sésame sur lit de poireaux et sa pomme Jackson au beurre blanc d'Isigny,
- Filet de tacaud orloff, espuma de mimolette et parmentier de légumes
- ...



Viendront ensuite en janvier, 2 journées pour les déguster et désigner les lauréats 2017.

Ils pourront exercer leurs talents, et vous pourrez les découvrir, sur le stand Normandie du Salon de l'Agriculture, du 25 février au 5 mars 2017.

Tous les chefs participants sont ensuite invités à mettre en œuvre leur menu au sein de leurs restaurants scolaires lors de la « Semaine du bien manger en Normandie », du 15 au 19 mai 2017.

1 : Le challenge a déjà eu pour thème un produit de la pêche en 2014, le bulot. Quelques-unes des recettes des finalistes dont celle illustrée ci-dessus sont disponibles sur le site Internet de NFM.

NFM en action

Du poisson local au menu des restaurants scolaires normands !

Appuyé par les collectivités départementales et régionales qui souhaitent porter à 80% l'usage des produits locaux dans les restaurants scolaires, NFM a élaboré une fiche conseil¹ pour intégrer les produits de la pêche de nos côtes en restauration collective.

Adressée aux 300 écoles, collèges et lycées de Normandie, dans le cadre du concours « Bien Manger en Normandie », cette fiche conseil s'appuie en premier lieu sur la compétence des mareyeurs, aujourd'hui capables de fournir des poissons calibrés, filetés, sans arêtes, y

compris sur des poissons de petites tailles : grondin rouge, tacaud, dorade...

Elle détaille ensuite 4 astuces pour favoriser l'approvisionnement local (cf. vignette) ; la plus compliquée à mettre en œuvre restant les capacités à coordonner les commandes, de sorte de résoudre les difficultés logistiques liées à l'éclatement des établissements sur tout le territoire normand ; un chantier pour lequel les collectivités recherchent des solutions.

1 : fiche conseil téléchargeable sur http://www.normandiefraicheurmer.fr/medialfiche_cons_eils_integrer_des_produits_de_la_peche_locale_en_resto_collective_050298000_1823_14122016.pdf



Les 4 astuces pour favoriser le local :

- Segmenter le marché « Poisson frais » !
- Préciser une liste d'espèces spécifiques !
- Convenir d'un prix lissé à l'année !
- Intégrer un circuit de livraison existant, ou coordonner les commandes !

NFM en action

Les bons plans des poissons normands !

C'est l'intitulé du nouveau dossier de presse constitué par NFM pour valoriser les poissons bon marché de la pêche normande, dans un contexte favorable lié à l'accroissement généralisé des prix des produits de la mer.

Grondin rouge, tacaud, dorade, congre, roussette et bien d'autres espèces, représentant plus de 30% des captures normandes sont ainsi mises en avant ; des espèces essentiellement capturées par la flotte des chalutiers, dits hauturiers, de plus de 24m, mais qui pratiquent des durées de marée relativement courtes (3 à 5 jours).

Franck LEVERRIER, Stéphane BONNEMAINS et Jérôme VICQUELIN, trois pêcheurs artisans de Granville, Cherbourg et Port en Bessin y témoignent de l'évolution des pratiques de pêche et de conservation à bord, qui permettent d'apporter une grande fraîcheur à ces espèces jusqu'alors mal considérées, car souvent plus fragiles.

Le dossier met aussi les consommateurs face à leurs responsabilités, afin qu'ils choisissent plus régulièrement ces poissons qui présentent de bons états de stock et peuvent être recommandés à la consommation, là où d'autres dits nobles rencontrent des difficultés, car trop demandés !



La première retombée médiatique obtenue est très encourageante : Loïc BALLETT et son fameux triporteur sont venus tourner un reportage pour Télématin consacré au Grondin Rouge² et diffusé sur France 2 le 5 novembre dernier !

1 : dossier de presse téléchargeable sur <http://www.normandiefraicheurmer.fr/c-est-qui-nfm/presse/>

2 : à voir en suivant ce lien : <https://vimeo.com/190542951?ref=fb-share&l>

Ils comptent sur vous !

Menus de fêtes ou d'après fêtes, faites votre choix !

C'est déjà la transition entre 2016 et 2017.

Tout le monde s'active pour trouver des recettes festives, des recettes plus ou moins élaborées, plus ou moins chères.

www.normandiefraicheurmer.fr est là pour ça, pour donner des idées de recettes, apporter des conseils de préparation et bien plus encore.

Vous appréciez déjà les recettes et les conseils de NFM !

Alors, partagez, faites connaître le site Internet de NFM, à vos proches, vos amis, vos réseaux...

A vous de déguster, de partager !

