

## Edito

**La Normandie, 2<sup>ème</sup> région de pêche maritime française ! Le saviez-vous ?**

**C'est pourtant bien ce que montrent les chiffres clés du supplément de ce journal, lorsqu'on réunit les données des deux régions normandes.**

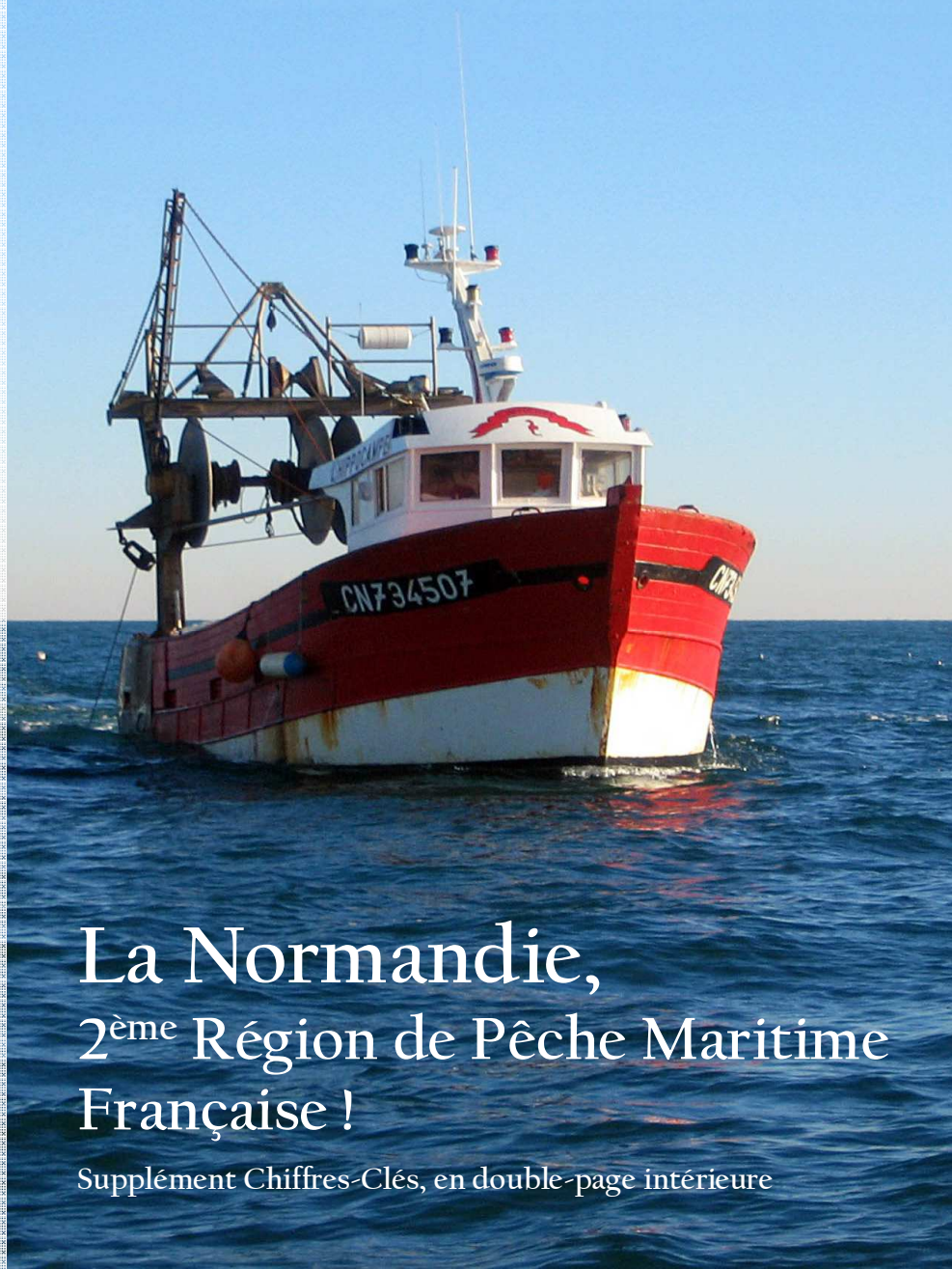
**La future région Normandie ravirait ainsi cette place de 2<sup>nd</sup>, longtemps détenue par le Nord / Pas-de-Calais. De quoi renforcer et affirmer le caractère maritime de la région !**

**Ces chiffres-clés confirment aussi notre suprématie sur les pêches françaises de coquillages : 60% des coquilles, 73% des bulots, 92% des moules, 57% des praires... Bref, les deux tiers des coquillages de pêche sont normands !**

**Rien d'étonnant donc à ce que NFM consacre une grande partie de son énergie à ces derniers : en témoignent les travaux relatés dans ce numéro autour de la coquille et du bulot ; les deux premières espèces en tonnage.**

**L'initiative et le lancement du 1<sup>er</sup> pin's NFM / Pavillon France pour les poissons Extra en criées, montrent que NFM se préoccupe aussi de valoriser l'ensemble des captures normandes.**

**Chaque jour, NFM entreprend de poursuivre cette ambition, avec l'appui de ses partenaires et des collectivités...**



## La Normandie, 2<sup>ème</sup> Région de Pêche Maritime Française !

Supplément Chiffres-Clés, en double-page intérieure

### DURABILITÉ



Avancées positives pour le bulot et le homard MSC !  
.....page 2

### QUALITÉ



Coups de froid sur les Labels Rouge en projet...  
.....page 3

### QUALITÉ



1<sup>ers</sup> Poissons pinsés NFM et Pavillon France...  
.....page 3

### COMMUNICATION



Les Raies en Normandie : l'Expo pour tout savoir !  
.....page 4

### FILIERE



Bretagne Qualité Mer : une page se tourne ??!  
.....page 4

ENVIRONNEMENT / ECOLOGIE

# Cap sur la pêche durable

## Le Homard MSC sous surveillance

Lors de l'obtention de la certification Pêche Durable MSC du Homard du Cotentin et de Jersey en 2011, 4 conditions avaient été émises. C'est-à-dire que, dans le laps de temps de la durée de la certification (5 ans), la pêcherie devait apporter des améliorations ou des compléments scientifiques sur les 4 problématiques suivantes :

- Structure de taille des homards : améliorer la représentation des homards de grandes tailles,
- Définition de points de référence : définir des seuils de danger et d'alerte et des mesures complémentaires de gestion si ceux-ci sont atteints,
- Suivi de l'étrille : conforter le faible impact de la pêcherie de homard sur cette espèce,
- Définir et formaliser un plan de recherche.

Le 3<sup>ème</sup> audit de surveillance, qui s'est déroulé en juin dernier, a couronné de succès le suivi et la gestion de la pêcherie de homard. Conformément au plan d'action pluriannuel établi en 2011, les 4 conditions ont été levées, ce qui va permettre à la pêcherie d'entrer dans un processus de suivi allégé !



## Le Bulot à l'heure de l'apéro ?

Le Bulot de la Baie de Granville est entré le 29 avril dernier dans processus de certification pêche Durable MSC (cf. JDB n°15).

La première étape a été franchie cet été avec la rencontre des parties prenantes à Granville (photo).

Cette réunion avait pour objectif le recueil d'informations, auprès des personnes et des structures concernées par le bulot, et l'évaluation de la pêcherie, par l'équipe de l'organisme certificateur (MEP).

L'implication des 2 coprésidents de la Commission Bulot (Didier Leguelinel et Roland Quarante), la participation de l'administration (Régine Tavernier – DDTM50), la présentation des travaux réalisés par le SMEL et le CRPM, et sans aucun doute l'expérience acquise lors de la certification du homard, ont très favorablement contribué à impressionner le trio d'auditrices, venues d'Angleterre.

Le rapport préliminaire, à paraître prochainement, ne ferait état que d'une seule condition et la certification de la pêcherie pourrait ainsi intervenir d'ici la fin du printemps, une fois que l'ensemble du processus d'évaluation sera finalisé : revue des pairs, rapport final et procédure d'objection...

ENVIRONNEMENT / ECOLOGIE

## La Mer pour tous

### La Charte d'Usage ValCoqAgri, bientôt validée !

La validation prochaine du contenu d'une Charte d'Usage marquera une étape importante du projet ValCoqAgri : la définition de conditions pratiques de traitement et d'usage des sous-produits coquilliers en amendement calcique agricole pour les 3 filières professionnelles : pêche, conchyliculture et agriculture :

- L'utilisation de sous-produits coquilliers broyés, dans un calibre inférieur à 8 cm, 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 poursuite du projet ValCoqAgri devrait maintenant conduire, d'ici mars 2015, à initier des projets réunissant conchyliculteurs, mareyeurs et agriculteurs, afin de structurer des réseaux locaux de collecte, de broyage, et d'utilisation...



# Ça se passe chez NFM

## Coup de froid pour la noix de Saint-Jacques Label Rouge surgelée non coraillée !

Validé depuis 2013, le cahier des charges porté par Breizh Filière Mer, pour l'obtention d'un Label Rouge pour la noix de coquilles Saint-Jacques (non coraillée) surgelée attend toujours son homologation...

Il ne restait plus que la validation du Plan de Contrôle par les services de l'INAO, mais après plusieurs allers et retours entre les différents intervenants (INAO, BFM, Bureau Véritas et NFM), celle-ci a une nouvelle fois été reportée le 19 septembre 2014.

Les remarques émises cette fois par le CAC (Conseil des Agréments et Contrôles au sein de l'INAO) semblent aujourd'hui avoir été levées. L'homologation du Label Rouge et sa mise en œuvre pourraient donc intervenir au cours de cette saison de pêche.

## Le Label Rouge noix de Saint-Jacques coraillée - momentanément gelé !

Les modifications demandées par NFM, afin notamment d'intégrer la surgélation au cahier des charges noix de Saint-Jacques coraillée Label Rouge semblaient en bonne voie d'aboutir en fin de saison dernière.

Coup de théâtre, courant mai : l'INAO demandait d'effectuer de nouvelles analyses sensorielles, alors que la saison venait de à peine de clore...



Celles-ci auront lieu au cours du mois de décembre et la validation du nouveau cahier des charges ne pourra donc être effective que pour la saison 2015-16.

Ce contretemps n'a pas empêché deux nouveaux opérateurs (1 boulonnais et 1 portais) de s'intéresser à la noix Label Rouge fraîche dès cette saison en attendant la possibilité de la surgeler l'an prochain.

## NFM s'engage !

### Premiers Poissons pinsés NFM & Pavillon France dans les criées de Basse-Normandie !

L'Histoire retiendra que NFM est la première structure régionale à avoir décliné un partenariat avec France Filière Pêche et la marque nationale Pavillon France pour l'étiquetage de poissons de qualité Extra dans les criées de Basse-Normandie !

L'Histoire retiendra que la Criée de Granville fut la première à commencer en juin 2014. Elle a été suivie par la criée de Port en Bessin, mais la dynamique s'y est depuis quelque peu grippée.



Depuis octobre, après avoir adapté l'équipement pneumatique nécessaire à l'étiquetage, le Centre de Marée de Cherbourg s'est engagé tambour battant.

D'après France Filière Pêche, cette initiative semble aujourd'hui créer une émulation dans les autres régions françaises. Les voir rejoindre la dynamique ne pourrait qu'être positif, pour la promotion des filières pêche régionale, dont la nôtre...



# NFM en action

## Les Raies en Normandie : L'expo pour tout savoir !

Une exposition sur les raies a été présentée lors de la 12ème édition du Festival des coquillages et crustacés « Toute la mer sur un plateau » à Granville le week-end du 27 et 28 septembre 2014.

Cette exposition, que vous pouvez découvrir sur le site Internet de NFM, est le fruit d'une collaboration entre NFM, les différents organismes professionnels et les centres de recherche de Normandie : Comité Régional des Pêches Maritimes, Smel, Ifremer, Organisation des Producteurs Marins-Pêcheurs de Basse-Normandie.

4 posters ont été réalisés pour l'occasion présentant les principales espèces de raies et leur biologie, la gestion actuelle de la pêcherie, les travaux des études réalisées récemment et leurs résultats.

Elle conclue sur les propositions de mesures de gestion actuellement discutées et défendues pour permettre la réouverture de la pêche de la raie brunette. Cette raie s'avère effectivement bien mieux portante dans le golfe normand-breton, qu'il n'y paraissait lors de son interdiction préventive de pêche décidée par l'Union Européenne en 2009, avant que ces travaux de recherche ne soient conduits.

**Biologie des Raies, Raja spp...**

① Reproduction - Printemps / Été  
Accouplement mâles et femelles

② Développement embryonnaire  
4 à 9 mois d'incubation dans un oeuf attaché aux algues

③ Ecllosion  
Juvenille de 8-12 cm

④ Adulte  
jusqu'à 15 ans et 125cm

**Anatomie**

Face ventrale / Face dorsale

**Juveniles / Adultes**

**Habitat** : Sables, cailloux, galets et roches de -5 à -100m

**Taille** : De 8-12 cm, jusqu'à 97 à 125 cm (longueur totale)

**Alimentation** : Petits crustacés, vers, langoustes, tencards, soles...

**Les principales Raies, de Normandie...**

- Raie bouclée (*Raja clavata*)
- Raie brunette (*Raja unguilata*)
- Raie lisse (*Raja brachyura*)
- Raie douce (*Raja montagui*)
- Raie méele (*Raja microcellata*)

**Les intervenants :** Ifremer, Comité Régional des Pêches Maritimes, Smel, Organisation des Producteurs Marins-Pêcheurs de Basse-Normandie.

**Nos objectifs ?**

- ① Mieux connaître la biologie des différentes espèces
- ② Mieux connaître les spécificités de chacune
- ③ Définir des mesures de gestion appropriées

## Ça bouge !

### Bretagne Qualité Mer : Une page se tourne !!?

Début 2014, l'association Normapêche Bretagne, gestionnaire de la marque « Bretagne Qualité Mer » et en charge de la normalisation des criées bretonnes, réussissait sa fusion avec l'association Breizh Filière Mer (BFM), en charge de projets bretons de Signes Officiels de Qualité'.

Partageant des projets communs depuis déjà plusieurs années, BFM et NFM devenaient ainsi des structures analogues dans leurs objectifs et leurs modalités de fonctionnement...

C'est donc avec beaucoup d'incompréhension que NFM assiste aux difficultés récentes de ses homologues bretons et au licenciement des



salariés de BFM : Isabelle LETELLIER et Hervé LE CREOUR, avec lesquels NFM entretenait des échanges réguliers et constructifs.

D'après son Président, Jean-François PLESSIS, l'avenir de Breizh Filière Mer et de la marque Bretagne Qualité Mer semblerait même compromis, à défaut d'obtenir dans les prochains mois un appui suffisant des

structures professionnelles et des collectivités de Bretagne : 20 ans de travail et de résultats seraient alors remis en cause !!!

I : BFM porte 2 projets de Labels Rouge dont un pour la Noix de Saint-Jacques surgelée en partenariat avec NFM (Voir article en page 2 de ce numéro) et un pour la Moule de Bouchot



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, BFM, Ivamer



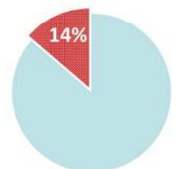
# Les chiffres clés de la Pêche de Normandie



Préserver les richesses de la mer et les faire découvrir !



**628 Bateaux**

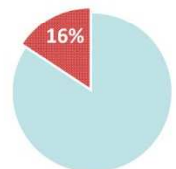


Autres régions : 3 940 Bateaux  
Normandie : 628 Bateaux

Source : <http://ec.europa.eu/fisheries/fleet/> au 31/12/12 hors DOM et conchyliculture petite pêche



**2 208 Marins**

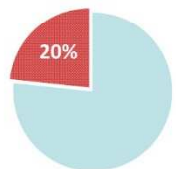


Autres régions : 11 809 Marins  
Normandie : 2 208 Marins

Source : DPMA 2012 hors DOM



**61 000 Tonnes**

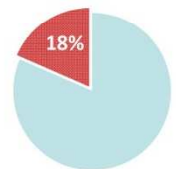


Autres régions : 199 000 Tonnes  
Normandie : 61 000 Tonnes

Source : Ifremer / SIH 2012 hors DOM



**142 400 k€**

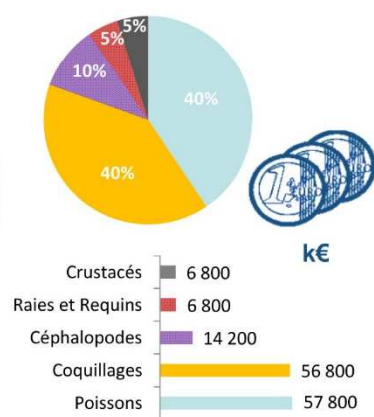
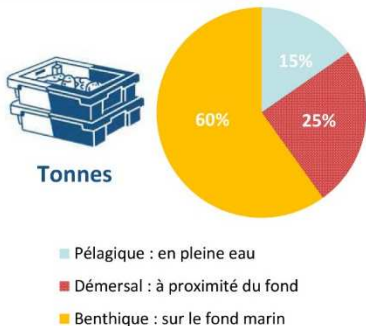


Autres régions : 630 000 k€  
Normandie : 142 400 k€

Sources : Ifremer / SIH 2012 FranceAgriMer - OPBN - NFM

## 2ème Région de Pêche Maritime Française !

### Structure des captures



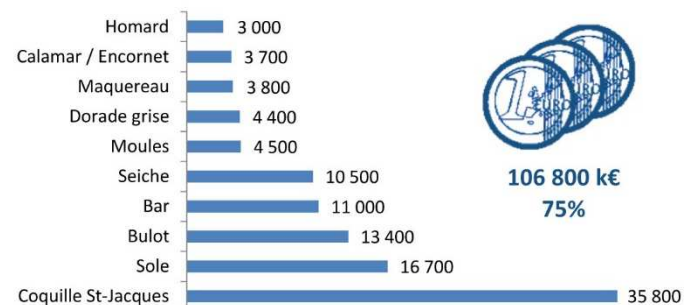
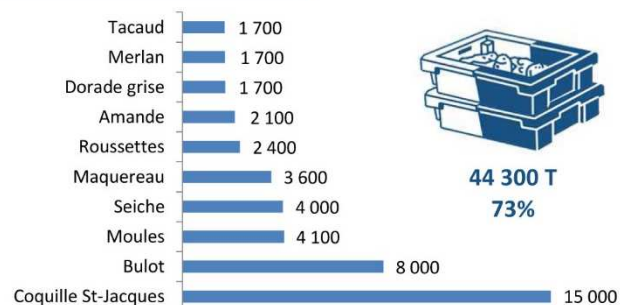
### Importance des Coquillages



### 1ère pour les Coquillages !



### 10 Principales Espèces



# Les Techniques de Pêche de Normandie

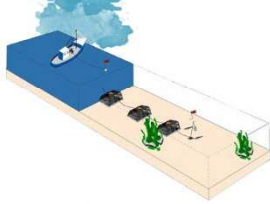


**nfm**  
NORMANDIE  
FRAÎCHEUR MER  
Pour une pêche responsable

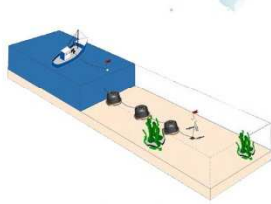


Préserver les richesses de la mer,  
et les faire découvrir !

## ● Casiers

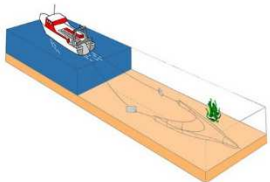


Casier à crustacés

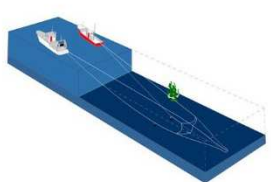


Casier à bulot

## ● Chaluts

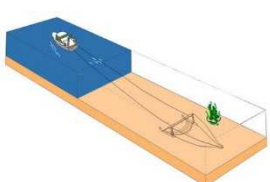


Chalut de fond

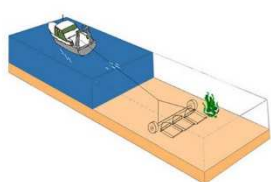


Chalut pélagique (en boeuf)

## ● Dragues

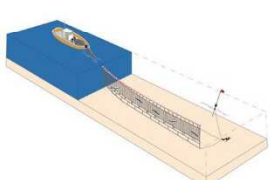


Chalut à perche



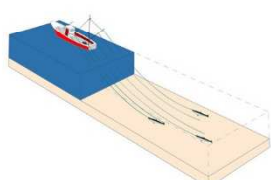
Drague à coquilles

## ● Filets



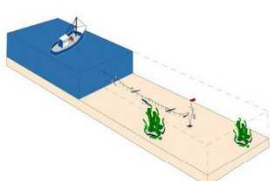
Filet maillant

## ● Lignes

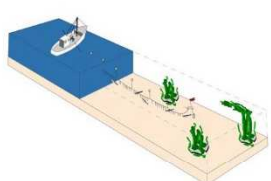


Ligne de traîne

## ● Palangres

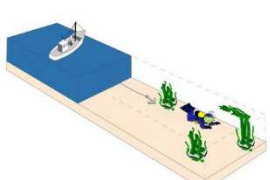


Palangre de fond



Palangre flottante

## ● Plongée



Scaphandre autonome

## ○ Pêche à pied



Rateau, fourche...

# Les Espèces de la Pêche de Normandie









**nfm**  
NORMANDIE  
FRAÎCHEUR MER  
Pour une pêche responsable



Préserver les richesses de la mer,  
et les faire découvrir !













## Poissons

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <br><b>Bar</b><br><i>Dicentrarchus labrax</i>      | <br><b>Barbue</b><br><i>Scophthalmus rhombus</i>             | <br><b>Cabillaud</b><br><i>Gadus merhua</i>           | <br><b>Chinchard</b><br><i>Trachurus trachurus</i>       |
| <br><b>Congre</b><br><i>Conger conger</i>          | <br><b>Dorade grise</b><br><i>Spondylosoma cantharus</i>     | <br><b>Eglefin</b><br><i>Melanogrammus aeglefinus</i> | <br><b>Emissione tachette</b><br><i>Mustelus asteria</i> |
| <br><b>Gronдин perlon</b><br><i>Trigla lucerna</i> | <br><b>Gronдин rouge</b><br><i>Aspitrigia cuculus</i>        | <br><b>Hâ</b><br><i>Galeorhinus galeus</i>            | <br><b>Hareng</b><br><i>Clupea harengus</i>              |
| <br><b>Julienne</b><br><i>Maja maja</i>            | <br><b>Lançon</b><br><i>Hyperoplus lanceolatus</i>           | <br><b>Lieu jaune</b><br><i>Pollachius pollachius</i> | <br><b>Limande</b><br><i>Limanda limanda</i>             |
| <br><b>Limande sole</b><br><i>Microstomus kitt</i> | <br><b>Lotte</b><br><i>Lophius piscatorius</i>               | <br><b>Maquereau</b><br><i>Scomber scombrus</i>       | <br><b>Merlan</b><br><i>Merlangius merlangus</i>         |
| <br><b>Mulet</b><br><i>Mugil spp</i>             | <br><b>Plie / Carrelet</b><br><i>Pleuronectes platessa</i> | <br><b>Raies</b><br><i>Raja spp</i>                 | <br><b>Rouget-barbet</b><br><i>Mullus surmuletus</i>   |
| <br><b>Roussette</b><br><i>Scyliorhinus spp</i>  | <br><b>Saint-Pierre</b><br><i>Zeus faber</i>               | <br><b>Sole</b><br><i>Solea solea</i>               | <br><b>Sole blonde</b><br><i>Pegusa lascaris</i>       |
| <br><b>Tacaud</b><br><i>Trisopterus luscus</i>   | <br><b>Turbot</b><br><i>Psetta maxima</i>                  | <br><b>Vieille</b><br><i>Labrus bergylta</i>        | <br><b>Vive</b><br><i>Trachinus draco</i>              |

## Crustacés

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <br><b>Araignée</b><br><i>Maja squinado</i> | <br><b>Etrille</b><br><i>Necora puber</i> | <br><b>Homard</b><br><i>Homarus gammarus</i> | <br><b>Tourteau</b><br><i>Cancer pagurus</i> |
|---|--|---|---|

## Mollusques

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <br><b>Amande</b><br><i>Glycymeris glycymeris</i>               | <br><b>Bulot / Buccin</b><br><i>Buccinum undatum</i>        | <br><b>Calamar</b><br><i>Loligo vulgaris</i> | <br><b>Coque</b><br><i>Cerastoderma edule</i>    |
| <br><b>Coquille St-Jacques</b><br><i>Pecten maximus</i>         | <br><b>Huître plate</b><br><i>Ostrea edulis</i>             | <br><b>Moule</b><br><i>Mytilus edulis</i>    | <br><b>Ormeau</b><br><i>Haliotis tuberculata</i> |
| <br><b>Palourde japonaise</b><br><i>Ruditapes philippinarum</i> | <br><b>Pétonde / Olivette</b><br><i>Chlamys opercularis</i> | <br><b>Praire</b><br><i>Venus verrucosa</i>  | <br><b>Seiche</b><br><i>Sepia officinalis</i>    |

# Les Captures de la Pêche de Normandie



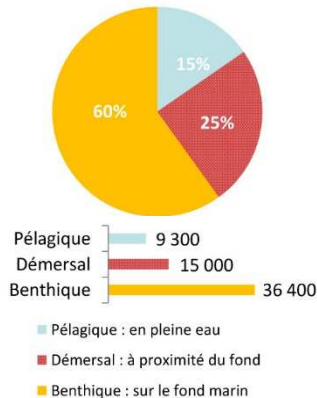
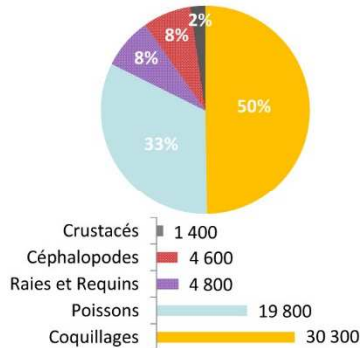
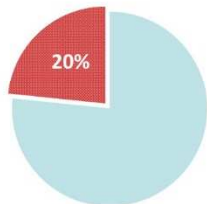
Préserver les richesses de la mer et les faire découvrir !

## Toutes Espèces

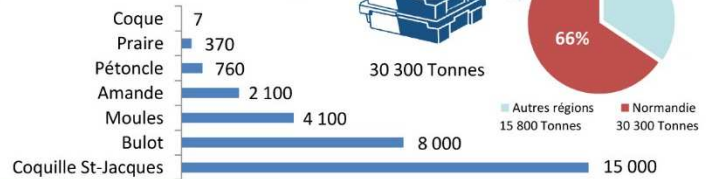
Autres poissons	260
Autres crustacés	75
Autres coquillages	30
Autres requins	15
Autres céphalopodes	7
Crabe vert	5
Daurade royale	6
Coque	7
Palourde japonaise	8
Lançon	10
Bouquet	20
Vive	30
Julienne	30
Sole blonde	40
Vieille	50
Huître plate	60
Étrille	75
Saint Pierre	75
Limande sole	80
Crevette grise	90
Barbue	90
Mulet	110
Rouget-Barbet	150
Homard	190
Limande franche	250
Lotte	250
Turbot	250
Congre	260
Grondin perlon	270
Tourteau	350
Praire	370
Lieu jaune	400
Cabillaud	500
Calamar / Encornet	600
Araignée	600
Églefins	600
Chinchard	600
Pétoncle	760
Raies	1 000
Bar	1 100
Plie	1 200
Grondin rouge	1 300
Hâ Émissole	1 400
Sole	1 500
Hareng	1 700
Tacaud	1 700
Merlan	1 700
Dorade grise	1 700
Amande	2 100
Roussettes	2 400
Maquereau	3 600
Seiche	4 000
Moules	4 100
Bulot	8 000
Coquille St-Jacques	15 000



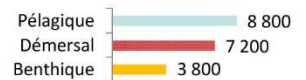
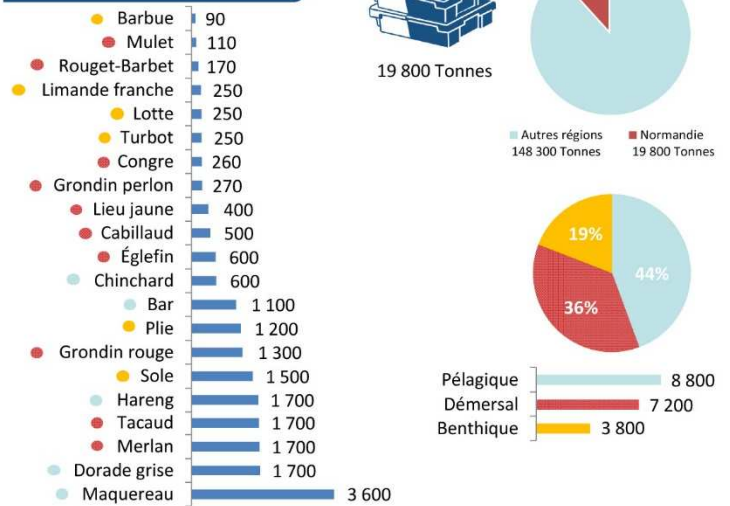
61 000 Tonnes



## Coquillages



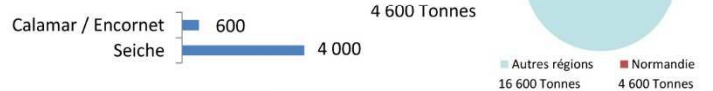
## Poissons



## Raies et Requins



## Céphalopodes



## Crustacés



# Les Valeurs de La Pêche de Normandie



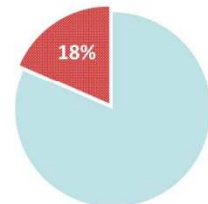
Préserver les richesses de la mer et les faire découvrir !

## Toutes Espèces

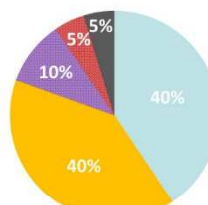
Autres poissons	500
Autres crustacés	400
Autres requins	60
Autres coquillages	50
Autres céphalopodes	10
Crabe vert	5
Coque	15
Lançon	15
Palourde japonaise	40
Vieille	50
Daurade royale	60
Julienne	90
Mulet	160
Vive	180
Limande franche	190
Huître plate	210
Étrille	230
Sole blonde	230
Limande sole	260
Chincharde	290
Grondin perlou	370
Bouquet	420
Amande	460
Pétoncle	470
Congre	490
Crevette grise	600
Hareng	700
Églefin	720
Barbue	730
Saint Pierre	830
Tourteau	860
Tacaud	1 100
Rouget-Barbet	1 200
Araignée	1 300
Grondin rouge	1 300
Roussettes	1 400
Lotte	1 500
Lieu jaune	1 600
Praire	1 800
Plie	2 000
Cabillaud	2 200
Merlan	2 300
Raies	2 600
Hâ Émissole	2 700
Turbot	2 900
Homard	3 000
Calamar / Encornet	3 700
Maquereau	3 800
Dorade grise	4 400
Moules	4 500
Seiche	10 500
Bar	11 000
Bulot	13 400
Sole	16 700
Coquille St-Jacques	35 800



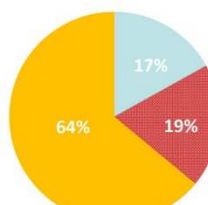
142 400 k€



Autres régions 630 000 k€  
Normandie 142 400 k€



Crustacés 6 800  
Raies et Requins 6 800  
Céphalopodes 14 200  
Coquillages 56 800  
Poissons 57 800



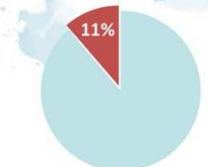
Pélagique : en pleine eau 24 150  
Démersal : à proximité du fond 27 150  
Benthique : sur le fond marin 90 500

## Poissons

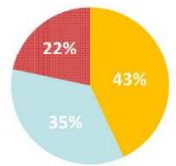
Sole blonde	225
Limande sole	300
Chincharde	300
Grondin perlou	370
Congre	490
Hareng	700
Églefin	720
Barbue	750
Saint-Pierre	830
Tacaud	1 100
Rouget-Barbet	1 200
Grondin rouge	1 300
Lotte	1 500
Lieu jaune	1 600
Plie	2 000
Cabillaud	2 200
Merlan	2 300
Turbot	2 900
Maquereau	3 800
Dorade grise	4 400
Bar	11 000
Sole	16 700



57 800 k€



Autres régions 450 000 k€  
Normandie 57 800 k€



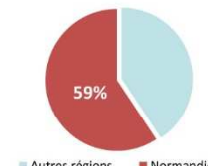
Démersal 12 500  
Pélagique 20 400  
Benthique 24 800

## Coquillages

Coque	15
Huître plate	210
Amande	460
Pétoncle	470
Praire	1 800
Moules	4 500
Bulot	13 400
Coquille St-Jacques	35 800



56 800 k€



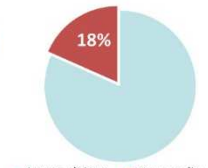
Autres régions 38 900 k€  
Normandie 56 800 k€

## Céphalopodes

Calamar / Encornet	3 700
Seiche	10 500



14 200 k€



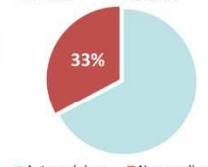
Autres régions 63 100 k€  
Normandie 14 200 k€

## Raies et Requins

Roussettes	1 400
Raies	2 600
Hâ Émissole	2 700



6 800 k€



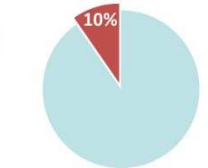
Autres régions 13 800 k€  
Normandie 6 800 k€

## Crustacés

Étrille	230
Bouquet	420
Crevette grise	600
Tourteau	900
Araignée	1 300
Homard	3 000



6 800 k€



Autres régions 63 500 k€  
Normandie 6 800 k€