

# nfm

## Edito

**Ce nouveau numéro du Journal de Bord inaugure une nouvelle ère pour Normandie Fraîcheur Mer.**

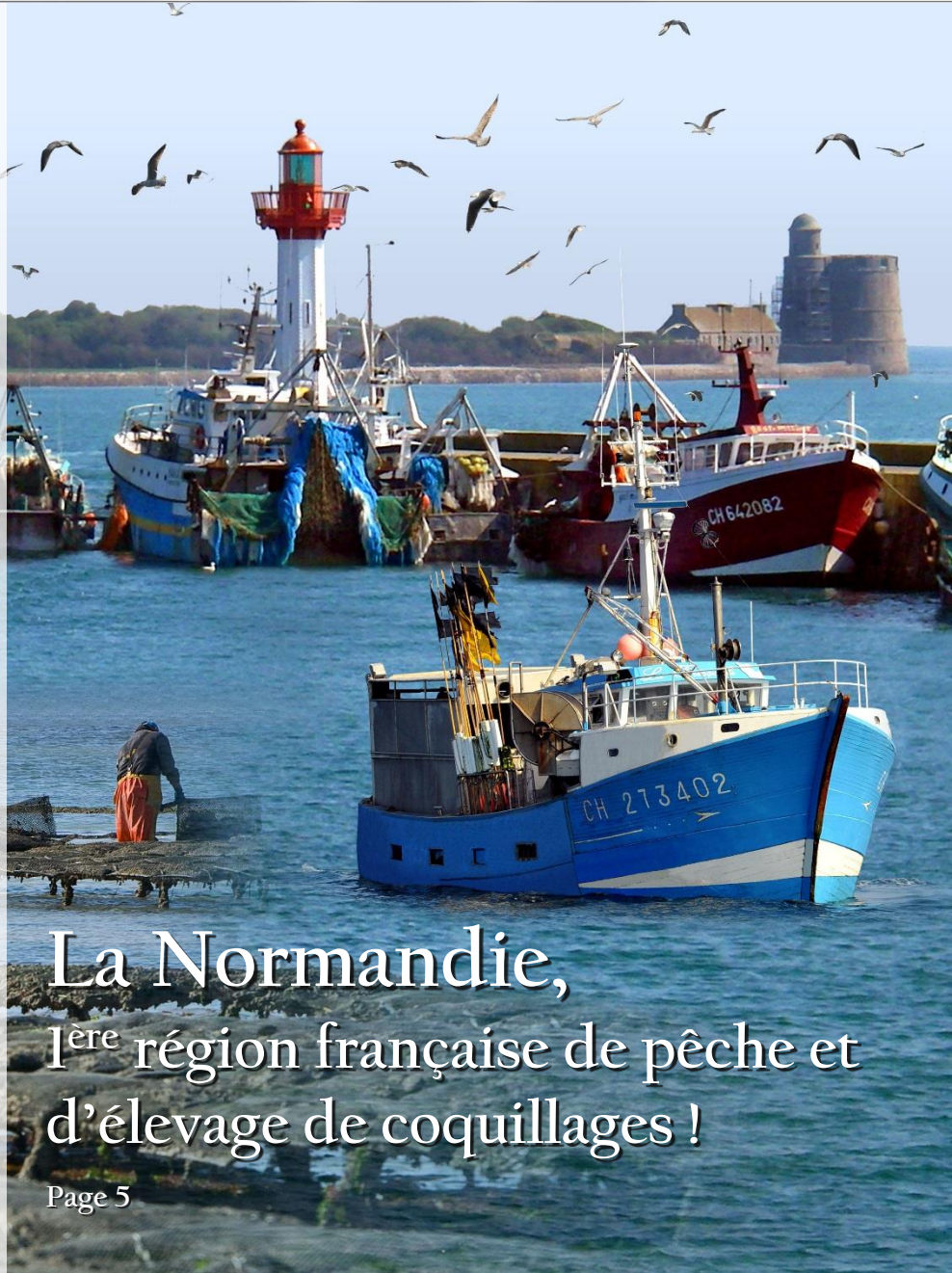
**Le groupement des pêcheurs, criées et mareyeurs entre dans une phase de déploiement à la Normandie réunie !**

**Rejoins et appuyé par le FROM Nord dans cet objectif, NFM a d'ores et déjà commencé à étendre ses actions en faveur des pêcheurs seinomarins.**

**Avec des soutiens financiers nouveaux, du Conseil Régional de Normandie et du département de Seine-Maritime (obtenus ou en passe de l'être), NFM a ainsi commencé par élargir la diffusion de ses fiches recettes à l'ensemble des poissonneries de Seine-Maritime et de l'Eure, portant à 300 le nombre de points de vente normands concernés.**

**La portée des actions de promotion NFM en faveur des coquillages et des poissons normands commence aussi à s'étendre de l'autre côté de la Seine.**

**Enfin, l'arrivée en janvier d'un animateur qualité en poste détaché sur Dieppe, permettra, avec l'appui des professionnels locaux, de décliner et développer, l'ensemble des projets portés par NFM, comme ceux illustrés dans ce Journal de Bord, diffusé pour la première fois à tous les opérateurs de la filière pêche normande !**



## La Normandie, 1<sup>ère</sup> région française de pêche et d'élevage de coquillages !

Page 5

QUALITE



Coquille et épibiontes, une question de présentation !  
.....page 2

DURABILITE



Comment valoriser le Bulot Baie de Granville MSC ?  
.....page 3

QUALITE



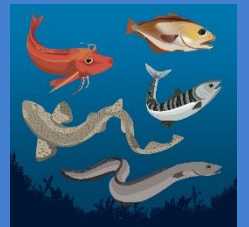
Poissons pinsés NFM/PF: des clients satisfaits !  
.....page 4

COMMUNICATION



Nos fiches recettes dans 300 points de vente normands !  
.....page 5

COMMUNICATION



A table, avec les bons plans des poissons normands !  
.....page 6

# La Mer pour tous

## Nouvelle grille d'identification : SPARIDÉS

A l'initiative de l'Organisation des Pêcheurs Normands (OPN), NFM a élaboré une grille d'identification des sparidés. Elle vient compléter celles précédemment mises en application en 2016, dans les criées de la Manche et du Calvados, pour les raies\* et les roussettes\*\*.

Si les distinctions entre dorade grise et daurade royale sont relativement aisées, celles entre dorade grise et

sar commun (faiblement présent depuis le réchauffement climatique) sont bien moins évidentes, car ce dernier perd rapidement ses rayures après sa mort.

Il s'agit aussi, d'aider les professionnels à ne plus confondre les différentes espèces de pageot et de pagre communément enregistrées par défaut en « dorade rose », alors qu'il existe un quota relativement limité pour l'espèce dorade rose.

De la même façon que pour les raies et roussettes, un affichage sera prochainement exécuté dans les criées, et NFM assistera le personnel dans la reconnaissance de ces espèces et la conduite des enregistrements.

\* voir JDB n°19 / mars 2016

\*\* voir JDB n°20 / juin 2016

Nom commun	DORADE GRISE	SAR COMMUN	DAURADE ROYALE	DORADE ROSE (PAGEOT ROSE)	PAGEOT ACARNÉ	PAGEOT COMMUN	PAGRE COMMUN
Nom scientifique	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	<i>Diplodus sargus</i>	<i>Sparus aurata</i>	<i>Pagellus bogaraveo</i>	<i>Pagellus acarne</i>	<i>Pagellus erythrinus</i>	<i>Pagrus pagrus</i>
Noms locaux	Griset, Brème, Dorade		Royale	Brème, Gros yeux	Gros yeux		Dorade rose, Dos rose
Code FAO	<b>BRB</b>	<b>SWA</b>	<b>SBG</b>	<b>SBR</b>	<b>SBA</b>	<b>PAC</b>	<b>RPG</b>
Taille / Poids réglementaire	<b>23 cm / 180 g</b>	<b>25 cm</b>	<b>23 cm / 200 g</b>	<b>23 cm</b>	Pas de taille/poids minimale communautaire	Pas de taille/poids minimale communautaire	Pas de taille/poids minimale communautaire
Photo							
Caractères distinctifs	<b>Coloration grise uniforme</b> <b>Lignes dorées horizontales</b> (+ ou - visibles) Reflets iridescents sur la tête (+ ou - visibles) Dents fines, ni molaires, ni canines	<b>Tache foncée sur le pédoncule caudal</b> <b>Rayures verticales sombres</b> (+ ou - visibles) 8 incisives à la mâchoire supérieure	<b>Bande dorée entre les yeux</b> <b>Tache noire au début de la ligne latérale</b> Présence de fortes canines et molaires	<b>Grande tache au début de la ligne latérale</b> Dos brun rougeâtre Petite tache sombre à la base des pectorales (+ ou - visible)	<b>Tache rouge sombre à la base des nageoires pectorales</b> Dos gris-rose foncé	<b>Tache rougeâtre à l'extrémité de l'opercule</b> Coloration rose plus foncée sur le dos que le ventre Petite tache sombre à la base des pectorales (+ ou - visible)	<b>Pointes de la nageoire caudale blanches</b> Présence de 4 à 6 grandes canines longues et pointues

## Bon à savoir

### Coquille Saint-Jacques et épibiontes, une question de présentation !

Cette année, les coquilles sont nombreuses même particulièrement nombreuses et la saison risque de marquer les esprits. Alors, si l'on ne regardait que du côté qualité intrinsèque, ça ne serait que du bonheur - les noix sont généreuses et présentent un beau corail - s'il n'y avait ces (trop) nombreux épibiontes qui semblent se complaire dans la Baie et sur les valves des coquilles : Balanes (gale), crépidules et autres organismes déprécient de fait la présentation visuelle de la coquille et diminuent le rendement en noix.

Alors bien évidemment, on peut taper, gratter ou nettoyer les coquilles pour éliminer ces maudites bestioles, ce qui soit dit en passant ne demande pas forcément des efforts insurmontables. C'est même ce que l'on doit recommander pour faire du beau boulot, sans même les rendre « top-modèles » comme celles destinées au Label Rouge, pour améliorer la notoriété du bateau... et préserver l'image de la coquille Saint-Jacques de Normandie !

Ou alors, si ce n'est pas fait, les acheteurs sont aujourd'hui informés dans les criées de Port en Bessin, Cherbourg et Granville, via les commentaires des catalogues de vente de la présence en quantités plus ou moins

GRILLE DE COTATION PRESENTATION		COQUILLE SAINT-JACQUES	
Libellé	Non parasitée	Peu parasitée	Parasitée
Commentaire	Aucun	Peu crep ou peu gale	Crep ou gale
Taux de parasitage*	≤ 33 % (1 à 2 sur 10) de coquilles parasitées	34 % à 50 % (3 à 5 sur 10) de coquilles parasitées	≥ 50 % (6 sur 10) de coquilles parasitées
Photos de lots			
* Méthode de détermination du % de coquilles parasitées			
Utiliser ces photos et codes pour déterminer le nombre de coquilles parasitées pour 10 coquilles prises au hasard	Coquille non parasitée	Coquilles parasitées	
	Limite maximale	Balanes	Crépidules
	Au-delà de cette limite la coquille est considérée parasitée		

importantes d'épibiontes. Depuis 2016, une grille de Cotation Présentation NFM y est en effet applicable à la coquille Saint-Jacques. Les écarts de prix entre coquilles « propres » et « crépidulées » ou « galeuses » prouvent que les acheteurs font maintenant la différence.

## Cap sur la pêche durable

### Ecolabel MSC du Bulot de la Baie de Granville : Comment le valoriser ?

C'est lors du dernier festival « Toute la Mer sur un Plateau » de Granville, qu'Edouard Lebart de MSC-France, a remis le certificat « Pêche Durable MSC » à Dimitri Rogoff, président du CRPM et Didier Leguelinel, co-président de la commission bulot (photo ci-contre).

Enfin ! Car la démarche, initiée en 2014, a progressé à la vitesse d'un gastéropode arthritique. Des courants contraires ont longtemps retardé l'obtention du certificat, mais les efforts consentis avec le SMEL notamment ont fini par porter leurs fruits. Reste maintenant à valoriser cette récompense, la seconde pour le CRPM, après le Homard du Cotentin, recertifié il y a moins d'un an.



« Soldats, je suis fière de vous ! » semble dire Béatrice Harmel, Secrétaire Générale du Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie (CRPM), à l'origine de la certification Pêche Durable MSC de la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville.



Seulement, pas question pour les pêcheurs d'apposer un élastique sur chaque bulot, comme cela peut être fait pour le homard !

Alors, comment mettre en avant l'écolabel MSC ?

L'identification des bulots passe cette fois par les mareyeurs ou cuiseurs, lors de l'emballage, ou directement lors de la vente par les pêcheurs ou les poissonniers. Intégrés au certificat de la pêcherie, les pêcheurs de Bulot de la Baie de Granville peuvent assurer une vente directe au consommateur. Les mareyeurs, cuiseurs et poissonniers doivent eux faire certifier leur chaîne de garantie d'origine (Chain of Custody = CoC) par un organisme certificateur accrédité et s'approvisionner soit directement auprès des bateaux de la pêcherie, soit via les criées de Granville et de Cherbourg, déjà intégrées au certificat.

Pour tous, la commercialisation directe aux consommateurs, ou indirecte, via des emballages finaux, donne lieu au paiement d'une redevance d'usage, dès lors que le logo ou la mention « Pêche Durable MSC » est apposé sur le produit.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter, ou à contacter MSC-France !

## Le point sur ...

### Coquille Saint-Jacques de Normandie, Huître et protection géographique !

Au travers des démarches d'Indication Géographiques Protégées (IGP) pour l'Huître et la Coquille, les filières conchylicole et pêche entreprennent de valoriser une origine et des savoir-faire et entendent qu'ils soient protégés. Si légitimes soient-elles, la force du champ de protection pourrait cependant réduire les velléités des professionnels.

En effet, la protection des IGP s'étend à l'ensemble des produits dits « comparables », sans être explicitement établis, par typologie de produits, de filière... Lorsqu'il en advient, les litiges sont alors réglés à postériori devant

les tribunaux, ce qui n'est évidemment pas les intentions des professionnels normands, qui unissent plutôt leurs forces dans la promotion des produits (cf. article en page 5).

Associés à l'IRQUA Normandie, qui partage la même problématique, le Comité Régional Conchylicole de Normandie Mer du Nord et NFM ont dès avril 2016 proposé à l'INAO Paris d'introduire une procédure qui permettrait de définir le champ de protection des produits au cours de l'enregistrement des IGP ou des AOP. Restée jusqu'ici sans réponse, la visite récente de la Commission d'Enquête chargée d'étudier le dossier de demande d'IGP « Huître de Normandie » a relancé opportunément la proposition.

Appuyés par le Conseil Régional, des représentants normands de la pêche et la

conchyliculture ont partagé le 30 novembre 2017 à une première réunion de travail avec l'INAO Caen, qui avance dans le bon sens.

Basée sur la jurisprudence, une analyse sera conduite en 2018 pour cerner la comparabilité des différents coquillages de Normandie au regard d'éléments factuels (études de marché, analyse consommation, enquêtes consommateurs, ...). Présentée au Comité National INAO en charge des IGP, un avis pourrait ainsi être émis.

Il restera à ce que celui-ci soit suffisamment formel et partagé par la DGCCRF pour que l'on sache si les coquillages sont jugés tous comparables ou si une huître creuse peut l'être d'une huître plate, une coquille d'un pétoncle, mais pas une coquille d'un bulot, ni une huître d'une coque ou d'une moule...

## NFM s'engage !

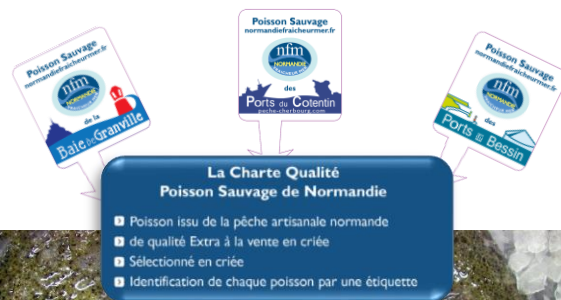
### Poissons Sauvages NFM / PAVILLON FRANCE : des clients satisfaits par la qualité... mais qui attendent plus de volumes !

Depuis 2014, les poissons des criées de Port-en-Bessin, Cherbourg et Granville bénéficient de l'estampille NFM / PAVILLON FRANCE\*. Cela concerne 7 espèces (bar, barbue, cabillaud, dorades, lieu, Saint-Pierre et turbot), issues de la pêche artisanale normande et sélectionnées en criée pour leur qualité Extra. Chaque poisson est alors étiqueté par les agents de criées avec un pin's comportant une face PAVILLON FRANCE et une relative à NFM et à l'origine locale : Ports du Bessin, Ports du Cotentin, Baie de Granville.

Une enquête de satisfaction a été menée en 2017 auprès de 35 acheteurs de poissons pinsés dans les criées de Port-en-Bessin, Cherbourg et Granville.

Globalement, mareyeurs et poissonniers apprécient la démarche :

- 91% s'approvisionnent en poissons pinsés NFM/PF, « souvent » ou « quand l'occasion se présente », certain semblant même privilégier ces produits,
- 100% se déclarent satisfaits de la qualité des poissons pinsés,
- A 91%, ils n'enlèvent jamais le pin's. Ceux qui l'enlèvent le font occasionnellement, pour des raisons de qualité ou d'harmonisation dans les caisses de poissons non pinsés,



- 85 % trouvent la démarche utile, même pour ceux qui n'en achètent pas souvent,
- Et pour ceux qui ont des retours de leurs clients (moins d'1/3), ceux-ci sont toujours positifs !

Petite ombre au tableau, la moitié des acheteurs considère que les quantités disponibles sont insuffisantes et souffrent d'un manque de régularité notamment à Port en Bessin et Granville.

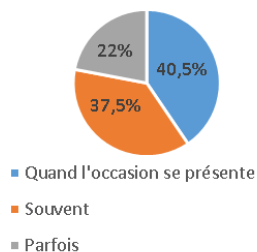
Ce qui conduit certains acheteurs à souhaiter que d'autres espèces soient pinsées pour accroître la disponibilité, comme les grosses pièces de sole, de rouget-barbet, de plie, de grondin perlon...

\* voir JDB n° 16 / novembre 2014

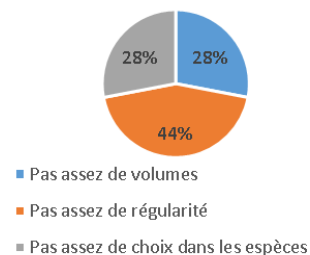
## NFM s'engage (suite)

Les résultats de l'enquête de satisfaction, en camemberts :

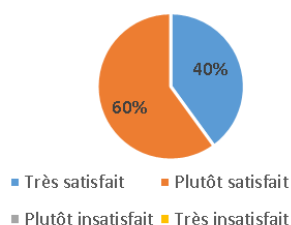
1/ Fréquence des achats de poissons pinsés NFM/PF



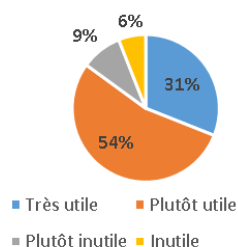
2/ Avis sur l'insuffisance des volumes pinsés



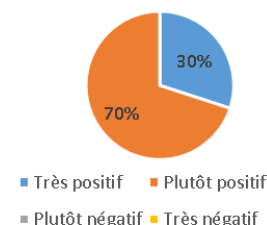
3/ Satisfaction qualité Poissons NFM/PF - Acheteurs



4/ Utilité de la démarche d'identification NFM/PF - Acheteurs



5/ Retour des Clients



## FILIERE

### En ligne de mire...

**La Normandie, 1<sup>ère</sup> Région française de pêche et d'élevage de coquillages !**

Ensemble, NFM et le Comité Régional de la Conchyliculture poursuivent leur action de communication en faveur des Coquillages de Normandie\*.

Il faut dire qu'avec les 2/3 des coquillages de pêche et plus du 1/4 des coquillages d'élevage français, la Normandie figure largement en tête des régions françaises ; mais cela reste méconnu de nos compatriotes, y compris normands !

Après une première opération engagée à l'occasion du Salon de l'Agriculture, les Coquillages de Normandie ont trôné à l'entrée du Festival « Toute la Mer sur un



Plateau » de Granville le premier week-end de septembre et fait l'objet d'une exposition lors de la « Fête de la Coquille et des Produits de la Mer » de Port en Bessin mi-novembre.

Avec l'appui des collectivités territoriales de Normandie (les départements de la Manche du Calvados et de Seine Maritime, et la Région), des outils de communication spécifiques\*\* ont été développés pour l'occasion : affiches, livrets, kakémonos, expo, cabanes de présentation des coquillages, sacs...

D'autres actions seront poursuivies d'ici fin 2017, dont une présence aux Assises de la Normandie, jeudi 14 décembre à Cherbourg et l'envoi de livrets et d'affiches dans toutes les poissonneries de Normandie, en amont des fêtes de fin d'année.

\* Cf. JDB n°22 de mars 2017

\*\* Découvrez le livret et l'expo sur [normandiefraicheurmer.fr](http://normandiefraicheurmer.fr)

## COMMUNICATION

### Ça bouge !

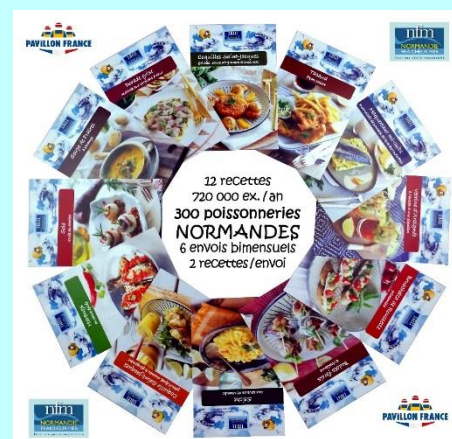
**NFM élargit sa diffusion de fiches recettes aux 300 poissonneries normandes !**

Depuis septembre 2017, NFM a élargi son réseau de distribution de fiches recettes, consacrées aux espèces de la pêche de Normandie, à toutes les poissonneries de Seine-Maritime et de l'Eure ; ce qui porte à près de 300 le nombre de points de vente où vous pouvez désormais vous les procurer.

C'est une grande nouvelle, qui vient marquer le début de l'élargissement de

NFM à l'ensemble de la Normandie, appuyé par de nouveaux partenaires (le FROM Nord et le Département de Seine-Maritime) qui ont rejoint nos partenaires habituels : Conseil Régional de Normandie, Départements de la Manche et du Calvados, OPN, CRPM de Normandie et France Filière Pêche.

Vous pourrez donc retrouver nos 12 nouvelles fiches recettes dans toutes les poissonneries normandes, à raison de 2 fiches diffusées tous les 2 mois, en fonction de la saisonnalité des espèces !



Et si vous ne souhaitez pas attendre, vous pouvez consulter ou télécharger celles-ci sur [normandiefraicheurmer.fr](http://normandiefraicheurmer.fr).

## Ils comptent sur vous !

**Du bleu, du blanc et du rouge : PAVILLON FRANCE hisse haut ses couleurs pour orienter les consommateurs vers les produits de la pêche française.**

La nouvelle campagne visuelle de PAVILLON FRANCE est née d'une volonté affirmée de France Filière Pêche pour valoriser les métiers, d'être aux côtés des acteurs de la filière et de promouvoir, via des outils pédagogiques, les actions et les projets scientifiques s'intéressant à des problématiques d'avenir pour la filière pêche française.



Pour l'occasion, le logo PAVILLON FRANCE a été légèrement modifié pour mieux intégrer les couleurs de notre drapeau national ; mais surtout, ce drapeau tricolore devient le repère d'une campagne de communication à 360° avec en point d'orgue un nouveau film publicitaire « Le rêve du Pêcheur », réalisé avec



l'agence de communication LES GROS MOTS, sur la célèbre musique de Laurent VOULZY\*.

Affichages de gare, insertions en presse professionnelle et grand public et diffusion de fiches recettes en poissonneries sont aussi au rendez-vous.

Un dispositif de communication qui ne devrait pas passer inaperçu !

\* : à voir et revoir : <https://www.youtube.com/user/PavillonFrance>.

## NFM en action

**A table, avec les Bons Plans des Poissons Normands : Tacaud, Grendin, Roussette, Dorade, Congre...**

NFM poursuit ses initiatives pour mettre en avant ces espèces si importantes dans le panier des pêcheurs normands, mais peu souvent présentes dans les paniers des consommateurs, après leur passage en poissonnerie.

Les actions de presse\* débutée fin 2016 ont été poursuivies tout au long de 2017. On peut citer en particulier les retombées télévisées du Journal de 13h de TF1, le 11 février ou de France 2 Télématin, le 08 juin, ou encore celles obtenues en presse nationale, dans le journal Libération du 18-19 mars et le

magazine « Pleine Vie » d'avril, ce dernier ayant choisi de s'intéresser au Congre !

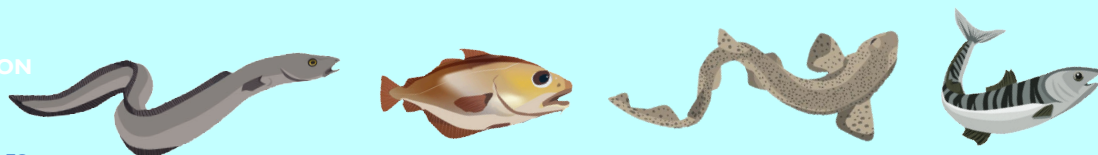
NFM développe aussi ses actions auprès de la blogosphère et des blogueuses culinaires.

A l'occasion de l'opération Croq' Gourmand de la place Saint-Sauveur de Caen, 2 d'entre-elles (en photo Isabelle PLUNIAN – dansmonpanierrouge.com) sont venues animer un stand de démonstration culinaire, où Tacaud, Dorade et Roussette ont été mis en valeur dans des recettes gourmandes et faciles à réaliser : Parmentier de Roussette citronné au panais ; Ceviche de Tacaud ; Rouleaux de Dorade grise, guacamole et épinards.

Des recettes à retrouver sur notre site Internet : [normandiefracheurmer.fr](http://normandiefracheurmer.fr).

NFM est aussi l'instigateur du choix de la Roussette comme produit phare d'un concours culinaire ouvert aux restaurateurs, traiteurs et poissonniers de Fécamp, qui sera organisé en juillet 2018 par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime. A suivre, donc...

\* Cf. JDB n°21 / décembre 2016



Normandie Fraicheur Mer - Groupement des Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Normandie  
10 Avenue du Général de Gaulle – BP 27 – 14 520 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) / [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)  
Directeur de publication : D. ROGOFF Responsable de rédaction : A. MANNER  
Rédacteurs : A. MANNER, A. DENIZOT, D. LAMORT, R. TESSERON  
Mise en page : C. LEVALLOIS Crédit Photos : NFM, Pavillon France, Ifremer, Treve Opie, GIPP

Suivez-nous sur



[www.facebook.com/NFM.fr/](http://www.facebook.com/NFM.fr/)

