

nfm

Édito

Voici déjà le second journal de bord de Normandie Fraîcheur Mer, destiné chaque trimestre à tous les opérateurs de la filière pêche de Basse-Normandie.

En ce mois de janvier, c'est l'occasion de vous souhaiter une excellente année 2010, en espérant qu'elle vous soit plus profitable que ne l'a été celle qui vient de s'écouler...

Dans ce deuxième numéro, vous découvrirez les nouvelles initiatives de la filière pêche et de NFM en matière d'écologie, de qualité, de valorisation, de marché et de communication.

En particulier, vous apprécierez la dynamique engagée pour appuyer la commercialisation des produits de la pêche régionale : l'identification des poissons de Qualité Extra par les criées et la diffusion régulière de fiches recettes dans les poissonneries bas-normandes contribueront, dans une période où les consommateurs cherchent à adopter des habitudes d'achat responsable, à privilégier les achats de proximité !



Bonne Année
2010

Manche Est
Le prix de la Coquille
page 2

ÉCOLOGIE



Ensemencement de Coquille en Baie de Granvillepage 2

QUALITE



+ 20m vers un conseil qualité individualisépage 3

MARCHE



Le prix du lieu, du lieu de pêche au lieu de ventepage 4

COMMUNICATION



1^{er} kit de promotion en poissonneries bas-normandespage 5

FILIERE



Poissons Extra, les criées pînsentpage 6

Les prix en Criée

En 10 ans, le Prix Moyen¹ de la coquille Saint-Jacques a chuté de près de 20% en Manche Est.

Dans le Calvados, le Label Rouge amorti la chute !

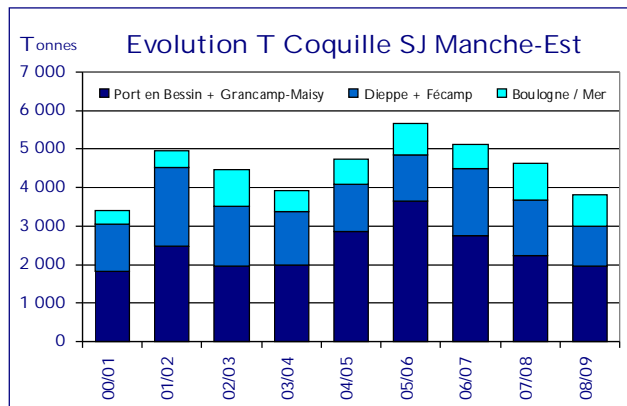
Le prix-moyen de la coquille Saint-Jacques en Manche-Est, a atteint son plus bas niveau (2,55€/kg) entre 2004 et 2006, lors des 2 années de productions exceptionnelles en Baie de Seine, malheureusement accompagnées d'épisodes sanitaires ASP, puis DSP. En moyenne, son prix a baissé de près de 20% ces dix dernières années, de Boulogne/Mer à Grandcamp-Maisy, alors que dans le même temps l'indice des prix à la consommation augmentait de 20% en France !



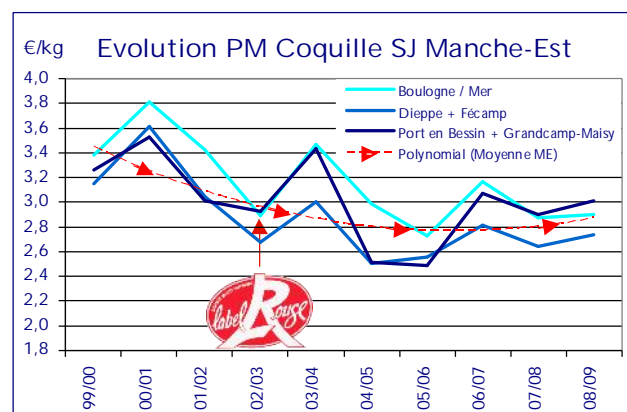
| | PM 99/01 | PM 07/09 | Var. |
|-----------------|----------|----------|------|
| Grandcamp-Maisy | 3,42 | 2,87 | -16% |
| Port en Bessin | 3,35 | 3,03 | -10% |
| Fécamp | 3,4 | 2,68 | -21% |
| Dieppe | 3,42 | 2,69 | -21% |
| Boulogne / Mer | 3,60 | 2,89 | -20% |

Cette situation est très préoccupante pour la pêche normande, là où la coquille Saint-Jacques prend une part importante du chiffre d'affaire de 220 navires et des revenus d'environ 800 marins pêcheurs.

Seule leur d'optimisme, alors que les prix devraient encore baisser cette saison 2009-2010, la coquille Label Rouge a permis d'atténuer cette chute dans le Calvados et plus particulièrement à Port en Bessin, où sont débarqués l'essentiel des coquilles label.



Depuis l'obtention de ce label en novembre 2002, les prix-moyens des criées de Grandcamp-Maisy et Port en Bessin se sont écartés de ceux des criées de Seine-Maritime d'environ +0,30€/kg², dépassant même ceux de Boulogne/Mer, où les prix étaient traditionnellement les plus élevés, du fait des plus faibles volumes qui y sont débarqués. Ces 3 dernières années, pour les seules criées du Calvados³, où ont été commercialisées 2 600 tonnes de coquilles, cet écart de prix conduit à une valorisation de 600 000 €/an. Le deuxième effet Label Rouge...



1 : Source des données de Prix-moyens (PM) et Tonnages (T) : France AgriMer

2 : Sauf lors des 2 années de productions exceptionnelles en Baie de Seine de 2004/2005 et 2005/2006,

3 : l'impact de cet écart de prix s'étend également aux coquilles Saint-Jacques vendues hors criée, estimées entre 40 et 60% des captures de Basse-Normandie.

ENVIRONNEMENT / ECOLOGIE

Cap sur la Pêche Durable...

Ensemencement de Coquilles en Baie de Granville

La très attendue campagne d'ensemencement en Coquilles Saint-Jacques en Baie de Granville, initiée par le CLPM Ouest Cotentin et son Président André PIRAUD, s'est déroulée le 29 septembre dernier.

Une mer calme et la mise à disposition de plusieurs

bateaux par les pêcheurs granvillais a permis à de nombreux journalistes de suivre l'opération. Elus locaux, membres du CRPM, SMEL, Gendarmerie maritime... et NFM ont également embarqué et suivi avec intérêt le déversement, sur les petits bancs au sud de Chausey, de plus de 600 000 coquilles juvéniles.

Le 19 octobre, 100 000 coquilles supplémentaires ont également été déversées. La zone sera bien sûr sanctuarisée et suivie dans les prochaines années pour connaître le devenir de ces chers enfants, nés en Rade de Brest, à l'écloserie du Tinduff. Pour connaître le taux de survie des

jeunes coquilles et leur potentiel reproducteur, il faudra attendre 2 à 3 ans.

Comme l'a rappelé André PIRAUD au cours du vin d'honneur qui a suivi ce baptême un peu particulier :

« cette action marque le point de départ d'une meilleure gestion des ressources marines, et l'implication d'une profession qui doit se prendre en main pour préserver et promouvoir cette Baie de Granville si riche et diversifiée ».



NFM s'engage !

NFM initie un conseil qualité individualisé pour les chalutiers de +20m.

Courant 2009, NFM a initié une démarche visant à apporter un conseil qualité individualisé pour le segment de la pêche chalutière des bateaux de plus de 20m de Cherbourg et de Port en Bessin.

A partir de leurs données de vente en criée fournies par l'OPBN, NFM a établi un profil qualité de chacun des navires de ce segment de flotte, chaque port ayant été analysé indépendamment l'un de l'autre.

Pour réaliser ce diagnostic, les données de vente en criée de 24 espèces ont été analysées, soit environ 90% des volumes commercialisés par ces navires, pour un total de 91 catégories commerciales différentes d'ETPO (Espèce, Taille, Présentation, Qualité). Il a ainsi été déterminé par EPO (les tailles ont été regroupées par simplification), les prix de vente moyen des navires et la moyenne de leur segment.

Prenant comme principe initial que le prix moyen annuel d'une espèce pour un navire est proportionnel à la qualité moyenne de cette espèce de ce navire sur l'année, il est ainsi possible :

- A l'échelle du segment, d'identifier les bons faiseurs pour chacun des EPO. Avec leur collaboration, il est réaliste de déterminer et de généraliser les pratiques les plus efficaces, afin d'améliorer globalement la qualité et la valorisation des produits débarqués.

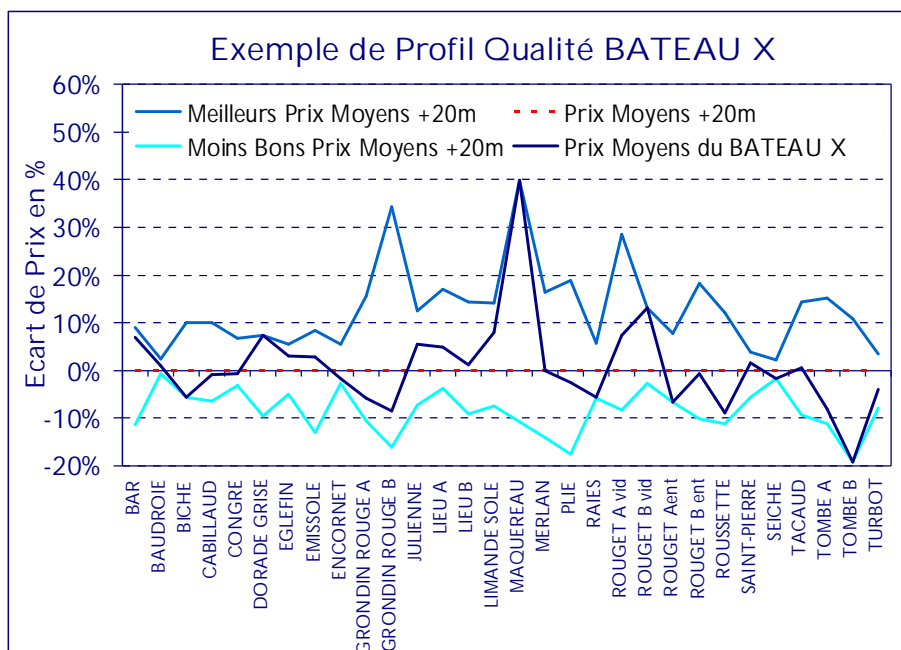
- A l'échelle individuelle¹, de dégager les forces et faiblesses de chaque navire, ces gains ou ces pertes de valorisation, qui varient selon les navires entre + 72 000 € et - 42 000 € par rapport à la moyenne en 2008.



Ces résultats pourront conduire à une démarche de conseil qualité individualisé, pour les navires volontaires.

Initialement réalisé à partir des données de vente de 2007 et 2008, NFM traitera en janvier 2010 les données de vente de 2009. NFM prendra ensuite contact avec les patrons afin qu'ils puissent avoir connaissance de leurs données personnelles et envisager les suites qu'ils pourraient y donner.

¹: Les données individuelles restent confidentielles. Elles ne seront diffusées qu'aux propriétaires des navires concernés.



Ça se passe chez NFM

Le Label Rouge "booste" le prix de la coquille à Port en Bessin

Au cours de la saison 2008-2009, 204 tonnes¹ de coquilles labélisables ont été débarquées à la criée de Port en Bessin, soit plus de 35% des apports pendant la période de commercialisation des coquilles Saint-Jacques Label Rouge (du 02 décembre au 17 avril).



Vendues au prix moyen de 3,53 €, les coquilles labélisables ont obtenu une plus-value moyenne de 0,31 €/kg: soit 0,13 €/kg pour les 11 à 13cm et 0,46€/kg pour les 13cm et plus².

Sur toute la saison et toutes coquilles confondues, là où les autres criées de Manche Est (de GC à BL) affichent un prix général de 2,81€/kg pour une baisse moyenne de la valeur globale de - 15%, Port en Bessin peut s'enorgueillir d'un prix moyen de

3,13€ pour une valeur globale en hausse de 11% sur l'ensemble de la saison.

Difficile de ne pas y voir l'effet Label Rouge...

¹: 146 tonnes ont été achetées par les mareyeurs habilités à commercialiser les coquilles Saint-Jacques Label Rouge et 72 tonnes ont été identifiées jusqu'aux consommateurs.

²: Les données criées de décembre 2009 confirment la tendance observée en décembre 2008 pour la coquille label rouge. 91 tonnes (+20%) de coquilles labélisables ont été débarquées à Port en Bessin et Grandcamp (félicitations au Loïc Lucas pour son implication avec +33cts) pour un écart moyen de 0,17€/kg, soit dans le même ordre de grandeur qu'en décembre 2008 (+0,2€/kg).

Le poisson, du pêcheur au consommateur

Le prix du lieu : du lieu de pêche aux lieux de vente !

Pour le premier article de cette nouvelle rubrique, nous avons choisi de détailler le prix du lieu jaune taille 4 (300g à 1,5kg), vendu entier vidé au consommateur, dans le cas d'une filière courte et d'une filière longue.

Pêché essentiellement de janvier à juillet, le prix moyen du lieu jaune taille 4 vidé avoisine les 3,5€/kg HT en criée de Basse-Normandie. Le pêcheur perçoit alors 3,3€/kg, frais de criée déduits pour les prestations de tri, pesée et mise en vente.

De son côté, le mareyeur acquiert le poisson au prix de 3,7€/kg, frais de criée en sus pour les prestations de vente et d'allotissement. Dès son entrée dans l'atelier de mareyage, celui-ci est conditionné en caisse pour un coût de 0,3€/kg. Il s'y ajoute les coûts de main d'œuvre (de 0,2€/kg), de transport de 0,2€/kg en local (0,3 pour Paris) et une marge proche de 14%.



Le prix de vente du mareyeur avoisine alors 5,0€/kg HT.

Acheté en gros par le grossiste, il est ensuite revendu après l'ajout d'une marge moyenne de 14% et d'un coût de livraison poissonnerie de 0,5€/kg. Le prix de revente du lieu atteint alors 6,3€/kg HT.

Le poissonnier composera le prix pour le consommateur en tenant compte d'une perte de 10% (invendu + freinte) et en appliquant un coefficient de revente de 2,1 qui comprend les frais de main d'œuvre, les frais de fonctionnement de l'établissement et une marge d'environ 22%. Le prix du lieu entier atteint alors 11,5€/kg HT en Normandie et 14,5€/kg HT à Paris.

S'ajoutent alors pour le consommateur, la TVA à 5,5% et l'écotaxe de 2%. Le prix de vente affiché sur l'étal, avoisine alors 12,4€/kg HT en Normandie et 15,6€/kg TTC à Paris. A Marseille ou Cannes, ce prix atteindrait 17,5€/kg TTC !

La Mer pour tous...

NFM et Ivamer lancent une étude pour la valorisation des coproduits de la pêche bas-normande.

Dans notre précédent journal¹, nous évoquions l'étude GESTION DURABLE, à laquelle participe NFM, et qui doit prochainement permettre d'identifier et d'évaluer les coproduits de la pêche débarqués et générés à terre en Basse-Normandie.

Dans la suite logique de cette étude, NFM engage en 2010, avec l'appui de la société Ivamer, une étude de faisabilité d'une centralisation des coproduits générés par les mareyeurs et transformateurs via les halles à marée.



Cette étude doit également permettre, en fonction des voies de valorisation les plus pertinentes recensées, de déterminer les modalités de traitement de ces coproduits.

Financée par le Conseil Régional de Basse-Normandie, cette étude doit enfin permettre d'anticiper les conséquences de la loi zéro rejet en mer envisagée par la commission européenne, et d'appuyer l'émergence d'opérateurs régionaux pour le traitement et la valorisation des coproduits marins.

1: Journal de bord n°1, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>

Bon à savoir

Coquille bien nettoyée = coquille mieux valorisée

Un bon nettoyage / rinçage des coquilles Saint-Jacques n'est pas une obligation. Mais ne pas le faire peut être considéré comme une erreur !

Le nettoyage et le rinçage des coquilles Saint-Jacques permet d'éliminer le sable et les sédiments présents sur les coquilles et en partie à l'intérieur.

Plus qu'une question sanitaire, c'est surtout un bon moyen de donner un bel aspect aux coquilles et de les rendre attractives lorsqu'elles seront disposées sur l'étal du poissonnier.

Le bon geste !

Après avoir ramassé les coquilles sur le pont :

- Enlever au moins les crépidules du dessus²,
- Rincer abondamment les coquilles dans des paniers ajourés³, en les secouant bien afin de bien évacuer les sédiments,
- Toujours utiliser de l'eau de pleine mer, pompée en dehors des zones portuaires,
- Disposer les coquilles en bacs, bien à plat, pour qu'elles conservent leur eau.



¹ : Pour plus de détails, consultez les fiches NFM de Bonnes Pratiques de Pêche téléchargeables sur <http://www.nfm.fr/htm/act2.html>

² : Et celles du dessous s'il y en a beaucoup

³ : Le rinçage en bac est beaucoup moins efficace. Les ouvertures des bacs ne permettent pas une bonne évacuation de l'eau de mer et les sédiments se redéposent sur les coquilles du fond des bacs, voire sur celles du bac du dessous !

Ils comptent sur vous

1^{er} kit de promotion des espèces régionales dans les poissonneries bas-normandes.

Pour aider les poissonniers normands à mieux faire connaître et apprécier les produits de la pêche régionale, NFM leur a adressé un premier kit de promotion :

LE POISSON DE SAISON

Constitué de 400 fiches recettes¹, accompagnée d'un présentoir plastifié, ce kit a été adressé à 148 poissonneries en Basse-Normandie à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Pour cette première, le kit fait la part belle au coquillage phare de la Normandie : la Coquille Saint-Jacques.

La diffusion de fiches recettes sera répétée régulièrement, au rythme de tous les 2 mois en 2010².



Les fiches recettes concerneront, en fonction de la saisonnalité, des espèces emblématiques de la région, mais aussi des espèces qui gagneraient à être connues.

De quoi permettre aux consommateurs normands, d'adopter une attitude d'achat responsable en faveur des produits de la pêche de leur région !

1 : Un renvoi vers le site Internet de NFM permet aux consommateurs d'accéder aux conseils de préparation de Franck MARIE et d'y gagner son livre !

2 : La fiche recette de février 2010 concernera le lieu jaune !

NFM en action

Toute la Mer sur un plateau » à Granville, « Le Goût du Large » à Port en Bessin et « La Saint-Jacques en Fête » à Grandcamp-Maisy, trois occasions pour NFM de faire découvrir la pêche normande !

Pour la 7^{ème} année, le Festival « Toute la Mer sur un plateau » s'est déroulé les 3 et 4 octobre derniers aux abords de la criée granvillaise.

Plus de 40 000 visiteurs sont venus parfois de loin (région parisienne, Aquitaine et même



Plateau de coquillage et stand NFM

Hautes-Alpes !) pour admirer et savourer les praires, bulots, coquilles Saint-Jacques et crustacés. Le personnel de NFM était bien entendu sur le pont, pour faire découvrir ces produits et distribuer des recettes aux visiteurs. Près de 400 personnes ont participé à notre jeu concours autour du gastéropode fétiche de la Baie de Granville, le Bulot ! L'occasion pour les visiteurs de tenter de gagner, le livre « Découpe et savoir-faire du poissonnier » et de le faire dédicacer par son auteur, Franck Marie.

Suite page suivante...

Dans l'œil d'un professionnel

Thierry RESCH, coordonateur de la formation continue du Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg.

Pour la 3^{ème} année consécutive, Normandie Fraîcheur Mer va dispenser des cours sur la qualité des produits de la pêche dans le cadre de la formation continue des professionnels de la pêche au



Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg (CIN et Capitaine 200 pêche).

Thierry RESCH, donne son avis : « On ne peut plus se contenter du "on a toujours fait comme ça !". Si le consommateur est exigeant sur les prix, il est aussi très attentif à la qualité et la fraîcheur des Produits de la Pêche. C'est pourquoi, le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg a mis en place un partenariat avec NFM pour incorporer dans l'ensemble des formations de marin pêcheur des interventions sur

la maîtrise de la qualité et sur les bonnes pratiques de pêche à bord des navires. »

Proposées dans plusieurs ports bas-normands (Granville, Cherbourg, Port-en-Bessin et Trouville), les formations continues du Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg ont attiré en 2 ans et 12 sessions, 133 marins-pêcheurs. Ils sont tous repartis avec le guide de bonnes pratiques de pêche NFM¹ et un support papier du cours assuré par Raïssa TESSERON, qualicien NFM en poste détaché au Centre de Marée de Cherbourg.

1 : Guide de Bonnes Pratiques de Pêche téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/act2.html>

NFM en action (suite)

Mi-novembre et début décembre, NFM a reproduit le même type d'action autour de la coquille Saint-Jacques à l'occasion des deux fêtes portuaires organisées à Port en Bessin et Grandcamp-Maisy.

De l'avis général, l'organisation et la fréquentation de ces 3 manifestations feront de cette année un grand cru. De quoi redonner confiance à la filière pêche, et l'envie de se surpasser pour les prochaines éditions !



Séquence dédicace du livre de Franck MARIE

En Ligne de Mire...

Initié par les bretons, l'étiquetage par les criées des poissons de qualité Extra démarre en Basse-Normandie

En Bretagne, l'association NORMAPECHE, équivalente à NFM dans sa composition et ses missions, a mis en place depuis quelques années une démarche d'étiquetage des poissons Extra en criée, identifiés sous la marque BRETAGNE QUALITE MER (BQM).

Cette démarche inclue toutes les espèces, les tailles de poissons et les techniques de pêche dès lors que les bonnes pratiques de pêche sont respectées et que 100% du lot est de qualité Extra. En 2008, 382 tonnes de poissons Extra ont ainsi été identifiées sous les criées de Roscoff, Brest, Lorient, Quiberon, récemment rejointes par Concarneau.

Pour atteindre ces volumes, ces criées bretonnes se sont



équipées de matériel d'étiquetage pneumatique et ont généralement intégré cette activité à leur compte ; le personnel de criée réalisant l'étiquetage à la place des pêcheurs.

C'est ce dispositif que les criées de Cherbourg, Granville et Port-en-Bessin vont adopter au début de l'année 2010, en partenariat avec NFM. L'étiquette comportera sur une de ses faces, la marque NORMANDIE FRAICHEUR MER, associée à la dénomination « Poisson Sauvage ». Sur l'autre, l'origine portuaire apparaîtra par le biais des logos Centre de Marée Cherbourg-Cotentin, Baie de Granville, et Port en Bessin (ce dernier est en cours de conception).



Chacune des criées initiera la démarche sur un nombre restreint d'espèce, mais en fonction du succès rencontré, l'étiquetage des poissons de qualité Extra pourra être étendu à toutes les espèces commercialement intéressantes.

L'étiquetage du poisson Extra devrait être un bon moyen de mobiliser les acteurs régionaux de la filière et notamment les détaillants, de plus en plus présents sous les criées bas-normandes. Dans une période où les consommateurs cherchent à adopter des habitudes de consommation responsable, ces pin's leur permettront de privilégier des achats de proximité.

Ça bouge !

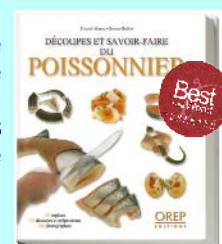
Franck MARIE, enseignant du BEP Poissonnier LMA de Cherbourg, n'en est pas peu fier. Son livre « Découpe et savoir-faire du poissonnier », co-écrit avec Simon BOBLIN, vient d'être élu meilleur

livre de cuisine de poisson du monde au Gourmand World Cookbook Awards 2009 !

Édité en 2008, ce livre a pour but de démystifier les découpes des produits de la mer. Il s'adresse aux particuliers, pêcheurs amateurs, aux gastronomes de tous rangs, et aux professionnels de la filière marée, qui pourront utiliser cet outil pratique.

Grâce à un partenariat entre l'éditeur OREP et NFM, ce livre a permis l'élaboration d'un espace « Préparation des produits de la Mer » sur le site Internet de NFM

<http://www.nfm.fr/html/prepahtml>



39€ sur le site de l'éditeur
www.orep-pub.com