

Edito

Ce troisième numéro du journal de bord NFM, destiné aux opérateurs de la filière pêche de Basse-Normandie, est l'occasion de faire le bilan 2009 des prix des criées de Basse-Normandie.

Ils ont été très largement impactés par la conjoncture économique défavorable, et seuls les prix de quelques espèces de faibles valeurs ont progressé, signe notamment d'un report d'achat des consommateurs vers des produits plus "basiques".

Toutefois, les prix en criées, des premiers mois de l'année 2010, semblent annoncer un retour de nos consommateurs. Cette tendance est d'ailleurs confirmée par la forte hausse des visites de notre site Internet www.nfm.fr, très consulté pour ses nombreuses recettes de produits de la pêche (43% de visites en plus depuis janvier)...

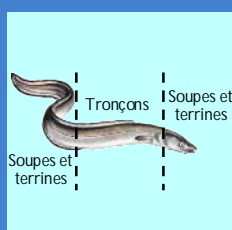
Des initiatives récentes permettent également d'envisager un avenir plus positif pour la filière pêche française, et notamment la création, en février dernier, de l'association "France Filière Pêche", qui s'est donnée comme objectif principal de lancer une marque collective "Pêche Française", d'ici la fin de l'année...



Les Prix en Criée 2009

page 2

MARCHÉ



Du congré à tous prix !

.....page 3

ÉCOLOGIE



« Pêcheur Responsable » une démarche volontaire

.....page 3

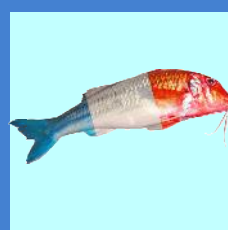
QUALITÉ



Le Bulot Baie de Granville en quête d'une IGP

.....page 4

FILIÈRE



Vers une marque collective "Pêche Française"

.....page 5

COMMUNICATION



L'œil de Sébastien RUEL

.....page 6

Les prix en criée

En 2009, les prix en criée ont été largement impactés par la conjoncture économique défavorable : faiblesse du dollar, de la livre et des marchés espagnols et italiens. Seules quelques espèces de faible valeur (grondin rouge, perlon, maquereau, plie et rousette) ont vu leur prix progresser, signe d'un report d'achat du consommateur et parfois d'une baisse de leur capture.

PRIX MOYEN 2009 DES CRIEES DE BASSE-NORMANDIE (€/KG)																	
ESPECE	Taille	Qualité			09/08 du A	ESPECE	Taille	Qualité			09/08 du A	ESPECE	Taille	Qualité			09/08 du A
		E	A	B				E	A	B				E	A	B	
BAR	10	1482	984	522	-8%	GRONDIN PERLON (TOMBE)	11	3,62	3,47	1,69	+38%	SOLE	10	1212	1166	5,48	-8%
	20	11,70	7,08	3,91	-5%		12	3,42	2,71	1,22	+24%		20	1233	1218	6,02	-7%
	30	1029	6,32	3,67	+5%		13	2,35	1,21	0,53	+20%		30	1157	1127	5,42	+5%
BARBUE	10	1147	1023	6,21	-10%		14	1,44	0,50	0,48	+6%		40	1070	1058	5,49	+12%
	20	1031	9,10	5,46	-5%		20	0,50	0,45	0,25	+55%		50	8,14	7,35	4,91	+28%
	30	8,62	7,33	4,05	+0%		10	3,66	3,78	3,93	-12%		51	9,11	9,07	3,67	+15%
BAUDROIE VIDE	10	5,61	4,83	3,29	-1%	LIEU JAUNE	20	3,74	3,80	3,30	-15%	52	7,85	7,54		+13%	
	20		5,34	3,22	0%		30	3,40	3,12	3,14	-22%	TACAUD	10	1,02	0,74	0,22	-16%
	30		5,32	2,05	0%		40	2,84	2,85	2,94	-11%		20	0,46	0,41	0,19	-28%
	40		4,93		-2%	10	1,29	1,00		+12%	30		0,13	0,19	0,16	-24%	
BAUDROIE QUEUE	50		4,15		-14%	MAQUEREAU	20	1,02	0,84	0,16	+17%	TURBOT	10	19,35	17,87	10,72	-17%
	10		12,98	8,41	-11%		30	0,79	0,50	0,18	-14%		20	14,13	12,34	7,20	-16%
	20		13,10	8,54	-8%	MERLAN	10	3,08	2,88	2,14	-12%		30	11,42	10,60	6,13	-9%
	30		12,62		-3%		20	2,43	1,87	1,48	-27%		40	9,23	8,63		-1%
40		11,66		-4%	30		1,62	0,89	0,88	-33%	ENCORNET (CALAMAR)	10	3,80	3,41		-50%	
50		10,10		-4%	40		0,63	0,47	0,38	-20%		20	4,39	4,62	1,43	-38%	
CABILLAUD (MORUE)	10	5,18	3,65	2,18	-24%	PLIE (CARRELET)	10	3,92	2,35	0,52		+8%	30	4,35	4,24	1,33	-40%
	20	5,03	4,32	2,79	-16%		20	2,53	1,68	0,47		+2%	40	3,92	4,04	1,72	-39%
	30	4,20	3,71	2,71	-17%		30	1,94	1,24	0,39	-7%	50	2,69	3,23	1,32	-33%	
	40	3,66	2,80	2,53	-26%		40	0,64	0,53	0,27	-2%	10	2,02	2,10	0,84	0%	
	50		1,93		-37%		RAIE	10	3,83	3,37	1,86	+1%	SEICHE	20	1,89	2,10	0,44
CONGRE	10	1,76	1,75	0,60	-1%	20		3,02	2,77	1,74	-1%	30		1,76	2,04		+25%
	20	1,26	1,23	0,38	-1%	30		2,59	2,19	0,66	-2%	10		1,91			+37%
	31	0,80	0,71		-1%	40		1,17	0,76		-6%	COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE-EST	10	2,72			
	32	0,41	0,36		-8%	10	12,07	9,81	6,14	+7%							
EMISSOLE	10		2,02		+20%	20		10,77	6,84	+25%							
	20	2,15	1,92	1,53	-6%	21	11,53	9,92	6,19	+10%							
	30	1,69	1,60	1,39	-2%	22	10,75	9,41	5,44	+13%							
	40	1,22	1,20	0,76	-5%	30		6,78	3,85	-1%							
	50	0,20	0,18		-38%	31	7,93	7,11	4,48	+8%							
DORADE GRISE (GRISSET)	10	3,64	2,81	1,84	-3%	ROUGET BARBET	32	7,01	5,32	2,32	+39%	COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE-OUEST	10	2,00			
	20	3,08	2,08	1,14	-9%		30	0,53	0,49	0,17	+9%						
	30	1,80	1,20	0,60	-2%		10	13,01	13,29		-5%						
	40	0,84	0,67	0,44	-17%		20	11,52	11,99		-2%						
GRONDIN ROUGE	20	3,50	3,30	1,89	+21%		SAINT-PIERRE	31	10,38	9,88		-7%	PRAIRE	10	4,45		
	30	2,39	1,68	0,65	+10%	32		7,84	5,52		+3%	10	2,19			+7%	
	41	0,74	0,54	0,52	+4%	41			7,61		-12%	20	1,22			-15%	
	42	0,48	0,45	0,33	+13%	42			5,42		15%	90	17,13			-17%	
												10	2,57			-6%	
											20	2,41			-4%		

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

QUALITE / VALORISATION

Bon à savoir

A bonne éviscération, meilleure conservation

L'éviscération a pour but de ralentir le processus de dégradation du poisson en réduisant le nombre de bactéries.

Les bactéries, naturellement présentes dans tous les milieux, se développent très rapidement (on passe de 1 bactérie à plusieurs milliards en quelques heures à 20°C) et sont responsables de l'altération du produit et de l'apparition des mauvaises odeurs.

L'éviscération augmente la « durée de vie » (conservation) du poisson et donc sa valorisation.



Comment faire ?

- inciser le poisson rapidement et proprement à l'aide d'un couteau bien affûté (faire attention à ne pas percer les intestins très riches en bactéries ni à entailler la chair interne),
- retirer la totalité des viscères et les éliminer. Il est préférable de ne pas éviscérer le poisson plutôt que d'effectuer une éviscération partielle !

- bien rincer la cavité abdominale pour éliminer tout reste de sang ou de viscères,

- égoutter le poisson éviscéré dans des paniers ajourés spécifiques, régulièrement nettoyés.

Important : le matériel d'éviscération (couteau, gants et plan de travail) doit être propre et fréquemment rincé.

Pour plus de détail, consulter les fiches NFM de Bonnes Pratiques de Pêche téléchargeables sur <http://www.nfm.fr>

Le prix du poisson du pêcheur au consommateur



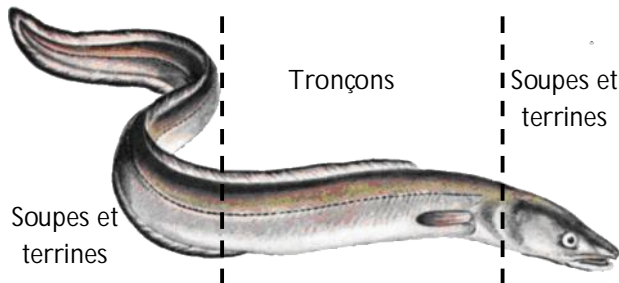
Du congre à tous prix !

Pour ce deuxième exemple de composition du prix du poisson du pêcheur au consommateur, nous avons choisi de détailler le cas du congre.

Mais il y a congre et congre. Entre les petits individus, destinés essentiellement à la fabrication de soupes ou de terrines de poisson et les plus gros, vendus pour leur chair en poissonnerie, les prix varient en criée dans un rapport de 1 à 5.

Ainsi, le prix moyen, dans les criées de Basse-Normandie, du congre taille 2 (5 à 7kg) entier avoisine les 1.2€/kg HT, alors qu'il atteint à peine 0,4€/kg HT pour la taille 32 (0,5 à 3kg) !

CONGRE	Tailles		Prix-Moyen Criées BN 2009
	10	7kg et +	1,75
	20	5kg à 7kg	1,23
	31	3kg à 5kg	0,71
	32	0,5 à 3kg	0,36



Les Prix du Congre

Ex. T Taille 2 (5 / 7kg) Poissonnerie Tronçons	Ex. 2 Taille 32 (0,5 / 3kg) Industrie Soupe/Boîte
Pêcheur 1,2 €/kg HT	Pêcheur 0,4 €/kg HT
Criée 1,3 €/kg HT	Criée 0,4 €/kg HT
Mareyeur 2,5 €/kg HT	Mareyeur 0,7 €/kg HT
Grossiste 3,3 €/kg HT	Industrie 1,0 €/kg HT
Poissonnier 9,7 €/kg HT	
Consommateur 10,4 €/kg HT	

Le mode d'utilisation et les coefficients de perte influent fortement sur son prix du poisson, de la criée à l'utilisateur !

De plus, la perte de matière (tête, viscères et queue) est très importante sur ce poisson :

- 10-15% pour l'éviscération, chez le mareyeur,
- 45-50% pour l'étêtage et l'équeutage, chez le poissonnier.

En poissonnerie, le congre est souvent présenté entier ou en tronçon. En tronçon, seule la chair située entre la tête et 5 à 7 cm après l'anus est commercialisée.

Utilisables uniquement en soupes ou terrines, la queue, qui contient beaucoup d'arêtes, et la tête sont alors, en poissonnerie, le plus généralement vendus à prix coûtant, lorsqu'ils le sont !

En tenant compte des frais et des marges de chacun des maillons de la filière¹ et de la perte de matière, le prix du tronçon de congre taille 2 peut alors atteindre plus de 10€/kg TTC en poissonnerie, alors qu'il dépasse à peine 1€/kg HT pour la taille 3 destinée aux industries halio-alimentaires.

1 : Voir article « Le prix du lieu » dans le Journal de Bord n°2 téléchargeable sur : <http://www.nfm.fr/hm/imagactu/JDB/JDB2.pdf>

Cap sur la pêche durable

« Pêcheur Responsable », une démarche volontaire initiée par France AgriMer

Cette marque s'adresse à toute entreprise de pêche qui met en œuvre, à bord de son ou ses navires, des pratiques de pêche respectueuses de la ressource, de l'environnement, des produits pêchés, ainsi que de la sécurité et des conditions de travail des équipages.

La marque « Pêcheur Responsable » est basée sur un règlement d'usage¹, qui a été élaboré et testé², avec l'appui des groupements qualité du littoral français, dont NFM. Elle peut-être délivrée aux entreprises

de pêche volontaires, après contrôle et vérification de leurs pratiques, par un organisme de contrôle indépendant.

L'objectif, poursuivi par France AgriMer, est de développer une communication positive, sur les pratiques responsables de la pêche française, à l'opposé des messages régulièrement entendus dans les médias.

Le coût individuel de cette démarche est estimé entre 800 et 1000 € par an par navire, sans compter l'accompagnement nécessaire préalable, ce qui rend la démarche finalement assez peu accessible. C'est pourquoi, une réflexion est actuellement mise en œuvre, en Basse-Normandie, pour l'engagement d'une démarche collective, en particulier avec les chalutiers de +18m. Elle



pourrait bénéficier de l'appui des pouvoirs publics et des collectivités.

1 : Règlement d'usage de la marque « Pêcheur Responsable », sur le site Internet de France AgriMer : <http://www.franceagri.fr/pecheur-responsable/presentation.htm>

2 : En photo: Le Jérémie-Teddie, un des vingt navires français qui ont testé le règlement d'usage « Pêcheur Responsable » fin 2009.

Ça se passe chez NFM

Depuis 2001, Normandie Fraîcheur Mer accompagne les pêcheurs dans une démarche d'identification de la « Belle, Blonde et Sauvage », Moule de Barfleur. 552 Tonnes ont ainsi été commercialisées en 2009.

Chaque semaine, durant la campagne de pêche sur les gisements de moules de l'Est du Cotentin, NFM assure un suivi régulier des cinq navires de Barfleur impliqués dans cette démarche. Après passage dans les bassins de dessablage du point de débarque de Barfleur, des échantillons de moules sont ainsi passés au crible : propreté, intégrité, calibre, dégrappage, indice de condition (ou indice de chair) et présence de crabes pinnothères ; tout y passe !

Dès que l'indice de condition atteint 23%, la campagne d'identification peut alors démarrer. Un document informatif sur les critères de qualité des moules est alors diffusé à la clientèle après chaque suivi hebdomadaire.

Une nouvelle fois, la qualité a été au rendez-vous ! De mi-juin à mi-septembre 2009, les 552 Tonnes de moules NFM ont atteint en moyenne, un indice de condition de 29%, pour 66 moules/kg et une taille de 59 mm.



1 : Set de table Moules de Barfleur NFM

Commercialisées essentiellement en Normandie et dans le Nord-Pas de Calais, mais aussi en Ile de France et quelques régions de l'Atlantique et de la Méditerranée, les « Belles, Blondes et Sauvages » Moules de Barfleur NFM ont fait l'objet d'une promotion dynamique, notamment par le biais des 60 000 sets de table¹ diffusés dans les restaurants et les brasseries.

Cette belle dynamique pourrait toutefois subir un ralentissement important en 2010. La campagne de prospection des gisements réalisée récemment, laisse entrevoir une mauvaise saison de pêche 2010 sur les gisements de l'Est Cotentin : Ouverture le 5 juillet !

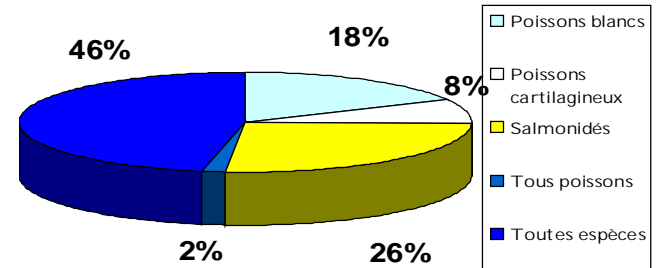
La Mer pour tous

La Basse-Normandie génère près de 4 300 tonnes de coproduits de poisson par an !

C'est le premier résultat de l'étude menée en 2009, dans le cadre du projet « Gestion Durable¹ », pour évaluer des coproduits de poisson, générés par la filière pêche de Basse-Normandie.

Plus de 80% des 28 mareyeurs et des 16 transformateurs sollicités ont répondu à cette enquête, ce qui suggère un intérêt fort de leur part pour trouver de nouvelles voies de valorisation de leurs coproduits.

Il faut dire qu'aujourd'hui, les établissements de mareyage n'ont guère le choix que de faire procéder à l'enlèvement de tout ou partie de leurs 3 700 tonnes de coproduits, auxquels il faut ajouter



les 600 tonnes de retrait de l'OPBN. C'est un opérateur de Bretagne sud qui les récupère et les transforme en farine et huile. Avec un coût en moyen de 35 € la tonne, cela revient globalement à près de 160 000€ par an pour l'ensemble de la filière pêche régionale !

¹ : voir articles précédents sur le sujet dans les Journaux de bord NFM n°1 et 2 téléchargeables sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

NFM s'engage !

Le Bulot de la Baie de Granville, en quête d'une IGP

Initié en 2007, le projet de demande d'IGP (Indication Géographique Protégée) pour le Bulot de la Baie de Granville prend corps. En 2009, une synthèse bibliographique a été réalisée pour attester de l'historique de la pêcherie sur la côte ouest Cotentin ainsi que de sa notoriété¹.

Plusieurs tests de dégustation ont également été conduits en 2009 avec le concours des professionnels, et se poursuivront en 2010 pour dégager les caractéristiques du produit et mettre en avant sa qualité particulière, notamment vis-à-vis de ses concurrents.

Le cahier des charges, en cours d'élaboration, mettra en avant les spécificités de la zone de pêche ainsi que du savoir-faire des professionnels. Une fois déposé, l'INAO (Institut National des Origines et de la Qualité), devrait pouvoir commencer l'étude du dossier fin 2010, de manière à évaluer la validité de notre demande, et, soyons en convaincus, la faire aboutir !

D'ici là, les bulots commercialisés en criée de Granville peuvent déjà être identifiés sous le logo « Baie de Granville », fruit d'une initiative de la CCI Centre et Sud Manche en partenariat avec NFM.

¹ : La plupart des sources évoquant la pêche du Bulot sur la côte Ouest du Cotentin apparaissent à partir des années 80, mais la plus ancienne



référence remonte à 1900. D'usage plus récent, la dénomination « Baie de Granville » est issue d'accords internationaux entre Jersiais et normands sur les zones de pêche commune du golfe normano-breton, là même où se situe la principale zone de pêche française de bulot.

NFM en action

Le Seafood Summit 2010 à la découverte de Port en Bessin

Parmi les quelques 600 participants du Seafood Summit* 2010 qui s'est déroulé à Paris, les 31 janvier, 1^{er} et 2 février, une quarantaine s'est déplacée à Port en Bessin le 3 février 2010.

Organisé par NFM et Elisabeth Vallet, Directrice Europe de l'ONG "Alliance des Produits de la Mer", ce déplacement s'est articulé autour de 4 points :

- visite de la criée de Port en Bessin avec la participation d'Yvon Groult (CCI Caen),
- conférence autour du thème de la gestion des pêcheries de Basse-Normandie et plus spécifiquement celle de la coquille Saint-Jacques avec les interventions du CRPM (Béatrice Harmel), de l'Ifremer (Eric Foucher) et de NFM (Arnaud Manner),



- embarquement à bord des vedettes de Normandie pour la découverte in situ de la pêche de ce coquillage emblématique,

- et enfin, parce qu'il serait impensable de ne pas goûter le délicieux mollusque, cours de cuisine et dégustation au château de Sully.

Un programme très chargé qui a permis de montrer à des professionnels, des scientifiques et des représentants d'ONG du monde entier (une dizaine de nationalités représentées) différentes facettes de la pêche en Basse Normandie : diversité, qualité et responsabilité... C'est aussi une bonne manière d'établir des relations constructives avec des ONG, désormais incontournables de l'univers des produits de la mer, pour ainsi anticiper d'éventuelles désinformations propagées par ces nouveaux acteurs.

* Le seafood Summit est la conférence annuelle de l'Alliance des Produits de la Mer (Seafood Choice Alliance = programme international qui œuvre en faveur des produits de la mer durables).

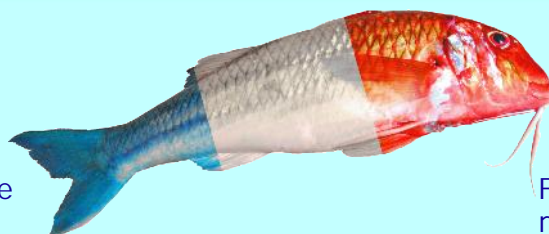
Dédié à la pêche et au développement durable, le Seafood Summit réunit lors de diverses conférences, de très nombreux acteurs de la filière, des pêcheurs aux distributeurs en passant par les scientifiques, les transformateurs et diverses ONG et décideurs.

En ligne de mire...

Vers la création d'une marque collective « Pêche française »

Le 2 mars dernier, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, ont été signés les statuts de l'association « France Filière Pêche », en présence du Ministre de l'Agriculture, sur le stand de France AgriMer.

Ensemble, producteurs, mareyeurs, grossistes, transformateurs, poissonniers et distributeurs ont ainsi créé l'embryon d'interprofession nécessaire, et



longtemps espéré, à la mise en place d'une marque collective d'identification des produits de la pêche française.

La marque et son logo devrait ainsi voir le jour au cours du 3^{ème} trimestre 2010. Elle concernera les produits de qualité Extra et A, enregistrés en criée et issus de navires de pêche battant pavillon français.

Pour fonctionner, l'association France

Filière Pêche espère convaincre l'État de réorienter vers elle une partie de l'écotaxe prélevée en poissonnerie depuis le début 2008.

Elle devrait aussi s'appuyer sur les structures qualité régionales, telles que NFM, pour le suivi terrain de son cahier des charges.

A noter qu'une étude récente indique que 65% de nos compatriotes seraient prêts à faire un effort financier pour les produits d'origine française !

Ils comptent sur vous

L'indispensable pour promouvoir le Bar de Ligne de Normandie

Pour assurer la promotion des produits de la pêche bas-normande, NFM a mis en place un ensemble d'outils de communication¹, destinés à être utilisés sur les lieux de ventes.

Ceux-ci sont déclinés pour l'ensemble des produits de la pêche pour lesquels NFM a développé une démarche de qualité et d'origine².

En ce moment, c'est la saison du Bar de Ligne NFM qui débute. Pensez-y !

1 : Affiches (60x80cm), pique-prix et livrets recettes Bar de ligne disponibles auprès de NFM : Tél. 02 31 51 21 53

2 : Pour tout savoir sur le bar de Ligne de Normandie NFM, visitez notre site Internet en page : <http://www.nfm.fr/htm/Bar.html>



Dans l'œil d'un professionnel

Sébastien RUEL, ligneur de Barfleur

Après 10 années de navigation à bord d'un chalutier/moulier, Sébastien Ruel s'est mis à son compte comme ligneur. Déjà sensibilisé aux démarches qualité, avec son ancien patron adhérent à NFM pour la Moule de Barfleur, il décide de s'impliquer dans la démarche d'identification Poisson de ligne de Normandie en juin 2008.

Il motive son choix ainsi : « Je souhaitais mettre en valeur mon poisson et le pin's me paraissait une bonne solution. En suivant le cahier des charges, je peux garantir un poisson de qualité. Remonté vivant et saigné à bord, le bar garde blancheur et fermeté de sa chair ».

Après un an et demi de pinsage : « Le bilan de la saison 2009 est positif. Malgré la crise que nous traversons le prix moyen du bar de ligne a progressé de +7.7% en 2009 (12.62€/kg) et la plus-value obtenue de 0.7€/kg pour le bar de ligne pinsé s'est confirmée, comme en 2008 ». Ce qu'il apprécie surtout : « L'étiquette apposée sur les poissons assure l'origine normande et la naturalité face aux bars d'élevage ».

