

## Edito

Ce cinquième journal de bord de NFM, est l'occasion de vous souhaiter une excellente année 2011 ; en espérant que l'embellie économique de 2010, ressentie à travers l'augmentation des prix de vente en criée, ne soit pas rattrapée par les cours du gasoil...

Dans ce numéro, vous découvrirez deux initiatives de la filière et de NFM en faveur de la valorisation du bulot de la Baie de Granville, l'autre coquillage emblématique de la région : l'engagement de la pêche dans une démarche de certification « Pêche Durable MSC » et le dépôt d'une demande d'Indication Géographique Protégée sont en effet programmés pour ce début d'année 2011.

Ce journal est également l'occasion d'illustrer les nombreuses retombées médiatiques obtenues par NFM en 2010, d'expliquer l'envolée des cours du gros carrelet en novembre dernier et de présenter le nouveau CAP poissonnier du LMA de Cherbourg.

Enfin, la sortie de ce numéro est associée à un hors-série n°1 spécial coproduits de la pêche, que je vous invite à consulter. Des solutions de valorisation et l'émergence de projets régionaux y sont exposés, à la fois pour les coproduits organiques et les sous-produits coquilliers.

# Bonne Année

# 2011

# Les Prix en Criée 2010

page 2

### QUALITÉ



Homard NFM : bilan 2010

.....page 2

### ENVIRONNEMENT



Vers une certification MSC du Bulot

.....page 3

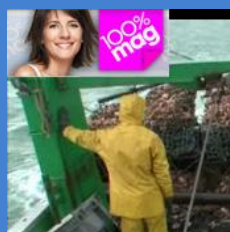
### MARCHÉ



Les prix du carrelet flambent en novembre

.....page 4

### COMMUNICATION



2010, une année intense de retombées médiatiques

.....page 5

### FILIERE



Nouveau CAP poissonnier au LMA de Cherbourg

.....page 6

# Les prix en criée

Après 2009, année défavorable économiquement, l'année 2010 a vu les prix en criée retrouver globalement ceux de 2008<sup>1</sup>. Des espèces importantes ont même vu leur prix les dépasser assez fortement : émissole, grondin perlou, grondin rouge, maquereau, rouget-barbet, sole, seiche et araignée. D'autres ne les ont cependant pas encore rattrapé, voire ont encore baissé de prix : encornet, merlan, plie, tacaud, homard, tourteau et coquille Manche-Est.

PRIX MOYEN 2010 DES CRIEES DE BASSE-NORMANDIE (€/KG)																	
ESPECE	Taille	Qualité			10/09 du A	ESPECE	Taille	Qualité			10/09 du A	ESPECE	Taille	Qualité			10/09 du A
		E	A	B				E	A	B				E	A	B	
BAR chaut	10	16,05	9,33	5,85	-5%	GRONDIN PERLON (TOMBE)	11	4,88	4,57	2,24	32%	SOLE	10	14,35	13,59	7,30	17%
	20	11,74	6,94	4,56	-2%		12	3,69	3,21	1,39	18%		20	14,18	13,90	7,33	14%
	30	10,19	6,86	4,57	9%		13	2,05	1,50	0,54	24%		30	12,61	10,71	6,54	-5%
BARBUE	10	12,94	11,44	7,63	12%		14	1,13	0,56	0,40	12%		40	11,28	10,84	5,63	2%
	20	10,91	9,91	5,94	9%		20		0,38	0,37	-16%		50	6,53	6,01	2,37	-18%
BAUDROIE VIDE	30	7,52	6,96	4,06	-5%	LIEU JAUNE	10	4,55	4,74	4,56	25%	51	9,48	8,74	5,53	-4%	
	10	5,88	5,22	3,78	8%		20	4,49	4,39	4,09	16%	52	6,67	6,64	1,87	-12%	
	20		5,68	2,79	6%		30	4,01	3,62	3,74	16%	TACAUD	10	0,95	0,71	0,11	-4%
	30		5,51		4%		40	3,07	2,85	2,99	0%		20	0,40	0,42	0,17	2%
BAUDROIE QUEUE	40		4,90		-1%	MAQUEREAU	10	1,56	0,98	0,40	-2%	30	0,18	0,21	0,24	11%	
	50		4,23		2%		20	1,24	0,91	0,30	8%	10	20,30	18,73	11,78	5%	
	10		14,61		13%	30	1,20	0,87	0,18	74%	20	14,32	14,11	8,42	14%		
	20		14,32	8,33	9%	MERLAN	10	3,04	2,77	1,03	-4%	TURBOT	30	11,53	11,07	6,05	4%
30		13,68		8%	20		2,62	2,00	0,54	7%	40		9,40	9,21		7%	
40		12,81		10%	30		2,05	1,08	0,31	21%	ENCORNET (CALAMAR)		10	5,75	3,67	2,39	8%
50		10,69		6%	40		0,63	0,53	0,48	13%			20	6,64	4,52	0,22	-2%
CABILLAUD (MORUE)	10	5,86	4,58	3,01	25%	PLIE (CARRELET)	10	3,96	2,44	0,30		4%	30	7,24	5,33	1,39	26%
	20	5,89	4,92	3,17	14%		20	1,89	1,35	0,14	-20%	40	5,85	5,27	1,05	30%	
	30	5,51	4,74	3,18	28%		30	1,44	0,99	0,08	-20%	50	2,71	3,47	0,16	7%	
	40	4,63	4,24	3,48	51%		40	0,60	0,49	0,10	-8%	SEICHE	10	2,25	2,55	0,67	21%
	50	3,60	3,25		68%		10	3,92	3,59	1,88	7%		20	2,61	2,65	0,55	26%
CONGRE	10	1,71	1,80	0,31	3%	RAIE	20	3,03	2,90	2,11	5%	BULOT	10	1,49			-22%
	20	1,19	1,32		7%		30	2,58	2,19	1,14	0%		COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE-EST	10	2,59		
	31	0,86	0,86		21%		40	1,15	0,90		18%	COQUILLE SAINT-JACQUES MANCHE OUEST			10	2,03	
	32	0,53	0,50		39%		10	12,02	11,13	8,09	13%		ROUGET BARBET	10		2,03	
10		2,43		20%	20					ROUSSETTE	10					14,03	14,40
20	2,63	2,20		15%	21	11,86	11,05	7,29	11%				20	12,06		12,43	
EMISSOLE	30	2,26	2,11		32%	22	9,99	9,54	5,75	1%	31	11,10	10,27		4%		
	40	1,84	1,65		38%	30					32	7,60	7,29		32%		
	50	0,37	0,49		172%	31	6,27	5,80	3,59	-18%	41	9,51	8,07		6%		
	10	4,06	3,29	1,36	17%	32	4,83	4,45	2,41	-16%	42	5,78	4,54		-16%		
DORADE GRISE (GRISÉ)	20	3,22	2,41	1,07	16%	SAINT-PIERRE	30	0,55	0,49	0,19	0%	PRAIRE	10	4,46			0%
	30	2,28	1,81	0,71	51%		10	14,03	14,40		8%		10	2,37			8%
	40	1,17	0,81	0,86	21%		20	12,06	12,43		4%		20	2,01			65%
20	3,68	3,44	1,69	4%	31		11,10	10,27		4%	HOMARD		90	17,27			1%
GRONDIN ROUGE	30	2,28	1,50	0,6	-11%	32	7,60	7,29		32%		TOURTEAU	10	2,45			-5%
	41	0,74	0,74	0,51	37%	41	9,51	8,07		6%	20		2,23			-7%	
	42	0,48	0,43	0,34	-4%	42	5,78	4,54		-16%							

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

1 : voir les Journaux de Bord n°1 et 3 téléchargeables sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

## QUALITE / VALORISATION

### Ça se passe chez NFM

#### Homard NFM : bilan 2010

Une nouvelle année commence et il est temps de faire le bilan de la démarche d'identification du Homard NFM pour 2010, avec tout d'abord une pensée pour André PROST, patron du caseyeur Renaissance, victime d'un accident et toujours en convalescence.

La démarche, qui compte 3 bateaux adhérents à Granville et 2 à Cherbourg, a permis l'identification d'environ 5,5 tonnes de homards (10% de la production passée en criée) et généré une plus value

moyenne de 0,38 €/kg à Granville et de 0,50 €/kg à Cherbourg.

Un certain nombre d'acheteurs montrent un intérêt particulier au homard NFM, en l'achetant de manière préférentielle.

A l'heure où la concurrence fait rage et que le projet d'éco labellisation du homard du Cotentin est en passe d'aboutir, nous ne pouvons que vous encourager à soutenir la démarche pour afficher les qualités du crustacé bleu et de ses producteurs.

Rappelons que l'adhésion à la démarche par les pêcheurs permet d'obtenir gratuitement les élastiques estampillés NFM.



# NFM s'engage



2011 verra le dépôt de la demande d'IGP<sup>1</sup> pour le Bulot de la Baie de Granville.

Après plus de 2 années de travaux et d'intenses réflexions menés par un groupe de professionnels, qui s'est également plié de bonne grâce à plusieurs tests de dégustations (pas toujours savoureuses) permettant de définir les caractéristiques du produit, un cahier des charges de demande d'IGP sera finalisé et validé dans les prochains mois. Il sera ensuite déposé à l'INAO pour être étudié en détail, avant de passer entre les mains de la Commission Européenne pour son examen final.

Il faut dire que le temps presse ! La concurrence anglaise se fait de plus en plus sentir, et le bulot en provenance de l'Albion que l'on dit perfide pourrait bien venir voler la vedette à notre gastéropode fétiche. L'IGP sera donc un atout de poids pour appuyer la qualité et l'origine du bulot bas-normand et le démarquer clairement de ses rivaux auprès du consommateur.

D'ores et déjà, nous avons pu attester de la notoriété du bulot de la région granvillaise, définir la zone de production et les modalités de pêche. NFM travaille actuellement (et activement !) aux derniers points sensibles du cahier des charges. Les conditions de commercialisation et de transformation (cuisson, surgélation, décorticage...) se devront en effet de présenter aux consommateurs un bulot « Baie de Granville » ayant conservé tout ce qui fait son charme dès sa sortie de l'eau.

La validation du cahier des charges nécessitera une relecture attentive de la part des professionnels. Un appel sera plus particulièrement lancé aux mareyeurs et transformateurs, début 2011, pour être certain que les points inscrits dans le projet de cahier des charges sont en adéquation avec les méthodes de travail de chacun des opérateurs, et ne pas les voir risquer une exclusion de la démarche.

1 : Indication Géographique Protégée (IGP) ; signe officiel de qualité européen permettant la protection d'un nom d'origine géographique, utilisé pour dénommer un produit, dont la notoriété et le savoir-faire ont un lien avec cette origine.



## Cap sur la pêche durable...

BULOT MSC - le bulot de la Baie de Granville sur le *ran*<sup>1</sup>

En 2008, la pré-évaluation de la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville, demandée par le CRPM, avait mis en avant des résultats insatisfaisants pour s'engager plus avant dans la certification « Pêche Durable » MSC. Les aspects négatifs concernaient la surexploitation (supposée) du stock et un certain manque d'information au niveau du suivi de son exploitation.

Depuis, de l'eau a coulé sur les casiers et le bulot ressort de sa coquille. Les mesures de gestion semblent porter leurs fruits, comme l'ont montré les résultats présentés aux

professionnels en juin dernier et le suivi scientifique s'est amélioré. Il semblerait même que Jersey reconsidère sa position hyper pessimiste concernant l'état de la ressource... C'est dire !

Aussi, l'engagement dans le processus de certification de cette pêcherie, déconseillé dans un premier temps, devrait pouvoir prendre son envol pour le début de cette nouvelle année. Réunis en octobre dernier, les membres de la commission bulot du Comité Régional des Pêches ont en effet souhaité à l'unanimité que leur pêcherie concoure à la certification MSC. Un contact a été établi avec le cabinet MEP qui s'occupe actuellement de la certification du homard du Cotentin.  
Au bulot !



1 : le « ran » est un des nombreux noms vernaculaires donnés au bulot  
2 : pour en savoir plus sur la certification du homard, voir le Journal de Bord n°4 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/html/journal.html>

# La mer pour tous

Des solutions pour valoriser les coproduits de la pêche de Basse-Normandie

Depuis 12 ans, Normandie Fraîcheur Mer s'attache à valoriser les produits de la pêche régionale. Il était ainsi naturel que NFM s'intéresse à cette nouvelle voie de valorisation des produits de la pêche : la valorisation des coproduits<sup>1</sup>.

NFM a donc piloté en 2010 une étude sur les coproduits de la filière pêche de Basse-Normandie.

Réalisée par la société Ivamer et financée par le Conseil Régional, les résultats de cette étude font l'objet d'une synthèse dans un numéro spécial du Journal de Bord NFM<sup>2</sup>, le Hors Série n°1.

Etat des lieux des pratiques actuelles, coûts, voies de valorisation, modalités de centralisation et de traitement, ..., ce numéro dresse un bilan complet des nouvelles opportunités de valorisation des coproduits de la pêche.

Il apporte également aux acteurs de la filière les informations nécessaires à la mise en œuvre des voies de valorisation les plus pertinentes qui ont été déterminées.

Il annonce enfin pour 2011, l'émergence de projets régionaux de valorisation des coproduits ; à la fois pour les coproduits organiques et les sous-produits coquilliers...

1 : voir articles précédents sur le sujet dans les Journaux de bord NFM n°1, 2 et 3 téléchargeables sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>

2 : Journal de bord NFM Hors Série n°1, spécial Coproduits, téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/journal.html>



## Le poisson, du professionnel au consommateur

Les prix flambés, du gros carrelet braisé et laqué !

Les 23 et 24 novembre dernier, le 24<sup>ème</sup> concours 2009-2011 du « Meilleurs Ouvriers de France » a réuni 464 candidats dans la catégorie « Cuisine-Gastronomie ». Les concourants ont tenté de gagner leur place parmi 36 finalistes pour la finale prévue les 4 et 5 mai 2011 à Marseille, autorisant le port du prestigieux col « bleu blanc rouge ».

Ce concours a mis le carrelet à l'honneur dans l'épreuve de qualification pour le plat d'entrée : *Gros carrelet braisé et laqué au*

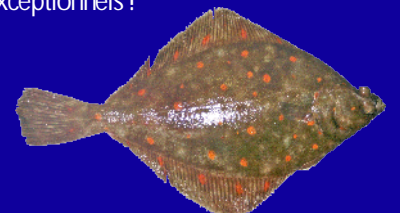
*beurre de homard*. Les candidats ont dû faire flamber leur porte-monnaie pour trouver chacun plusieurs spécimens de 1.8 à 2kg (7 à 8 pièces) pour s'entraîner avant la date fatidique et concourir.

A cette période de l'année, la plie n'est pas en abondance sur les étals (saisonnalité de décembre à mars et de mai à septembre). Le gros carrelet s'est donc arraché à prix d'or en quelques jours dans les criées françaises pour exemple : 119€/kg à Concarneau, 209.48€/kg au Guilvinec, 249.5€/kg à St Guérolé le jeudi 18 novembre dernier et le record pour le Guilvinec à 301.5€/kg le lendemain ; soit

une hausse de +4000%. Habituellement le prix moyen du carrelet se situe ente 5 et 7€/kg.

Au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin, le record bas-normand a atteint 39.5€/kg le 19 novembre soit +806% par rapport au prix moyen annuel 2010 pour la taille 11 (4.9€/kg).

A demande exceptionnelle, prix exceptionnels !



# NFM en action

2010, une année intense de retombées médiatiques !

Comme chaque année, les actions de communication et de relation-presse de NFM trouvent un écho positif dans les médias locaux, régionaux et nationaux.

Pour 2010 encore, pas moins de 108 retombées médiatiques ont ainsi été dénombrées.

Une moitié a été consacrée à la coquille Saint-Jacques Label Rouge, qui, cerise sur le gâteau, a bénéficié de 3 reportages de plusieurs minutes sur 3 grandes chaînes nationales, dans les émissions "Télématin" en mars sur France 2, "C'est notre Affaire" en décembre sur France 5, et "100% MAG" en décembre sur M6.

L'autre moitié des retombées presse a concerné le groupement NFM, la moule de Barfleur, le Bulot de la Baie de Granville, le Homard et le Bar de Ligne du Cotentin ; sans oublier les 10 émissions "Grain de Sel" sur France Bleu Basse-Normandie, consacrées aux espèces de saisons<sup>2</sup>.

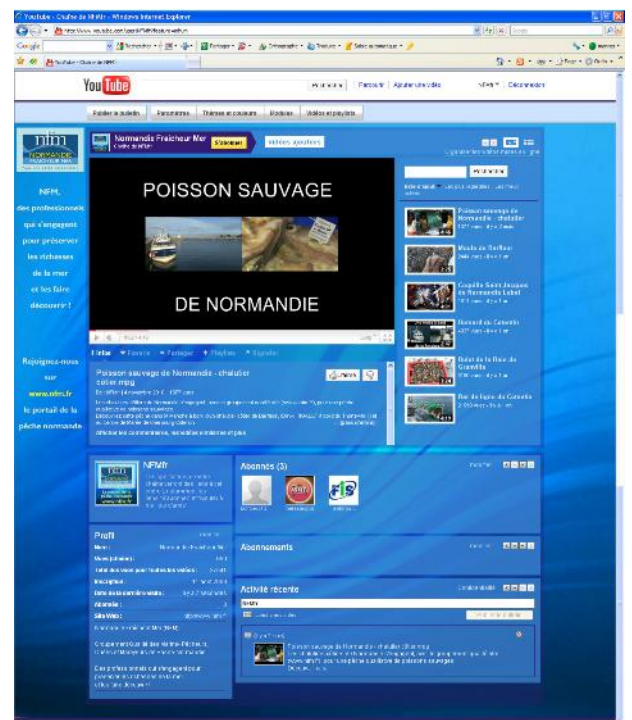
Même si un ralentissement s'est ressenti sur la fin d'année, le site Internet de NFM a une nouvelle fois progressé et recueilli 216 600 visites en 2010 (+6%), soit une moyenne de plus de 18 000 visites par mois.

Enfin, les mini-vidéos NFM des activités de pêche de la région, qui ont été réalisées en partenariat avec Normandie TV, recueillent elles aussi des contacts intéressants. Elles ont globalement engendré 30 103 visionnages en 2010 sur la toute récente chaîne TV de NFM sur YouTube<sup>3</sup>.

2 : voir article consacré à ce sujet dans le Journal de Bord NFM n°4 téléchargeable sur <http://www.nfm.fr/htm/journalhtml>



1 : Pour visionner le reportage sur la coquille de M6 100% MAG : [http://www.m6.fr/emission-100\\_mag/cuisine/news-cuisine/384188-saint-jacques-les-secrets-de-la-plus-delicieuse-des-coquilles.html](http://www.m6.fr/emission-100_mag/cuisine/news-cuisine/384188-saint-jacques-les-secrets-de-la-plus-delicieuse-des-coquilles.html)



3 : Pour accéder à la chaîne TV de NFM sur Youtube : [www.youtube.com/user/NFMfr?ob=0](http://www.youtube.com/user/NFMfr?ob=0)

Dans l'œil d'un professionnel  
Cyrille Berland - Les Toques Rebelles à Caen - participant au concours MOF : Meilleurs Ouvriers de France Malheureusement éliminé à l'issue des épreuves qualificatives, Cyrille ne regrette absolument pas sa première participation à ce concours de très haut niveau (près de 600 candidats) qui se déroule tous les 4 ans et récompense la crème de la profession. Il nous livre ici ses impressions : « Malgré la déception liée à mon élimination, cela restera une superbe expérience. C'est excessivement stressant, car tout est compliqué, des produits à trouver et des

matériels à utiliser au respect des timings, mais extrêmement enrichissant ».

« Tout autant que la technique de cuisine, l'importance de trouver le bon produit est primordiale. Beaucoup de concurrents ont été éliminés avant même de commencer, car ils n'avaient pas trouvé le poisson exigé pour l'entrée : un carrelet de 1,8 à 2 kg. »

« J'ai heureusement pu me fournir, autant pour mon entraînement que pour le concours, auprès de NFM via un mareyeur de Port en Bessin, Port Marée, en poissons de taille et de qualité demandées. Qu'ils en soient mille fois remerciés. »



Carrelet braisé, laqué au beurre de homard

# Ça bouge !

Le BEP Poissonnier du LMA de Cherbourg évolue en CAP

Pour sa 13<sup>ème</sup> année, le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg transforme son BEP poissonnier en Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP).

Cette année, 12 stagiaires ont répondu présents lors du recrutement organisé en juin dernier par le LMA de Cherbourg et la Maison de l'Emploi et de la Formation du Cotentin.

Franck Marie, formateur nous présente cette formation : « Avant de rentrer en formation, les futurs stagiaires devaient trouver une entreprise pour les accueillir durant les 16 semaines de stage prévues. Les contrats passés avec les entreprises locales (La Poissonnade, Manche Marée, Fish-service, Filpromer, Marée du Cotentin, Pinteaux-Renet SA, E. Leclerc Tourlaville, Champion Villers-Bocage, L'Atelier du Poissonnier Agon-Coutainville) assurent aux stagiaires un emploi d'une durée déterminée de 6 mois à l'issue de la formation. »

« Ancien artisan-poissonnier, je dispense les cours théoriques avec Marie-France Petitet et Eva Gastucci et des cours pratiques qui permettent aux futurs poissonniers d'appréhender les gestes de découpe et de préparation des produits de la mer. La matière première nous est fournie par l'OPBN et concerne les poissons au retrait du Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin. »

Le CAP Poissonnier permet aux diplômés de se positionner sur l'ensemble de la filière du mareyeur au détaillant. Plusieurs métiers sont concernés : employé, chef de rayon, acheteur, mais aussi gérant, puisque cette formation permet également de s'installer à son compte.

Dans la continuité, le LMA envisage la création d'un BAC PRO Poissonnier pour la rentrée prochaine !



## Ça bouge (suite) !

Entretien avec 2 stagiaires de la formation :

Martin, jeune stagiaire de 19 ans (niveau terminal ES) nous explique pourquoi il a choisi cette formation :

« Je suis fils de parton pêcheur de St Vaast la Hougue et j'ai été en contact avec le poisson depuis tout petit. J'ai hésité à pratiquer le métier de la pêche mais j'ai préféré m'orienter vers la commercialisation des produits de la mer. Pour me familiariser avec cette profession, j'ai travaillé 3 mois dans un atelier de mareyage. Mon projet professionnel est de poursuivre mes études pour obtenir le

BAC PRO puis d'acquérir de l'expérience en tant qu'écailler avant de trouver un poste de commercial (acheteur/vendeur) dans cette filière. »

Le choix de Marie, 39 ans est assez proche :

« Mon mari était pêcheur armateur et je vendais le poisson qu'il ramenait sur les marchés locaux de Carteret à Barfleur. Au début, c'était un peu dur, puis le contact avec la clientèle m'a plu. Je vendais la pêche du jour. Après ces 2 années d'expériences passionnantes à mon compte, j'ai décidé de participer à cette formation diplômante. »

