



**Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie**

Rapport d'Activités 2012



Préserver les richesses de la mer et les faire découvrir !

Imprimé sur
du papier



Le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer remercie l'ensemble des personnes ayant participé à ces travaux et à son fonctionnement, ainsi que l'ensemble des organismes et des collectivités suivants qui ont contribué à son financement :



FRANCE FILIERE PECHE



Rapport d'Activités 2012

En 2012, la conduite des actions du Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer, a en particulier conduit à :

- Développer son **partenariat avec le Lycée Maritime de Cherbourg** et ses interventions, au cours des formations,
- Initier les conditions d'une **identification du Homard du Cotentin certifié Pêche durable MSC**
- Suivre l'instruction du dossier de demande d'**IGP Bulot de la Baie de Granville**,
- Lancer l'étude ValCoqAgri de **valorisation des déchets coquilliers en amendement calcique agricole**,
- Suivre l'instruction du dossier de demande de **Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques blanche surgelée**, en collaboration avec BFM (Breizh Filière Mer),
- Engager un avenant au **Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques coraillée**,
- Poursuivre l'étude d'opportunité d'un **signe officiel d'origine (AOP ou IGP) pour la Moule de Pêche de Barfleur**,
- Porter une **action de communication Radio Interrégionale en faveur de la coquille Saint-Jacques**,
- Engager la **refonte et la modernisation du site Internet de NFM**,
- Initier un **partenariat avec France Filière Pêche**

Ainsi, le Groupement Qualité a poursuivi le développement de ses actions, au-delà de ses activités traditionnelles liées à la marque NFM et au-delà de ses **248 adhérents**.

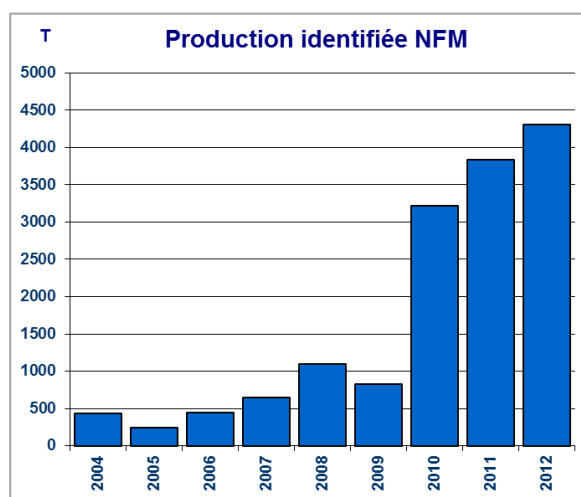
Du point de vue marché, la production identifiée NFM note une hausse significative en 2012, liée à une progression des volumes de Bulots de la Baie de Granville, de Moules de Barfleur et de poissons de ligne pinsés.

Les volumes NFM atteignent 4 308,6 tonnes (+12%).

On peut également se satisfaire de résultats économiques qui continuent d'être positifs pour la Coquille Saint-Jacques Label Rouge (saison 2011-12), le poisson de ligne NFM, le bulot NFM et les poissons Extra pinsés en criée.

Enfin, avec **219 retombées médiatiques**

(+43% d'articles de presse et émissions radio ou télé), les actions de communication de NFM pour la promotion des produits de la pêche normande et de la marque NFM enregistrent un nouveau record, après celui de 2011. D'autant que parmi elles figurent **11 retombées télévisées sur les chaînes de télévision nationales** : du jamais vu !



SOMMAIRE

Le présent rapport d'activité rend compte de l'intégralité des actions 2012 de l'association Normandie Fraîcheur Mer, réparties selon les axes principaux suivants :

- I. Identification de produits de la pêche par des signes de qualité et d'origine page 03
- II. Amélioration de la qualité des produits de la pêche page 07
- III. Durabilité des pêcheries en Basse-Normandie page 24
- IV. Promotion des produits de la pêche de Basse-Normandie page 26
- V. Fonctionnement de Normandie Fraîcheur Mer page 37

I. IDENTIFICATION DE PRODUITS DE LA PECHE PAR DES SIGNES DE QUALITE ET D'ORIGINE

A. IGP Bulot de la Baie de Granville

Déposé à l'INAO en octobre 2011, le dossier de demande d'IGP a dû être légèrement modifié début 2012, dans le but d'être présenté à la Commission Permanente (CP) de l'INAO, 1^{ère} étape de son instruction.

Réuni en mai 2012, la CP de l'INAO a donné un avis favorable à la nomination d'une Commission d'Enquête (CE), elle-même nommée en juin par le Comité National IGP Label Rouge et STG de l'INAO.

A la demande de la CP, NFM a réalisé et diffusé, en octobre 2012, un journal de Bord Hors-Série (n°3), relayé par voie de presse dans Le Marin (12 oct. 2012), pour informer les professionnels de la filière de la demande d'IGP et du contenu du dossier.



La CE de l'INAO s'est ensuite déplacée sur le terrain, le 4 décembre 2012, à Granville, Pirou et Blainville/Mer, à la rencontre des opérateurs, afin de découvrir la filière et d'évaluer le contenu de la demande d'IGP.

A l'issue de cette visite, celle-ci a estimé la demande d'IGP « Bulot de la Baie de Granville » légitime, sans pouvoir garantir pour autant à ce stade l'aboutissement favorable du dossier, que ce soit à l'échelle française et communautaire.

Par ailleurs elle a émis le souhait que soit entrepris pour 2013 :

- Une recherche approfondie de preuves d'usages commerciaux, passés et récents, de la mention Bulot de la Baie de Granville ou similaire,
- Une révision de l'aire géographique, de sorte notamment de s'affranchir des limites administratives semblant notamment exclure de

la démarche les Jersiais,

- Une réflexion sur la localisation de la cuisson, soit à l'échelle européenne, soit à l'échelle plus locale,
- Une révision statutaire de NFM pour accroître la représentativité des producteurs au sein de l'ODG.

Les premiers travaux en ce sens ont été entamés dès la fin 2012 par NFM.

B. Labels Rouge Coquille & Noix de Saint-Jacques

Suivi des 2 labels NFM / Coquilles et Noix de Saint-Jacques fraîches coraillées

Au titre de détenteur des deux Labels Rouge LA 11/02 Coquille Saint-Jacques de Normandie fraîche et entière et LA 07/09 Noix de Saint-Jacques, le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer a :

- Assisté l'ensemble des opérateurs et assuré le contrôle interne régulier des cahiers des charges.
- Organisé le suivi des contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur, Bureau Véritas Certification France.

La qualité du dispositif de suivi mis en place par NFM, les contrôles internes et externes, les tests d'analyses sensorielles réalisés par le laboratoire d'analyse sensorielle ISHA et les analyses bactériologiques réalisées par le LDA 50 ont tous conduit à des rapports favorables à la poursuite de l'utilisation des deux Labels Rouge.



Projet de label BFM (Breizh Filière Mer) / noix de Saint-Jacques blanche surgelée

NFM a poursuivi, tout au long de l'année 2012, le partenariat entrepris avec BFM pour l'obtention d'un nouveau Label Rouge pour la noix de Saint-Jacques blanche surgelée ; objectif poursuivi en réaction à la demande de Label Rouge du Pétoncle géant canadien (grosse noix blanche surgelée).

Ce partenariat s'est traduit par de nombreux échanges et propositions d'**évolution du cahier des charges, du référentiel photographique, du dossier de suivi de la qualité et des statuts de BFM**, en réponse aux questionnements de la Commission d'Enquête de l'INAO, en charge de l'évaluation du dossier.

Ces échanges ont notamment donné lieu à des déplacements à Saint-Quay-Portrieux pour :

- Réaliser une session de dégustation comparative de noix de Saint-Jacques surgelées, en préalable de la réalisation des analyses sensorielles,
- Rencontrer la Commission d'Enquête INAO, en visite de terrain (Photo) chez Celtarmor, fin 2012, pour finaliser le dossier.



L'ensemble de ces avancées et échanges ont permis d'obtenir un retour positif de la part de la Commission d'Enquête, ce qui l'a conduit à présenter le dossier au Comité National IGP Label Rouge et STG de l'INAO (CN), en janvier 2013.

Moyennant quelques apports complémentaires, dont en particulier la réalisation d'un nouveau test sensoriel (réalisé début 2013 et nettement plus favorable), l'attribution du Label Rouge devrait être décidée par le CN, à la fin du premier semestre 2013.

Avenants Label Rouge NFM / Noix de Saint-Jacques fraîches corallées

NFM portait depuis 2 ans le projet d'étendre, via un avenant, son dossier de Label Rouge noix de Saint-Jacques à la surgélation.

Toutefois, la limitation actuelle de la commercialisation des noix de Saint-Jacques Label Rouge aux seules ventes de fin d'année ont poussé les opérateurs concernés à apporter des modifications complémentaires, afin de limiter les coûts du produit.

NFM a donc élargi en 2012 la demande d'avenant, aux **nouvelles modifications du cahier des charges** :

- Elargissement à l'ensemble des coquilles, transitant sous criée, dont la durée de pêche est inférieure à 36 heures par rapport à la vente, afin de s'affranchir du nettoyage des coquilles, qui n'apporte rien au produit, une fois décortiqué,
- Elargissement de la vente au contrat possible aux coquilles hors ASP, avec passage physique des produits en criée,
- Ajout d'une obligation de rangement des noix fraîches, quel que soit le type de conditionnement utilisé,
- Elargissement des modes de présentation au creux de coquille avec noix,
- Suppression du délai d'expédition : les délais de décortilage, de conditionnement (J + 1 maxi) et DLC restent les mêmes.



Par ailleurs, certaines **des conditions de surgélation du produit ont été précisées**, notamment au regard du dossier BFM :

- Surgélation dans le même délai que le décortilage, soit à J+1 après l'achat en criée,
- Précision du positionnement individuel des noix à plat, corail sur le côté, à l'entrée du tunnel de surgélation,
- Amplitude du taux de glazurage porté à 4-10%,
- DLUO portée à 20 mois.



En appui au cahier des charges ainsi modifié, et au regard des nouvelles règles de l'INAO en matière de qualité supérieure des produits Label Rouge, **NFM a élaboré en complément un projet de Dossier de Suivi de la Qualité Supérieure.**

C. Etude d'opportunité IGP / AOP Moule de Barfleur

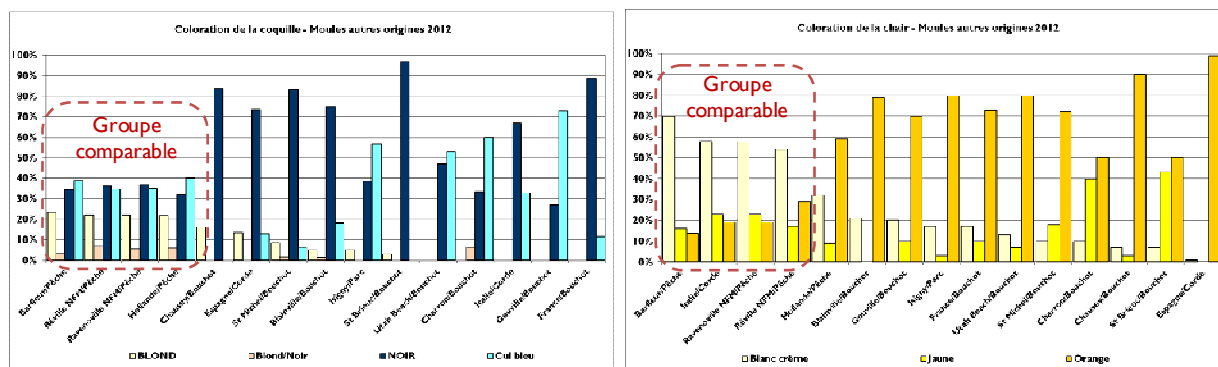
NFM a entamé en 2011 un travail prospectif relativement à l'opportunité d'obtenir un Signe Officiel d'Origine (IGP ou AOP) pour la moule pêchée sur les gisements de l'Est du Cotentin, couramment dénommée : Moule de Barfleur.

Au cours de l'année 2012, a été poursuivi le travail de **caractérisation de la coquille et de la chair des moules de Barfleur**, en comparaison des autres moules présentes sur le marché français : élevage (bouchot, corde, parc) et pêche en provenance de France ou de l'étranger.

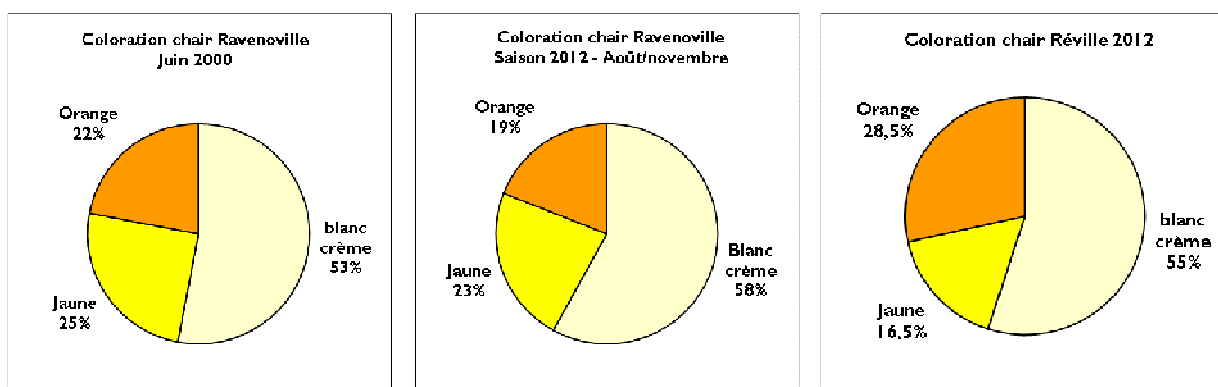


Il semble se confirmer la possibilité de distinguer les Moules de Barfleury des autres origines, en combinant en particulier les résultats de coloration de la coquille et de la chair.

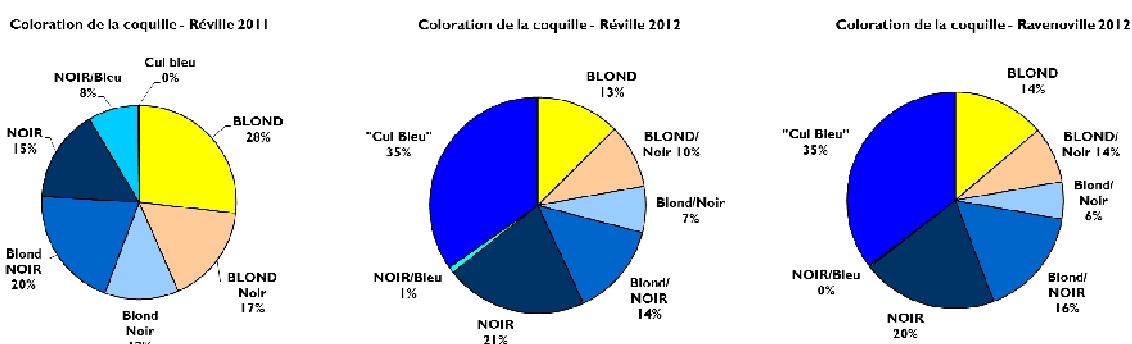
Conformément à sa réputation, la Moule de Barfleury apparaît d'une blondeur plus prononcée, extérieurement et intérieurement.



La couleur de la chair présente une relative stabilité entre 2011 et 2012, avec des résultats très comparables à ceux de Sonia MEHAUT, entrepris avec le SMEL en juin 2000.



La couleur externe est quant à elle plus variable, car liée également à l'âge et la taille des moules présentes sur les gisements. De fait, les Moules de Barfleury présentaient en 2012 un nombre important de « cul bleu », lié à la présence de vieilles moules !



Cette variabilité nécessitera de récolter des données historiques sur les années à venir, à défaut de données avant 2011, pour caractériser plus précisément l'aspect externe des Moules de Barfleury.

Combinés avec la recherche bibliographique sur l'histoire et la notoriété de la Moule de Barfleury et l'enquête auprès de professionnels de la région, conduites en 2012, l'ensemble de ces travaux devraient permettre de statuer en 2013 sur l'opportunité d'accéder à une IGP ou une AOC pour la Moule de Barfleury et de déterminer les éventuels travaux nécessaires pour y parvenir.

II. AMELIORATION DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE

A. Amélioration des pratiques professionnelles

Sensibilisation des professionnels à la maîtrise de la qualité et la traçabilité des produits de la pêche

En 2012, dans le cadre de ses conventions avec le **Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg**, ont été réalisées :

- 7 interventions de 4h : pour 92 marins pêcheurs et 11 poissonniers, auprès des stagiaires en formation continue : 3 CIN Pêche, 3 Capitaine 200 Pêche et 1 CAP Poissonnier,
- 4 interventions d'environ 2h pour 50 élèves en formation initiale : 3 CAP 1^{ère} et 2^{ème} année + 1 seconde pêche et commerce.

D'autres interventions ont aussi été réalisées :

- **Intechmer** : 1 intervention de 4h pour 10 étudiants en Licence professionnelle "Spécialisation Transformation et Commercialisation des produits de la Mer",
- **Intechmer** : 1 présentation pour 8 étudiants en DTSM (Diplôme de Technicien Supérieur de la Mer), dans le cadre d'une visite du Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin organisée par V. Legrand du CRPBN depuis 2006,
- **ESIX Normandie** : 1 intervention d'une ½ journée pour les 11 étudiants en 3^{ème} année de formation d'Ingénieur en Agro-Alimentaire (option produit de la mer).

Au Global, **166 personnes** (2 interventions pour les CAP 1 et seconde pêche) ont ainsi été sensibilisées à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits de la pêche.

Tableau récapitulatif des interventions réalisées en 2012 :

		Formation	Lieu	Date	Effectif	H	
LMA	FC	CAP POISSONNIER	Cherbourg	24/01/12	11	4	
		CAPITAINE 200	St Martin de Bréhal	03/04/12	19	4	
		CAPITAINE 200	Port-en-Bessin	10/04/12	14	4	
		CIN	Granville	08/06/12	15	4	
		CIN	Trouville	22/06/12	15	4	
		CIN	Cherbourg	12/10/12	13	4	
		CAPITAINE 200	Cherbourg	28/11/12	16	6	
	Total Formation Continue LMA					103	30
	FI	CAP1 -2 nd e pêche / commerce	Cherbourg	14/06/12	26	3,5	
		CAP2	Cherbourg	30/11/12	8	2	
		Seconde pêche	Cherbourg	17/12/12	6	1,5	
CAP1		Cherbourg	21/12/12	10	1,5		
Total Formation Initiale LMA					50	8,5	
INTECHMER	LICENCE TSM	Cherbourg	03/05/12	10	4		
	DTSM	Cherbourg	26/10/12	8	2.5		
	Total Intechmer					18	6.5
ESIX Ndie	Ingénieur en agro-alimentaire				11	4	
				TOTAL	181	49	

FC=formation continue / FI=formation initiale / CIN=Certificat d'initiation nautique

Rédition et Diffusion du guide NFM, Bonnes Pratiques de Pêche

Les guides NFM de bonnes pratiques de pêche ont fait l'objet d'une **réédition en 200 exemplaires en 2012**, la 3^{ème}.

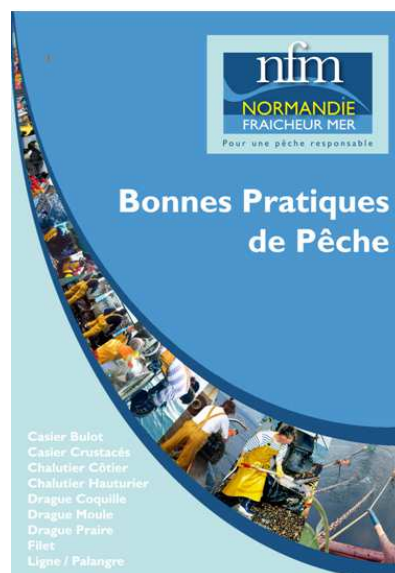
Plastifiés et reliés, pour un usage possible à bord des bateaux, ceux-ci comportent toujours 9 fiches métiers et 6 fiches techniques.

Ils ont été diffusés auprès des **99 marins pêcheurs** en formation continue et auprès de **16 apprentis pêcheurs** rencontrés au cours de l'ensemble des interventions de NFM au Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg, soit au total une diffusion de 115 guides.

Evolution des interventions NFM / Lycée Maritime

Une nouvelle convention entre NFM et le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg a été signée en 2012. Elle inclue des heures d'interventions complémentaires pour :

- des travaux pratiques afin d'optimiser la qualité des produits pêchés par les élèves à bord du bateau école "Ma Normandie" (coquille Saint-Jacques et poisson) pour la formation initiale (CAP 1^{ère} et 2^{ème} année / 2^{de}, 1^{ère} et terminale pêche),
- un allongement des cours pour la formation continue (2h supplémentaire pour la formation Capitaine 200).



L'établissement de ce nouveau programme a nécessité de développer et réorganiser le contenu des interventions, afin d'éviter d'être redondant, tout au long du cursus de formation initiale. Et au bilan pour l'année scolaire 2012/2013, le programme d'intervention NFM en formation initiale est ainsi porté à 21h (13 h de théorie + 8h de pratique), contre 8,5 h réalisées en 2012.

Formations agrément sanitaire des navires expéditeurs de coquillages

En 2012, le groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer a opéré un transfert de ses compétences au Lycée Maritime et Aquacole, afin que celui-ci puisse dorénavant assurer de manière autonome cette formation auprès des professionnels.

Pour cela :

- un personnel du Lycée Maritime a été formé : Franck MARIE,
- le contenu de la formation agrément sanitaire pour les navires expéditeurs de coquillages (cours en version Powerpoint) et les documents pédagogiques ont été mis à jour et cédés,
- des guides de bonnes pratiques de pêche ont été fournis.

Une convention spécifique a été établie avec le Lycée Maritime.

NFM conserve toutefois la propriété du contenu pédagogique.

Conseil Qualité Individualisé

En 2009, NFM a développé un outil d'approche économique des résultats de commercialisation des navires de pêche hauturier (+18m) qui permet de suivre individuellement et comparativement l'ensemble des navires de cette flottille.

Depuis 2009, les résultats annuels du traitement des données de commercialisation de ces navires ont fait l'objet d'une diffusion auprès des patrons-pêcheurs concernés ou de leur armement coopératif. Des entretiens ont pu être conduits avec eux et certains ont pu transmettre les résultats à leurs centres de gestion.



Ces éléments ont permis de mettre en exergue l'existence de différentiels de prix importants entre les navires pour des espèces, à l'intérieur même de catégories de calibre et de qualité, pourtant standardisé par un tri criée.

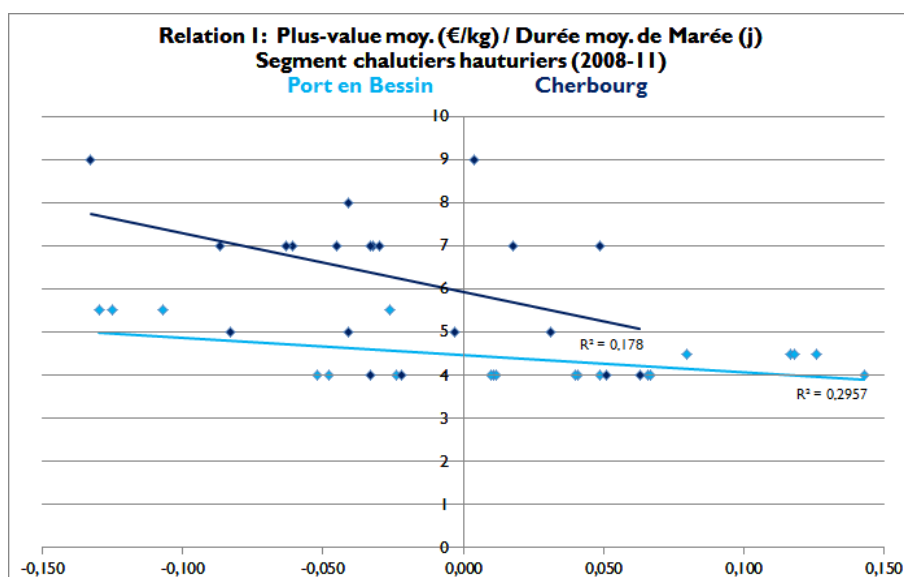
Ils ont surtout permis de mettre en évidence la possibilité et l'importance d'une approche économique de ces navires, via l'amélioration de la qualité et la valeur marchande des produits, complémentairement à la gestion des charges d'exploitation plus couramment entreprise.

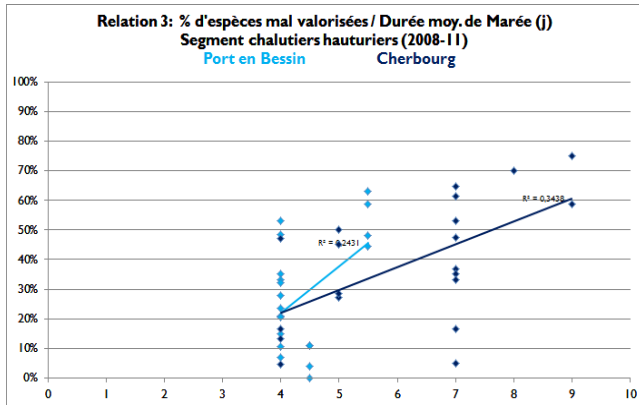
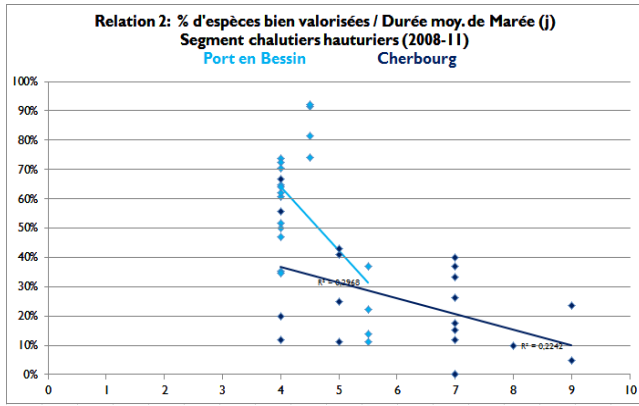
En 2011, NFM a commencé à compléter cet outil d'approche économique, d'un **recensement du niveau d'équipement et d'implication à bord des navires**, en matière de qualité : matériels à bord (fabrique de glace, cale, type de conditionnement...) et pratiques (durées de marée, modalités de conditionnement...). Une convergence entre ces niveaux et les résultats économiques des navires s'est dégagée.

En 2012, NFM a poursuivi ce travail et engagé une synthèse pluriannuelle des résultats intégrant :

- un comparatif des navires, permettant de matérialiser l'amplitude des prix obtenus par les navires et l'impact sur les chiffres d'affaires
- une mise en évidence de la convergence des résultats avec les niveaux d'équipement et d'implication des navires
- une analyse de tendance sur 5 années de données (2007-2011) pour les criées de Port en Bessin et de Cherbourg

Sur chaque port, il ressort de celle-ci, une incidence forte de la durée moyenne de marée des navires sur les niveaux de valorisation atteints et les % d'espèces bien ou mal valorisées.





En matière de pratiques ou de diversité d'équipement, il ressort une **forte homogénéité des navires à Cherbourg** et à l'inverse, une **hétérogénéité importante à Port en Bessin**.

Ceci se traduit par des **amplitudes de valorisation moindres entre les bateaux à Cherbourg, qu'à Port en Bessin**: +0,05€/kg / -0,03€/kg et +0,12€/kg / -0,13€/kg respectivement en 2011.

L'amplitude des gains ou pertes de chiffres d'affaires des bateaux de Port en Bessin (+73 768€/ -31 780€) est donc plus forte que celle de Cherbourg (+28 710€/ -24 535€).

Globalement, les pratiques ou équipements favorables (en vert dans le tableau ci à côté) ou défavorables (en orange ou rouge), permettent d'expliquer ces différences de valorisation :

- Les bateaux les moins équipés, qui réalisent du vrac, intégralement ou majoritairement, des marées plus longues et n'offrent pas de part calier, sont ceux qui génèrent les moins bonnes valorisations.
- A l'inverse, les bateaux les plus récents, les plus équipés (table de tri), qui conditionnent majoritairement en bacs ou caisses, exercent des marées plus courtes et offrent une part calier, obtiennent de meilleures valorisations.

Pratiques / Equipements	CHERBOURG									
	2008		2009		2010		2011		2012	
Navigation à vrac	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Navigation à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à terre et à bord	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à terre et à bord (table de tri)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri) et à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri) et à bord	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri) et à bord et à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Données Economique	PORT EN BESSIN									
	2008		2009		2010		2011		2012	
Navigation à vrac	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Navigation à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à terre et à bord	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à terre et à bord (table de tri)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri) et à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri) et à bord	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Navigation à bord et à terre (table de tri) et à bord et à terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

B. Qualité à la première vente en criée

Audit de suivi des tris qualité

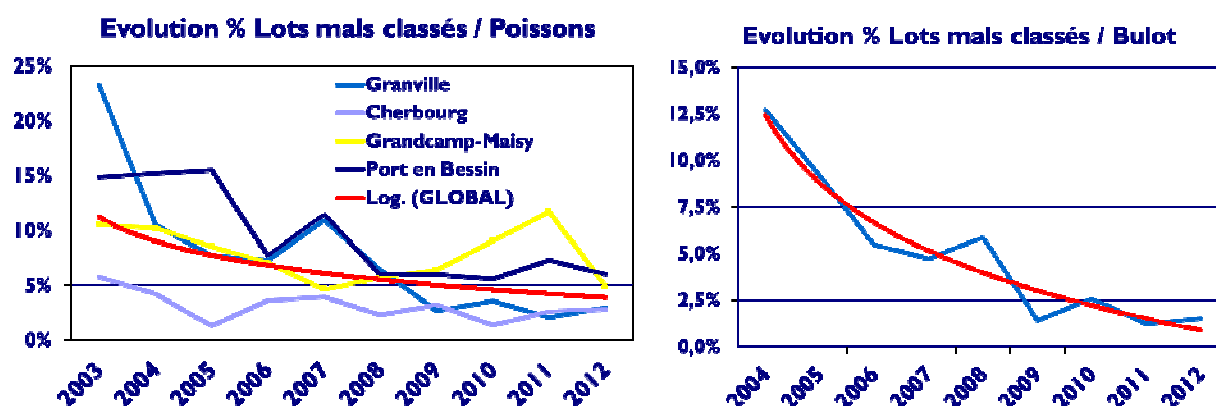
61 audits de suivi des tris ont été réalisés en 2012 dans les quatre criées de Basse-Normandie, dont 40 pour les poissons et 21 pour le bulot, ce qui représente un total de 11 065 lots audités.

Pour le poisson, on constate une certaine **constance globale des performances de tri et de qualification des lots des criées** (en fonction des criées, hausse ou baisse peu significative du nombre de non-conformité et de possibilités d'extraction).

Tri Poisson	Criées	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre de lots mal classés*	% Lots mal classés	
					2012	Evol. : 12/11
	Granville	12	2 491	74	3 ↗	+ 0,9
	Port en Bessin	12	4 631	277	6 ↘	-1,3
	Grandcamp-Maisy	4	445	22	4,9 ↘	-6,8
	Cherbourg	12	2 519	71	2,8 ↗	+ 0,3
	TOTAL	40	10 086	444	4,4 ↘	-1

* lots non-conformes + lots permettant une extraction en qualité supérieure

Même s'il existe encore des disparités entre les criées, celles-ci tendent encore à s'estomper.



A Granville, pour le bulot, le pourcentage de lots mal classés est toujours aussi faible, dans le même ordre de grandeur que l'an passé, malgré une légère hausse : la qualification des lots par les opérateurs semble parfaitement assimilée.

Tri Bulot	Criée	Nombre Audits	Nombre Lots à la vente	Nombre Lots mal classés	% Lots mal classés	
					2012	Evol. : 12/11
	Granville	21	979	15	1,5 ↗	+ 0,3

Afin d'assurer de manière harmonisée la conduite de ces audits, le personnel du groupement se confronte régulièrement, au cours de visites de criées communes. En 2012, 2 calages ont ainsi été réalisés.

L'ensemble des documents réalisés (comptes-rendus d'audits et bilans annuels) ont été régulièrement affichés en criée et diffusés aux responsables de tri des criées.

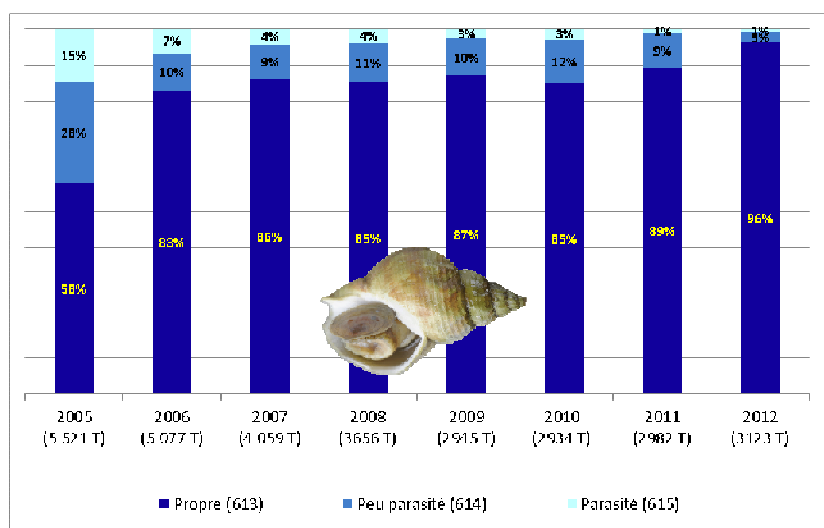
D. Cahier des charges qualité

COQUILLAGES

Bulot de la Baie de Granville

Depuis fin 2009, NFM s'est engagé avec la CCI Centre et Sud Manche autour d'une charte Bulot permettant, aux acheteurs en criée de Granville, l'utilisation de la marque Baie de Granville.

Cette charte, repose sur l'application de la grille de cotation présentation bulot, pour laquelle NFM assure un suivi de la mise en application par le personnel de criée.



Les **21 audits réalisés en 2012** ont conduit à un taux de non-conformité extrêmement bas (1,5%), similaire à celui de 2011 (1,2%).

Les bulots de la catégorie 613 propre, soit **2 998 tonnes ont été identifiées Baie de Granville en criée**. Ils représentent 96% des volumes commercialisés en criée de Granville, pourcentage en constante progression depuis 2005, qui marque une hausse substantielle encore en 2012 et atteint un sommet. Cela note une forte implication des pêcheurs pour commercialiser des bulots de bel aspect (sélection des zones de pêche et depuis peu, équipement des bateaux avec des matériels de nettoyage) et peut-être également une amélioration des stocks de bulots sur les zones où il est propre.

Cette évolution est fortement liée au prix moyen plus élevé du bulot propre, qui est commercialisé 17% plus cher que le bulot peu parasité (614) et 43% plus cher que le bulot parasité (615).

Il convient par ailleurs de noter la réalisation par NFM de **62 contrôles du respect de la taille du bulot en criée de Granville** vis-à-vis des règles communautaires et des engagements de professionnels : la proportion de bulots inférieurs à la taille réglementaire de 45mm représente en poids 0,8% des volumes, ce qui est stable par rapport à 2011 (0,7%) ; celle des bulots inférieurs à la taille minimale d'objectif professionnel de 47mm (contrats bleus) représente 2,3%, soit 0,2% en dessous de la valeur de 2011.

Il se confirme ainsi une très bonne maîtrise de la production et de la commercialisation du Bulot de la Baie de Granville en criée ; des atouts importants pour faire valoir la demande d'enregistrement en IGP déposée en novembre 2011 par NFM.

Coquille et Noix de Saint-Jacques Label Rouge

Saison 2011/2012

La saison 2011-12, 10^{ème} campagne depuis l'obtention du Label Rouge pour la Coquille Saint-Jacques entière est aussi la 3^{ème} pour la Noix de Saint-Jacques Label Rouge. Elle a été marquée par le retour de la toxine ASP, occasionnant la fermeture de certaines zones, de façon temporaire ou définitive.

Le nombre d'opérateurs pêcheurs est en légère augmentation (17 contre 15), avec le retour de 2 bateaux sous la criée de Cherbourg.

Le tonnage identifié est en nette augmentation avec 235 tonnes débarquées, soit une progression de 26% et un peu plus de 20% des coquilles vendues aux enchères sous les 2 criées durant la période concernée.

Le prix moyen est en augmentation à 3,42 €/kg contre 3,08 €/kg la saison passée. La valorisation a été très satisfaisante (+ 0,25 €/kg), dans le même ordre de grandeur que la saison passée (+ 0,28 €/kg)

Signalons cependant que cette excellente valorisation, comme depuis plusieurs années, est essentiellement due aux **coquilles de grandes tailles, plus que jamais associées à l'image du Label Rouge** : la plus-value des coquilles de 13cm et plus, Taille 11, est 5 fois plus importante (+ 0,56 €/kg) que celle des coquilles 11-13cm, Taille 12 (+ 0,11 €/kg).



Le nombre d'opérateurs mareyeurs est de 4. L'implication effective de Manche Marée, est venue compenser l'abandon de la démarche par Marée Portaise, qui continue cependant d'être présent à l'achat en criée des coquilles labélisables.

Le volume de coquilles Saint-Jacques entières Label Rouge est en augmentation très significative : +43% (75,4 tonnes contre 52,6 tonnes l'an passé). La venue de Manche Marée et la très bonne implication des mareyeurs « historiques » ont permis, malgré un certain déficit en coquilles T11, d'obtenir cette hausse des tonnages, le 2^{ème} plus important depuis les débuts du Label Rouge !

Par voie de conséquence, au niveau de la distribution géographique des coquilles Label Rouge, on note que les volumes commercialisés sont en augmentation (IDF +10%), voire en très grande augmentation dans la plupart des régions (Aquitaine x 3,6). Certaines régions traditionnellement peu impliquées (Rhône Alpes x 2,6) ont même vu leurs volumes exploser.

Côté noix de Saint-Jacques, 2 mareyeurs sont concernés par ce cahier des charges. Mais dans les faits, un seul s'est réellement investi durant cette saison, et surtout durant la période des fêtes. En conséquence de quoi, le volume de noix de Saint-Jacques labélisables s'est établi à 1,15 tonne seulement, soit à peu de chose près la même quantité que l'an passé.

C'est ce qui a conduit les opérateurs à reconsidérer le cahier des charges en 2012 et à proposer des modifications (cf. page 5), pour permettre de relancer cette démarche, sauf à la voir disparaître.

Au Global, **82,9 tonnes ECE¹ ont été commercialisées en Label Rouge**, soit une progression de 41% par rapport à la saison précédente.

Saison 2012/2013







Une ressource en quantité exceptionnelle (2 à 4 fois la meilleure année précédemment enregistrée, en fonction des zones), un **retard important de croissance et de maturité**, une quasi-absence de grosses coquilles, des zones fermées pour cause d'ASP et la présence







¹ ECE : Equivalent Coquille Entière

importante de navires britanniques sur zones ont rendu ce début de saison plus délicat que jamais !

Les critères « présence du corail » et « rendement » se révélant très faibles, dès octobre et le démarrage de pêche en Manche Est, il a été mis en œuvre, du 22 octobre à début janvier, un suivi spécifique pour chacune des zones du suivi sanitaire ASP en Baie de Seine, via la récupération d'échantillons issus des prélèvements hebdomadaires.

Ex. pour la zone 3 :

SUIVI QUALITE COQUILLE / BAIE DE SEINE								
Date	Zone	Nbre de coq	Poids total-kg	Nbre coq/kg	Poids noix	Rendement	Corail %	Commentaires
22 oct 2012	3	20	2,94	6,8	0,489	6,0	20	très propres, qq bryozoaires
								
05 nov 2012	3	10	1,600	6,25	0,253	6,3	10	coq propres, qq bryozoaires
								
11 nov 2012	3	20	3,010	6,6	0,475	6,3	30	balanes (5/20) crépides (2/20)
								

Date	Zone	Nbre de coq	Poids total-kg	Nbre coq/kg	Poids noix	Rendement	Corail %	Commentaires
19 nov 2012	3	20	2,940	6,8	0,440	6,8	20	coquille assez propre balanes/ crép (4/20)
								
03 déc 2012	3	10	1,49	6,7	0,221	6,7	80 %	coquilles propres qq vers
								
19 déc 2012	3	21	3,08	6,8	0,483	6,4	76	
								

Non conformes à l'ouverture de la Baie de Seine (15 novembre), ces suivis ont conduit à ce que la saison Label Rouge 2012/2013 ne débute que le 17 décembre 2012, soit un mois plus tardivement qu'auparavant et avec une coquille bien **loin des canons habituels du Label Rouge** et de ce qu'on est en droit d'attendre de la coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine.

Le nombre de pêcheurs impliqués a sensiblement baissé (13 contre 17), en raison de ce démarrage tardif, du peu de grosses coquilles sur les fonds, mais aussi de l'incendie de 2 des bateaux impliqués de longue date...

Concernant le mareyage, leur nombre est resté stable (4), dont toujours un seul concerné par le cahier des charges Noix de saint Jacques Label Rouge.

Pour ce début de saison 2012-2013, on note ainsi :

- Une **chute de la production labélisable** (40 tonnes contre 107 tonnes fin 2011, soit -63%), liée à une ouverture extrêmement tardive et à un gros déficit en coquilles de taille 11),
- Une **chute du prix moyen** de la production labélisable : 2,72 €/kg fin 2012, contre 3,92 €/kg fin 2011 (-31%). Si le prix-moyen de la taille 11 (4,83 €/kg) est resté stable, celui de la taille 12 a chuté de 36%, passant de 3,61 €/kg l'an passé à 2,30 €/kg fin 2012,
- Une **plus-value en chute libre** (+ 10 cts €/kg contre + 20 cts €/kg l'an passé), maintenue par celle des grosses coquilles T11 (plus-value = + 65 cts €/kg) par rapport aux coquilles T12, très peu valorisées (+ 3 cts €/kg).

Moule de pêche de Barfleur

En 2012, le Groupement Qualité NFM a de nouveau participé à la prospection moules organisée par le CRPBN, IFREMER et INTECHMER afin d'évaluer l'indice de condition sur les gisements.

Lors des prélèvements de mars, sur tous les gisements, et de mai, pour les gisements soumis à ouverture (Ravenoville, Réville et Grandcamp), l'indice de chair s'est révélé nettement plus bas qu'en 2011 ($19\% \geq IC \leq 23\%$ en mars et $\leq 20\%$ en mai), mais avec des moules de taille bien supérieure (moules d'un an de plus).

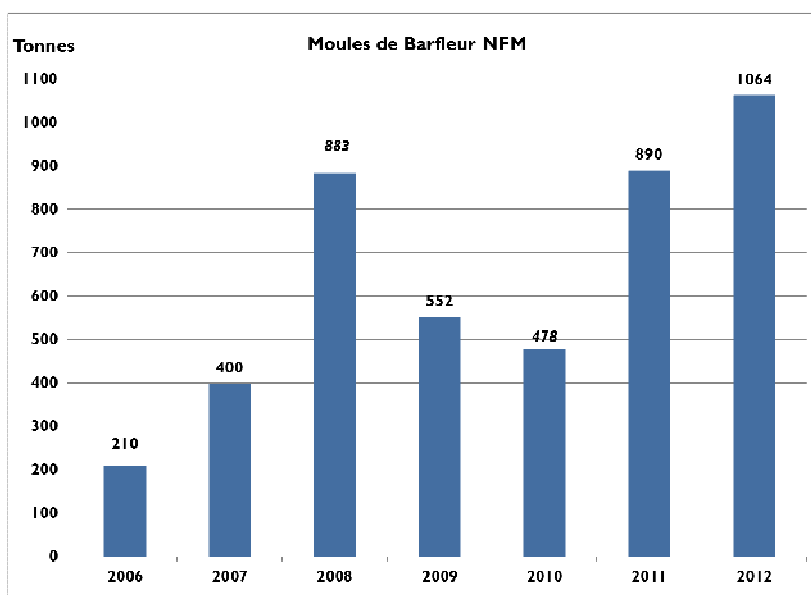


La campagne de pêche et la période d'identification NFM des moules de l'Est-Cotentin a été similaire à 2011, avec une durée de 6 mois ½, du 11/06/12 au 28/12/12.

Sur l'ensemble de la pêcherie de l'est-Cotentin (65 licenciés), 5 adhérents ont participé à la démarche d'identification des Moules de Barfleur NFM.

Leur **commercialisation de Moules de Barfleur NFM a atteint 1 064 tonnes**, soit une hausse de 20%, ce qui conduit à un nouveau record, après celui de 2011.

L'**indice de chair moyen de 28%** (21 à 35% suivant les lots) est en baisse de 18% par rapport à 2011. Mais il coïncide avec une augmentation de la taille des moules, sans arrivée de juvéniles, ce qui se traduit par un nombre de moules au kg



en forte baisse atteignant 84 en 2012, contre 115 en 2011. La présence de crabes a été faible (16%) ainsi que celle des épibiontes (5%) et de moules cassées (2%) ; de manières similaires à 2012.

Les contrôles et suivis ont été réalisés bi hebdomadairement au Centre de Débarque à Barfleur ; pour tous les navires adhérents afin de suivre au mieux le niveau de qualité des moules. Sur les **155 contrôles et suivis effectués au Centre de Débarque à Barfleur**, 15 lots se sont révélés non-conformes (moules cassées par fragilité de la coquille, présence de sédiment en début de saison).

Les acheteurs de Moules de Barfleur NFM en 2012 ont été principalement des restaurateurs 38%, des grossistes 19%, des poissonniers 18% et des mareyeurs 9%. La vente au détail (sur le quai à Barfleur) ne représente que 3% des ventes. La première région approvisionnée en Moules de Barfleur NFM est la Basse-Normandie (53%), puis la Haute-Normandie (18%), le Poitou-Charentes (9%), la Bretagne (7%) et en moins grand nombre, la région PACA (5%), le Nord-Pas-de-Calais (4%), l'Île de France (3%) et les Pays-de-la-Loire (1%).

CRUSTACES

Homard

2012 aura été une année de transition pour les démarches d'identification engagées en faveur du Homard du Cotentin, pour passer d'une identification NFM à MSC...

Un seul pêcheur sur Cherbourg a utilisé ses tout derniers élastiques NFM.

0.6 tonnes de homard y ont été identifiées au Centre de Marée, auxquels il convient d'ajouter 2.2 tonnes commercialisées en direct, soit un **global de 2.8 tonnes de homards NFM**.



Une nouvelle fois, le prix moyen des homards NFM a baissé de 4% à Cherbourg (16.91€/kg), suivant globalement celui du homard, en baisse régulière depuis 4 ans. Toutefois, la plus-value moyenne générée en criée a été de +0.33€/kg, soit une hausse de 154% (0.13€/kg en 2011).

L'année 2012 aura été plus particulièrement consacrée à la mise en place des moyens nécessaires au rebond de cette démarche : l'objectif étant la **mise en place d'élastiques imprimés MSC**, pour matérialiser l'obtention, depuis juin 2011, de la certification Pêche Durable MSC, par la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey.

Cette mise en place a nécessité une implication forte de NFM, d'une part pour la **définition du support de traçabilité** :

- Choix d'un nouveau fournisseur d'élastiques, moins onéreux, test de ses élastiques et commande pour une livraison début 2013,
- Obtention d'un accord MSC, pour la modification de son logo, du fait d'une taille d'usage très réduite,
- Signature d'un contrat de licence MSC par NFM,
- Validation par les professionnels bas-normands d'une identification conjointe Cotentin / Jersey,
- Mobilisation des structures professionnelles (CRPM, OPBN et criées de Granville et Cherbourg) pour abonder à l'investissement dans l'achat des élastiques, afin d'en réduire les coûts pour les professionnels et permettre d'initier la démarche.



D'autre part, il a été nécessaire de **développer un dispositif de suivi de la traçabilité** :

- Définition d'un cahier des charges à l'intention des pêcheurs professionnels, définissant les conditions d'usage des élastiques,
- Définition d'un partenariat entre NFM et le CRPM, afin de permettre la récupération par NFM des données de captures de homards (collectées par le CRPM) des pêcheurs impliqués,
- Validation de ce dispositif par les pêcheurs professionnels et le CRPM, via la Commission Crustacés du CRPM.

Enfin, à l'initiative des pêcheurs, le cahier des charges élaboré a repris les critères qualité de l'identification NFM. Ainsi, **les homards MSC répondront aussi aux exigences de qualité de NFM**, ce qui assure une continuité entre les deux démarches d'identification.

POISSONS

Poissons de Ligne Extra

Depuis 2007, le cahier des charges Poisson de ligne Extra concerne la Manche (Cherbourg) et le Calvados (Port en Bessin²), le bar et le lieu ainsi que quelques pièces de divers : turbot, barbue, cabillaud...

Bar de Ligne Extra

On note une hausse générale des débarques de Bar de Ligne à Cherbourg et à Port en Bessin, soit respectivement +6% et +26%.

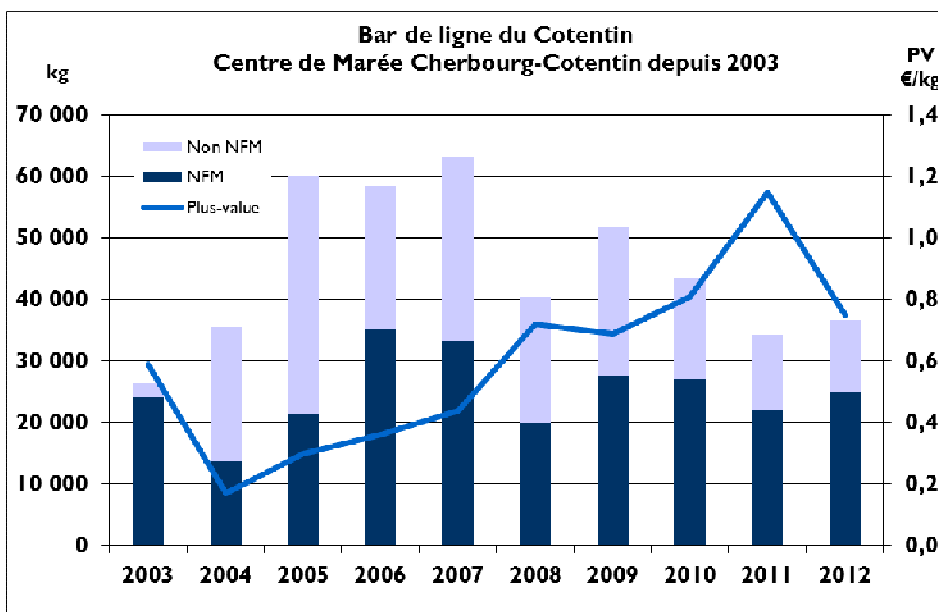
La production globale de bars de ligne identifiés est ainsi passée de 28 tonnes en 2011 à **32 tonnes en 2012** soit une hausse de 14%.

En 2012, le prix moyen du Bar de ligne NFM est resté quasi stable à Cherbourg (14.07€/kg contre 14.18€/kg en 2011) et à Port-en-Bessin (16.43€/kg contre 16.61€/kg en 2011) par rapport à l'année précédente. Pour les deux ports, le prix moyen des tailles 20 et 30 a enregistré une légère hausse ; à contrario le prix-moyen des gros individus a baissé (-10% pour la taille 1.1 à Cherbourg).



A Cherbourg, la plus-value de 0.75 €/kg a enregistré une baisse de 35% par rapport à 2011 (1.15 €/kg). Celle-ci a diminué pour toutes les tailles.

Comme les prix moyens sont restés stables cette baisse est probablement liée à une hausse de la qualité des poissons de ligne non pinsés.



En conséquence, le gain moyen par navire est en baisse à 3 053€. Cela reste néanmoins comparable à 2010.

48 acheteurs se sont approvisionnés en bars de ligne NFM (32 tonnes) dans les 2 criées de Basse-Normandie répartis sur 7 départements d'origine.

Les suivis qualité ont concerné 40 débarques dont 25 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 15 à la Halle à Marée de Port-en-Bessin. Aucune réclamation mareyeur n'a été enregistrée. Cependant, 1 lot a été mis en conformité à Cherbourg (1 lot présentait un poisson sans d'étiquette).

² A Port-en-bessin, les ligneurs sont tous adhérents à NFM ce qui empêche les comparaisons de prix.

Lieu de Ligne Extra

La production de lieux de ligne identifiés NFM en 2012 a atteint de **23 tonnes** (+14% par rapport à 2011) dont 19.4 tonnes à Cherbourg et 3.6 tonnes à Port-en-Bessin. Les captures identifiées sont en augmentation pour les tailles 20 (+99%), 10 (+26%) et 30 (+4.5%) alors que la taille 40 a enregistré une baisse (-11%).



Le prix moyen est stable à Cherbourg (4.00€/kg contre 3.98€/kg en 2011) et en hausse de 4.6% à Port-en-Bessin (4.77€/kg contre 4.56€/kg en 2011). Cette hausse a été observée pour toutes les tailles à Port-en-Bessin et pour la taille 40 à Cherbourg.

A Cherbourg, la plus-value moyenne a subi une baisse de 36% par rapport à l'année précédente (0.09€/kg contre 0.14€/kg en 2011). Cette baisse a été observée pour les tailles 20 (-13%), 30 (-40%) et 40 (-32%). A contrario, la taille 10 a enregistré une augmentation de +42%.

47 acheteurs se sont approvisionnés en lieux de ligne NFM (23 tonnes) dans les 2 criées de Basse-Normandie répartis dans 5 départements d'origine (Calvados, Manche, Seine-Maritime, Ille-et-Vilaine, et Finistère).

Les suivis qualité ont concerné 22 débarques dont 16 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 6 à la Halle à Marée de Port-en-Bessin. Aucune non-conformité ou réclamation mareyeur n'a été enregistrée.

Autres poissons de Ligne Extra

Les prises accessoires sont en augmentation (+92%) et concerne exclusivement Cherbourg. On note une forte proportion de cabillaud (123.7kg), le turbot (93.7kg), la barbue (59.2kg).

Poissons Extra en criée

En 2012, la production estampillée de poissons Extra pour les 3 criées bas-normande a enregistré une baisse de 18% ; soit 20.5 tonnes pour 25,2 tonnes en 2011. Toutefois, **16,7% des volumes potentiels sous criée ont été identifiés en 2012**, ce qui représente une progression de près de 2%.



L'identification du lieu jaune (8.7 tonnes) a été majoritaire cette année, suivie du turbot (4.8 tonnes), de la dorade grise (2.9 tonnes, dont 2.8 tonnes à Granville), du cabillaud (1.8 tonnes), de la barbue (1.2 tonnes) et du bar (1.1 tonnes). La plus forte progression par espèce est celle du bar (+432%), suivie du lieu jaune (+44%) et de la dorade grise (+31%).

Avec 9.5 tonnes estampillés, **le Centre de Marée de Cherbourg reste la criée la plus investie** en volume. Avec 22% des volumes potentiels identifiés, c'est aussi la plus investie en proportion. On y enregistre toutefois un recul de 46% des volumes identifiés, lié à des problèmes d'organisation du poste de pinsage, ce qui explique la baisse globale sur 2012.

De son côté, avec +39% et 6.2 tonnes de poissons estampillés, **Port-en-Bessin enregistre une progression intéressante**. Pour autant, le niveau d'identification de 17,5% du potentiel des poissons Extra disponible sous la criée reste similaire à celui de 2011 (16%).

De même à **Granville**, on note une **mobilisation accrue autour de la démarche**, facilitée par la mise en place des pistolets pneumatiques à proximité immédiate de la table de tri (photo). On y enregistre la plus forte progression, avec +64% et 6 tonnes de poissons Extra étiquetés. Il n'en reste pas moins qu'une marge de progression persiste puisque la part étiquetée représente 12% des volumes d'Extra concernés, ce qui est le plus faible taux des 3 criées régionales.



Le suivi de la valorisation reste parfois compliqué du fait d'un manque récurrent de produits de comparaison, les jours où les poissons Extra pinsés sont présents (notamment à Port en Bessin). Là et lorsqu'elle a pu être calculée, la valorisation apparaît cependant une nouvelle fois intéressante. Elle est plus ou moins importante selon les espèces et les tailles :

- **+0.37€/kg pour la dorade grise (+16%)** et **+0.33€/kg pour le lieu jaune** à Granville,
- **+0.90€/kg pour le turbot (+309%)**, **+0.39€/kg pour la barbu (+8%)** et **+0.30€/kg pour le lieu jaune (-17%)** à Cherbourg.

Ces valorisations reflètent de l'intérêt des acheteurs : mareyeurs et poissonniers. Parmi les premiers, **5 mareyeurs NFM présents sur ces produits représentent 35 % des achats** soit un peu plus de 7,2 tonnes. Les seconds, y compris poissonniers/mareyeurs, représentent près de 9 tonnes d'achats, soit 44% des volumes.

Ces résultats en termes de valorisation, ainsi qu'en termes d'implication et d'attente de la part des acheteurs, confortent l'intérêt d'accroître encore la mobilisation des producteurs et des personnels de criée à l'identification des poissons de qualité Extra.

TOUS PRODUITS DE LA PECHE

Marque nationale : Pavillon France

L'association « France Filière Pêche » a lancé en septembre 2012 la marque collective nationale **Pavillon France** (PF) : elle repose sur un règlement d'usage qui permet l'identification par le mareyage de produits de qualité Extra et A, issus de navires battants pavillon français.

Comme envisagé en 2011, **un partenariat a été mis en place entre NFM et FFP** et NFM a collaboré en 2012 à l'optimisation du règlement d'usage, via des conseils techniques, destinés à :

- Améliorer le contenu technique du règlement d'usage,
- Préciser les modalités des contrôles internes et externes.

NFM a également participé à la mise en place opérationnelle de la marque Pavillon France en Basse-Normandie, via la mobilisation des opérateurs, 1^{er} acheteurs de Basse-Normandie :

- Appui organisationnel pour la conduite de réunions 1^{er} acheteurs,
- Participation aux réunions de préparation et aux réunions mareyeurs,
- Participation et animation des échanges.

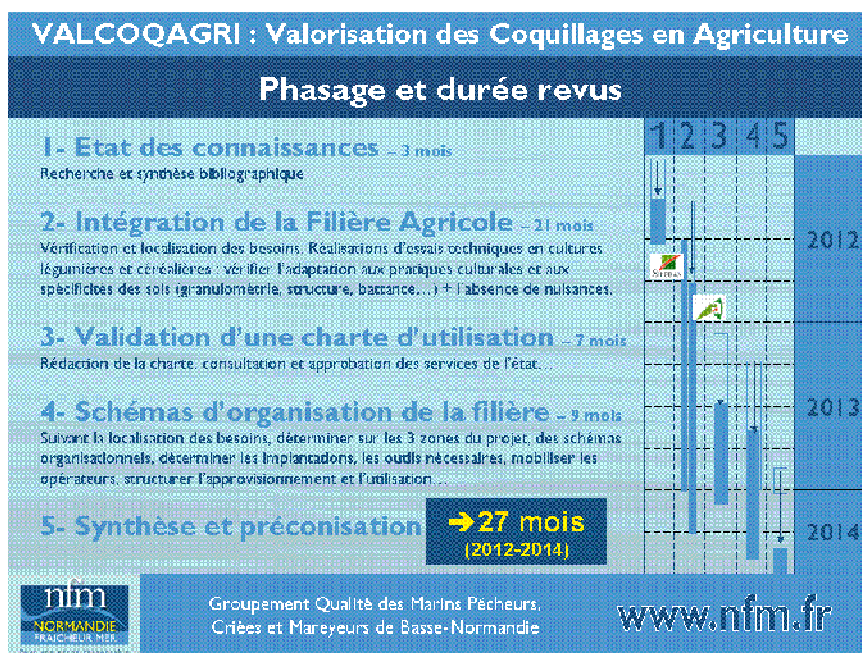


Enfin, dans le cadre de ce partenariat, il est prévu que **NFM assurera un contrôle interne de la marque PF, pour ses mareyeurs adhérents.**

E. Valorisation des coproduits coquilliers en amendement calcique agricole : Etude ValCoqAgri

Phasage de l'étude

Le lancement de l'étude, initialement prévu en janvier 2012, a dû être décalé à avril, après validation des derniers financements attendus. Cela a impliqué un report à l'automne 2012 des mises en culture tests effectuées par la CA 14 et la CA 50 et un **décalage de 6 mois de l'ensemble de l'étude**. Sa fin prévisionnelle a ainsi été portée à mi 2014, au lieu de décembre 2013.

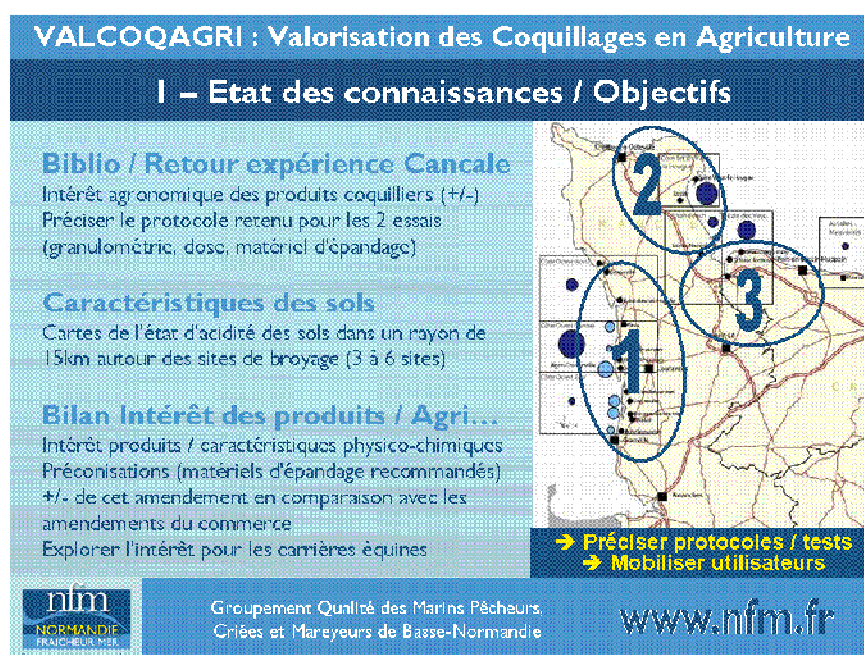


L'engagement des phases 1 (état des connaissances) et 2 (tests de culture) a été annoncé, à l'occasion d'un premier Comité de Pilotage, organisé le 05 avril 2012. Et il y a été convenu que **l'engagement des phases 3, 4 et 5, serait soumis, mi 2013, à l'obtention de premiers résultats probants**; soit à compter de l'appréciation des récoltes attendues des cultures tests des Chambres d'Agriculture de la manche et du Calvados. En fonction de ceux-ci, et à défaut de pouvoir les envisager sur l'ensemble des 3 zones initialement envisagées (Ouest Cotentin, Nord-est Cotentin et Calvados), les phases 3 à 5 pourraient être relocalisées pour 2, voire 1 seule de ces zones.

Phase 1 : Etat des connaissances

Cette première phase a été réalisée par les CA du Calvados et de la Manche et a fait l'objet d'une restitution au Comité de Pilotage, le 28 juin 2012.

Elle a permis de préciser les protocoles des tests de culture et de recueillir les informations agronomiques, techniques et économiques nécessaires à la mobilisation des utilisateurs potentiels; à savoir en premier lieu les agriculteurs et les maraichers.



Cette phase a requis :

- Une recherche et une synthèse des connaissances bibliographiques relatives à l'intérêt agronomique des déchets coquilliers ainsi que du retour d'expérience de la démarche analogue cancalaise,
- Un bilan de l'intérêt agronomique, technique et économique des produits en comparaison avec les amendements actuels du commerce,
- Une vérification et une localisation des besoins, conduisant à une cartographie des zones d'utilisation potentielles en fonction de la nature des sols et de leur proximité avec les zones où sont générés les sous-produits coquilliers.

La bibliographie et le retour d'expérience sur 2 sites, Cancale et Les Nuelles, ont permis de cerner les éléments intéressants suivants :

Possibilités Agronomiques	Inconvénients Potentiels
<ul style="list-style-type: none"> - Maintien du pH mais l'efficacité est plus marquée si les débris sont broyés. Les maraîchers recherchent avant tout cet effet « amendement calcaire » pour limiter la hernie du chou (maladie qui dépend du pH). - Aération du sol, d'autant plus que les débris sont peu broyés. - Les débris sont cassants, ils se désagrègent facilement avec les passages de canadiens (huîtres plates) - Les maraîchers ont aussi des céréales dans leurs rotations (orge, etc.) et n'ont pas de problèmes particuliers avec l'utilisation des débris sur ces grandes cultures. - • Le coût est intéressant par rapport au maërl, chaux, cyanamide de chaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les débris peuvent rester dans les racines du céleri ce qui pose ensuite des problèmes à l'usine (détection de corps étrangers). NB : grandes cultures pas concernées • Sur PDT, il y a des créations de galles possibles si le pH est trop élevé, ce qui peut être problématique si les débris sont apportés sur des parcelles au sol plutôt basique. • Des odeurs sont possibles pendant une semaine si des restes de matière organique sont présents dans les coquilles. C'est le cas avec les moules et cela risque de l'être aussi pour les coquilles Saint-Jacques (respecter la charte de bonnes pratiques autant que possible). - Il existe des contraintes d'organisation pour les producteurs qui doivent être réactifs car les ostréiculteurs ne peuvent pas stocker.

L'analyse comparative de l'intérêt agronomique des débris coquilliers, vis-à-vis des autres amendements calciques a été notamment réalisée sur la base de données d'efficacité agronomique, de solubilité, de valeur neutralisante et de teneur en CaO efficace. Elle a permis de constater que :

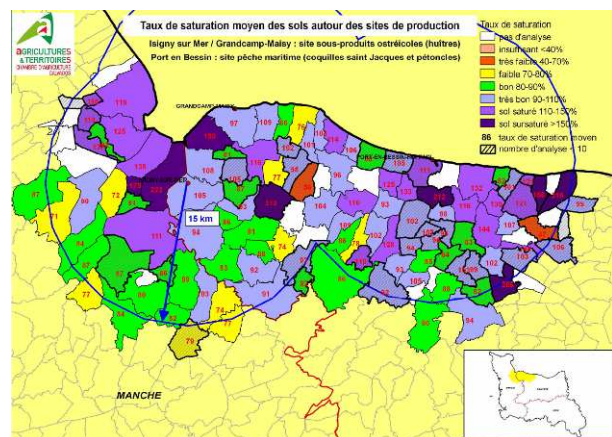
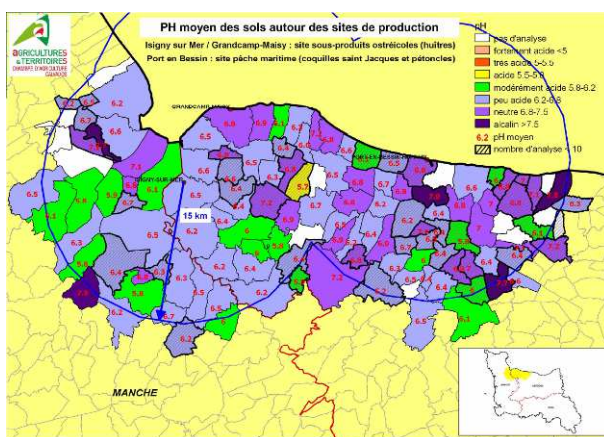
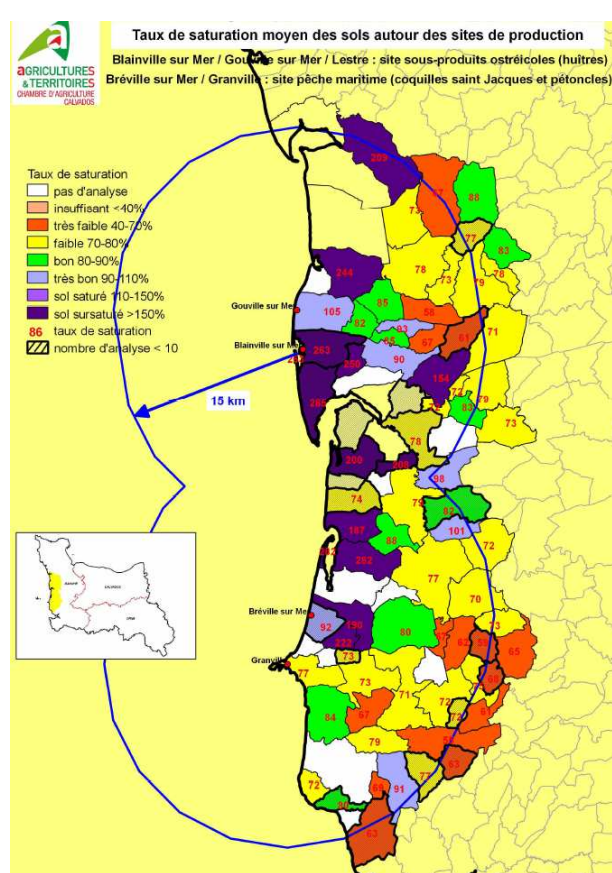
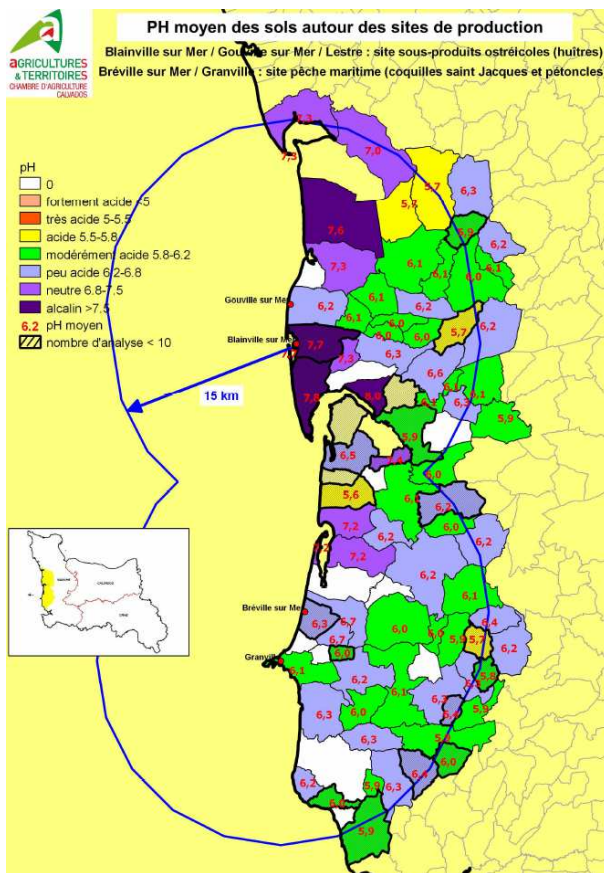
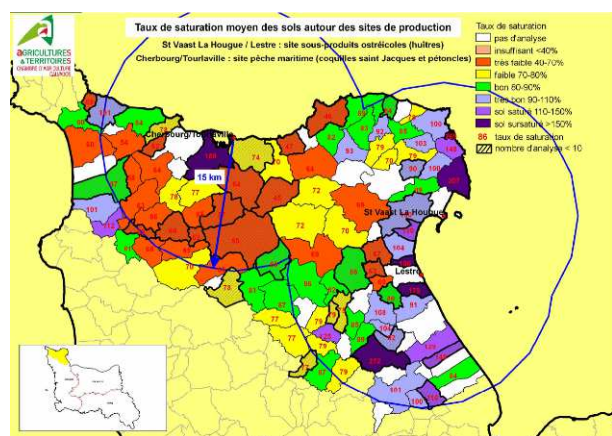
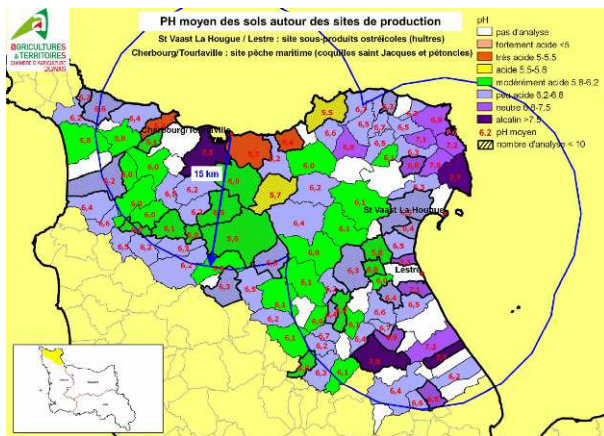
- La solubilité carbonique des débris coquilliers, même fortement broyés, est trop faible pour qu'ils puissent servir en chaulage de redressement. Par contre, **les débris coquilliers peuvent être utilisés dans le cadre d'un entretien courant**,
- En général il faut alors apporter 250 kg CaO/ha/an ou 1000 kg CaO/ha/an tous les 4-5 ans, soit 5T/ha de débris coquilliers tous les 4-5 ans (avec une hypothèse de valeur neutralisante de 20),
- Cependant, comme les débris sont grossiers, il faut en réalité beaucoup plus de temps pour que ces unités de CaO soient libérées, ce qui implique un besoin de plus grosses quantités que 5T/ha.

Ainsi, **les quantités de débris coquilliers à incorporer dans le cadre des tests de culture ont été fixées à 15 T/ha.**

Enfin, les CA de la Manche et du Calvados ont pu déterminer les zones d'utilisation potentielles des déchets coquilliers dans un rayon de 15km des sites de production : des cartographies précises de pH et taux de saturation des sols agricoles ont en effet été réalisées (cf. page suivante).

Elles soulignent l'**existence d'une proximité directe entre les sites de production de sous-produits coquilliers et la présence de terres agricoles avec des besoins calciques** : Zones de pH entre 5,8 et 6,8 pour les grandes cultures, voire jusqu'à un pH de 8 en cultures légumières (Val de Saire).

PH et taux de saturation des sols autour des sites de production de déchets coquilliers



Phase 2 : Intégration de la Filière Agricole

Après une phase chaotique de collecte et de broyage des déchets coquilliers d'huîtres et de coquilles Saint-Jacques, les mise en culture des parcelles agricoles, déterminées préalablement comme potentiellement intéressantes ont été réalisées.



Benne de coquilles



Enlèvement des huîtres

Le Sileban a implanté en été, une parcelle de poireau et une parcelle de chou.



Big-bags de déchets coquilliers broyés



Broyats coquille 0-2cm



Broyats coquille 2-8cm / parcelle

Les Chambres d'Agriculture ont implanté à l'automne une parcelle de culture céréalière dans le Calvados et une dans la Manche.

Ces essais techniques ont été réalisés avec 2 modalités produits (huîtres et Saint-Jacques) et 2 granulométries différentes. Ils ont pour objet de vérifier en premier lieu l'adaptation de ce type d'amendement aux pratiques, aux cultures et aux spécificités des sols (granulométrie, structure, battance...) et de vérifier l'absence de nuisance (olfactives, oiseaux...). En particulier, un suivi analytique du sol a démarré et des comptes rendus d'essais seront établis.

F. Valorisation d'espèces et approvisionnement de la restauration collective scolaire

Dans la continuité de 2011, NFM a poursuivi son travail de mise en valeur des **espèces régionales adaptées aux contraintes de la restauration collective**.

L'argumentaire développé en 2011 a notamment été présenté à des gestionnaires et chefs de restauration scolaires du Calvados, le 23 mai 2012, à l'occasion d'une visite de criée, organisée avec le Pays du Bessin au Virois, à Port en Bessin.

Produits Locaux de la Pêche et Restauration Collective Normande			
Offre Normande de Produits de la Pêche !			
Modes de commercialisation		Fillets	Autres
Toute l'année	Dorade Grise	avec / sans arêtes	Fillets défilés
	Tacaud	avec / sans arêtes	Fillets défilés
	Merlan	avec / sans arêtes	Fillets défilés
	Grondin Rouge	avec / sans arêtes	Fillets défilés
	Roussette	avec / sans arêtes	Fillets défilés
Saison	Misqueron ou	avec / sans arêtes	Fillets défilés
	Lieu Jaune, dorade	avec / sans arêtes	Fillets défilés

Groupement Qualité des Mairies Pêcheurs, Crisiers et Maroyers de Basse-Normandie www.nfm.fr

Au-delà, des échanges avec le Conseil Régional de Basse-Normandie et l'IRQUA ont été entamés en juillet et novembre, dans le cadre du PRARD : Plan Régional d'Alimentation et de Restauration Durables. Ceux-ci ont en particulier conduit à cerner l'**opportunité de travailler sur la constitution d'un cahier des charges type d'appel d'offre, spécifique aux produits de la mer**.

Sans pouvoir imposer les origines dans les commandes publiques, NFM a souligné la possibilité d'intégrer dans ces appels d'offres une notion de proportions de certaines espèces à respecter, associée à un catalogue d'espèces et noms scientifiques imposés. Ceci pourrait favoriser l'approvisionnement local des cantines scolaires dès lors que les espèces listées seraient spécifiques à la région : bulot, dorade, grondin, tacaud, roussette...

II. DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE

A. Cahier des charges national « Pêcheur Responsable »



NFM a participé le 27 février 2012 à un Comité de Suivi, organisé par FranceAgriMer dans l'objectif d'apporter des modifications au règlement d'usage de la marque Pêcheur Responsable et des éclaircissements sur la politique de communication.

A cette date aucun navire n'utilisait encore la marque Pêcheur Responsable. En revanche, deux structures avaient travaillé à son appropriation par les navires : CAPSUD (préaudit de 17 navires) et AR MOR GLAZ (audit de 50 navires prévus sur 2012).

C'est dans ce cadre qu'ont été posées quelques questions, étudiées lors du Comité de Suivi, qui ont conduit à quelques modifications du règlement d'usage : relation FAM / OC, documents preuves, fréquences des audits...

Par ailleurs, il a été une nouvelle fois rappelé qu'il s'agit d'une démarche privée, ce qui implique que **FranceAgriMer ne peut pas porter ou financer des actions de communications en faveur de cette marque**. Elle ne la porte qu'à défaut d'un portage professionnel.

En outre, il a été précisé que **la marque Pêcheur Responsable reste une démarche B to B** : la communication vers le consommateur n'est pas envisagée.

Pour que cette démarche soit efficace, il a été estimé en 2010 que celle-ci :

- devait être **mise en place de manière collective**, à l'échelle régionale afin d'associer l'intégralité des navires chalutiers de plus de 18 mètres,
- nécessitait un **engagement d'autres régions** pour atteindre un nombre de navires significatif,
- nécessitait une **dynamique de communication nationale efficace**.

Aucun autre investissement de NFM dans cette démarche n'a donc eu lieu en 2012, l'ensemble des conditions n'ayant encore pu être réunies et en particulier :

- aucune autre région ni navire n'est apparemment entré dans le programme de certification en 2012,
- aucun navire normand n'a manifesté d'intérêt pour cette démarche,
- FranceAgriMer reste dans l'incapacité à promouvoir cette démarche, renvoyant toujours sa promotion à des structures professionnelles : association France Filière Pêche, Ar Mor Glaz...

B. Ecolabel Français

FranceAgriMer pilote depuis 4 ans le projet d'écolabel français, inscrit dans la loi grenelle II.

Autour de ce projet, NFM a participé précédemment aux différentes réunions ou groupes de travaux « Qualité », animés spécifiquement par le Bureau Véritas, qui avaient permis de finaliser le projet de référentiel pour l'écolabel Français, fin 2011.

La création d'un logo, la parution d'un décret sur la gouvernance du dispositif et la parution d'un décret sur les conditions d'étiquetage et d'usage du logo associé au label devait intervenir avant le second semestre 2012.

Aucune nouvelle officielle sur le sujet n'a été obtenue pour le moment.

C. Ecolabellisation MSC de Pêcheries Régionales

Depuis fin 2007, NFM accompagne le CRPM de Basse-Normandie, dans ses démarches d'écolabellisation des pêcheries régionales via l'écolabel privé Pêche Durable MSC, du Marine Stewardship Council.



Pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey

La pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey est certifiée Pêche Durable MSC depuis le 24 juin 2011.

En 2012, NFM a assisté le CRPM dans le suivi de cette certification, en particulier à l'occasion :

- De la réunion « crustacés » du Comité conjoint de la Baie de Granville, à Saint-Malo, le 22 mars 2012,
- De l'audit MSC d'évaluation annuel, le 22 juin 2012 à Saint-Hélier (Jersey),
- De la réunion « crustacés » du Comité conjoint de la Baie de Granville, à Granville, le 16 octobre 2012.

Pêcherie de Bulot de la Baie de Granville

Comme pour le Homard du Cotentin, NFM a assisté le CRPM en amont de la certification de la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville.

Prévu initialement au cours du premier semestre 2011, puis reporté au premier semestre 2012, le lancement de la procédure d'évaluation MSC de la pêcherie de bulot de l'Ouest Cotentin n'a cependant pas été engagé en 2012, pour diverses raisons :

- Budgétaire : le CRPM de Basse-Normandie, gestionnaire de cette pêcherie régionale et maître d'ouvrage du projet d'écolabellisation a longtemps attendu un retour favorable du financement FranceAgriMer,
- Nature du champ de la certification : l'organisme certificateur MEP a suggéré un élargissement au Jersiais, même s'ils sont peu présents sur cette pêcherie, ce qui a conduit le CRPM à entamer des négociations avec eux,
- Opérationnelle : Au regard des analyses des données de captures de bulot de 2010, moins favorable qu'en 2009, le SMEL et le CRPM ont souhaité analyser l'intégralité des données 2011 et obtenir un regard avancé sur 2012 pour acquérir la certitude que le stock soit bien en restauration ; élément indispensable pour espérer une issue favorable à l'évaluation.

Le financement FranceAgriMer est aujourd'hui acquis. Les Jersiais se sont intégrés à la démarche. La restauration du stock semble prouvée. Le lancement de la procédure d'évaluation MSC de la pêcherie de bulot de l'Ouest Cotentin a donc été reprogrammé pour la fin du premier semestre 2013.

Pêcherie de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine

NFM n'a porté aucune suite au projet d'écolabellisation de cette pêcherie, après les réalisations en 2011 de son étude de faisabilité économique et de l'étude CRPM et l'Ifremer sur l'impact des dragues sur le milieu.

Toutefois, l'OPBN a réitéré ces campagnes d'essai des dragues N-Viro, qui limiteraient l'impact sur les fonds, en plus de générer des économies de carburant. L'appropriation de ces dragues par les professionnels constituerait probablement une avancée.

Pêcherie de Dorade Grise

Suite au travail d'étude sur la pêcherie de Dorade Grise, réalisé par une stagiaire Ifremer en 2011, il avait été envisagé un travail d'acquisition de données complémentaires, sur 2012. Celui-ci n'a pu être conduit et l'intérêt des producteurs concernés semble s'être émoussé.

Toutefois, NFM s'est attaché en 2012 à réaliser une synthèse diffusable du rapport réalisé, pour une diffusion auprès de la filière commerciale, afin de la rassurer sur l'état du stock.

III. PROMOTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DE BASSE-NORMANDIE

A. Positionnement Marketing du Groupement et de la Marque NFM

Les actions de communication du groupement NFM sont distinguées de celles de la marque collective NFM. Elles s'appuient sur l'utilisation de chartes graphiques spécifiques et des logos suivants :



Le Logo Groupement
= Valorisation du Métier

Les valeurs du groupement :

SERIEUX
PROFESSIONNALISME
PECHE RESPONSABLE

Son utilisation :

- Représentation du Groupement Qualité,
- Promotion générique des produits de la pêche normande et du métier de pêcheur.



Le logo Marque
= Valorisation des Produits

Les valeurs de la marque :

FRAICHEUR
QUALITE
ORIGINE

Son utilisation :

- Représentation de la Marque Collective,
- Promotion spécifique des produits de la pêche NFM.

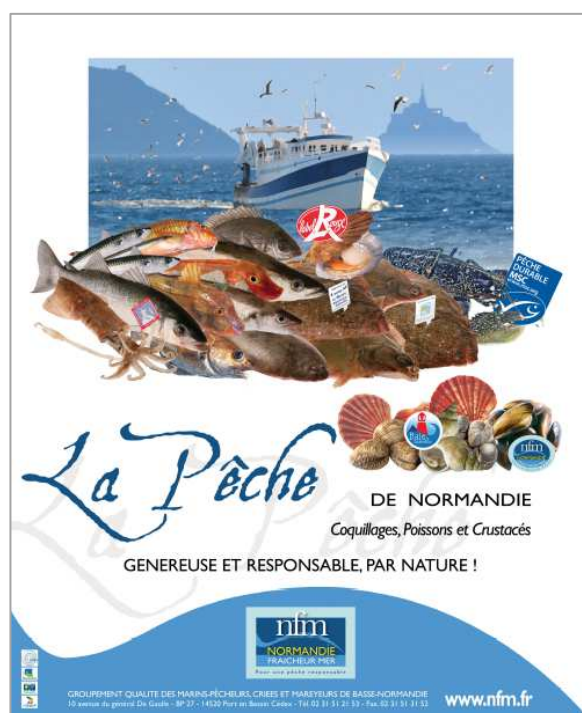
B. Promotion Générique des Produits de la Pêche Régionale et du Métier de Pêcheur

Insertions publicitaires presse

3 insertions publicitaires ont été réalisées dans des supports de presse professionnels, pour promouvoir la pêche régionale :

Annuaire Produits de la Mer 2012	1 p.
Guide des espèces Produits de la Mer 2012	1 p
Agenda Confédération Poissonniers	1/2 p.

Pour l'occasion, le visuel a été renouvelé afin de mieux mettre en valeur la diversité, la qualité et la durabilité de la pêche bas-normande.



Journal professionnel NFM : le Journal de Bord

Le journal professionnel du groupement NFM a fait l'objet de **3 parutions en 2012** : en janvier, juillet et octobre.

Sa rédaction, sa mise en page, son impression et sa diffusion papier sont assurées en interne.

Il est adressé à tous les opérateurs de la filière pêche de Basse-Normandie : aux pêcheurs, mareyeurs, criées, poissonneries et GMS, ainsi qu'aux structures professionnelles et aux collectivités.

Téléchargeable sur le site internet de NFM, il est également adressé aux journalistes des magazines de presse spécialisés dans les produits de la mer (PDM, Linéaires, Les Marchés, Poisson Magazine, Le Marin...).



Reportages vidéos sur les pêcheries régionales

NFM a poursuivi en 2012 son partenariat avec la chaîne de télévision régionale Normandie TV, pour la réalisation de reportages vidéo des principales pêcheries de Basse-Normandie, afin de mettre l'accent sur la découverte des métiers, la durabilité des pêcheries et la qualité des produits.

1 reportage vidéo a été tourné en 2012, pour le chalut pélagique à Dorade grise, à bord du TICO de Granville.

Site Youtube NFM

Les 2 vidéos suivantes réalisées en 2011 avec Normandie TV ont été mis en ligne :

- Filet à turbot,
- Chalut hauturier.

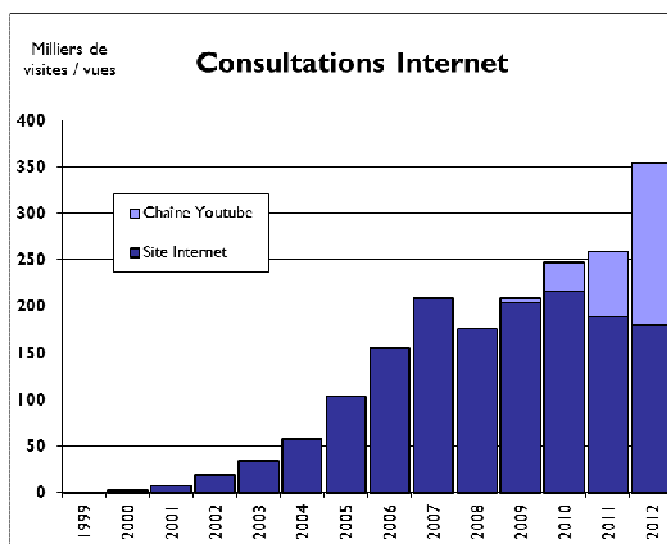


Elles ont rejoint les 7 vidéos déjà réalisées entre 2008 et 2011, sur la chaîne Youtube de NFM. Avec les reportages télévisés consacrés aux produits de la pêche normands, elles ont totalisé **173 987 vues** en 2012 ; soit une progression de +250%.

Site Internet NFM

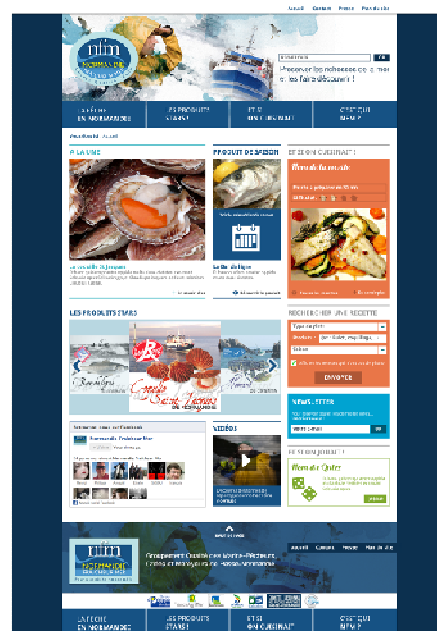
La hausse des consultations du site Youtube compense les 5% de baisse des consultations du site Internet www.nfm.fr. Ce dernier a accueilli **179 419 visites** en 2012, soit près de 15 000 visites par mois.

Pour redonner de la visibilité au site Internet de NFM, en perte de vitesse depuis 2010, **NFM s'est engagé dans la création d'un nouveau site Internet** complètement modernisé.



L'année 2012 aura ainsi conduit NFM à :

- Définir la structure, l'ergonomie du nouveau site et ses nouvelles fonctionnalités : Widget proposant des espèces et recettes de saison, news, actualités, photothèque, connectivité aux réseaux sociaux, quizz, cartographie, notation des recettes, proposition de recette...
- Elaborer un cahier des charges,
- Faire le choix d'un prestataire,
- Elaborer une identité graphique,
- Réaliser et faire réaliser de nouveaux visuels : visuels produits NFM, photos des espèces, photos de recettes...
- Acheter un nouveau nom de domaine : www.normandiefraicheurmer.fr, vers lequel l'ancien site sera redirigé,
- Commencer l'intégration des contenus dans le backoffice, pour un lancement du nouveau site début 2013.



Page Facebook NFM

La page Facebook NFM a été créée le 1^{er} février 2011. Depuis, les actualités du groupement y sont régulièrement affichées, en lieu et place de la page actualités de l'ancien site Internet de NFM.

Des liens avec les autres supports de communication de NFM sur le web ont été réalisés : site Internet et site Youtube.

Avec près de **2500 personnes** qui ont vu du contenu associé à cette page Facebook, les retours restent encore cependant très limités.

Le Bulot de la Baie de Granville sort de sa coquille !
Arnaud
Photos : 00415304031212329



Un journal de Bord NFM consacré à la demande de l'IGP du Bulot de la Baie de Granville !
Vous découvrez...
L'Indication Géographique Protégée (IGP) que porte NFM avec le Pratinoir National de l'Orme et de la Qualité (PNOQ). Dans un esprit de devoir, avant son éventuel transfert à l'étranger pour...

Newsletter NFM

NFM a lancé en 2012 une newsletter destinée à diffuser les actualités du groupement auprès des professionnels de la filière pêche et de la presse.

Pas moins de **20 newsletters différentes** ont ainsi été diffusées pour relater l'ensemble des actions de communication réalisées et les meilleures retombées médiatiques obtenues par NFM !



Animations, Manifestations et Salons

Salon International de l'Agriculture – Stand Normandie

Paris – Parc des Expositions – Hall 7.2

NFM a fourni une nouvelle fois les produits de la pêche destinés aux **animations culinaires** du piano des chefs du **stand régional de l'IRQUA Normandie**, orchestrées par Cyrille Berland, des Toques Rebelles, et les chefs de Normandie, tout au long de la semaine du SIA.

NFM a animé ce piano des chefs, lors des **2 journées consacrées aux produits de la pêche** : une journée coquillage (28/02) et une journée poisson (01/03) ont permis de mettre l'accent sur des espèces importantes de la région : coquille Saint-Jacques Label Rouge, Bulot de la Baie de Granville, praire, dorade grise, grondin rouge, tacaud et lieu jaune.

Par ailleurs d'autres espèces ont été fournies pour les journées d'animation culinaire autour des filières fruits et légumes, cidricoles et produits sucrés : Saint-Jacques, carrelet et dorade grise.

Salon International de l'Agriculture – Stand FAM

Paris – Parc des Expositions – Hall 2-2 & 2-3

NFM a animé **le stand Produits de la Mer de FranceAgriMer** autour d'une journée consacrée à la Normandie, le 29 février 2012.

Un étal de produits (photo) de la pêche normande y a été installé et des dégustations de coquille Saint-Jacques, de dorade grise, de grondin rouge et de bulot y ont été échelonnées toute la journée.

Les visiteurs ont également pu s'y approvisionner en fiches recettes NFM.



Fêtes et Festivals Maritimes Régionaux

Toute la Mer sur un Plateau

Granville

29 et 30 septembre

A Granville, NFM a animé un espace commun, avec le CRPM et le SMEL, appuyé par le CG 50, autour du **Bulot de la baie de Granville** : sa biologie, sa pêche, sa qualité et sa notoriété.

A Port en Bessin, NFM a animé un **espace pêche normande** de présentation des produits de la pêche bas-normands.

Sur chacune de ses manifestations, de nombreuses fiches recettes NFM ont été une nouvelle fois distribuées.

Le Goût du Large

Port en Bessin

10 et 11 novembre



NFM y a participé également à la théâtralisation des murs des criées.



Enfin, dans le cadre d'un partenariat avec FFP, NFM y a contribué à la mise en valeur de la marque Pavillon France, à l'entrée du festival et sur l'étal « Toute la Mer sur un Plateau »,



Et dans l'entrée et dans la halle de vente (criée) du festival « Le Goût du Large ».



Autres manifestations ou animations / partenariat fournitures de produits

Fourniture de supports de promotion	Partenariats produits
<ul style="list-style-type: none"> - Semaine du développement durable à Granville. - Défi des ports de pêche / les équipages de Port en Bessin, Grandcamp-Maisy, Saint-Vaast la Hougue et Granville - Fête de la coquille d'Ouistreham - Fête de la coquille de Villers sur Mer 	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil presse Aqualabel : coquille Saint-Jacques LR - Festival Toute la Mer sur un Plateau : Bulot, praire, coquilles et divers poissons - Foire de Caen / Espace France Bleu : Divers poissons - Fête du Terroir et de la Mer : Dorade - Confrérie de Montebourg : Coquilles Saint-Jacques - Festival des Voiles de Travail du Pays Granvillais : Seiche

Diffusion en poissonnerie de Fiches Recettes

En 2012, NFM a poursuivi sa diffusion de fiches recettes, en fonction de la saisonnalité des espèces, dans près de **140 poissonneries et GMS de Basse-Normandie**.

4 envois de fiches recettes ont une nouvelle fois été réalisés, suivant ce calendrier :

Avril	Juillet	Octobre	Décembre
Grandins Congre	Bulot Sole	Praire Coquille	Coquille Tacaud

Les stocks restants de 4 anciennes fiches (espèces en italique) et 6 nouvelles fiches (espèces en gras dans le tableau), à raison de 250 fiches recettes par poissonnerie, ont été adressées.

LE POISSON DE SAISON

sole
Solea vulgaris

La sole affectionne particulièrement les fonds meubles de sable des côtes du Calvados et de la Manche. Elle y est pêchée principalement au chalut de fond, mais aussi avec des filets.

Salade de sole, copeaux de légumes

Niveau: Difficile
Prix: Elevé

Peler et lever les soles en filet. Avec les arêtes, la garniture aromatique, le vin blanc et l'eau confire le poisson.

Cuire les filets de sole dans le fumet à feu doux pendant 5 minutes environ.

Filter ce bouillon et réduire des trois quarts, mixer ce bouillon réduit avec le fromage blanc, l'huile d'olive, le vinaigre et le sel et le piment d'Espelette.

Cuire les asperges et le fenouil à l'eau, puis tailler tous les légumes en copeaux.

Peler l'orange, tailler des tranches fines et préparer les herbes.

Déposer tous les éléments harmonieusement dans les assiettes et saupoudrer de la vinaigrette au fromage blanc.

nfm NORMANDIE
+ 450 recettes sur www.nfm.fr

LE POISSON DE SAISON

Coquille Saint-Jacques
Pecten maximus

La Normandie est première région française de pêche de coquille de Jacques. Deux bâts rouge y ont été obtenus pour ce précieux coquillage, qu'elle abaissement à la drague par des petits bateaux de 10 à 16 m.

Saint-Jacques en bâton de citronnelle

Niveau: Moyen
Prix: Moyen

Monter les brochettes avec les bâtons de citronnelle en alternant 3 noix et 2 coraux. Cuire dans le vin blanc le reste du corail en réduisant légèrement, crème assaisonner avec les épices, mixer, puis réduire d'un tiers et réserver la sauce.

Cuiter le fenouil, l'échalote et la tomate très finement et les mixer avec un peu d'huile d'olive, le zeste et quelques gouttes de jus de citron. Saler poivrer et réserver au frais.

Cuire à l'eau les pommes de terre, les carottes, les mélanger avec un peu d'huile d'olive, les herbes, l'échalote du sel, du poivre et le lait chaud.

Cuire les brochettes dans une poêle très chaude avec quelques gouttes d'huile d'olive. Servir avec le mélange de pomme de terre et le fenouil accompagnés de la sauce.

nfm NORMANDIE
+ 450 recettes sur www.nfm.fr

LE POISSON DE SAISON

Roussette / Saumonette
Scyllorhinus spp

En Normandie, la roussette est pêchée en abondance, essentiellement au chalut de fond. C'est un beau coup de dents rouges et il porte le nom de saumonette une fois défilé et pelé !

Curry de Roussette et Crevettes

Niveau: Moyen
Prix: Moyen

Couper tous les légumes en petits dés (brunoise). Les faire sauter dans l'huile chaude, avec le gingembre râpé, le curry et l'ail. Ajouter les tomates concassées et laisser mijoter 10 min à feu très doux.

Décortiquer les crevettes. Rincer la roussette, l'essuyer et la couper en tronçons de 3 cm. Les assaisonner de sel et de poivre.

Dans une poêle à part, chauffer de l'huile, saupoudrer de sucre et laisser caraméliser. Y ajouter 2 pinces de curry, la roussette et les crevettes et bien les faire dorer.

Égoutter et mettre le poisson et les crevettes dans la préparation de légumes au curry. Laisser cuire 10 min.

Servir accompagné d'une partie de patate douce ou de chips plantain. Parsemer le tout de coriandre ciselée.

nfm NORMANDIE
+ 450 recettes sur www.nfm.fr

LE POISSON DE SAISON

Bulot (*Buccinum undatum*)

Avec plus de 80% de la production française, la Baie de Granville est la première région européenne de pêche du bulot. La bulotte s'y pêche à l'aide de cages spécialisées, posées au fond de cabots. Les bulottes (1-2m), les bulottes chaque par et démontent un bulot bien vivant !

Bulots et Toasts au Beurre Persillé

Niveau: Facile
Prix: Faible

Cuisson : Faire dégorger les bulots avec de l'eau et du gros sel une heure ou deux, puis rincer à l'eau plusieurs fois. Pour obtenir une chair tendre, les mettre en cuisson dans l'eau froide, avec le bouquet aromatique, du sel et du poivre. Porter à ébullition. Laisser cuire 15 à 20 minutes, puis refroidir dans l'eau de cuisson.

TOASTS : Mélanger pendant ce temps le beurre, aux herbes, aux échalotes finement ciselées et à l'ail haché.

Faire griller les tranches de pain et les tartiner avec le beurre persillé.

Servir les toasts chauds avec les bulots encore tièdes ou froids, selon votre goût !

nfm NORMANDIE
+ 450 recettes sur www.nfm.fr

LE POISSON DE SAISON

Congre
Conger conger

En Normandie, le congre est une spécialité du Nord-Est du Cotentin, où il est pêché à la palangre de fond. On le pêche aussi au chalut.

Congre façon Tajine

Niveau: Moyen
Prix: Moyen

Nettoyer et émincer finement les bulbes de fenouil. Emincer les oignons, éplucher et écraser l'ail. Cisailler la coriandre, dénoyauter les dattes. Faire dorer les amandes dans une poêle huilée en les agitant sur du papier absorbant.

Couper le congre en gros morceaux. Les dorer sur toasts leurs faces dans une cocotte préalablement huilée. Les retirer et faire revenir oignons, ail et fenouil 10 min.

Remettre le congre dans la cocotte, saler, poivrer, verser 20 cl d'eau, porter à ébullition. Ajouter miel, cannelle et safran, remuer, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 20 minutes. Ajouter de l'eau chaude en cours de cuisson, si la sauce épaisse trop.

Ajouter les dattes quelques minutes avant la fin de la cuisson.

Servir dans une tajine. Parsemer d'amandes et de coriandre ciselée.

nfm NORMANDIE
+ 450 recettes sur www.nfm.fr

LE POISSON DE SAISON

Praire
Venus verrucosa

Défilé ou de calicot, la praire affectionne les fonds marins de la Baie de Granville, où elle est pêchée à l'aide de dragues par des petits bateaux de 10 à 16 m à l'aide de grosses sautes qu'on appelle. Elle est défilée bien vivante.

Praires à la Cannelle

Niveau: Facile
Prix: Moyen

Dans une poêle, un wok, un cuit vapeur, ou une cocotte, disposer un lit de gros sel et faire chauffer.

Une fois bien chaud, placer les bâtons de cannelle et ranger les praires par dessus. Couvrir et laisser chauffer quelques minutes.

Servir dès que les praires s'ouvrent.

Parsemer de zestes de citron coupés en très fines lamelles.

Les praires à pain cuites, sont délicieusement parfumées !

nfm NORMANDIE
+ 450 recettes sur www.nfm.fr

Campagnes publicitaires radio / Réseau régional France Bleu

NFM a réalisé en 2012, 4 campagnes régionales de communication radio, pour promouvoir des espèces importantes en périodes de forte production :

Espèces	Période	Spots	Stations France Bleu
Bulot baie de Granville	14 au 24 juin	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin
Moule de Barfleur	16 au 22 juil.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin
Coquille Saint-Jacques	02 au 06 oct.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin
Coquille Saint-Jacques	29 nov au 7 déc.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin



Campagne publicitaire radio Coquille / Autres régions françaises

NFM a exceptionnellement porté en 2012 une campagne de promotion radio à l'échelle des principales régions de consommation de coquilles Saint-Jacques, pour un budget global de près de 100 000 € TTC : les deux 1^{ères} semaines d'octobre et de décembre 2012, à l'occasion des ouvertures de pêche en Manche-Est (1^{er} oct), puis en Baie de Seine.

L'objectif poursuivi était de lancer la reprise de consommation des coquilles Saint-Jacques auprès du grand-public, dès début octobre, étant donné les volumes exceptionnels de pêche attendus.

Cette opération a été réalisée en concertation avec les 3 OP de Manche Est (From Nord, CME et OPBN), FranceAgriMer et NFM.



2 Réseaux de diffusion ont été privilégiés : France Bleu et Nostalgie (Ile de France) :

Régions (hors Ile de France)	Ile de France
France Bleu Basse-Normandie, Haute-Normandie, Cotentin, Nord-Pas de Calais et Picardie : 148 spots / station France Bleu Loire Océan et Gironde : 104 spots France Bleu La Rochelle : 124 spots	France Bleu (107.1) : 156 spots Nostalgie : 106 spots

Un message de 25 secondes a été conçu :

- **Femme** : Chouette l'automne ! (ou Les températures baissent ?) À moi la belle poêlée de Pecten Maximus !
- **Homme** : Pecten quoi ?
- **Femme** : Maximus ! C'est le nom latin de la véritable coquille Saint-Jacques. Pêchée sur nos côtes... toute fraîche... avec sa noix dodue et son beau corail orangé, Hum...elle est superbe ! et si facile à cuisiner ! En quelques minutes, le tour est joué !
- **Femme** : Pecten Maximus, pour un plaisir... (les 2 voix) Maximus !
- **Homme** (neutre) : Info et recettes sur 3W point la coquillesaintjacques point info. Campagne des organisations de pêcheurs et de FranceAgriMer.

Dans ce cadre un partenariat a été établi avec France Bleu, ce qui a permis la réalisation de 5 émissions complémentaires consacrées à la coquille Saint-Jacques :

- France Bleu Picardie (Amiens) : 11 octobre 2012 – Emission “La Marmite”,
- France Bleu Nord-Pas-de-Calais (Lille) : 19 octobre 2012 - Emission “La Marmite de Pépée”,
- France Bleu Haute-Normandie (Rouen) : 30 octobre 2012 - Emission “Les Cordons Bleus”,
- France Bleu Basse-Normandie (Caen) : 8 novembre 2012 - Emission “Grain de sel”,
- France Bleu Cotentin (Cherbourg) : 20 novembre 2012 - Emission “Les Tokés”.

NB : La société Eoliennes Offshore du Calvados a apporté un soutien financier pour la réalisation des campagnes radio en faveur de la coquille Saint-Jacques, dans le cadre de la mise en place de mesures compensatoires liées à l'implantation du champ d'éolienne en mer.

Partenariat France Bleu Basse-Normandie / Emissions Grain de Sel

NFM a poursuivi son partenariat avec France Bleu Basse-Normandie, pour la réalisation d'émissions « Grain de Sel » consacrées à un poisson de saison, chaque premier jeudi du mois. 10 émissions ont ainsi été réalisées tout au long de l'année :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
Raie	Lieu jaune	Tourteau	Bulot	Saint-Pierre
Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Maquereau	Pétoncle	Praire	Coquille	Cabillaud

Une émission complémentaire « Grain de sel » a par ailleurs été réalisée en direct du stand France Bleu de la foire de Caen, en septembre 2012 : tcaud et moule.

C. Relations presse et retombées médiatiques

Actions de relation presse

Les actions de relation-presse poursuivies en 2012, avec l'appui du cabinet FRENE Conseil, ont notamment donné lieu à la réalisation de **3 communiqués de presse**, pour :

- la Moule de Barfleur, à l'ouverture de saison en juin,
- le Bulot de la baie de Granville, pour l'annonce d'entrée en certification, mais celui-ci n'a pu être envoyé,
- la coquille Saint-Jacques, à l'ouverture d'octobre et celle de la Baie de Seine.



I dossier de presse a été mis à jour pour la Moule de Barfleur et **I voyage de presse** a été organisé à Granville, simultanément pour le Homard du Cotentin et le Bulot de la Baie de Granville, en amont du « Festival toute la Mer sur un Plateau » où devait être annoncé l'entrée en certification MSC du Bulot de la Baie de Granville.

Retombées presse

L'année 2012 a été plus que jamais prolifique en matière de médias pour NFM : **219 retombées médiatiques** enregistrées, soit **une progression de 43%** par rapport à 2011, année pourtant déjà record :

- 88 pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge (+44%),
- 53 pour la Moule de Barfleur (+194%),
- 32 pour le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer (+88%),
- 27 pour le Homard du Cotentin (-40%),
- 15 pour le Bulot de la Baie de Granville (+400%),
- 04 pour le Bar de Ligne du Cotentin (-33%).

C'est sans précédent, d'autant qu'au chapitre télévisuel, les reportages et émissions nationales n'ont jamais été si nombreux, ni si qualitatifs², avec en point d'orgue, la visite fin 2012 de Cyril LIGNAC à Port en Bessin, pour un reportage M6 100% MAG diffusé le 13 février 2013 !

Liste des reportages et émissions / télévision nationale en 2012	
<p>Homard du Cotentin</p> <p>TV5 monde – Epicerie fine - 04/05/13 Arte - Le Blogueur - 14/10/2012 France 3 - Des Racines et des Ailes - 10/10/2012</p>	<p>Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge</p> <p>M6 – 100% MAG avec C. LIGNAC – 13/02/13 France 3 - JT 19-20h - 29/12/2012 France 2 - JT 13h / Feuilleton semaine - 10-14/12/2012 France 2 - Télématin / SIA - 05/03/2012 France 2 - Télématin avec G. CHERRIER - 25/02/2012</p>
<p>Moule de Barfleur</p> <p>Arte - Douce France - 03/01/2013 TFI - JT de 13h - 29/08/2012</p>	<p>Bulot de la baie de Granville</p> <p>TFI - JT 20h – 02/07/2012</p>

La plupart de ces reportages sont accessibles sur le site Youtube de NFM, ainsi que sur le nouveau site Internet www.normandiefraicheurmer.fr en page vidéothèque.

Autres retombées

Tourné en 2012, l'entité française du WWF (World Wide Foundation) a diffusé en 2013 une série de 3 reportages sur des pêcheries responsables et durables françaises.

Parmi elles, figurent les pêcheries aux casiers de bulot et de grands crustacés de Basse-Normandie. Un reportage dont le tournage a été fait en collaboration avec NFM, le SMEL et le CRPM de Basse-Normandie.



D. Promotion spécifique des Produits NFM

Bâches publicitaires

Les bâches suivantes ont été éditées et utilisées à l'occasion de diverses manifestations et en particulier au festival « Toute la Mer sur un Plateau » de Granville et à la fête de la coquille de Port en Bessin, en complément de celles réalisées en 2011 :

- Format 3m x 2 m :



Matériel d'identification et outils promotionnels

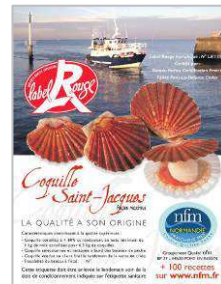
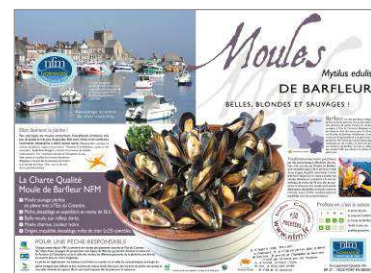
Une forte attractivité et une continuité de charte graphique pour l'ensemble des produits valorisés sous la charte NFM.

C'est ce qui prévaut dans le renouvellement des outils de promotion des produits NFM.

Il en existe aujourd'hui pour les produits NFM suivants : Bar, Bulot, Coquille, Homard et Moule !

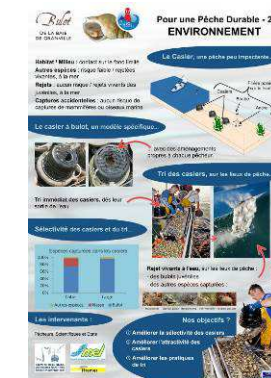
Plus particulièrement, les outils de communication suivants ont été réédités ou renouvelés* en 2012 :

Coquille	Etiquettes CSJ*	10 000 ex
	Livrets recette*	10 000 ex
Moule	Etiquettes	60 000 ex
	Livrets recette	10 000 ex



Exposition Bulot de la baie de Granville

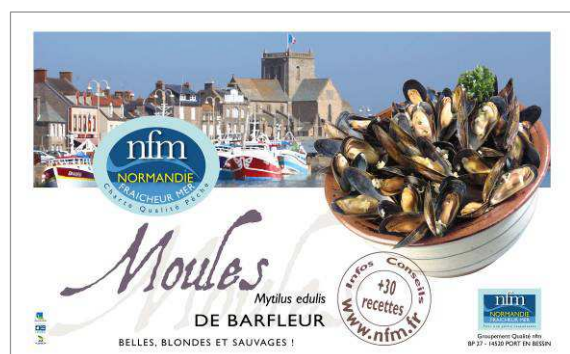
NFM a élaboré et édité en collaboration avec le SMEL et le CRPM, 7 panneaux d'exposition sur le Bulot de la Baie de Granville, pour une utilisation au cours du Festival Toute la Mer sur un Plateau :



Insertions et affichages publicitaires

Les 7 insertions et affichages publicitaires suivants ont été réalisés en 2012 :

Bulot de la Baie de Granville	1 panneau	Affichage rue Granville / janv-juin 2012
	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Avril-Mai 2012
Coquille Saint-Jacques Label Rouge	1 insertion 1p	Guide espèces Produits de la Mer 2012
	1 insertion 1p	Poisson Magazine Nov-Déc. 2012
	1 insertion 1/2p	Produit de la Mer Déc 2012 – Janv 2013
Moule de Barfleur	51 panneaux (60x80cm)	Affichage d'entrée Rungis / déc 2012
	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Août-Sept 2012



Communication Aqualabel / Produits aquatiques Label Rouge

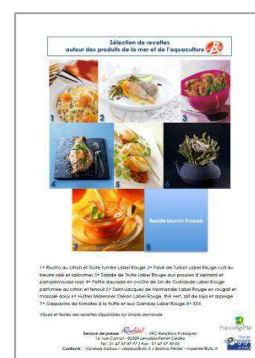
Le groupement NFM adhère à, l'association des produits aquatiques Label Rouge, Aqualabel, depuis sa création.

Via Aqualabel, ont été engagées en 2011 des actions de relation presse pour promouvoir les spécificités des produits aquatiques Label Rouge.

Notamment ont été réalisés au cours de l'année 2012 :

- un communiqué de presse de printemps-été,
- un accueil presse,
- un film de promotion des produits aquatiques Label rouge, intégré sur le site Internet d'Aqualabel.

Cette action collective a pour objectif de renforcer la légitimité de la filière des produits de la mer Label Rouge, à côté des filières agricoles terrestres.



IV. FONCTIONNEMENT DU GROUPEMENT QUALITE NFM

A. Adhésion et Représentativité

Le groupement interprofessionnel Normandie Fraîcheur Mer, constitué sous la forme d'une association de loi 1901, regroupe les pêcheurs, les organismes gestionnaires des criées et des mareyeurs de Basse-Normandie engagés dans la démarche d'amélioration globale de la qualité et de valorisation des produits de la pêche de Basse-Normandie.

Avec **248 adhérents** en 2012, le nombre d'adhérents a légèrement augmenté par rapport à l'année précédente.

Les adhésions se décomposent ainsi :

- le **CRPM** : Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie,
- l'**OPBN** : Organisation de Producteurs de Basse-Normandie et ses **230 bateaux adhérents**,
- **30 patrons pêcheurs** de la Manche et du Calvados (-6),
- les **4 organismes gestionnaires des criées** de Basse-Normandie (=),
- **8 mareyeurs** répartis sur l'ensemble de la Manche et du Calvados (=),
- 1 membre bienfaiteur, le Crédit Maritime.

B. Personnel du Groupement Qualité

Le groupement Qualité a compté **5 salariés** en 2012 :

- Arnauld MANNER, Directeur,
- Claire LEVALLOIS, Secrétaire Comptable à 90%,
- Dominique LAMORT, Technicien Qualité en poste sur Port en Bessin,
- Raïssa TESSERON, Technicien Qualité en poste sur Cherbourg,
- Nicolas LETERREUX-GROULT, Technicien Qualité en poste sur Granville.

Aucun mouvement d'effectif n'a eu lieu au cours de l'année.

C. Bilan Financier

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre 2012.

Le bilan comptable par le cabinet E2CM et l'expertise par un commissaire aux comptes ont été réalisés en début d'année 2013.

En 2012, l'association Normandie Fraîcheur Mer enregistre un **chiffre d'affaires de 545 904 euros, est en progression de 38%**. Cette évolution est liée à la fois à l'engagement de l'étude ValCoqAgri et la réalisation de la campagne radio interrégionale en faveur de la coquille Saint-Jacques.

Le résultat d'exploitation affiche un bénéfice de 7 508 euros. Il est en baisse de 11% par rapport à 2011.

On constate une baisse des charges financières (2 867 euros contre 3 428 euros en 2011), ce qui traduit une bonne gestion de la trésorerie, malgré la poursuite du remboursement annuel de l'avance de trésorerie obtenue du Conseil Régional, aujourd'hui réduite à (21 666 €).

Au bilan, Normandie Fraîcheur Mer enregistre un **bénéfice de 1 793 euros**, contre un bénéfice 2011 de 4 293 €.

Les fonds propres de l'association sont ainsi portés à 33 655 €.