



Préserver les richesses de la mer
et les faire découvrir !

Valoriser la Qualité et la Durabilité
des Produits de la Pêche de Normandie

Rapport d'Activités 2013



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

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 :





Rapport d'Activités 2013

En 2013, la conduite des actions du Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer, a en particulier conduit à :

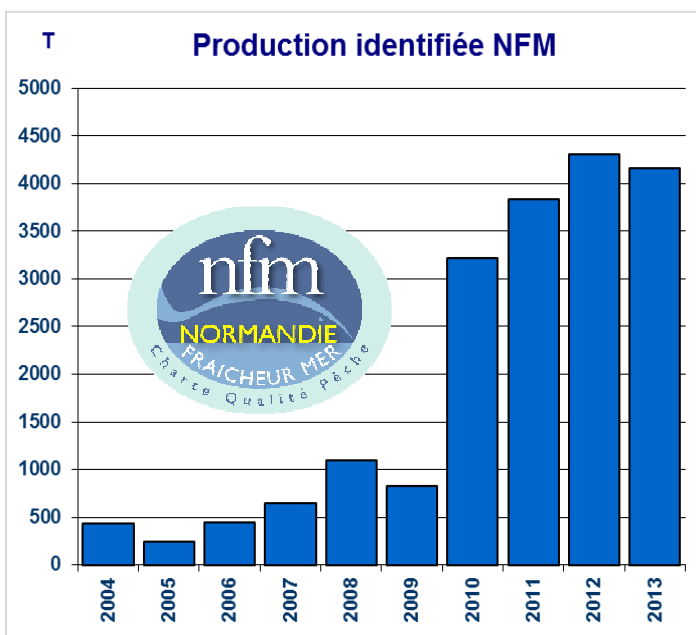
- Lancer l'**identification du Homard du Cotentin certifié Pêche durable MSC**,
- Suivre l'instruction du dossier de demande d'**IGP Bulot de la Baie de Granville**,
- Engager la suite de l'étude ValCoqAgri de **valorisation des déchets coquilliers en amendement calcique agricole**, du fait de la validation de l'intérêt agronomique du projet par les partenaires agricoles,
- Suivre l'instruction du dossier de demande de **Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques blanche surgelée**, en collaboration avec BFM (Breizh Filière Mer),
- Déposer une demande d'avenant au **Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques coraillée**, notamment pour l'intégration du surgelé,
- Identifier l'opportunité d'une **Appellation d'Origine Protégée pour la Moule de Pêche de Barfleur**,
- Porter une **action de communication Radio Interrégionale en faveur de la Coquille Saint-Jacques**,
- Lancer le **nouveau site Internet de NFM**,
- Développer son **partenariat avec France Filière Pêche**.

Du point de vue marché, la production identifiée NFM note une stabilisation en 2013 de ses volumes.

Les volumes NFM atteignent 4 153 tonnes (-4%).

Enfin, avec **222 retombées médiatiques** (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 ceux de 2011 et 2012.

Parmi elles figurent **10 retombées télévisées sur les antennes nationales !**



SOMMAIRE

Le présent rapport d'activité rend compte de l'intégralité des actions 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 08
- III. Durabilité des pêcheries en Basse-Normandie page 17
- IV. Promotion des produits de la pêche de Basse-Normandie page 18
- V. Fonctionnement de Normandie Fraîcheur Mer page 27

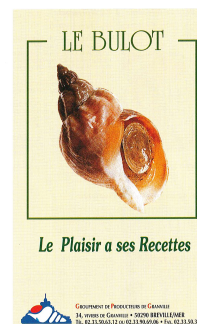
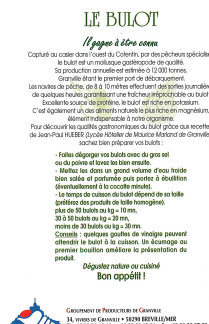
I. IDENTIFICATION DE PRODUITS DE LA PECHE PAR DES SIGNES DE QUALITE ET D'ORIGINE

A. IGP Bulot de la Baie de Granville

L'année 2013 aura permis à NFM de donner suite à la visite de la Commission d'Enquête (CE) de l'INAO du 4 décembre 2012 :

- Recherche approfondie de preuves d'usages commerciaux

NFM a ainsi retrouvé la trace d'étiquettes et d'un livret recette mentionnant simultanément les termes Bulots ou Buccins, à côté du terme Granville. Ces éléments émanent en particulier de l'ancien Groupement des Producteurs de Granville, créé en 1987 et devenu en 2005 la coopérative GranvilMer.



Par ailleurs, NFM a retracé l'origine normande du terme "Bulot" : Il est recensé en 1948-49 comme une dénomination locale normande et c'est au fur et à mesure du développement de sa commercialisation qu'il s'impose sur les marchés. Il devient vers 1996, une dénomination officielle de vente, à côté de son autre nom, plus scientifique : le Buccin. Le terme bulot se suffisait à lui seul pour en indiquer l'origine ; c'est ce qui explique l'usage commercial encore assez récent de la dénomination « Bulot de la Baie de Granville ».

- Révision de l'aire géographique

Celle-ci a été entreprise de sorte de s'affranchir des limites administratives qui semblaient exclure de la démarche les Jersiais. La nouvelle délimitation repose désormais essentiellement sur la ligne d'isobathe des 40m, limite ouest de répartition et de pêche des bulots :



La zone de pêche est délimitée ainsi :

- Au nord (ligne noire), par une ligne droite partant du Nez de Jobourg et joignant la ligne isobathe des 40m
- Au sud (ligne bleue), par la limite administrative entre les régions Normandie et Bretagne, jusqu'à l'intersection avec l'isobathe des 40m, puis (ligne verte) par la prolongation de la limite administrative entre les régions Normandie et Bretagne, depuis la zone des « Petits Bancs » jusqu'à la pointe de Champeaux (ligne verte)
- à l'Est par le littoral des côtes du département de la Manche
- A l'ouest (ligne rouge), par l'isobathe des 40m.

Les ports traditionnels d'exploitation d'où partent les bateaux de pêche et où sont débarqués les bulots sont matérialisés par un point rouge (du sud au nord : Granville, Bricqueville sur Mer, Agon-Coutainville, Blainville sur Mer, Gouville sur Mer, Pirou, Saint Germain sur Ay, Bretteville sur Ay, Denneville, Portbail, Barneville-Carteret, Diélette)

Les lignes bleues matérialisent les limites administratives de zone de pêche entre la France et le Royaume Uni, telles que définies par les Accords de la Baie de Granville

Sont hachurées en bleues les zones exclues de l'IGP

Est hachurée en orange la zone de pêche exclusive à Jersey.

Aire géographique de production du Bulot de la Baie de Granville - Source du fond de carte : SHOM, 2001

- Réflexion sur la localisation de la cuisson

La localisation de la cuisson à l'échelle du département de la Manche ou de la Normandie ne peut être envisagée car celle-ci n'apporte pas une spécificité au produit. Par ailleurs, d'importants acteurs commerciaux et cuiseurs actuels sont déjà localisés hors du département de la Manche, de Normandie, ou même de France.

La limitation à l'échelle européenne est également très délicate. Elle ne peut reposer que sur une justification argumentée. Sans citer cette limitation, mais dans l'objectif qu'elle s'applique de facto, une révision à la baisse du délai de 1^{ère} transformation (cuisson ou pré-cuisson) a été adoptée : 48h au lieu des 72h.

- Révision statutaire de NFM

Des premières propositions ont été transmises à l'INAO pour accroître la représentativité des producteurs au sein de l'ODG. Elles doivent encore être finalisées et devront faire l'objet d'une validation lors d'une Assemblée Générale Extraordinaire NFM en 2014.

Transmis à l'INAO en septembre 2013, l'ensemble de ses avancées devrait œuvrer en faveur de l'aboutissement favorable du dossier, mais les échanges sur ce dossier avec l'INAO restent malheureusement très espacés.

B. Labels Rouge Coquille & Noix de Saint-Jacques

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

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 Rouge BFM / noix de Saint-Jacques blanche surgelée

Après la réalisation d'un nouveau test sensoriel, le Comité National de l'INAO a validé le cahier des charges de demande de Label Rouge de Breizh Filière Mer, à la fin du premier semestre de 2013.

De nombreux échanges entre BFM, NFM et l'Organisme Certificateur ont ensuite permis d'élaborer et proposer un Plan de Contrôle à l'INAO. Mais celui-ci reste malheureusement en attente de validation, ce qui bloque l'homologation du Label Rouge.

Les problèmes rencontrés reposent en particulier sur le choix de BFM de ne pas intégrer les pêcheurs mais les OPs comme opérateurs et de ne pas réaliser de contrôle interne.

Ceci ne pose pas de problème sur les pêches encadrées par des horaires de pêche, particulièrement celles de la Baie de St-Brieuc ; mais cela entraîne des difficultés de contrôle pour le cas des pêcheries normandes, là notamment où il n'existe pas d'encadrement du délai de pêche fixé à -36h (par rapport à l'heure de vente en criée).

La solution d'un engagement collectif des bateaux via l'OPBN et la mise en place d'une norme de commercialisation NFM-OPBN, couplée à la réalisation d'un contrôle OPBN du respect des délais de pêche a été proposée. Par délégation de l'OPBN, ce contrôle serait réalisé par NFM.

Elle se heurte aujourd'hui à une problématique de responsabilité des pêcheurs de l'OPBN, vis-à-vis du Label Rouge, ce qui amènera l'OPBN et NFM à formaliser un engagement individuel de chaque pêcheur à respecter les normes de commercialisation.

Avenants Label Rouge NFM / Noix de Saint-Jacques coraillées fraîches et surgelées

La demande d'avenant sur laquelle NFM travaille depuis plus de 2 ans a été déposée en août 2013.

Cette demande d'avenant concerne à la fois :

- l'élargissement du cahier des charges à la surgélation
- l'élargissement 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,

- l'élargissement de la vente au contrat possible aux coquilles hors ASP, avec passage physique des produits en criée,
- l'ajout d'une obligation de rangement des noix fraîches, quel que soit le type de conditionnement utilisé,
- l'élargissement des modes de présentation au creux de coquille avec noix,
- la suppression du délai d'expédition.

En appui au cahier des charges modifié, a été fourni à l'INAO l'ensemble des pièces suivantes :

- I Fiche de synthèse, de présentation des évolutions du cahier des charges
- I Note de Présentation, explicative des modifications demandées
- I Dossier d'Etude et de Suivi de la Qualité Supérieure, détaillant les modalités de réalisation des tests sensoriels justificatifs de la qualité supérieure et les résultats attendus en particulier en ce qui concerne les descripteurs organoleptiques des noix

Après une demande de modification du cahier des charges et du dossier ESQS, fin 2013, les services de l'INAO ont jugé la demande recevable, ce qui a conduit début 2014 à la présentation du dossier à la Commission Permanente.

La nature des demandes de modification étant jugée importante, le Comité National de l'INAO a nommé une Commission d'Enquête, qui s'est rapidement engagée dans l'évaluation de notre demande.

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

NFM a poursuivi en 2013 un travail prospectif relatif 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.

Ce travail a spécialement porté sur la 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.

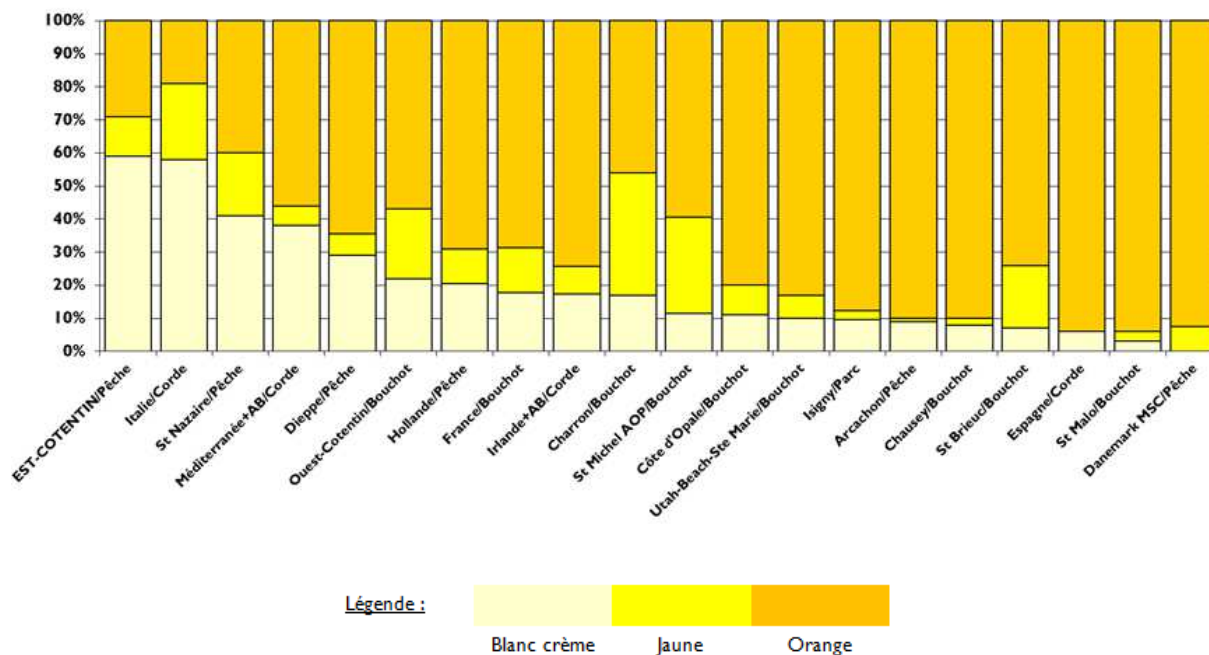


Ce travail a porté sur les caractéristiques suivantes : taille des moules, présence de moules inférieures à 40mm, coloration de la coquille, indice de chair, présence de crabe pinnothères et coloration de la chair,

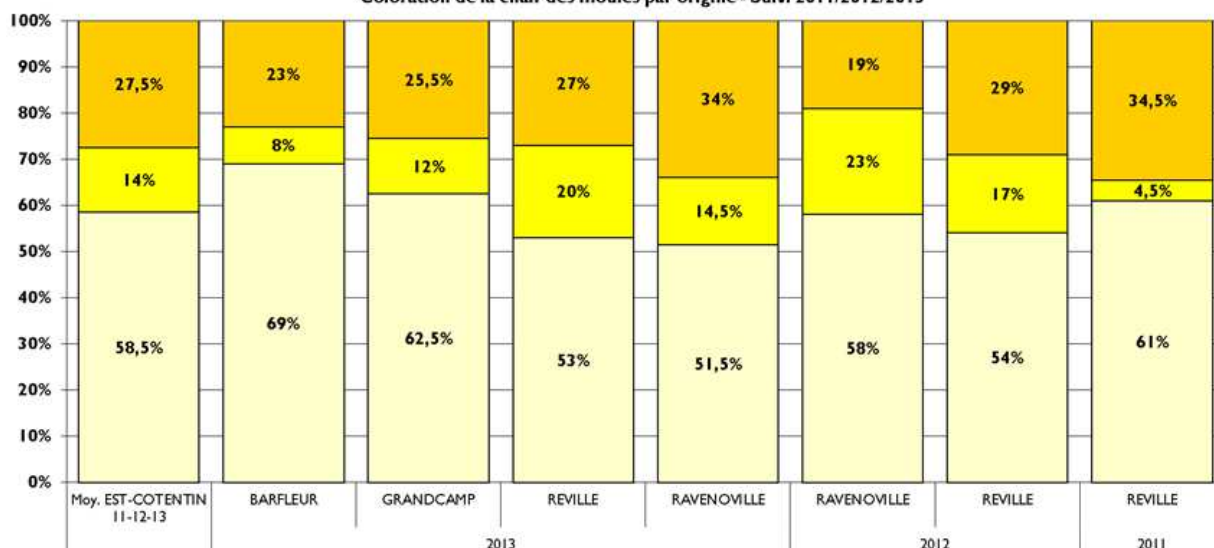
L'analyse des données 2011, 2012 et 2013, permet de caractériser ainsi les moules de l'est Cotentin :

- Une taille moyenne d'environ 50 mm, ce qui la place dans la catégorie des moules de pêche (45-60mm),
- Une quasi absence de moules inférieures à 40mm,
- Une coloration blonde à blond noir de la coquille proche de 30%, mais avec une variabilité importante entre les années et les différents gisements (7 à 45%) : moins blond de 2011 à 2013 et moins blond vers le sud (gisement de Grandcamp),
- Un indice de chair moyen de 28%, variant de 26 à 34, ce qui la place parmi les moules les plus charnues,
- Une présence de crabes pinnothères dans 14% des moules en moyenne, caractéristiques des moules de pêche française et des moules réparquées,
- Une coloration blanc crème de la chair dans près de 60% des moules, ce qui la distingue de toutes les autres origines de *Mytilus edulis*, et une homogénéité importante sur ce critère entre les gisements et les années (51 à 69%).

Coloration de la chair des moules par origine - Suivi 2011/2012/2013



Coloration de la chair des moules par origine - Suivi 2011/2012/2013



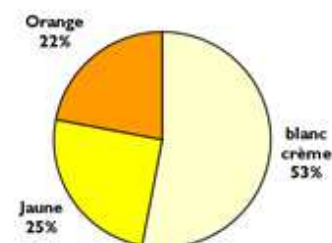
Il se confirme donc la possibilité de dégager des caractéristiques communes des moules des gisements de l'Est Cotentin qui permettent de les distinguer des autres origines, en particulier grâce à la coloration spécifique de la chair : données 2011-2013 similaires aux données 2000 (stage de Sonia Méhaut).

Combiné avec la recherche sur l'histoire et la notoriété de la Moule de Barfleur et l'enquête auprès des professionnels conduits en 2012, ce constat devrait permettre d'orienter la démarche d'identification des Moules de Barfleur vers une Appellation d'Origine Protégée.

L'AOP nécessite en effet d'établir un lien très étroit entre les spécificités du produit et son territoire, plus qu'une Indication Géographique Protégée.

Il reste toutefois que cette analyse nécessitera la confirmation de l'homogénéité des critères retenus à l'intérieur des gisements de l'Est Cotentin (manque de données pour celui de Grandcamp), la mobilisation des professionnels et l'engagement de longs échanges avec l'INAO...

Coloration chair Ravenoville Juin 2000



II. AMELIORATION DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE

A. Amélioration des pratiques professionnelles

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

16 interventions ont été réalisées avec le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg :

- 8 interventions pour la formation continue : 5 interventions de 4h (3 CIN Pêche et 2 CAP Poissonnier) pour 48 marins pêcheurs et 16 poissonniers et 3 interventions de 6h pour 50 stagiaires de la formation Capitaine 200 Pêche,
- 8 interventions auprès des élèves de la formation initiale : 4 interventions de 2h à 2h30 pour les CAPI et 2 et les Seconde Pêche et 3 travaux pratiques d'une heure ont été réalisés avec les classes de Seconde et 1^{ère} Pêche sur les coquilles Saint-Jacques (qualité produit à la débarque). Une note a été attribuée aux élèves à la fin de la séance.
- 1 intervention supplémentaire a eu lieu lors d'un échange entre les élèves du lycée maritime et ceux du lycée hôtelier Marland de Granville (visite et présentation du groupement).

3 autres interventions ont aussi été réalisées auprès de 57 étudiants pour :

- Intechmer : 1 intervention de 4h pour 12 étudiants en Licence professionnelle "Spécialisation Transformation et Commercialisation des produits de la Mer",
- Intechmer : 1 présentation pour 12 étudiants en DTSM (Diplôme de Technicien Supérieur de la Mer), dans le cadre d'une visite du Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin,
- ESIX Normandie : 1 intervention d'une ½ journée pour les 33 étudiants en 3^{ème} année de formation d'Ingénieur en Agro-Alimentaire. Il est à noter que depuis 2013, cette intervention n'est plus en option. Elle est donc dispensée à l'ensemble de la promotion.

Tableau récapitulatif des interventions réalisées en 2013 :

		Formation	Lieu	Date	Effectif	Heures
LMA	FC	CAP Poissonnier	Cherbourg	24/01	6	4
		Capitaine 200	Granville	28/03	14	6
		Capitaine 200	Port-en-Bessin	02/04	17	6
		CIN	GR	07/06	22	4
		CIN	Trouville	21/06	17	4
		CAP Poissonnier	Cherbourg	03/10	10	4
		CIN	Cherbourg	18/10	9	4
		Capitaine 200	Cherbourg	21/11	19	6
	Total (8 interventions)				114	38
	FI	CAPI	Cherbourg	14/01	15	2,5
		Seconde pêche	Cherbourg	15/01	6	2,5
		Seconde pêche	Cherbourg	22/01	6	2
		1 ^{ère} pêche (TP)	Cherbourg	15/02	7	1
		Seconde pêche (TP)	Cherbourg	18/02	6	1
		CAP 2	Cherbourg	24/05	6	2
Seconde pêche/commerce (TP)		Cherbourg	16/12	14	1	
1 ^{ère} pêche + Lycée Marland GR		Cherbourg	15/11	28	4,5	
Total (8 interventions dont 3 en TP CSJ)				63	16,5	
Intechmer	Licence	Tourlaville	21/05	12	4	
	DTSM	Cherbourg	07/11	12	3	
	Total (2 interventions)				24	7
ESIX Normandie	Ingénieur en Agro-alimentaire	Saint-Lô	14/11	33	4	
	Total (1 intervention)				33	4
Total		19 interventions			234	65,5

FC=formation continue

FI=formation initiale

CIN=certificat d'initiation nautique

TP=travaux pratiques

Pour l'année 2013, un peu plus de 230 personnes ont ainsi été sensibilisées à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits de la pêche.

111 guides NFM de bonnes pratiques de pêche ont été diffusés aux 98 marins pêcheurs en formation continue et aux 13 apprentis pêcheurs rencontrés au cours de l'ensemble des interventions de NFM au Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg (hors CAP poissonnier).

Analyse des ventes en criée des chalutiers hauturiers

NFM réalise depuis maintenant 6 ans une analyse des données annuelles de vente en criée des chalutiers hauturiers de plus de 18m, de Port en Bessin et de Cherbourg.

Cette analyse permet d'éditer un Profil Qualité annuel et un Bilan Pluriannuel de chaque navire lui permettant de se comparer à l'ensemble des navires comparables de son port.

Ils permettent en particulier d'appréhender les gains ou pertes de chiffre d'affaires de chaque navire par rapport à la moyenne des autres navires et de repérer sur plusieurs années, les évolutions, liées aux actions d'amélioration entreprises.

Le traitement en 2013 des données de vente 2012 a une nouvelle fois mis en évidence une forte amplitude des gains et pertes de chiffre d'affaires : Les variations s'étalent entre +47 489 € à -46 667 € à Cherbourg et de +40 007 € à -39 887 € à Port en Bessin.

En 2013, ce dispositif a fait l'objet d'une prestation de NFM, auprès des bateaux volontaires, qui seuls ont accédés à leurs données.

Malgré le coût modeste de la prestation, fixée à 430€HT, et la possibilité pour les bateaux d'intégrer cette dépense dans le cadre du volet qualité traçabilité du financement 2013 de France Filière Pêche, seule une partie d'entre eux a souhaité bénéficier de ce travail : la majorité des hauturiers cherbourgeois (5), engagés individuellement ou via la CAPAM, et un seul portais !



B. Qualité à la première vente en criée

Audit de suivi des tris qualité

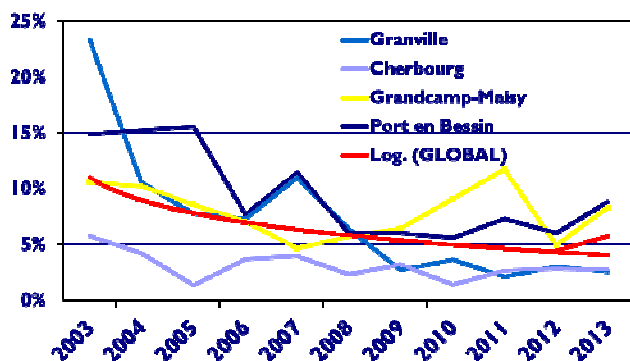
57 audits de suivi des tris ont été réalisés en 2013 dans les quatre criées de Basse-Normandie, dont 42 pour les poissons et 15 pour le bulot, ce qui représente un total de 11 016 lots audités¹.

Résultats Tri Poisson	Criées	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre de lots mal classés*	Lots mal classés	
					2013	Evol. 13/12
	Granville	12	2 602	65	2.5% ↘	- 0.5
	Port en Bessin	13	4 889	430	8,8% ↗	+ 2.0
	Grandcamp-Maisy	5	516	43	8.3% ↗	+ 3.4
	Cherbourg	12	2 623	70	2,7% →	- 0.1
	TOTAL	42	10 630	608	5.7% ↗	+ 1.3

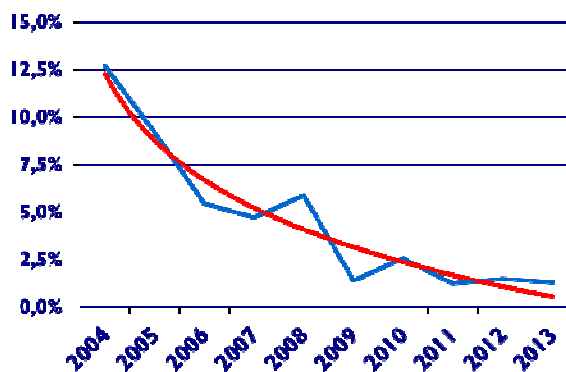
* lots non-conformes + lots permettant une extraction en qualité supérieure

¹ Afin d'assurer de manière harmonisée la conduite de ces audits, le personnel du groupement se confronte au cours de visites de criées communes. En 2013, 3 calages ont ainsi été réalisés pour le poisson, sous les criées de Cherbourg (juin) et Granville (avril et novembre).

Evolution % Lots mal classés / Poissons



Evolution % Lots mal classés / Bulot



Résultats Tri Bulot	Criée	Nombre Audits	Nombre Lots à la vente	Nombre Lots mal classés	Lots mal classés	
					2013	Evol. : 13/12
	Granville	15	386	5	1,3% →	-0.2

Pour le poisson, on constate une hausse globale du pourcentage de lots mal classés. Celui-ci passe au-dessus de la barre des 5%, ce qui n'avait été le cas qu'une fois depuis 2008.

Dans le détail, Granville et Cherbourg² voient légèrement baisser leurs pourcentages de lots mal triés. Atteignant ou s'approchant des 2,5%, ceux-ci dénotent une qualification très satisfaisante du poisson.

A l'inverse, ceux de Port en Bessin et Grandcamp-Maisy évoluent à la hausse. Il conviendrait :

- A Port en Bessin : de mieux qualifier en Extra les lots de la flottille de pêche côtière (2 lots / 10 qualifiés en A devrait l'être en E)
- A Grandcamp-Maisy : d'accepter de qualifier en Extra une partie des lots des quelques bateaux qui réalisent des marées 24 à 48h et de qualifier en B les petits lots de grondins majoritairement A, qui comportent néanmoins quelques pièces B.

Pour le bulot, les tendances sont à la baisse et avec moins de 1,5% de lots mal classés, la qualification apparaît parfaitement assimilée par les opérateurs de la criée de Granville.

D. Cahier des charges qualité

COQUILLAGES

Bulot de la Baie de Granville

NFM 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 15 audits réalisés en 2013 ont conduit à un taux de non-conformité extrêmement bas (1,3%), similaire à celui de 2011 (1,5%).

Les bulots de la catégorie 613 propre, soit 3 060 tonnes ont été identifiées Baie de Granville en criée. Ils représentent aujourd'hui la quasi-totalité (98%) des volumes commercialisés en criée de



² Les données relatives à Cherbourg excluent le grondin rouge, pour lequel la criée s'est volontairement engagée à qualifier en Extra les grondins de qualité A+. Pour cette espèce, 78% des lots E et A présentent donc une erreur d'enregistrement !

Granville, là où ils n'en représentaient que 58% en 2005 !

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.

Il convient par ailleurs de noter la réalisation par NFM de 14 contrôles du respect de la taille du bulot en criée de Granville pour 98 lots (+58%), 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 0.97% des volumes, ce qui est en très légère hausse par rapport à 2012 (+0,17%),
- la proportion de des bulots inférieurs à la taille minimale d'objectif professionnel de 47mm (contrats bleus) représente 3,1%, soit 0,8% au-dessus de la valeur de 2012.

Il se confirme ainsi une très bonne maîtrise de la production et de la commercialisation du Bulot de la Baie de Granville en criée.

Coquille et Noix de Saint-Jacques Label Rouge

Saison 2012/2013

La saison 2012-13 a débuté le 17 décembre 2012 pour s'achever le 12 avril 2013. C'est la plus courte jamais observée depuis l'obtention du Label Rouge en 2002 !

Le fait marquant de cette saison a été l'abondance exceptionnelle de la ressource, à l'intérieur comme à l'extérieur de la Baie de Seine. Cette abondance s'est accompagnée d'une série de phénomènes « négatifs ».

Outre la présence récurrente de la toxine ASP, occasionnant comme l'an passé, la fermeture d'une partie de la Manche Est, un retard de croissance et de maturité, liée sans doute à cette abondance sans précédent, a amené à une ouverture très tardive du Label Rouge. En effet, la présence tardive du corail ainsi qu'un rendement faible n'ont pas permis d'ouvrir la saison aussitôt qu'habituellement. La présence importante, aussi bien en durée de pêche qu'en unités, de pêcheurs britanniques sur les zones du Proche extérieur a également aggravé les problèmes de commercialisation rencontrés.



L'ensemble de ces phénomènes, ainsi que l'incendie de 2 bateaux adhérents a entraîné une diminution du nombre de producteurs (13 bateaux contre 17 l'an passé) sous les criées de Port en Bessin et Cherbourg.

Par voie de conséquence, le volume total de coquilles « labélisables » débarquées est en diminution plus que significative par rapport à la saison passée (123 tonnes contre près de 235 tonnes), correspondant à 16% des tonnages enregistrés sous ces 2 criées.

Le prix moyen des coquilles « labélisables » est en diminution très significative par rapport à la saison passée à 2,61€/kg (contre 3,42 €/kg). Il faut cependant distinguer les coquilles de taille 10 qui avec un prix moyen de 4,25 €/kg se sont très bien vendues (4,07 €/kg l'an passé), des coquilles de taille 20, qui ont vu leur prix moyen s'écrouler à 2,27 € (contre 3,12 €). Les grosses coquilles, moteur de la démarche Label Rouge ont cruellement fait défaut en ne représentant que 17 % des volumes identifiés, alors qu'elles représentaient en moyenne 40 % depuis les débuts du Label Rouge.

La différence entre moyenne et grosse coquille se manifeste également au niveau de la plus-value qui est respectivement de 0,07 € et + 0,72 €, la plus importante jamais relevée.

Le nombre de mareyeurs adhérents est de 4. Mais en cette saison « compliquée » par un démarrage tardif associée à une qualité médiocre et des problèmes de commercialisation résultants conjointement d'une ressource exceptionnelle et de la présence d'un grand nombre de navires britanniques en pêche depuis le mois d'août, seuls d'eux entre eux se sont réellement impliqués.

Peu d'apports en LR, particulièrement de grosses coquilles, une saison plus courte, une qualité médiocre, un commerce général difficile, lié à de très forts apports régionaux et britanniques (sur la noix), les volumes de coquilles et noix Label Rouge ont considérablement chuté avec moins de 30 tonnes commercialisées.

L'effondrement des ventes est particulièrement important en Ile de France, comme toutes les années de très fortes productions, ainsi qu'en Suisse et Côte d'Azur où les transports ne permettent plus la commercialisation en J+ 1.

[Début de Saison 2013/2014](#)

Après une saison calamiteuse, 2013-14 a démarré sous de meilleurs auspices : plus de producteurs engagés, un nouveau mareyeur impliqué et surtout une coquille de belle qualité (rendement, corail et taille) sont autant d'indicateurs positifs.

On note ainsi :

- un volume de coquilles labélisables en hausse de 30 % (52 tonnes), liée à une ouverture plus précoce que l'an passé.
- un prix moyen de 3,23 €/ kg en hausse de 19 %
- une plus-value doublée (+ 19 cts € contre 10 cts €)

Moules de pêche de Barfleur

Le Groupement Qualité NFM a une nouvelle fois participé à la prospection moules organisée par le CRPBN/IFREMER/INTECHMER afin d'évaluer l'indice de condition sur les gisements (sur les moules de taille commercialisable). La prospection a été effectuée en avril (tous les gisements) et des prélèvements complémentaires ont été réalisés avant ouverture en mai (pour les gisements de Réville et de Grandcamp) et en juin (pour Barfleur).



Du fait de l'hiver froid et long, un retard de maturité des moules a été constaté, ce qui a conduit à une ouverture retardée de 15 jours des gisements.

La campagne de pêche des moules de l'Est-Cotentin a démarré le 24 juin 2013 et s'est achevée le 22 novembre 2013 (soit une durée de 22 semaines d'exploitation). Tous les gisements mouliers ont été ouverts cette année.

La période d'identification des Moules de Barfleur NFM a débuté 4 jours après l'ouverture des gisements et jusqu'à la fermeture pour les navires supérieurs à 10 m. L'engagement des 5 armements a été renouvelé lors de cette saison (AMI DE LA MER, CAP A L'AMONT, FRAVAL, JADE 2 et THORTEVALD I) et nos pêcheurs adhérents ont exploité les gisements de Réville (très courte durée), de Barfleur et de Grandcamp.

Un passage en bassin de dessablage d'une durée minimum de 4 heures dans une eau classée en zone A, renouvelée et aérée a été assuré et la production de Moules de Barfleur NFM

commercialisée a atteint 865 tonnes, soit une baisse de 19% par rapport à l'année précédente (1064 tonnes en 2012), due à la diminution du quota et à l'ouverture décalée.

Les circonstances exceptionnelles de l'hiver tardif et long ont conduit à obtenir des moules présentant l'indice de chair moyen (tous gisements confondus) le plus bas jamais enregistré : 25%. Les autres caractéristiques étaient quant à elles relativement similaires à l'habitude : 112 moules/kg, une taille moyenne de 49 mm, très peu de moules cassées (1%), assez peu d'épibiontes (4%) et une présence de crabes assez faible (8%).

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 117 contrôles et suivis qui ont été effectués au Centre de Débarque à Barfleur, 30 lots ont révélé des non conformités, relatives essentiellement à l'indice de chair inhabituel ; une première qui nécessitera probablement une révision du cahier des charges...

CRUSTACES

Homard du Cotentin et Jersey

La certification Pêche Durable MSC de cette pêcherie a été obtenue le 14 juin 2011 et février 2013 aura marqué le lancement de la démarche d'identification Homard du Cotentin Pêche Durable MSC, via des bracelets élastiques imprimés.

Sur 2013, 16 pêcheurs de St Vaast-la-Hougue à Granville (15 navires normands et 1 jersiais) se sont impliqués dans la démarche.

D'après les volumes de bracelets utilisés par les professionnels en vente criée et directe, la production totale commercialisée de homards MSC est estimée à près de 40 tonnes pour l'année 2013, dont 99% issus de pêcheurs du Cotentin, ce qui représente près de 20% de la production annuelle.

Les avis des pêcheurs engagés sont dans l'ensemble positifs en termes d'image pour le produit et la zone.

Cependant, l'effet prix escompté n'a pas été ressenti directement, même si les cours 2013 ont enregistré une hausse (+12%), pour la première fois depuis 2008 !

Le dispositif mis en place par France Filière Pêche, qui permet de prendre en charge le coût des élastiques pourrait dynamiser la démarche et inciter les pêcheurs à apposer les bracelets MSC et l'arrivée au cours du dernier trimestre 2013 d'un navire jersiais pourrait créer une dynamique auprès de ses compatriotes.



POISSONS

Poissons de Ligne de Normandie

Le cahier des charges Poisson de ligne Extra concerne la Manche (Cherbourg) et le Calvados (Port en Bessin³), le bar et le lieu ainsi que quelques pièces de divers : turbot, barbu, cabillaud...

³ A Port-en-bessin, les ligneurs sont tous adhérents à NFM ce qui empêche les comparaisons de prix.

Bar de Ligne Extra

La production globale de bars de ligne identifiés est passée de 32 tonnes en 2012 à 28 tonnes en 2013 soit une baisse de 13%.

On note une diminution générale des débarques de poissons estampillés dans les 2 criées (Cherbourg, -5% et Port-en-Bessin, -40%).

Cette baisse des captures est due aux conditions météorologiques très mauvaises en début d'année, limitant les sorties en mer des bateaux.



Avec un décalage d'un mois par rapport aux années précédentes, les captures en Manche de bars de ligne NFM ont été optimales en juillet et en décembre. Pour le Calvados, les prises ont été optimales en juillet et en septembre.

Le prix moyen du bar de ligne NFM a progressé en 2013 à Cherbourg (15.86€/kg contre 14.07€/kg en 2012, soit +13%) ainsi qu'à Port-en-Bessin (17.73€/kg contre 16.43€/kg en 2012, soit +8%) par rapport à l'année précédente. Les prix moyen de toutes les tailles sont à la hausse, sauf pour les gros individus à Port-en-Bessin, où une très faible baisse a été enregistrée (-1%).

A Port-en-Bessin, l'absence de bars de ligne non pinsés, empêche de calculer la plus-value des bars NFM. A Cherbourg, les volumes de bars de ligne non pinsés tendent à baisser, ce qui pourrait conduire à la même situation. Une plus-value de 0.50 €/kg y est enregistrée, en baisse de -33% par rapport à 2012 (0.75 €/kg) ; celle-ci a diminué pour toutes les tailles sauf pour la taille 1.1 (+36%).

Les suivis qualité ont concerné 50 débarques dont 42 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 8 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 (indication NFM manquante sur le catalogue de vente pour un lot).

Lieu de Ligne Extra

La production de lieus de ligne identifiés NFM en 2013 a été de 22.5 tonnes (-3% par rapport à 2012) dont 18.6 tonnes à Cherbourg (-4%) et 3.8 tonnes à Port-en-Bessin (+5%).

Le prix moyen est relativement stable à Cherbourg (4.08€/kg contre 4.00€/kg en 2012) et en hausse de +7% à Port-en-Bessin (5.08€/kg contre 4.77€/kg en 2012).



A Port-en-Bessin, l'absence de lieus de ligne non pinsés, empêche de calculer la plus-value des lieus NFM. A Cherbourg, la plus-value moyenne a chuté de 56% par rapport à l'année précédente (0.04€/kg contre 0.09€/kg en 2012).

Les suivis qualité ont concerné 6 débarques dont 4 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 2 à la Halle à Marée de Port-en-Bessin. Aucune non-conformité et réclamation mareyeur n'ont été enregistrées à Port-en-Bessin. A Cherbourg, une modification avant la vente a été réalisée par l'agent NFM sur un lot de lieus de taille 40 de qualité inférieure.

Autres poissons de Ligne Extra

Les prises accessoires sont en baisse (-31%) et concerne exclusivement Cherbourg. Les prises les plus importantes concernent le turbot (90.4kg), la barbue (56.4kg) et le cabillaud (32.1kg), pour un total de 228,5kg.

Poissons Extra en criée

En 2013, la production estampillée de poissons Extra pour les 3 criées bas-normande a enregistré une très forte baisse, passant de plus de 20 tonnes de poissons pinsés en 2012 à moins de 4,3 tonnes.

Cette baisse importante fait suite à celle déjà relevée entre 2011 et 2012 (- 18 %). Elle est consécutive à :

- Au Centre de Marée de Cherbourg Cotentin : l'arrêt pur et simple du pinsage pour des raisons économiques et la volonté de réduction des coûts,
- A la criée de Port en Bessin : une très forte diminution du pinsage liée à l'arrêt du pinsage par les services de Copéport, pour des raisons de disponibilité en temps, et la faible implication des pêcheurs (ces derniers ont en effet la possibilité d'identifier par eux leurs productions). Le tonnage pinsé y est donc passé de 6 239 kg à 846 kg. entre 2012 et 2013,
- En halle à marée de Granville : un ralentissement de son implication au 2nd semestre entrainant une baisse globale de 28 % par rapport à 2012 (3 617 kg en 2013 contre 5 034 kg en 2012).



Bien évidemment, toutes les espèces susceptibles d'être pinsées sont en très forte baisse (entre 85 et 98 % selon les espèces) et notamment celles très bien représentées habituellement sous les criées de Port en Bessin (Turbot, Lieu jaune, Bar) et Cherbourg (Lieu jaune, Cabillaud, Turbot, Barbue). La seule espèce qui résiste un tant soit peu est la dorade grise avec une baisse contenue à – 18 %.

Pourtant, la valorisation, quand elle peut être calculée, reste intéressante ; malgré des apports irréguliers qui favorisent peu l'établissement d'un marché pour ces produits pinsés :

- la dorade est ainsi valorisée à hauteur de 0,33 €/kg à Granville,
- le turbot est valorisé à hauteur de 0,43 €/kg à Port en Bessin.

Pour les années à venir, il faut souhaiter que le partenariat de France Filière Pêche, conduisant à un appui financier au pinsage par les criées, puisse relancer la démarche...

Maquereau de « Trouville »⁴

Au cours de l'année 2013, NFM a élaboré, en concertation avec quelques professionnels, un projet de cahier des charges maquereau.



En fonction de la mobilisation des professionnels, et en particulier des mareyeurs, le cahier des charges pourrait être mis en œuvre, et une identification engagée dès 2014.

Il s'articulerait autour des principaux points suivants :

- Pêche au chalut pélagique, en Manche Est
- Poisson de qualité Extra selon grille NFM à la 1^{ère} Vente : parfaitement rigide / chair très ferme / couleurs irisées / ventre blanc,
- Taille 10 (> 500 g) et 20 (200g à 500g) calibré à bord ou en criée,
- Conditionné à bord en coffre de criée de 15 kg maxi, ou caisse poly de 6kg maxi,
- Glaçage en mélange à bord ou immédiatement à la débarque,
- 1^{er} commercialisation et expédition mareyeur, au maximum le lendemain de la débarque.

⁴ La société Eoliennes Offshore du Calvados a apporté un soutien financier pour la réalisation de ce travail.

TOUS PRODUITS DE LA PECHE

Marque nationale : Pavillon France

En partenariat avec l'association « France Filière Pêche » NFM a assuré en 2013 un contrôle interne de la marque PF, pour ses mareyeurs adhérents, utilisateurs de la marque collective nationale Pavillon France (PF).

Ce dispositif permet à ces derniers de ne pas être contrôlés directement par l'organisme certificateur

Selon le plan de contrôle défini avec FFP, 3 mareyeurs NFM ont été audités en 2013.

Ses audits ont conduit à :

- l'élaboration d'un formulaire de contrôle NFM,
- la diffusion de rapports aux mareyeurs concernés et à FFP.



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

La phase 2 des tests de culture a pris fin à l'issue des récoltes estivales des dernières cultures en tests (blé et orge), faisant suite aux récoltes de fin de printemps de légumes (chou et poireau).

Avec les partenaires agricoles, les principaux enseignements suivants en ont été tirés :

- Effet constaté sur l'augmentation du pH des sols de 0,3 à 0,5 point en 6 mois à 1an, à la fois pour les broyats « fins » (0-2cm) et les grossiers (0-8cm), même si les premiers et les doubles doses apparaissent plus efficaces.
 - Aucune difficulté à l'épandage, à condition d'utiliser un épandeur à hérissons verticaux (les plus courants) et d'épandre par bande de 8m du fait de l'hétérogénéité de l'épandage (surdose centrale)
 - Aucun effet marqué sur l'implantation et le développement des cultures,
 - Aucun effet sur leur qualité (à la réserve près des cultures de légumes racines non testées)
 - Aucun effet négatif sur les rendements
 - Aucune nuisance relevée (odeur, oiseaux, maladies...) avec les broyats inertes fournis pour les tests
 - Le travail des tracteurs en champ participe au fractionnement des broyats coquilliers, même grossiers.
- Ceux-ci se diluent aisément dans les premiers 25 cm de terre.

Au regard de ces résultats favorables à l'utilisation des sous-produits coquilliers en amendement calcique, les Chambres d'Agriculture, le Sileban et le Comité de Pilotage ont statué favorablement à l'engagement des phases suivantes de l'étude, à savoir : l'adoption officielle d'une charte d'utilisation et la définition de schémas organisationnels.

Prévue sur l'année 2014, leur réalisation est accompagnée de la réalisation d'un numéro hors-série du Journal de Bord NFM, destiné à une information élargie du projet à tous les acteurs possibles : pêcheurs, mareyeurs, conchyliculteurs, agriculteurs et maraichers.



II. DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE

A. Ecolabel Français

FranceAgriMer pilote depuis 5 ans le projet d'écolabel français, inscrit dans la loi grenelle II.

Après un long travail de rédaction d'un référentiel, auquel NFM avait participé, la Commission de l'écolabel des produits de la pêche maritime, nommée par FranceAgriMer en 2012, a finalisé celui-ci en 2013.

FranceAgriMer a ainsi engagé sur la fin d'année 2013 et le début 2014 une consultation publique sur le projet de référentiel, une étape importante qui pourrait conduire à voir enfin émerger cet écolabel public.

B. 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 2013, NFM a assisté le CRPM dans le suivi de cette certification, en particulier à l'occasion des réunions « crustacés » préparatoires à l'évaluation annuelle de l'organisme certificateur MEP.

Réalisé le 27 juin 2013, l'audit annuel de surveillance a conforté la certification de la pêcherie.

Pêcherie de Bulot de la Baie de Granville

Tout au long de l'année 2013, NFM a apporté assistance au CRPM de Basse-Normandie afin de lever les points de blocage ayant entraîné le report de l'entrée en certification de la pêcherie de Bulot de la Baie de Granville.

Cette assistance s'est traduite par :

- L'animation d'échanges avec les professionnels bulotiers au cours des réunions de Commission du CRPM,
- Une rencontre de MSC France, afin de cerner les évolutions des coûts de certification et les possibilités de se désengager du processus, le cas échéant où ces coûts deviendraient insupportables,
- L'appui auprès des financeurs pour obtenir des avenants nécessaires à la prolongation de la période de réalisation de la certification,

L'ensemble de ces travaux devrait conduire à l'engagement de la certification début 2014, avec pour objectif une finalisation de l'évaluation vers mai 2015.



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 des logos suivants :



Le Logo Groupement

Valorisation du Métier

Les valeurs du groupement :

- Sérieux
- Professionnalisme
- Pêche 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 :

- Fraîcheur
- Qualité
- Origine

Son utilisation :

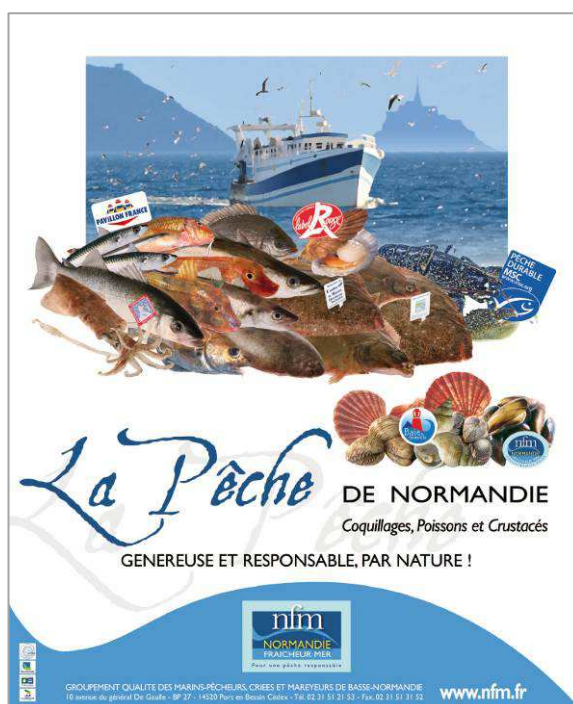
- Représentation de la Marque Collective,
- Promotion spécifique des produits NFM.

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

Insertions publicitaires presse

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

- Annuaire Panorama Produits de la Mer
- Union Nationale de la Poissonnerie Française
- Calendrier des Poissonniers SCAPP
- Guide Restaurants du Calvados



Journal professionnel NFM : le Journal de Bord

Le journal professionnel du groupement NFM a fait l'objet de **3 parutions en 2013** : en février, juillet et novembre.

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 2013 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.

Le reportage vidéo⁵ a été tourné en 2013, pour le chalut pélagique à Maquereau, à bord de l'AN DIVELIOUR de Trouville.



Site Youtube NFM

Cette nouvelle vidéo a rejoint les 9 vidéos déjà réalisées entre 2008 et 2012, sur la chaîne Youtube de NFM. Avec les reportages télévisés consacrés aux produits de la pêche normands, elles ont totalisé 163 167 vues en 2013, en légère baisse de 6%.

Page Facebook NFM

Les actualités du groupement sont régulièrement affichées sur la page Facebook NFM, créée le 1^{er} février 2011.

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

Avec 30 422 contacts en 2013, soit une progression de 1200%, Facebook apparaît bien comme le nouvel outil indispensable d'une communication Internet.

Site Internet NFM

En perte de vitesse, le site Internet de NFM nécessitait une refonte, pour l'adapter aux formats actuels et offrir une meilleure ergonomie aux utilisateurs. NFM s'est donc engagé en 2012 dans la création d'un nouveau site Internet complètement modernisé.

Après une phase importante d'intégration des contenus (textes, photos, vidéos), le site a été mis en ligne en juin 2013, sous le nom de domaine : www.normandiefraicheurmer.fr.

⁵ La société Eoliennes Offshore du Calvados a apporté un soutien financier pour la réalisation de ce travail.

Pour limiter la perte de visiteurs liée au changement, les adresses de l'ancien site ont été redirigées vers les pages correspondantes de celui-ci.

Toutefois, le changement de site a eu une incidence forte sur son référencement sur les moteurs de recherche et en particulier celui de Google.

Les visites cumulées de l'ancien site (jusqu'en juin) et du nouveau (après juin) ont donc accusé une baisse significative sur 2013 : -39% (109 307 visites).

Ces chiffres occultent toutefois l'attractivité, pour les visiteurs du nouveau site Internet. Celle-ci se traduit au travers d'un indicateur intéressant : 5 à 7% des visiteurs ajoutent chaque mois le nouveau site Internet NFM à leurs favoris !

Publicité Google Display

Pour lancer le nouveau site et aider à son référencement, une campagne de publicité via Google Display a été réalisée en septembre 2013.

Les 5 formats de bandeaux retenus ont enregistré une visibilité de près de 408 000 vues, sur des sites thématiques liés à la gastronomie et la mer (Pêcheur.com, Marmiton), ayant entraîné un peu moins de 700 clics.



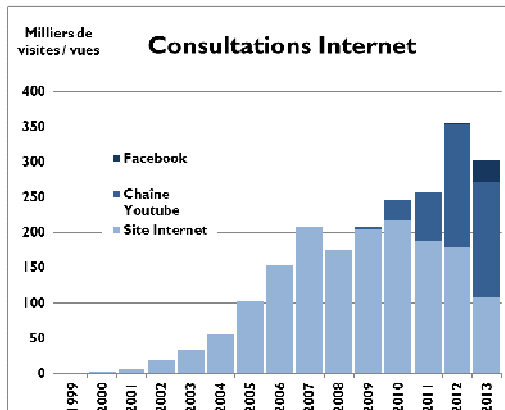
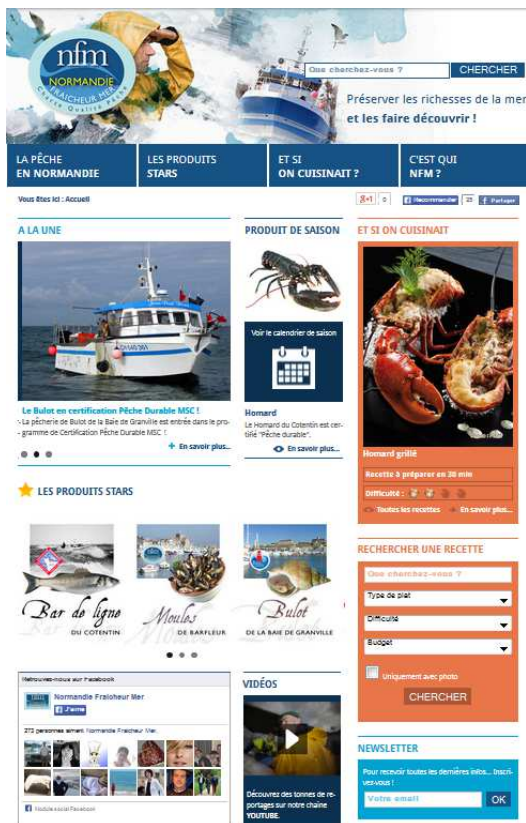
Visibilité globale Internet

Au global, la hausse des consultations de Facebook compense en partie les baisses de consultation du site Internet NFM et du site Youtube.

302 000 contacts ont globalement été enregistrés en 2013, soit une baisse de 15%.

Newsletter NFM

Pour relater l'ensemble des actions de communication réalisées et les meilleures retombées médiatiques obtenues, NFM a adressé 9 newsletters en 2013, destinées à diffuser les actualités du groupement auprès des professionnels de la filière pêche et de la presse.



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, 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 et une journée poisson 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, calamar, carrelet, grondin rouge, tacaud et lieu jaune.



Salon International de l'Agriculture – Stand FranceAgriMer

Paris – Parc des Expositions – Hall 4

NFM a animé le stand Produits de la Mer de FranceAgriMer autour d'une journée consacrée à la Normandie.

Un étal de produits 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.



Manifestations Maritimes Régionales



Toute la Mer sur un Plateau

Granville

Le Goût du Large

Port en Bessin

Fête de la Coquille

Grandcamp-Maisy

Pour ces 3 manifestations, NFM a animé un espace consacré cette année à la Coquille Saint-Jacques de Normandie. Pour l'occasion, une exposition a été réalisée : biologie, ensemencement, environnement, pêche, qualité, histoire, notoriété.



A Granville cet espace était animé en partenariat avec le SMEL et le CRPM et intégré à un espace collectif, rassemblant également le CRC, le LMA Cherbourg et Intechmer, sous la bannière « Ensemble, pour des productions marines durables ».



Sur chacune de ses manifestations, NFM a participé à la théâtralisation des murs des criées et de nombreuses fiches recettes NFM ont été une nouvelle fois distribuées.

Enfin, dans le cadre d'un partenariat avec FFP, NFM y a contribué à la mise en valeur de la marque Pavillon France.

Autres manifestations ou animations / partenariat fournitures de produits

Partenariat PLV	Partenariats produits
<ul style="list-style-type: none"> - Défi des ports de pêche / équipages Normands - Fête de la coquille d'Ouistreham - Fête de la coquille de Villers sur Mer 	<ul style="list-style-type: none"> - Festival Toute la Mer sur un Plateau : Bulot, praire, coquilles et divers poissons - Foire de Caen / Espace France Bleu : Divers poissons et moule - Fête du Terroir et de la Mer : Dorade - Confrérie de Montebourg : Coquilles Saint-Jacques - Festival des Voiles de Travail du Pays Granvillais : Seiche - Journée Gourmande Place St-Sauveur de Caen : Tacaud, bulot et Saint-Jacques

Diffusion en poissonnerie de Fiches Recettes

En 2013, NFM a poursuivi et amplifié sa diffusion de fiches recettes, en fonction de la saisonnalité des espèces, dans près de 140 poissonneries et GMS de Basse-Normandie.

5 envois de fiches recettes ont été réalisés, suivant ce calendrier :

Février	Avril	Septembre	Octobre	Décembre
<i>Bulot</i> <i>Congre</i>	<i>Sole</i> <i>Roussette</i>	Tacaud Raie <i>Praire</i>	<i>Coquille</i> Cabillaud Rouget-Barbet	Coquille Calamar

Une série de 12 nouvelles fiches recettes a été éditée, de sorte d'en diffuser dorénavant 2 nouvelles (en gras) tous les deux mois, plus les stocks restant de plus anciennes (en italique).



Partenariat France Bleu Basse-Normandie / Emissions Grain de Sel

10 émissions ont à nouveau été réalisées tout au long de l'année, les premiers jeudi du mois :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
Calamar	Lieu jaune	Barbue	Seiche	Araignée
Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Homard	Rouget-barbet	Coquille	Bar de ligne	Turbot

Une émission complémentaire « Grain de sel » a par ailleurs été réalisée à l'occasion de la foire de Caen, le 24 septembre, pour évoquer plus généralement la pêche normande.

Campagnes publicitaires radio / Réseau régional France Bleu

NFM a réalisé en 2013, 3 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	28 juin au 06 juil.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin
Moule de Barfleur	19 au 27 juil.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin
Coquille Saint-Jacques	Sem 45, 46, 48 et 49	72 / 25'	B-Ndie, Cotentin



Campagne publicitaire radio Coquille / Régions françaises

NFM a à nouveau porté une campagne de promotion radio à l'échelle des principales régions de consommation de coquilles Saint-Jacques, en novembre et décembre 2013, à l'occasion des ouvertures des principaux gisements de pêche du fameux coquillage : le proche extérieur Baie de Seine (3 nov.), la Baie de Saint-Brieuc (25 nov.) et enfin la Baie de Seine (2 déc.).

Cette opération a cette fois été réalisée en concertation avec 2 OP de Bretagne (Cobrenord et Pêcheurs de Bretagne) et l'OPBN, et FranceAgriMer.



Après une phase d'appel d'offre, auquel 13 agences ont répondu, le réseau France Bleu a été privilégié en région et les antennes de Nostalgie et Radio Classique en Ile de France :

Régions	Île de France
France Bleu Basse-Normandie, Cotentin, Armorique, Breizh Izel, Gironde, La Rochelle, Loire Océan, Maine, Poitou, Mayenne : 72 spots / station	Nostalgie : 83 spots Radio Classique : 76 spots
Jeudis, vendredis, samedis et dimanches des semaines : 45, 46, 48 et 49	Jeudis, vendredis et samedis des semaines : 45, 46, 48 et 49

Un nouveau message de 25 secondes a été conçu, basé sur l'échange entre un homme et des coquilles, qui claquent :

- **Clac !** Mais, qu'est-ce que j'entends là ?
- **Clac, clac, clac !** Ah, mais c'est vous *Pecten maximus* ! Comment ? La saison des coquilles Saint-Jacques c'est maintenant !
- **Clac, clac, clac, clac !** Mais oui je sais : vous êtes tendres délicates et d'un goût incomparable !
- **Clac !** Et ?
- **Clac, clac !** Ah, et aussi fraîchement pêchées sur nos côtes. Ne vous inquiétez pas je leur ai tout traduit ! Ah vraiment, avec vous coquilles Saint-Jacques *Pecten maximus*, on est toujours en délicieuse compagnie !
- **Voix off féminine :** Informations et recettes sur coquillesaintjacques point info. Campagne cofinancée par les organisations de pêcheurs, FranceAgriMer et le Fond Européen pour la Pêche.



Une mise à jour du site www.coquillesaintjacques.info a pour l'occasion été opérée, via FranceAgriMer, propriétaire de celui-ci.

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.

C. Relations presse et retombées médiatiques

Actions de relation presse

Les actions de relation-presse, avec l'appui du cabinet FRENE Conseil, ont notamment donné lieu à la réalisation de 4 communiqués de presse, pour :

- la Moule de Barfleur, à l'ouverture de saison en juin,
- la coquille Saint-Jacques, à l'ouverture d'octobre et celle de la Baie de Seine.

Retombées presse

L'année 2013 a été plus que jamais prolifique en matière de médias pour NFM : 222 retombées médiatiques enregistrées, soit trois de plus qu'en 2012, année déjà record :

- 91 pour la Moule de Barfleur (+71%),
- 77 pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge (-13%),
- 24 pour le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer (-25%),
- 16 pour le Homard du Cotentin (-41%),
- 08 pour le Bulot de la Baie de Granville (-50%),
- 04 pour le Bar de Ligne du Cotentin (stable),
- 02 pour le Maquereau de Trouville.

Au chapitre télévisuel, les reportages et émissions nationales ont été presque aussi nombreux et qualitatifs qu'en 2012, avec en point d'orgue un reportage Thalassa consacré au Homard du Cotentin !

Liste des reportages et émissions / télévision nationale en 2013	
Homard du Cotentin TV5 monde – Epicerie fine - 04/05/13 Thalassa – 13/09/2013 TF1 – Journal de 13h – 31/12/2013	Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge M6 – 100% MAG avec C. LIGNAC – 13/02/13 BFM TV - Cuisinez-moi – 13/10/2013 Campagne TV – Du champ au fourneau - 12/12/2013
Moule de Barfleur Arte - Douce France - 03/01/2013 France 3 – Météo à la carte – 03/09/2013	Bulot Campagne TV - Cap sur la Pêche Française –10/12/2013 NFM Campagne TV - Cap sur la Pêche Française – 22/11/2013

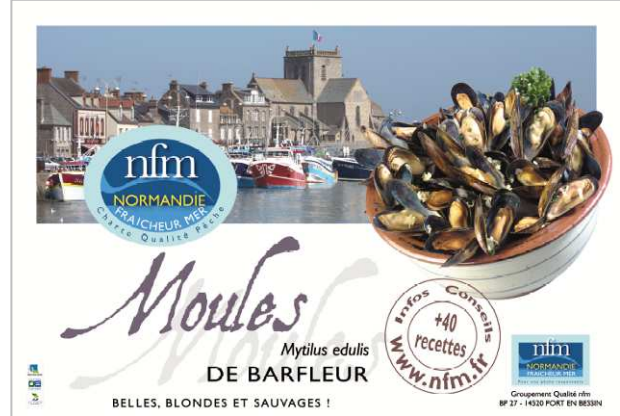
La plupart de ces reportages sont accessibles sur le site Youtube de NFM, ainsi qu'en page vidéothèque du nouveau site Internet www.normandiefraicheurmer.fr.

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 :

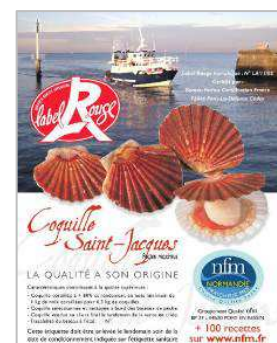
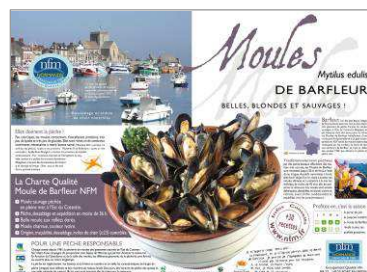


Matériel d'identification et outils promotionnels

Une PLV est disponible pour l'ensemble des produits valorisés sous la charte NFM : Bar, Bulot, Coquille, Homard et Moule !

Plus particulièrement, les outils de communication suivants ont été réédités ou renouvelés en 2013 :

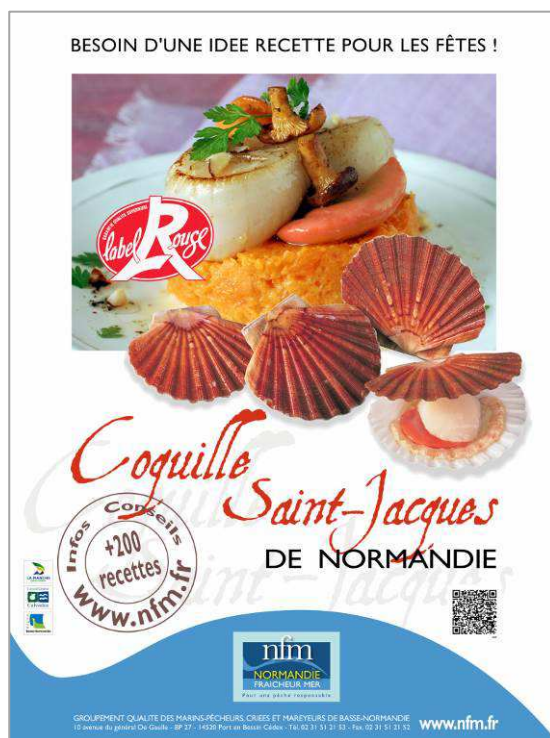
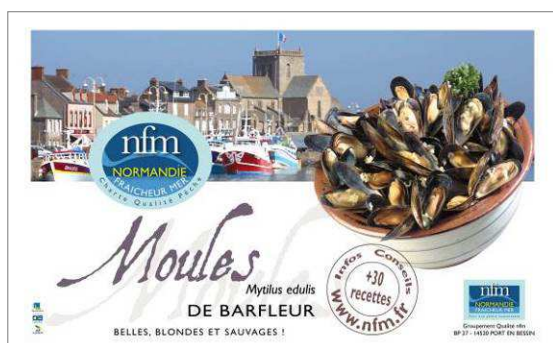
Bar	Pin's	50 000 ex
Coquille	Etiquettes Bacs	10 000 ex
Homard	Livret recettes	10 000 ex
Moule	Etiquettes	60 000 ex
	Set de table	50 000 ex
	Livret recettes	10 000 ex



Insertions et affichages publicitaires

7 insertions et affichages publicitaires ont été réalisés en 2013 :

Bulot de la Baie de Granville	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juin-Juil 2013
Moule de Barfleur	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juin-Juil 2013
Homard du Cotentin	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Août-Sept 2013
Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge	1 insertion 1/2p	Produit de la Mer Oct-Nov 2013
	51 panneaux (60x80cm)	Affichage d'entrée Rungis / déc 2013
	1 insertion 1p	Magazine Normands en Cuisine / 4 ^e trim. 2013
	2 insertions 1p	Rungis actualités nov et déc 2013



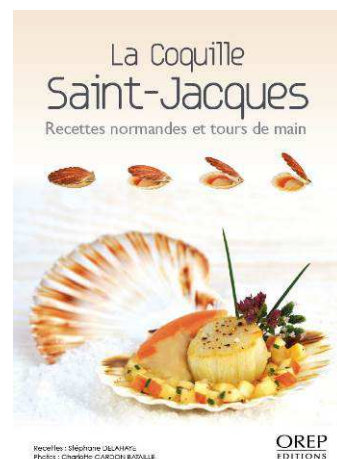
E. Partenariats communication

Pavillon France

NFM a développé en 2013 son partenariat avec France Filière Pêche, pour la promotion de la marque Pavillon France sur certains outils de communication : Fiches recettes, insertions presse et manifestations maritimes, site Internet...

OREP Editions

NFM a établi en 2013 un partenariat avec les Editions OREP, qui a conduit à la réalisation d'un livre de recettes de coquille Saint-Jacques de Normandie, comprenant une partie introductive de présentation de la pêche régionale de cette espèce.



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 2013, 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 215 bateaux adhérents,
- 33 patrons pêcheurs de la Manche et du Calvados (+3),
- 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 2013 :

- 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.

La fin d'année a vu le départ volontaire de l'agent de Granville (démission).

C. Bilan Financier

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre 2013.

Le bilan comptable par le cabinet E2CM et l'expertise par un commissaire aux comptes ont été réalisés en début d'année 2014.

En 2013, l'association Normandie Fraîcheur Mer enregistre un chiffre d'affaires de 496 911 545 904 euros, en baisse de 9%. Cette évolution est liée à la fois à l'étude ValCoqAgri, en phase intermédiaire, et à l'absence d'un salarié une partie de l'année, d'abord pour congés maladie puis suite à son départ.

Le résultat d'exploitation affiche un bénéfice de 9 248 euros. Il est en progression de 23% par rapport à 2012.

On constate une hausse importante des charges financières (7 011 euros contre 2 867 en 2012), ce qui traduit une augmentation des besoins en trésorerie (ligne de Dailly portée à 120 000 €), du fait d'une part du remboursement désormais intégral de l'avance de trésorerie qui avait été obtenue du Conseil Régional et d'autre part, d'un délai plus long d'instruction de certains des financements 2013.

Au bilan, Normandie Fraîcheur Mer enregistre un bénéfice de 2 237 euros, contre un bénéfice 2012 de 1 793 €.

Les fonds propres de l'association sont ainsi portés à 35 893 €.