



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 2015



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



web

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 2015

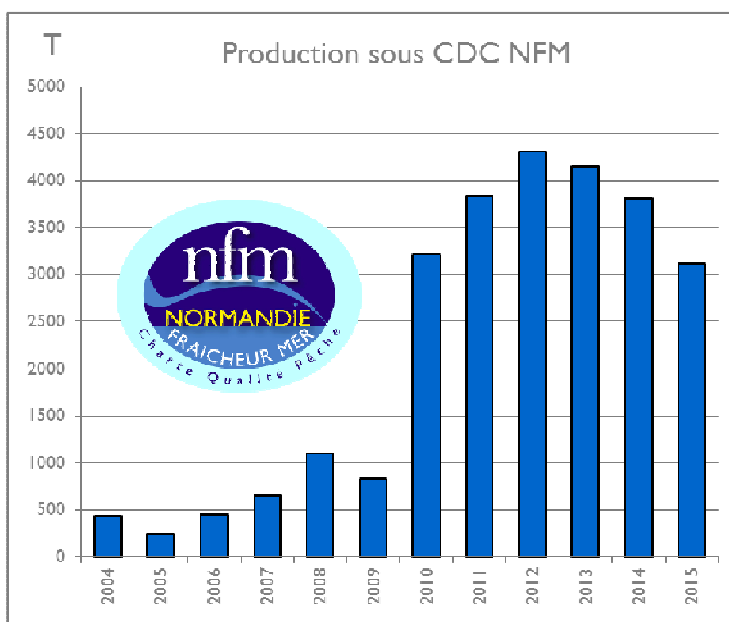
En 2015, la conduite des actions du Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer, a en particulier conduit à :

- Obtenir la modification du cahier des charges **Label Rouge Noix de Coquille St-Jacques coraillée**, permettant l'intégration du surgelé et simplifiant les conditions de mise en œuvre,
- Obtenir un nouveau **Label Rouge Noix de Coquille St-Jacques blanche surgelée**, en collaboration avec BFM (Breizh Filière Mer),
- Poursuivre l'instruction du dossier de demande d'**IGP Bulot de la Baie de Granville**,
- Poursuivre les travaux liés à l'opportunité d'une **Appellation d'Origine Protégée pour la Moule de Pêche de Barfleur**,
- Lancer une nouvelle démarche d'identification pour le **Maquereau de Trouville**,
- Développer la démarche d'**identification NFM / Pavillon France des poissons Extra des criées**,
- Développer un **projet innovant de traçabilité via l'usage de QR-Code** généralisable à l'ensemble des produits de la pêche de Normandie,
- Développer ses actions inscrites au **Plan de Production et de Commercialisation de l'OPBN (PPC)**,
- Développer son **partenariat avec France Filière Pêche**.

Du point de vue marché, la production encadrée sous cahier des charges NFM note une baisse sensible en 2015, pour atteindre **3 120 tonnes** (-18%).

C'est la conséquence d'une baisse importante des volumes de Moules de Barfleur (-55% / -670 tonnes par rapport à 2014). A côté de cela, les volumes en hausse de homard, poissons Extra, maquereau et coquille St-Jacques compensent la légère baisse des volumes de bulot.

Enfin, avec **264 retombées médiatiques** recensées (articles de presse et émissions radio ou télé), les actions de promotion NFM pour les produits de la pêche normande et la marque NFM montrent une nouvelle fois encore toute leur efficacité.



Parmi elles, figurent **10 reportages et émissions télévisées sur les antennes nationales** de TF1, France 2, France 3, France 4 et Direct 8.

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 PECHE PAR DES SIGNES DE QUALITE ET D'ORIGINE	3
II.	AMELIORATION DE LA QUALITE ET LA TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE	7
III.	DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE	24
IV.	PROMOTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DE BASSE-NORMANDIE	27
V.	FONCTIONNEMENT DU GROUPEMENT QUALITE NFM	37

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

A. 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.

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

La demande d'avenant, déposée depuis août 2013, a trouvé son terme avec l'homologation d'un nouveau cahier des charges le 22 octobre 2015.

Pour rappel les modifications du cahier des charges portaient sur :

- 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.

Tout au long de l'année 2015, les échanges poursuivis avec l'INAO ont conduit NFM à :

- Modifier le cahier des charges et le dossier d'Etude et de Suivi de la Qualité Supérieure
- Finaliser le plan de contrôle avec l'Organisme Certificateur.

Présentée pour approbation au Comité National IGP, Label Rouge et STG de l'INAO en janvier 2015, la demande d'avenants a été validée en mars 2015 par la Commission Permanente de l'INAO.

Le nouveau cahier des charges a ensuite fait l'objet d'une Procédure Nationale d'Opposition, suivie d'une validation du plan de contrôle final par la Commission Agrément et Contrôle de l'INAO.

L'homologation du nouveau cahier des charges est parue au JORF en date du 2 novembre 2015, alors que la campagne de pêche 2015-16 de coquille Saint-Jacques était démarrée.

Trois mareyeurs ont été habilités, mais aucun d'entre eux n'a pu entreprendre de commercialiser des noix de Saint-Jacques Label Rouge, sur la fin 2015, période pourtant la plus faste. Cela a conduit NFM à demander une suspension du Label Rouge auprès de l'Organisme Certificateur, début 2016, ce afin d'éviter les contrôles externes et les coûts associés...

Nouveau Label Rouge BFM / Noix de Saint-Jacques blanche surgelée

Validé depuis la fin du premier semestre de 2013, le cahier des charges de Label Rouge de Breizh Filière Mer pour la noix de Saint-Jacques non coraillée surgelée n'a été homologué que le 06 janvier 2015, suite à des difficultés rencontrées pour valider le Plan de Contrôle, avec la Commission Agrément et Contrôle de l'INAO.

Pour rappel, les difficultés relevaient du choix initial de BFM de ne pas intégrer les pêcheurs mais les OPs comme opérateurs, ce qui était finalement apparu impossible et avait conduit à proposer une solution d'engagement collectif des bateaux via les OP ; moyennant la définition d'une norme de commercialisation NFM-OPBN, pour ce qui est de l'engagement des bateaux en Normandie.

L'homologation est parue au JORF en date du 13 janvier 2015 et a permis la mise en œuvre du nouveau cahier des charges pour le démarrage de saison 2015-2016.

L'ODG BFM et les principaux opérateurs normands (la criée de Granville et la société Granvilmer) se sont fait habilités en cours d'année, ce qui permettait la mise en œuvre du cahier des charges pour l'aval de la filière.

Côté amont de la filière, la mise en œuvre et le contrôle interne du cahier des charges reposent sur l'engagement collectif des pêcheurs de l'OPBN à respecter la norme de commercialisation, qui précise les règles d'information des durées de pêche, pour un enregistrement en criée sous la forme -12h, -24h, -36h, +36h.

Dans le cadre d'une prestation de service inscrite au PPC 2015 de l'OPBN, NFM a :

- permis la contractualisation d'une convention entre BFM et l'OPBN, afin que l'OPBN puisse assurer par délégation de BFM le contrôle interne des bateaux normands,
- assuré pour le compte de l'OPBN, l'engagement et le suivi des pêcheurs OPBN commercialisant en criée de Granville.

Malheureusement aucun volume n'a pu être commercialisé par Granvilmer et aucun autre opérateur industriel ne s'est engagé, notamment en Bretagne ; ce qui a conduit BFM à demander une suspension du Label Rouge auprès de l'Organisme Certificateur, début 2016, ce afin d'éviter les contrôles externes et les coûts associés...

B. Demande d'IGP Bulot de la Baie de Granville

Déposée depuis octobre 2011, la demande d'IGP Bulot de la Baie de Granville a souffert d'un traitement discontinu de la part des services de l'INAO.

2013 avait conduit à la réalisation d'importants travaux complémentaires entrepris consécutivement à la visite de la Commission d'Enquête (CE) de l'INAO du 4 décembre 2012.

2014 s'est avérée quant à elle une année de relâche de fait d'un manque de retour ou de questionnement de la CE. Tout au plus une demande des services de l'INAO avait conduit à une modification des statuts de NFM, de sorte d'accroître la représentativité des opérateurs des SIQO.

2015 a vu une relance de l'instruction et à la demande de l'INAO ont été entrepris des échanges avec Jersey et la Bretagne afin de recueillir leur intérêt et leur avis sur le projet d'aire géographique et le contenu du dossier, de sorte de lever les objections que ceux-ci sont susceptibles d'émettre lors des procédures de consultation publiques françaises, puis européennes.

Des échanges ont donc été réalisés avec les pêcheurs de nord Bretagne et de Jersey, lors :

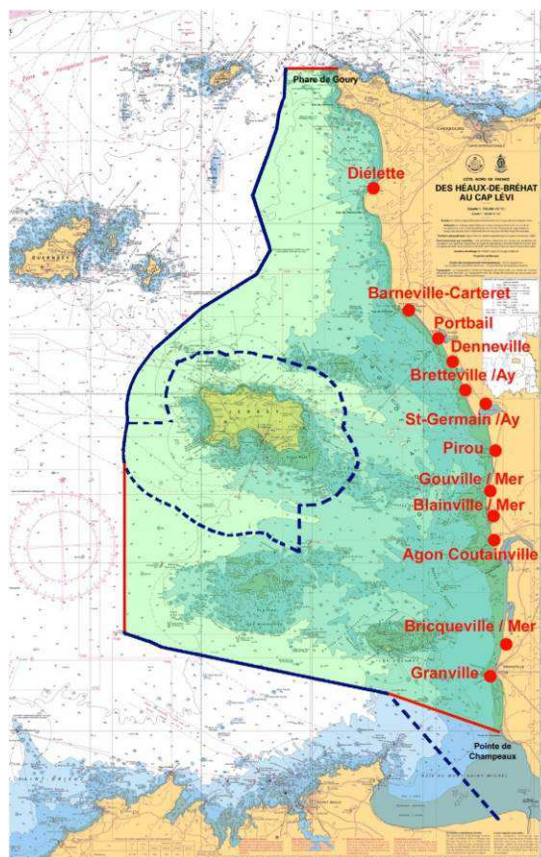
- de deux interventions au Comité conjoint de la Baie de Granville, qui réunit pêcheurs anglo-normands, normands et jersiais,
- d'une réunion d'information professionnelle organisée à Saint-Malo en présence du CRPM Bretagne, de pêcheurs et de la criée de Saint-Malo,
- d'une réunion d'échange entre l'INAO, NFM, Jersey Fishermen Association et les autorités de Jersey,

Une enquête a par ailleurs été réalisée auprès des entreprises de mareyage et de cuisson afin de recueillir leurs avis sur le contenu précis du cahier des charges.

Ces travaux ont conduit à :

- consolider l'aire géographique initialement proposée, excluant le littoral jersiais et nord-breton, à défaut d'usage, d'antériorité et d'intérêt des opérateurs locaux rencontrés (cf. cartographie ci-contre),
- obtenir un courrier d'appui des autorités de Jersey, sous réserve d'une intégration possible des pêcheurs jersiais à la démarche ; ce qui a été considéré favorablement par NFM, pour les jersiais qui débarquent sur le littoral normand,
- consolider et simplifier le cahier des charges, en y retirant un certain nombre d'éléments d'ordre réglementaire (T°C, DLC, DLUO...)
- élaborer un tableau de contrôlabilité.

Les échanges, qui ont suivi avec les services de l'INAO, laissent entrevoir une éventuelle approbation nationale de l'INAO et une transmission de la demande à l'Europe, pour fin 2016.



C. Projet d'AOP Moule de Barfleur

La conduite du projet d'AOP Moule de Barfleur a rencontré un écueil majeur en 2015.

Les travaux 2011-2014 de caractérisation des moules de l'est du Cotentin avaient permis de dégager les caractéristiques communes suivantes, qui permettaient de les distinguer des autres origines, en particulier grâce à la coloration spécifique de la chair :

- Une taille moyenne d'environ 50 mm, et 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%),
- Un indice de chair moyen de 28%, variant de 26 à 34,
- Une présence de crabes pinnothères dans 14% des moules en moyenne, caractéristiques des moules de pêche française et des moules reparquées,
- 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%).



Ces éléments semblaient permettre de prétendre à une Appellation d'Origine Protégée (AOP) de la dénomination « Moule de Barfleur », utilisée pour commercialiser les moules issues de ces gisements.

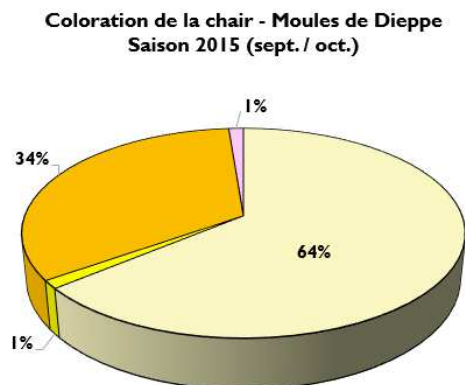
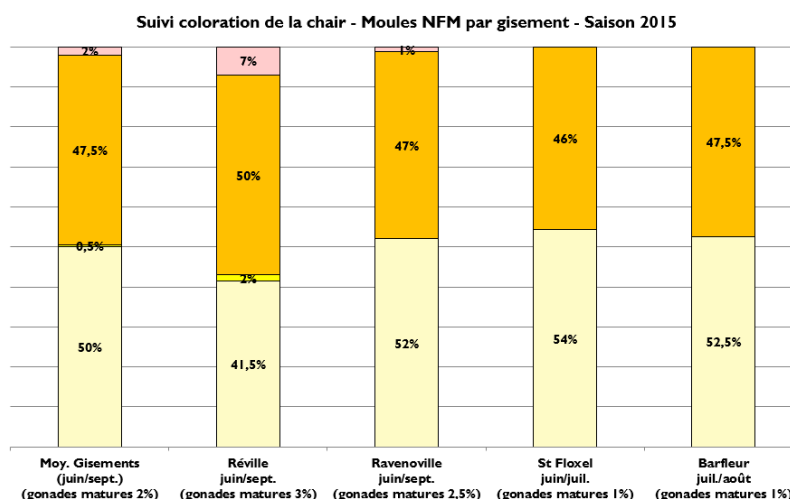
Deux évènements survenus au cours de la saison de pêche de moule 2015 sont venus malheureusement rebattre les cartes.

Une évolution des caractéristiques physiques des moules de l'Est Cotentin a été constatée. La chair des moules de Barfleur est apparue moins blanc crème et plus jaune orangée qu'à l'habitude ; en particulier sur le gisement de Réville et probablement celui de Grandcamp.

Par ailleurs a été constaté sur le marché la présence de moules de pêche en provenance de Dieppe qui présentaient des caractéristiques physiques similaires à celles des gisements de l'Est-Cotentin ; au point qu'il en soit commercialisées sous la dénomination moule de Barfleur...

La Commission Moule du CRPM de Basse-Normandie s'est d'ailleurs préoccupée de cette situation et s'est positionnée en faveur d'une démarche de protection géographique.

Ces éléments nouveaux devront être pris en considération, avec l'INAO, dans la construction du futur dossier de demande d'AOP, voire d'IGP, si ce signe apparaissait finalement plus adapté.



II. AMELIORATION DE LA QUALITE ET LA TRACABILITE 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

Tableau récapitulatif des interventions NFM réalisées en 2015 :

2015		Formation	Lieu	Date	Effectif	Heures
LMA	FC	CIN	Granville	09/02	24	4
		Capitaine 200	Port-en-Bessin	10/04	9	6
		Bac pro poissonnier	Cherbourg	05/05	6	3
		Bac pro poissonnier	Cherbourg	12/05		3
		Capitaine 200	Granville	04/06	5	6
		CIN	Trouville	22/06	13	4
		CAP Poissonnier	Cherbourg	07/10	9	4
		CIN	Cherbourg	30/10	13	4
		Capitaine 200	Cherbourg	25/11	16	6
	FI	1ère Pêche	Cherbourg	28/05	9	1
		1ère Pêche	Cherbourg	24/11	7	3
		CAP2	Cherbourg	26/11	10	2
		CAP1	Cherbourg	22/09	23	1,5
		CAP1	Cherbourg	22/09		2,5
Intechmer	DTSM	Cherbourg	15/10/2015	15	2,5	
ESIX Normandie	Ingénieur en Agro-alimentaire	Saint-Lô	16/11/2015	45	4	
Total	16 interventions			204	56,5	

FC=formation continue FI=formation initiale CIN=certificat d'initiation nautique TP=travaux pratiques

Pour l'année 2015, 204 personnes ont été sensibilisées à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits de la pêche.

14 interventions ont été réalisées pour le Lycée Maritime et Aquacole Daniel Rigolet de Cherbourg (144 personnes) :

- 9 interventions pour la formation continue : 4 interventions de 4h (3 CIN Pêche et 1 CAP Poissonnier) pour 50 futurs marins pêcheurs et 9 futurs poissonniers. 3 interventions de 6h pour 30 stagiaires en formation Capitaine 200 Pêche. 2 interventions de 3h ont été dispensées auprès des BAC PRO poissonnier (6 stagiaires),
- 5 interventions auprès des élèves de la formation initiale : cours théorique et visite créée (CAPI, CAP2 et 1^{ère} pêche). 1 cours pratique a été réalisé avec la classe de 1^{ère} Pêche sur le poisson (qualité des produits à la débarque). Une note a été attribuée aux élèves à la fin de la séance.

2 autres interventions ont aussi été réalisées auprès de 60 étudiants pour :

- Intechmer : 1 présentation du groupement et des démarches qualité pour 15 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 de 4h pour les 45 étudiants en 3^{ème} année de formation d'Ingénieur en Agro-Alimentaire.

100 guides NFM de bonnes pratiques de pêche ont été diffusés auprès des marins pêcheurs en formation continue et des apprentis pêcheurs rencontrés au cours de l'ensemble des interventions de NFM au Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg.

Amélioration des pratiques professionnelles - Travaux inscrits dans le PPC de l'OPBN

NFM a entrepris les travaux suivants dans le cadre d'une réponse à appel d'offre de l'OPBN, vis-à-vis de son Plan de Production et de Commercialisation 2015.

Diagnostic des pratiques de calibrage du Grondin rouge en criées

En 2014, NFM avait conduit un premier travail d'analyse des pratiques de calibrage du Grondin rouge. Ce travail s'est poursuivi en 2015, via la mise en œuvre d'un plan d'échantillonnage et la vérification par pesée du respect des calibres indiqués.

4600 grondins ont ainsi été pesés pour l'ensemble des calibres sur Cherbourg et Port en Bessin. Ils ont permis de conforter les recommandations précédemment émises vis-à-vis des calibres du grondin rouge (en particulier la fusion du 4.1 et 4.2).

Etude de faisabilité d'une méthode de calibrage du Maquereau basée sur l'échantillonnage

En l'absence de tri bateau ou criée, les lots de Taille 30 de maquereau peuvent comporter une part importante de Taille 20. NFM a déterminé une méthode de calibrage, basée sur l'échantillonnage de 30 maquereaux, susceptible d'être adoptée en routine sous criée, de sorte de pouvoir afficher un % de T20 dans les lots de maquereau de T30.

Suivi de l'identification des raies et des roussettes en criées

Les travaux préliminaires entrepris en 2014, ont conduit NFM à la réalisation d'une grille d'identification des différentes espèces de raies, pour un usage en criée et à bord des bateaux.

Elle doit accompagner les actions de corrections entreprises avec les criées, pour une harmonisation des codifications et un bon enregistrement des espèces à la vente.

		GRILLE D'IDENTIFICATION				RAIES	
Nom	RAIE BOUCLÉE	RAIE BRUNETTE	RAIE DOUCE	RAIE FLEURIE	RAIE LISSE	RAIE MÉLÉE	
Nom scientifique	Raja clavata	Raja undulata	Raja montagui	Eucoraja noronhai	Raja brachyura	Raja microscellata	
Nom usuel	Raie grise	Raie foncée, raie bleu	Raie blanche	Raie large, raie japonaise	Raie blanche	Raie terre, raie verte	
Code PNO	RJC	RJU	RJM	RJN	RJH	RJE	
Taille / Poids maximum	115 cm / 10-12 kg	100 cm / 4-7 kg	80 cm / 5-6 kg	72 cm / 5-6 kg	125 cm / 15-20 kg	90 cm / 6-7 kg	
Photos							
Caractéristiques	Taches sombres et claires sur le corps et présence de grosses épines recourbées sur le dos et le ventre.	Dos constituée de bandes sombres plus ou moins ovales et de taches blanches.	Nombreux points noirs (plus ou moins gros) n'atteignant pas le bord des ailes.	Présence sur chaque aile d'une tache arrondie dont le centre et le tour sont de couleur différente (noir/jaune).	Dos entièrement recouvert de nombreux points noirs (plus ou moins petits) jusqu'au bord des ailes.	Lignes claires plus ou moins parallèles aux bords des ailes.	

Les actions de suivi entreprises sur les raies et les roussettes montrent une évolution positive des pratiques sous criée. Elles nécessitent toutefois encore de :

- Porter une vigilance accrue, relativement à la difficulté de différencier la Raie lisse de la Raie douce,
- Faire évoluer certaines codifications (code espèce raie douce et usage des codes FAO),
- Faire une meilleure distinction des petites et grandes roussettes.

Elaboration d'un projet de grille de cotation présentation pour la coquille Saint-Jacques

La coquille Saint-Jacques peut présenter des épibiontes sur sa coquille, nuisibles à l'aspect du produit et aux rendements au décorticage.

A l'instar du bulot, pour lequel une grille de cotation existe depuis 2005 et dont l'usage a fait ses preuves à Granville, un projet de grille de cotation équivalent a donc été élaboré.

Sa mise en œuvre en criée permettrait d'apporter une clarification aux commentaires qui sont de plus en plus fréquents sur les lots enregistrés.

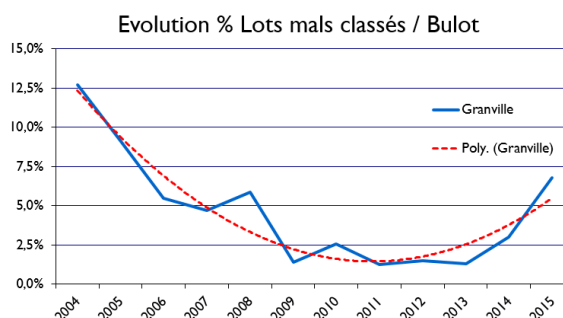
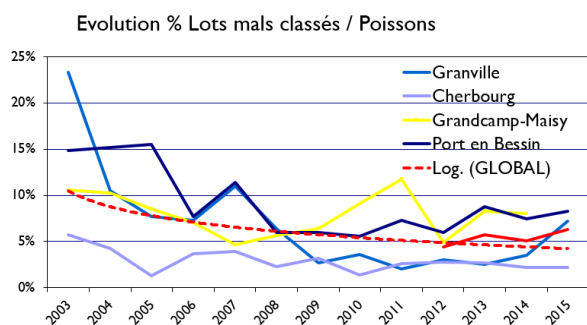
		GRILLE DE COTATION PRESENTATION	COQUILLE
Code Présentation	613	614	
Libellé	« Propre »	Crépidoles ou Balanes (Gala)	
Taux de portage	0 % à 33 % de coquille épibiontées	Plus de 34 % de coquille épibiontées	
Photos de lots			
	Limite inférieure épibiontes	Balanes / Gala	Crépidoles
Méthode de détermination du % de coquilles non propres	Coquille « propre »	Balanes	Crépidoles non propres
Utiliser les photos ci-contre pour déterminer le nombre de coquilles non propres pour 10 coquilles prises au hasard	Limite maximale	Crépidoles	Crépidoles
	Au-delà de cette limite la coquille est considérée non propre		

Vérification en criée du respect de la qualification fraîcheur du poisson et de la présentation du bulot

La mise en place d'un plan de contrôle en criées a conduit à la réalisation de 55 audits de suivi des tris dans les criées de Basse-Normandie, dont 38 pour les poissons et 17 pour le bulot, ce qui représente un total de 10 243 lots audités¹.

Résultats Tri Poisson	Criées	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre de lots mal classés*	% Lots mal classés	
					2015	Evol. : 15/14
	Granville	13	1 638	118	7.2 ↗	+3,7
	Port en Bessin	13	5 063	419	8.3 ↗	+0,8
	Cherbourg	12	2 986	66	2.2 ↘	0
	TOTAL	38	9 687	603	6.3 ↗	+1,2

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



Résultats Tri Bulot	Criée	Nombre Audits	Nombre Lots audités	Nombre Lots mal classés	% Lots mal classés	
					2015	Evol. : 15/14
	Granville	17	556	38	6,8 ↗	+3,8

Pour le poisson, on constate une hausse globale du pourcentage de lots mal classés avec un peu plus de 6 % des lots mal classés.

Dans le détail, Cherbourg² enregistre une légère baisse du pourcentage de lots mal triés pour la 4^{ème} année consécutive. La qualification des lots, proche de 2 % y est très satisfaisante.

A Port en Bessin et surtout Granville, on assiste à une augmentation des lots mal triés.

- A Port en Bessin : cette augmentation, même si on constate une nette amélioration au second semestre, est liée aux Possibilités d'Extraction, toujours importantes.
- A Granville : à l'inverse, ce sont les Non Conformités qui provoquent cette hausse des lots mal triés.

Pour le bulot, la tendance est également à la hausse avec 6,8 % de lots mal classés, liée sans doute à la présence plus importante de bulots présentant des épibiontes.

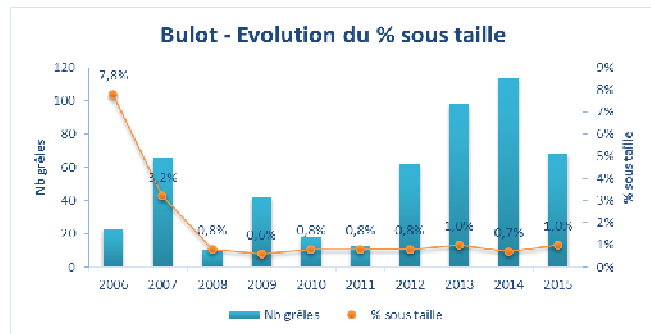
¹ Afin d'assurer de manière harmonisée la conduite de ces audits, le personnel du groupement se confronte au cours d'audits de criée communs. En 2015, 3 calages ont ainsi été réalisés pour le poisson, sous les criées de Cherbourg (novembre) et Granville (avril et mai). L'arrivée début 2015 d'une nouvelle salariée sur Granville, a par ailleurs conduit à réaliser une période de formation et de suivi de ce nouveau personnel par les agents NFM déjà en place sur Cherbourg et Port en Bessin, de sorte qu'elle intègre les procédures et les compétences requises.

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 présenteraient une erreur d'enregistrement.

Vérification de en criée du respect de la taille minimale de capture des bulots

NFM a réalisé 12 contrôles du respect de la taille du bulot en criée de Granville, pour 75 lots issus de la pêche de 26 bateaux différents.

On constate depuis 2008 que le pourcentage de bulots sous taille s'est stabilisé autour de 1%, signe que l'évolution des bonnes pratiques de tri est durable.



Pour autant, des dérives individuelles de bateaux (I en 2015) ou collectives à certaines périodes de l'année (fêtes de fin d'année) sont encore constatées.

Mise en œuvre d'une norme de commercialisation Coquille Saint-Jacques

Une norme de commercialisation pour la Coquille Saint-Jacques a été définie de manière commune entre l'OPBN et NFM, afin de rappeler l'ensemble des :

- Règles de marché : taille minimale et calibres,
- Conseils pratiques : sélection, nettoyage, rangement et stockage,
- Conditions à respecter pour les cahiers des charges Label Rouge BFM et NFM.

L'OPBN a souhaité une mobilisation de ses pêcheurs à sa mise en œuvre, notamment en ce qui concerne le respect des pratiques de calibrage (Tailles 10, 11 et 12) et la transmission des informations nécessaires aux criées pour l'enregistrement du délai de pêche (-12, -24, -36, +36h) ; point indispensable à la mise en œuvre des cahiers des charges noix de Saint-Jacques.

NFM a donc procédé à une information des pêcheurs de l'OPBN accompagnée d'une récupération de formulaires d'engagement des bateaux au respect de la norme, sur Granville et Port en Bessin, où sont mis en œuvre les cahiers des charges de Label Rouge.

Norme de Commercialisation Coquille Saint-Jacques

OBJET : L'Organisation des Producteurs Marins-Pêcheurs de Basse-Normandie (OPBN) et l'Association Normandie Fraîcheur Mer (NFM) ont élaboré cette norme commune, afin de rappeler les conditions de mise en marché des coquilles en criée, pour le marché normal ou celui en Label Rouge.

I- Conditions normales / Mise en marché des Coquilles Saint-Jacques

- Respect des tailles minimales :
 - o Manche-Ouest : 10,2cm
 - o Manche-Est : 11cm
- Respect des tailles commerciales :
 - o Taille 11 : ≥ 13 cm
 - o Taille 12 : < 13 cm
 - o Taille 10 : non triée
- Exclusion ou mise à l'écart des coquilles cassées ou déboîtées :
 - o Coquille cassée : dès qu'on aperçoit les organes internes de la coquille...
 - o Coquille déboîtée : charnière cassée, avec déboîtement des valves...
- Élimination des épibiontes (crépidoles, balanes...) à privilégier, pour éviter une dévalorisation des produits, voire la prise en compte d'une freinte...
- Rincage des coquilles, à privilégier avant rangement, en paniers ajourés
- Rangement à plat des coquilles dans les bacs, ou en sacs (le cas échéant)
- Stockage à bord à l'abri des intempéries, idéalement à 5-8°C

II- Conditions supplémentaires / Noix de Saint-Jacques Label Rouge¹

- Indication du délai entre pêche et heures de vente en criée, via un étiquetage :
 - o -12h
 - o -24h
 - o -36h
 - o +36h
- Modalités d'indication de ce délai sur les lots :
 - o Soit, un seul délai pour l'ensemble des lots à la débarque
 - o Soit, des délais différents, ce qui implique une identification des bacs à bord : étiquetage ou segmentation (plan de cale ou de pont)

III- Conditions supplémentaires / Coquilles Saint-Jacques corallées Label Rouge²

- Etiquetage sur chaque bac, des dates et heures de pêche (-36h avant la vente en criée)
- Exclusion des coquilles ébréchées ou disjointes :
 - o Coquille ébréchée : on aperçoit le bord du manteau...
 - o Coquille disjointe : charnière cassée, sans déboîtement des valves
- Élimination de tous les épibiontes (crépidoles, balanes, vers, ascidies et briozoaires), ou écartement des coquilles qui en présentent...

A Port en Bessin, le 22 septembre 2015

Le Président de NFM : *Daniel WEGOFF*

Le Président de l'OPBN : *Bruno THOMAS-MORA*

¹ Nécessite un étiquetage individuel par lot de l'OPBN. ² Nécessite un engagement et une action individuelle auprès de NFM.

Parallèlement a été réalisé un suivi dans toutes les criées, pour vérifier le respect des calibres et de l'enregistrement des délais de pêche.

Au bilan des actions conduites sur fin 2015, il a été constaté que :

- L'engagement des bateaux n'est pas forcément assorti d'une mise en œuvre pratique, en particulier pour ce qui concerne l'indication du délai de pêche en criée. Sauf à Granville, où les modalités de débarque permettent un échange direct avec le personnel de criée affecté à la pesée / enregistrement.
- Le respect de l'application des calibres est hétérogène. Il existe un gradient Est / Ouest marqué sous les criées, pour ce qui est du respect de la Taille 11 (13cm et +) : 5% d'erreur à Port en Bessin, 15% à Cherbourg et 30% à Granville.

Mise en œuvre de la réglementation « Engins de pêche »

Dans le cadre de la nouvelle réglementation relative à l'obligation d'enregistrement des engins de pêche sur les étiquetages des produits commercialisés NFM a réalisé un diagnostic de sa mise en œuvre dans les criées bas-normandes.

Il a montré que les criées ont globalement su s'adapter pour appliquer les nouvelles règles de traçabilité. Pour chacune des criées, les principaux éléments de traçabilité transmis aux mareyeurs (tickets de vente des lots et le plus souvent bordereaux de vente) comportent dorénavant la mention des engins de pêche, ou le code FAO correspondant.

Deux stratégies différentes ont été mises en œuvre dans l'affectation des engins :

- Une stratégie d'affectation au navire : Cherbourg et Port en Bessin/Grandcamp,
- Une stratégie d'affectation aux espèces : Granville.

L'une comme l'autre offre des avantages et des inconvénients.

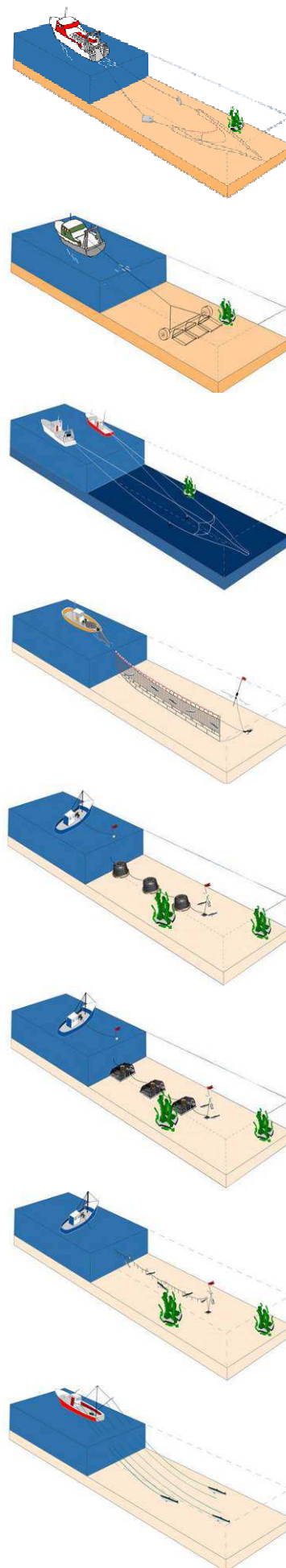
La première permet de pré-affecter un engin de pêche à un bateau, qui s'applique à l'ensemble des lots à la vente. Cela fonctionne très bien pour les bateaux à mono-activité, tout au long de l'année ou sur certaines périodes de l'année ; à condition que la criée soit bien informée du changement d'activité des bateaux. Pour les bateaux qui pratiquent simultanément plusieurs activités, cela nécessite de séparer en deux, voire en trois les ventes des bateaux, chacune étant affectée à un engin.

La seconde permet de pré-affecter un engin à une espèce, qui s'applique ensuite à l'ensemble des lots de cette espèce, quels que soient les bateaux à la vente. Cela fonctionne très bien pour les espèces associées à un unique engin de capture : drague pour les coquillages de type praire, coquille, moule... ou casiers pour le bulot. Toutefois, cela nécessite une vigilance accrue pour les espèces capturables par différents engins, de sorte de modifier l'engin de pêche affecté lot par lot à la vente, lorsque cela est nécessaire. C'est le cas pour tous les poissons, les crustacés et les seiches.

Les débuts ont été source d'erreurs flagrantes, mais quelques soient les méthodes appliquées et tout en étant encore en phase d'adaptation, il semble que les criées maîtrisent aujourd'hui assez bien leurs dispositifs et qu'il y ait assez peu d'erreurs (si l'on exclut les erreurs liées à la mise en place du nouveau système de vente informatique à Granville).

Il en reste pas moins qu'une vigilance est devenue indispensable afin d'assurer le suivi des changements de métiers des bateaux le plus efficacement possible.

Par ailleurs, NFM a émis des propositions d'amélioration utiles pour un meilleur enregistrement et un meilleur affichage de l'information aux acheteurs.



Amélioration des annonces en criée

Dans un objectif d'amélioration des annonces des apports des bateaux aux criées et des criées aux acheteurs, NFM a conduit un travail d'étude, destiné à :

- Identifier les modalités actuelles d'annonce et de transmission des informations aux acheteurs dans les criées (pêche côtière et hauturière) de Basse-Normandie,
- Evaluer les différents freins et les leviers existants,
- Rechercher des indicateurs et des solutions pour l'amélioration des pratiques.

Il en a été conclu que l'annonce précise des apports des bateaux de pêche et son relais jusqu'aux acheteurs, ce 24h avant la vente, apparaît comme un objectif illusoire, en particulier pour la flottille côtière. Pour autant, il est apparu possible d'améliorer les annonces des apports et des ventes en criée, de sorte d'apporter une meilleure transparence et une meilleure attractivité de la place de marché régionale.

Au regard des pratiques constatées, les pistes d'amélioration suivantes ont été proposées :

- Améliorer la fiabilité des annonces des hauturiers, au global des quantités, mais aussi dans le niveau de détail des volumes annoncés / espèce³,
- Mettre en œuvre un dispositif d'anticipation des volumes débarqués par les côtiers, au regard des ventes des jours précédents⁴,
- Formaliser une annonce aux acheteurs, intégrant les données annoncées par les bateaux et les données estimatives des débarques des côtiers attendus à la vente.

Un certain nombre de leviers et conditions ont été mis en évidence :

- La formalisation d'un dispositif incitatif OPBN vis-à-vis des bateaux ; en particulier pour les hauturiers⁵,
- La mise en œuvre d'indicateurs de suivi⁶ pour déclencher ce dispositif incitatif,
- La définition d'un protocole de suivi de ces indicateurs : qui, comment, quand ?
- L'élaboration d'une procédure d'annonce intégrant les informations transmises par la flotte hauturière et une prise en compte des apports côtiers récurrents, par espèce (coquille, homard, bulot, sole, maquereau...) ou catégorie d'espèce (coquillages, crustacés...)
- L'élaboration de formulaires standardisés d'annonces des apports aux acheteurs et à la filière.

La conduite de la suite de ces travaux devra s'attacher à recueillir :

- l'aval des hauturiers sur le dispositif incitatif proposé à l'OPBN
- l'engagement incontournable des criées, au cœur du dispositif.

³ Une liste indicative d'espèces dont les volumes seraient à détailler est proposée :

- Tacaud, merlan, raies, requins, grondin rouge, systématiquement,
- Bar, dorade, seiche, encornet, lieu, rouget-barbet et cabillaud, à la saison,
- Toute espèce de marée fine de volume plus conséquent qu'habituel : turbot, Saint-Pierre, lotte...

⁴ Le dispositif nécessite un bon suivi des bateaux (durée de marée, type de pêche...) et la prise en compte des facteurs extérieurs : météo, coefficient et horaire de marée...

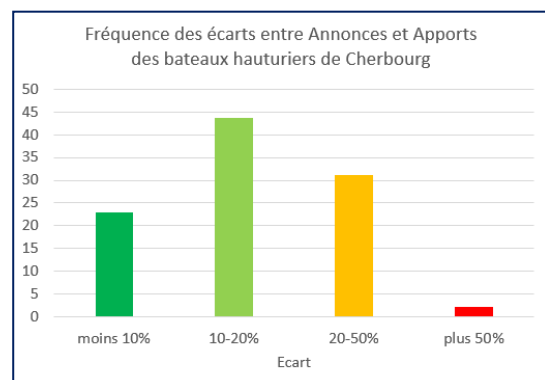
⁵ Par mise en place d'un bonus sur les remboursements annuels de cotisations, fonction du taux de fiabilité de ses annonces.

⁶ Indicateurs de fiabilité des annonces des hauturiers :

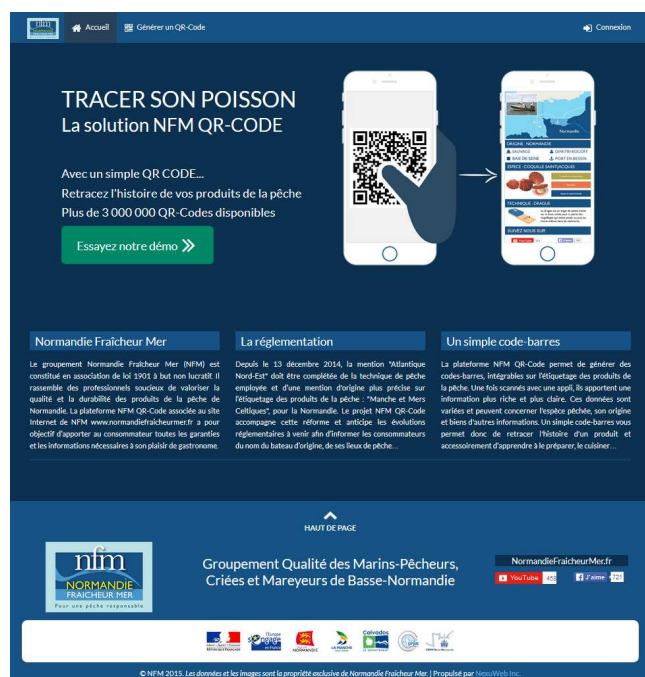
- Taux de fiabilité global = (Volume total annoncé – Volume total débarqué) / Volume total annoncé.
- Taux de fiabilité détaillé = % de divers annoncé

⁶ Indicateurs de fiabilité des estimations criée des côtiers :

- Taux de fiabilité / espèce ou catégorie = (Volume total estimé – Volume total vendu) / Volume total estimé.



Projet innovant de traçabilité via l'utilisation de QR-Codes



Ce projet initié en 2014, s'est concrétisé en 2015, avec le lancement sur Internet de la plateforme de démonstration, tracersonpoisson.nfm.fr.

La solution proposée permet d'inclure des QR-codes sur les étiquetages des produits de la pêche, donnant accès, via un Smartphone ou une tablette, à une page automatisée reprenant des informations du site Internet de NFM, complétées d'informations sur les bateaux de pêche⁷.

Cette page peut comporter l'ensemble des informations suivantes :

- Mareyeur / Fournisseur (emballeur) : Nom, logo, coordonnées commerciales, info et liens (environnement graphique adapté)...
- Bateau d'origine : Nom, immatriculation, port de débarque, lieux de pêche, type de bateau, techniques de pêche (+ carte et illustrations)...
- Espèce : Nom et descriptif, photo, importance relative dans la région, conseils pratiques (préparation, conservation, cuisson), recettes (photos, liste), documentation, propriétés nutritionnelles associées...
- Techniques de pêche : Descriptif, espèces associées, photos, vidéos...



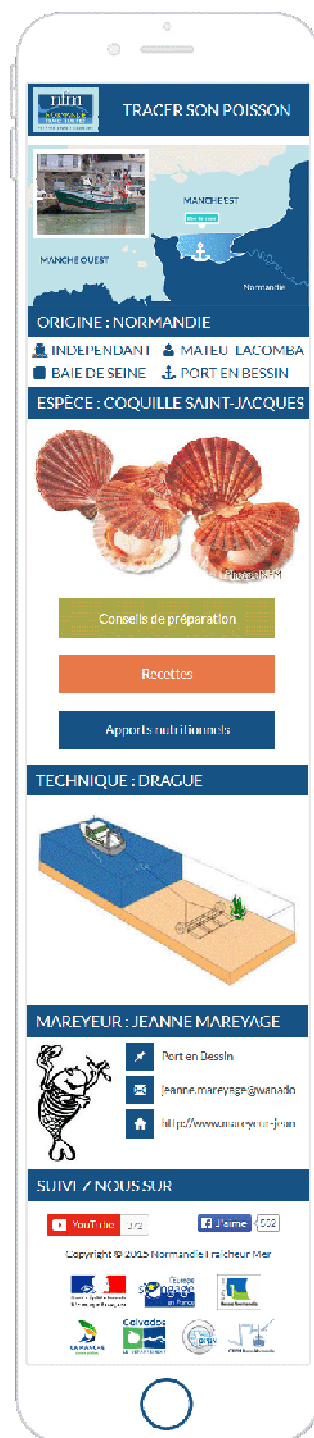
Elle permet ensuite de rebondir sur le contenu du site Internet de NFM : conseils de préparation, recettes, vidéos, photos... des informations plus ludiques pour les consommateurs.

Avec plus de 450 bateaux, 50 espèces, 10 techniques de pêche et 10 mareyeurs intégrés à titre de démonstration, la plateforme permet de

générer plusieurs millions de combinaisons et autant de QR-Codes.

Une solution technique a par ailleurs été définie, afin que les mareyeurs puissent générer par eux-mêmes les QR-Codes, via leur système d'étiquetage, moyennant un paramétrage informatique simple.

L'étape suivante sera de convaincre les acteurs de la filière et de développer l'usage de ce nouvel outil de traçabilité.



⁷ La constitution d'une base de données des 450 navires de pêche de Basse-Normandie a pour cela été nécessaire.

B. 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 l'utilisation de la marque Baie de Granville aux acheteurs en criée de Granville⁸.

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 17 audits réalisés en 2015 ont conduit à un taux de non-conformité en hausse (6,8%). Le niveau d'implication permet toutefois d'assurer une bonne identification des bulots propres en « Baie de Granville ».

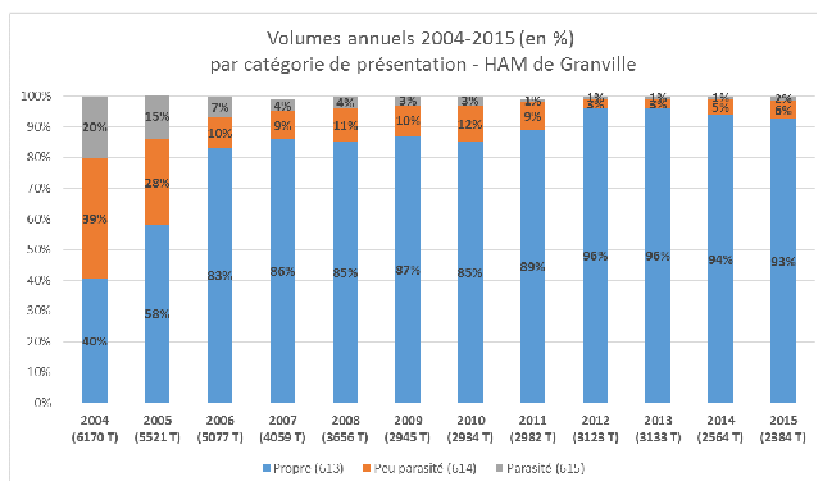
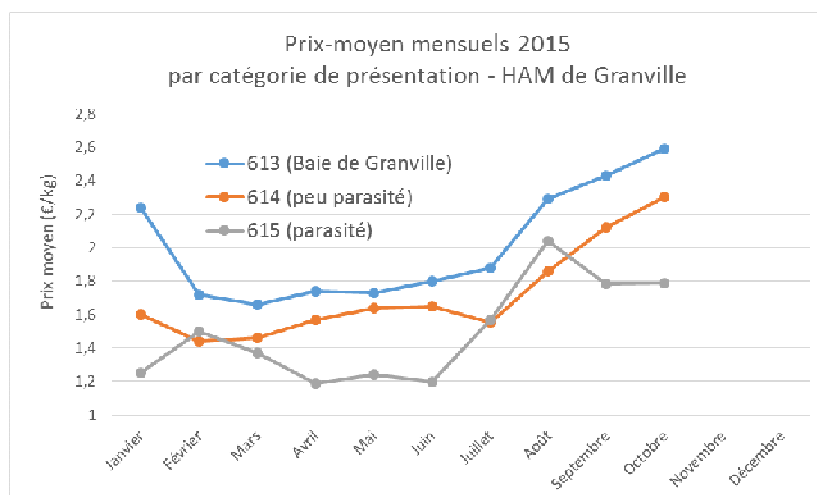
Ils enregistrent une valorisation de +0,29€/kg par rapport aux bulots peu parasités et de +0,52€/kg par rapport aux bulots parasités, sur la période de janvier à octobre 2015⁹.

Les volumes de Bulots de la Baie de Granville en criée ont représenté 2 220 tonnes en 2015 (-9%).

Ils représentent la quasi-totalité des volumes commercialisés en criée de Granville (93% en 2015), là où ils n'étaient que de 40%, en 2004, lorsque la première grille de cotation présentation a été mise en place.

Cela matérialise la forte implication des pêcheurs, qui ont adopté de nouvelles pratiques de pêche pour commercialiser des bulots de plus bel aspect.

Ils sélectionnent aujourd'hui les zones et les périodes de pêche, en fonction de la présence des parasites, et équipent de plus en plus leurs bateaux de matériels de nettoyage pour les éliminer.



⁸ Dans le cadre de l'obtention attendue de l'IGP « Bulot de la Baie de Granville », il conviendrait de faire évoluer la charte d'usage de ce logo, à l'ensemble des bulots qui respecteront le cahier des charges d'IGP.

⁹ La récupération des données de vente n'a pu être réalisée sur la fin 2015, suite au changement du système informatique de vente de la criée de Granville, en novembre.

Coquille et Noix de Saint-Jacques Label Rouge

Saison 2015/2016

Côté production, les tonnages débarqués en criée sont en nette augmentation :

- 65,5 Tonnes débarquées par 13 bateaux pour le cahier des charges coquilles St-Jacques (LA 11-02)
- 100,5 Tonnes débarquées par 14 bateaux pour le nouveau cahier des charges noix de St-Jacques (LA 07-09)

Avec un total de 166 Tonnes potentiellement labélisables en coquille ou en noix, on retrouve le niveau des débarques des 10 dernières années.

Ce retour à des volumes plus conséquents a été favorisé par la mise en œuvre du nouveau cahier des charges pour la noix¹⁰, quoique l'arrêté d'homologation ait été obtenu alors que la campagne de pêche était déjà bien avancée. On peut espérer les voir progresser de manière plus significative encore les saisons prochaines.



Côté mareyage, on peut regretter de voir, pour la 2^{ème} année consécutive, des volumes de noix et coquille Saint-Jacques commercialisés en Label Rouge à destination des clients finaux inférieurs à 20 tonnes.

Seulement 15,1 tonnes l'ont été en coquilles entières. L'insuffisance des volumes débarqués en coquilles labélisables destinées au LA 11-02 explique en partie cette situation, mais pas seulement :

- Un mareyeur, qui n'est plus habilité LR, a capté à lui seul 1/3 des volumes de coquilles labélisables,
- Sur les 3 mareyeurs habilités LR, 2 se sont réellement impliqués, contre 4 l'an passé¹¹.
- Peu de grosses coquilles ont été débarquées cette saison, alors que cette taille est prépondérante sur le marché de la coquille label rouge entière.
- Comme toutes les années de très forte production, le marché de l'Île de France s'est fermé à la coquille label rouge.
- La saison s'est fortement concentrée sur le mois de décembre avec 60 % des volumes labélisables débarqués et il a manqué de coquilles labélisables dans la 2^{ème} partie de la campagne, alors que la demande était encore présente.

Au rayon noix de Saint-Jacques Label Rouge et bien que 3 mareyeurs aient été habilités, aucune noix label rouge n'a été commercialisée cette saison, à défaut sans doute d'avoir pu mobiliser leurs clients en amont de la saison¹².

Les 100 tonnes de coquilles à disposition à cet effet n'ont donc pas permis la relance de cette démarche, pourtant étendue à la surgélation via le nouveau cahier des charges.

Il n'est donc pas étonnant que ces volumes n'aient bénéficié que d'une plus-value très minime en criée : +0,03€/kg.

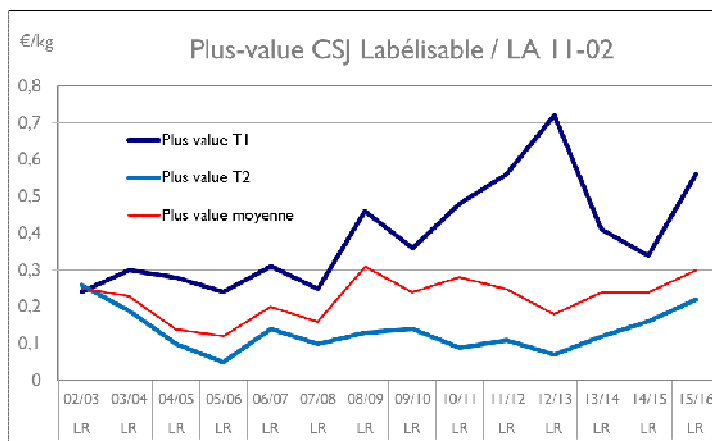
¹⁰ Celui-ci permet désormais à toutes coquilles de moins de 36h conditionnées à plats en bacs d'entrer dans la démarche, à condition que les bateaux informent la criée du délai de pêche. (cf. mise en œuvre de la norme de commercialisation coquille Saint-Jacques en page 10)

¹¹ L'Assiette a déposé le bilan et Port Marée s'est investi dans une démarche plus souple : Pavillon France.

¹² Les habilitations des mareyeurs ont été effectives mi-novembre, soit dans un délai de 15 jours après la parution de l'arrêté d'homologation.

A l'inverse, on peut se satisfaire de la plus-value obtenue pour les coquilles destinées au LA 11-02, qui enregistrent +0,30€/kg en moyenne (+0,56€/kg pour la taille 11 et +0,22€/kg pour la taille 12) et un prix moyen de 4,03 €/kg.

Il s'agit là du niveau de plus-value moyenne le plus élevé atteint, en particulier pour les coquilles de Taille 12, qui montrent un regain d'intérêt depuis 3 saisons.



Plus globalement en cette année de forte production, occasionnant quelques débordements, on pouvait craindre des problèmes de commercialisation. La coquille s'est au contraire très correctement vendue tout au long de la saison. Même si ce n'est bien évidemment pas la seule raison, on peut considérer que le travail et la communication récurrente autour du label rouge et de la coquille Saint-Jacques normande n'y sont pas étrangers.

Moule de Barfleur

Préalable à la décision d'ouverture des gisements, NFM participe depuis 2010 à la prospection organisée par le CRPBN/IFREMER avec la participation des étudiants d'INTECHMER et des élèves du LMA. NFM a ainsi déterminé l'indice de condition des moules issues de l'ensemble des gisements prospectés en mars et de celles issues des prélèvements précédant l'ouverture, en mai.

La campagne de pêche des moules de l'Est-Cotentin a débuté le 08 juin 2015 pour se terminer le 11 septembre 2015 (pour les navires de plus de 10 m), soit 14 semaines de pêche. La période d'identification des Moules de Barfleur NFM a démarré le lendemain de l'ouverture et jusqu'à la fermeture des gisements.

La production 2015, 530 T, est en forte baisse (-56%) par rapport à 2014, en lien avec :

- un déficit de moules sur les gisements,
- le non réengagement de 2 adhérents (3 navires),
- la durée courte de la campagne de pêche.

La campagne 2015 a été marquée dès juillet par l'utilisation de sacs imprimés NFM / Pavillon France pour le conditionnement des moules (sacs de 10 et 15kg).

La qualité a été bonne pour les 4 gisements ouverts (Réville, Ravenoville, St Floxel et Barfleur) :

- des moules de belle taille 55mm (47 à 64mm) et un nombre au kg de 87 moules (51 à 120),
- un indice de condition moyen de 30% (24 à 38%),
- une coquille présentant une usure prononcée (41% - Réville, Ravenoville et St Floxel), le signe de vieilles moules, sauf sur Barfleur blonde (36% - Barfleur) ou avec une,
- une chair plus orangée qu'à l'accoutumée (50% de chair crème),
- une présence d'épibiontes plus importante en fin de saison et une faible présence de crabes.



Les contrôles réalisés à hauteur d'I par bateau et par mois ont conduit à quelques non-conformités observées en début de campagne (sédiment) et en fin de saison (épibiontes).

CRUSTACES

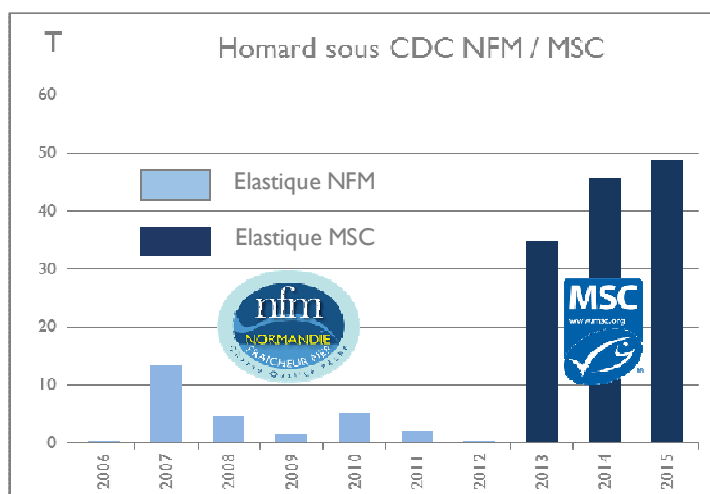
Homard du Cotentin et Jersey MSC

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 du Homard du Cotentin Pêche Durable MSC, via des bracelets élastiques imprimés.

Avec 17 pêcheurs en 2015 (comme en 2014), la démarche rencontre un intérêt toujours marqué des caseyeurs du Cotentin.

La production globale de homards avec élastique MSC a progressé pour atteindre 48,9 tonnes (+7%).

Elle dépasse largement aujourd'hui les volumes précédemment enregistrés sous la seule marque NFM et démontre tout l'intérêt de la construction de la démarche d'identification du homard autour de la certification MSC, pour une meilleure dynamique de valorisation de l'espèce.



L'estimation des volumes est réalisée à partir des quantités de sacs d'élastiques MSC utilisés par les pêcheurs ; soit 181 en 2015.

Un croisement des volumes commercialisés est fait avec les données déclarées, récupérées auprès du CRPM. Aucun dépassement n'a été relevé sur les volumes 2014¹³.

Les ventes en criée permettent de matérialiser une plus-value pour les homards de taille 2 de +0,81 €/kg

et de +0,22 €/kg (+83%) à la Halle à Marée de Granville (5.7 tonnes, 19.99 €/kg).

14 acheteurs se sont approvisionnés en homards MSC au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 48 acheteurs à la halle à marée de Granville en 2015. Manche Marée (adhérent à la démarche MSC) reste le 2^{ème} plus gros acheteur tant à Cherbourg qu'à Granville (le 1^{er} étant Filpromer).

L'année 2015, a été marquée par la découverte sur le marché normand de homards identifiés à l'aide d'élastiques imprimés comportant la mention "MSC JERSEY" en lettres capitales, contrevenant aux règles de traçabilité MSC.

MSC a contribué à ce qu'ils ne soient plus utilisés sur le territoire français, sauf à reposer sur un dispositif d'usage équivalent à celui mis en place en Normandie...



¹³ Le croisement des données de l'année N est réalisé en début d'année N+1, après avoir recensé les sacs restants des pêcheurs et récupéré les données officielles de débarque des bateaux.

POISSONS

Poissons de Ligne de Normandie

Le cahier des charges Poisson de ligne concerne essentiellement le bar et le lieu, ainsi que quelques pièces de divers.

Il a été mis en œuvre en 2015 par 10 ligneurs de la Manche (6) et du Calvados (4).

Bar de Ligne Extra

Dans un contexte de raréfaction de l'espèce, entraînant l'augmentation de la taille commerciale à 42cm, à partir de septembre 2015, la production globale de bars de ligne identifiés est passée de 26.9 tonnes en 2014 à 24 tonnes en 2015 ; soit une baisse de 9%.

On note une nette diminution à Cherbourg (-15% - 19 453.7 kg) compensée pour partie par une hausse à Port-en-Bessin de (+15% - 4 549,5 kg), liée à l'arrivée d'un nouveau ligneur.

Le prix moyen du bar de ligne NFM a progressé à Cherbourg (17.29€/kg contre 16.44€/kg en 2014, soit +4%) ainsi qu'à Port-en-Bessin (19.46€/kg contre 17.96€/kg en 2014, soit +8%)

La plus-value moyenne à Cherbourg¹⁴ a enregistré une baisse de 24% en 2015 (0.46€/kg) par rapport à 2014.

Les suivis qualité ont concerné 23 débarques. Quelques lots ont été mis en conformité avant la vente et une réclamation mareyeur a été enregistrée.

Lieu de Ligne Extra

Avec 16.3 T, la production de lieus de ligne identifiés NFM est quant à elle en hausse de 50%. Elle est décomposée ainsi : 10.9 T à Cherbourg (+35%) et 5.6 T à Port-en-Bessin (+102%).

Le prix moyen est en hausse de +8% à Cherbourg (5.18€/kg contre 4.81€/kg en 2014) et de +11% (6,59€/kg contre 5,93€/kg) à Port en Bessin.

Par contre, la plus-value moyenne est en nette diminution à Cherbourg (-76%) par rapport à l'année précédente (0.08€/kg contre 0.31€/kg en 2014).

Les suivis qualité ont concerné 8 débarques sans qu'aucune non-conformité ne soit relevée, ni qu'aucune réclamation mareyeur ne soit parvenue. Une mise en conformité des lots a été réalisée avant le début de la vente.

Autres poissons de Ligne Extra

Les prises accessoires ont représenté 443 kg. Les principales espèces concernées sont le cabillaud (226 kg), la daurade royale (120 kg), de plus en plus présente, et le turbot (65.3 kg).



¹⁴ La plus-value ne peut être estimée à Port en Bessin, du fait de l'adhésion de l'ensemble des ligneurs.

Poissons Sauvage - Baie de Granville / Ports du Bessin / Ports du Cotentin

La production de poissons Extra pinsés pour les 3 criées bas-normande a enregistré une forte hausse en 2015 : 16,2 T contre 7,1 tonnes en 2014.

Cette dynamique fait suite à la mise en place en 2014 du nouveau partenariat avec France Filière Pêche et de la signature de chartes de qualité tripartites entre NFM, FFP et les criées.

Sont relatés ci-après :

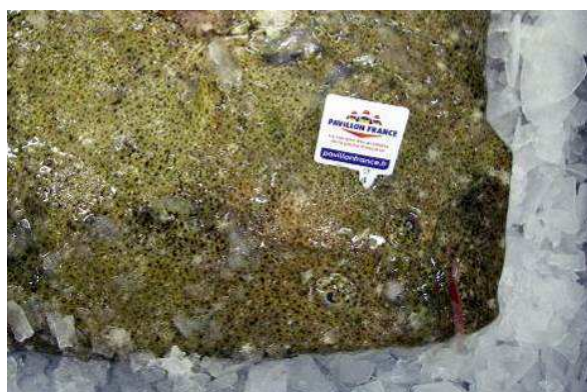
- Les volumes de chacune des criées :
 - o Port en Bessin : 8,5 T (+622%),
 - o Granville : 4,4 T (+30%),
 - o Cherbourg : 3,7 T (+76%).
- Les volumes de chacune des espèces :
 - o Turbot : 3,6 T (+306%),
 - o Dorade grise : 3,4 T (+9%),
 - o Bar : 3,2 T (+17%),
 - o Cabillaud : 3,0 T (+1984%),
 - o Barbue : 1,5 T (+1604%),
 - o Lieu jaune : 1,4 T (+10981%),
 - o Sole : 0,4T (+882%),
 - o Saint-Pierre : 0,1T (+709%).
- Les plus-values¹⁵ enregistrées :
 - o Dorade grise : +0,73€/Kg (GR),
 - o Dorade grise : +0,59€/kg (PB),
 - o Cabillaud : +0,52€/Kg (PB),
 - o Turbot : +0,47€/Kg (PB),
 - o Lieu jaune : +0,44€/Kg (GR),

Les plus-values sont toutes positives et significatives, la palme allant à la dorade grise, espèce qui bénéficie du meilleur taux de valorisation, au regard de son prix de vente. La progression de la plus-value est continue pour cette espèce depuis 3 ans sur Granville :

- +0,33 €/kg en 2013,
- +0,51€/kg en 2014,
- +0,73€/kg en 2015 !

Les contrôles effectués montrent une assez bonne maîtrise de l'étiquetage des poissons de qualité Extra par les criées :

- Port en Bessin : 1 non-conformité / 149 lots contrôlés / 1456 lots identifiés
- Granville : 7 non-conformités / 126 lots contrôlés / 553 lots identifiés
- Cherbourg : 7 non-conformités / 75 lots contrôlés / 491 lots identifiés



¹⁵ Dans un souci de fiabilité des résultats, les plus-values indiquées tiennent compte des espèces :

- pour lesquelles au moins 1T a été identifiée dans la criée mentionnée,
- pour lesquelles au moins 15% des volumes identifiés ont pu faire l'objet d'une comparaison de prix.

Maquereau de « Trouville »

L'année 2015 a vu le lancement de la démarche d'identification du Maquereau de Trouville, via :

- la création du Comité Exécutif maquereau de NFM,
- l'adoption du cahier des charges,
- l'engagement de 2 mareyeurs et de quelques pêcheurs.

Les principaux éléments retenus au cahier des charges sont précisés ci-après :

- Pêche au chalut pélagique, en Baie de Seine (limite de Barfleur à Antifer)
- 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.



Afin de bien lancer et bien enraciner la démarche, il a été décidé de limiter, dans un premier temps, les ports de débarques du Maquereau de Trouville, à Trouville et Honfleur et de capitaliser ainsi sur la notoriété de Trouville déjà acquise en terme de qualité du maquereau.

Pour sa première année de mise en œuvre, le cahier des charges a concerné 130 T commercialisées par 1 mareyeur (Quesnay Marée), plutôt satisfait des retours de ses clients.

TOUS PRODUITS DE LA PECHE

Marque nationale : Pavillon France

En partenariat avec l'association France Filière Pêche, NFM réalise un contrôle interne de la marque PF, pour ses mareyeurs adhérents, également utilisateurs de la marque collective nationale Pavillon France (PF).

Suivant le plan de contrôle défini avec FFP, 2 des 6 mareyeurs, à la fois NFM et PF, sont à auditer chaque année par NFM ; NFM étant supervisé par ailleurs par l'organisme certificateur chargé du contrôle de l'ensemble des mareyeurs et points de vente.

Des interférences entre le contrôle interne NFM et le contrôle externe de l'OC des mareyeurs ont conduit à annuler un des contrôles prévus en 2015 par NFM.

Une meilleure coordination est à mettre en place entre NFM, FFP et l'OC pour éviter le double-contrôle d'opérateurs. Une révision du % de mareyeur à auditer globalement entre NFM et l'OC est aussi à envisager, de sorte d'éviter un sur-contrôle des opérateurs NFM.



Vous allez vous étonner!



C. Valorisation des sous-produits coquilliers : Etude ValCoqAgri

Le travail d'étude ValCoqAgri a pris fin en 2015 et a abouti à :

- La signature d'une charte d'usage des sous-produits coquilliers en amendement calcique agricole et sa validation par les partenaires du projet (CA 14, CA 50, Sileban, CRC et NFM) et par le préfet de Basse-Normandie, après avis des services administratifs des collectivités (CD 14, CD 50, CRBN) et de l'Etat (ARS, DREAL, DDPP...),
- La définition de schémas et de préconisations organisationnels pour chacun des 10 secteurs géographiques de production des sous-produits coquilliers, issus de la conchyliculture et de la pêche.
- L'élaboration d'une fiche technique à destination des agriculteurs, rassemblant les préconisations d'usage des sous-produits coquilliers, en cultures légumières ou céréalières : dosage, fréquence, période d'incorporation et mode d'épandage.



La charte définit les conditions pratiques de traitement et d'usage des sous-produits coquilliers par les 3 filières professionnelles (pêche, conchylicole et agricole), dans le respect des enjeux environnementaux ; et en particulier :

- L'utilisation de sous-produits coquilliers broyés, dans un calibre inférieur à 8 cm, et inertes (sans présence de chair),
- Le stockage, sans amoncellements excessifs, en volume et en durée, sur des sites de stockage appropriés et en champs, éloignés des habitations, des voies publiques et des points liés à l'eau (fossés, berges, puits, forages, etc...),
- Des transports, courts et rapides, hors dimanche et jours fériés, après évacuation des écoulements éventuels, pour éviter ceux-ci lors du transport sur les routes empruntées.

La charte préconise la fourniture gratuite des sous-produits coquilliers, ce qui ne pose pas de difficulté particulière dès lors que les coquillages n'ont pas nécessité d'être broyés (cas des huîtres de calibre < 8cm).

Au niveau de la filière conchylicole, un schéma organisationnel type relativement simple a donc pu être défini, pour l'ensemble des sites. Il repose sur la mise en place sur les bases conchylicoles, de plateformes collectives destinées au dépôt des coquilles d'huîtres, ensuite récupérées par les agriculteurs. Des schémas équivalents déjà en place, à Grandcamp, Saint-Vaast, Gouville sur Mer et Blainville sur Mer ont été identifiés ; les sous-produits étant pour le moment pris en charge à des fins de remblai de chemins ou terrains.

Les retours d'expérience y ont permis d'émettre des préconisations relatives aux modalités de gestion de la plateforme : une maîtrise de l'accès à la plateforme, en entrée et en sortie, pour assurer la qualité des dépôts et l'engagement d'agriculteurs partenaires. Ces conditions ont fait l'objet de préconisations recensées dans une fiche de synthèse : « Zone de dépôt des sous-produits coquilliers », utile pour conforter les démarches existantes et pour l'émergence de nouveaux sites.

Au niveau de la filière de transformation des produits de la pêche, les coquilles de Saint-Jacques, qui représentent l'essentiel des volumes, nécessitent impérativement un broyage du fait d'un calibre >8 cm. Ceci sous-entend un investissement dans un outil de broyage, de manière individuelle ou collective.



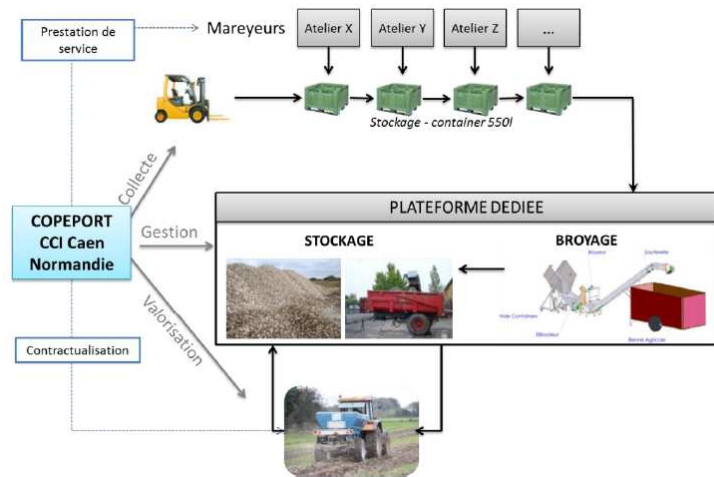
Les 3 sites générateurs de sous-produits coquilliers issus de la pêche présentent chacun un contexte bien spécifique.

Les volumes de coquilles générés sur la zone de Bréville sur mer se limitent essentiellement à l'activité de Granvilmer. La possibilité pour Granvilmer d'intégrer la démarche VALCOQAGRI doit s'inscrire dans un projet d'investissement au niveau de l'entreprise, projet mené en interne. Des échanges ont été engagés par Granvilmer et des agriculteurs ce qui a permis de mettre en place un premier partenariat.

Le secteur de Tourlaville est dans un contexte non favorable à la mise en place d'un schéma local collectif : volumes faibles, dispersion des entreprises de mareyage, éloignement géographique des agriculteurs. De fait, une hypothèse a été émise quant aux possibilités de rapatriement des coquilles sur le site de Port en Bessin via des flux logistiques existants.

A Port en Bessin, où les volumes disponibles sont plus importants et les entreprises rassemblées géographiquement, l'hypothèse du portage d'une activité de collecte, broyage et stockage collectif par le binôme Copéport / CCI Caen Normandie a été jugée la plus pertinente. Elle induit cependant des coûts d'investissement et de fonctionnement.

L'investissement dans un outil de broyage performant générant un produit qualitatif de faible granulométrie doit pouvoir justifier une valorisation auprès des agriculteurs. Les mareyeurs devraient aussi pouvoir contribuer à la prise en charge des coûts.



AVANTAGES:	INCONVENIENTS:
<ul style="list-style-type: none"> Certains mareyeurs ont déjà des coûts dans la gestion des coquilles Présence de Copéport / CCI Caen Normandie Projet de développement d'une nouvelle zone dédiée aux activités maritimes Proximité géographique des mareyeurs 	<ul style="list-style-type: none"> Absence de démarche de gestion collective Certains professionnels n'ont pas de contraintes de gestion à l'heure actuelle (0 coût)

Ces participations doivent cependant répondre à des seuils d'acceptabilité tenant compte du contexte de ces filières : contraintes de gestion actuelle des coquilles par les mareyeurs et coût associés ; caractéristiques agronomiques du broyat de coquilles et coûts actuels d'amendement pour les agriculteurs. L'objectif principal étant de limiter au maximum ces coûts, l'augmentation des volumes à traiter, l'appui des collectivités, l'affinage des coûts de fonctionnement et le travail sur les seuils d'acceptabilité sont des préconisations de travail pour rendre effectif ce schéma à partir des analyses financières réalisées.

Bien que non pertinente dans leur intervention exclusive selon les données financières obtenues lors de l'étude, les Entreprises de Travaux Agricoles (ETA) devraient être associées à cette organisation pour les phases avales de transport, épandage et commercialisation aux agriculteurs.

Pour chacun des sites générateurs de sous-produits coquilliers (3 en pêche et 7 en conchyliculture), ont ainsi été élaborées des Fiches Zones détaillant l'ensemble des préconisations et recensant l'ensemble des intervenants : producteurs et agriculteurs ayant manifesté leur intérêt.



Le rapport d'étude Valcoqagri, la charte, les différentes fiches techniques et les fiches zones élaborées ont fait l'objet d'une diffusion aux entreprises concernées, permettant une mise en relation directe des opérateurs pour qu'ils puissent faire avancer localement l'usage des sous-produits coquilliers en amendement calcique.

En conchyliculture, des démarches ont été engagées sur des secteurs sur lesquels aucune gestion n'existait : Création d'une zone de dépôt sur la base de Pirou ; Mise à disposition de la déchetterie pour le stockage des coquilles sur la base d'Asnelles ; Volonté exprimée des ostréiculteurs d'améliorer leurs pratiques ; Rapprochement et engagement de réflexions avec des agriculteurs...

En pêche, des initiatives privées ont été initiées par des entreprises de la Manche, conduisant à l'investissement dans des broyeurs et la prise de contacts directs avec des agriculteurs.

L'émergence du projet de plateforme de collecte et de broyage collectif envisagé sur Port en Bessin a rencontré plusieurs écueils, qu'il reste à lever :

- L'indisponibilité actuelle d'une plateforme, mais celle-ci pourrait voir le jour dans le cadre d'un projet de création d'une nouvelle zone d'activité maritime, porté par la CCI,
- L'incertitude des modalités de financements FEAMP, mais ceux-ci devraient confirmer des possibilités de financement à hauteur minimale de 50%¹⁶ de l'investissement en matériel de broyage, équipements de collecte (conteneur) et de manutention (chargeur, élévateur, tête rotative pour chariot), estimé à 45 000€,
- La nécessité de collecter et de traiter un volume minimum de 900T pour rentabiliser les coûts de fonctionnement annuels, dans l'hypothèse d'une prise en charge acceptable de 15€/T pour les mareyeurs et de 7€/T pour les agriculteurs ou ETA,
- L'importance et la prépondérance des charges de fonctionnement, évaluées avec Copéport, dans le coût de revient à la tonne.

Le développement de la démarche se heurte par ailleurs à une remise en cause de la charte ValCoqAgri, émanant de l'Union Nationale des Industries de la Fertilisation Agricole (UNIFA), qui cherche probablement à réserver cette source d'approvisionnement potentiel pour ses adhérents.

L'UNIFA a ainsi transmis, le 29 juillet 2015, un recommandé à l'ensemble des partenaires de la Charte ainsi qu'au Préfet de Basse-Normandie, adressé en copie aux DDPP de la Manche et du Calvados et à la DGCCRF. Celui-ci rappelle les exigences de la réglementation en vigueur pour la mise en marché de matières fertilisantes et supports de culture ; à savoir avoir obtenu, soit une autorisation de marché, soit une autorisation préalable.

Mise à contribution par le Préfet et après sollicitation de la DGAL, la DRAAF a d'ores et déjà permis de sécuriser la charte pour les sous-produits coquilliers d'élevage ostréicole.

Ceux-ci peuvent être dispensés des obligations précédemment citées, au regard de l'alinéa 6 de l'article L.255-5 du Code Rural, qui prévoit une dispense pour : « ... les supports de culture d'origine naturelle, livrés en l'état ..., obtenus à partir de matières naturelles sans traitement chimique et constituant des sous-produits d'une exploitation agricole ..., lorsqu'ils sont cédés directement, à titre gracieux ou onéreux, par l'exploitant ou le responsable de l'établissement. »

Pourtant de nature similaire (coquille calcaire), cette dispense ne peut pour autant s'étendre aux sous-produits coquilliers issus d'activités non agricoles (pêche maritime), non remis directement (intermédiaire mareyeur / décorticage) et non livrés en l'état (broyage requis).

Il convient donc de trouver les moyens de sécuriser la charte pour les coquillages de pêche, ou d'obtenir les autorisations de marché requises pour les entreprises qui s'engageraient dans la commercialisation de broyats de coquilles, pour l'amendement des sols.

¹⁶ Voire de 100%, si le caractère collectif de l'opération est accepté, ce qui permettrait d'alléger les coûts de prise en charge des mareyeurs et agriculteurs.

III. DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE

A. 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 le plus reconnu internationalement : l'écolabel « Pêche Durable » du Marine Stewardship Council (MSC).

Pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey

La pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey a obtenu sa certification en juin 2011, pour 5 ans ; soit jusque juin 2016.

Afin de pouvoir conserver la certification à l'issue de la période, il était nécessaire de lancer une re-certification en 2015.

La reconduite de la certification a donc été entreprise par le CRPM-BN, après approbation des professionnels, qui ont :

- Estimé un impact bénéfique de la démarche d'un point de vue médiatique,
- Nécessaire d'inscrire la démarche dans la durée, afin de confirmer l'intérêt commercial naissant, depuis la mise en place par NFM des élastiques d'identification MSC (à partir de juin 2013).



NFM a assisté le CRPM dans les échanges entrepris avec les pêcheurs, MSC et l'organisme certificateur MEC, pour le renouvellement de cette certification, pour lequel Jersey a accepté de poursuivre son partenariat avec le CRPM-BN.

Conformément aux objectifs, celui-ci devrait être obtenu dans le délai imparti pour qu'il n'y ait pas de rupture de certification et donc de commercialisation des homards MSC.

Pêcherie de Bulot de la Baie de Granville

La pêcherie de bulot est officiellement entrée en certification en juin 2014.

Emis en décembre 2014, le rapport d'évaluation préliminaire relevait 4 conditions, permettant d'entrevoir un aboutissement favorable. Il a conduit à la définition d'un plan d'action, élaboré par le CRPM-BN avec l'appui de NFM, et adressé à MEC en mars 2015.

De mars à mai 2015, le rapport a fait l'objet d'une revue des pairs et d'une procédure de consultation qui a conduit à la réception d'observations, de la part de Jersey et de MSC :

- Les remarques de Jersey portent sur une appréciation défavorable de l'état du stock.
- Les remarques de MSC font suite à un audit de l'organisme certificateur MEC par l'ASI qui a relevé un problème entre l'unité de certification et l'unité d'évaluation.

En l'état des observations l'élaboration du rapport final serait moins favorable à un aboutissement positif, ce qui a conduit l'OC à retardé son élaboration, dans l'attente de l'apport de compléments de la part du CRPM de Basse-Normandie.

Pour améliorer les chances de succès, ont été entrevus début 2016, de :

- Ramener l'échelle d'évaluation, à l'entité de la Baie de Granville et d'en définir le taux d'exploitation,
- Confirmer la reconstitution du stock, via le traitement des données 2015 de suivi du SMEL, non disponibles précédemment et qui montrent une augmentation des prises par casier,
- Mobiliser l'Ifremer, pour la création d'un indice d'abondance standardisé, en utilisant 2009 comme année de référence,
- Définir des points de référence (2009) et des mesures de gestion associée,
- Emettre des critiques sur le protocole d'échantillonnage de Jersey, qui s'avère limité à très peu de données dans l'espace et dans le temps et ne reflète pas la situation de l'ensemble de la Baie de Granville.

B. Ecolabel Français

FranceAgriMer a officiellement lancé l'écolabel public français, à l'occasion du SIA 2015, suite à des travaux entrepris depuis l'inscription du projet d'écolabel dans la loi grenelle II :

- 2009-2011 : 1^{ère} phase rédactionnelle du référentiel,
- 2011-2013 : Création de la Commission de l'écolabel des produits de la pêche maritime et 2nde phase rédactionnelle du référentiel,
- 2013-2014 : Phase de consultation publique et d'homologation du référentiel,
- 2014-2015 : Création du logo et lancement de la démarche.



Etude d'opportunité de l'écolabel français - Travaux inscrits dans le PPC de l'OPBN

Dans le cadre d'un appel d'offre relatif à son projet de PPC 2015, l'OPBN a mandaté NFM, pour étudier l'opportunité de ce nouvel écolabel public, comparativement à l'écolabel MSC et au regard des pêcheries régionales susceptibles d'entrer dans la démarche.

En préalable à la réalisation du diagnostic, une rencontre a été réalisée en début d'année 2015 avec FranceAgriMer, afin de recueillir les informations et éléments utiles :

- A la bonne compréhension du référentiel et des procédures d'instruction,
- A l'estimation des coûts directs et indirects nécessaires à la conduite de la certification,
- A l'évaluation des moyens de communication mis en œuvre pour la promotion de cet écolabel.

Les principaux constats de cette étude sont repris ci-après.

L'écolabel français repose sur un référentiel bâti sur 4 thématiques :

- Ecosystème : 4 Principes - 12 critères et sous critères dont un bonus,
- Environnement : 2 Principes - 13 critères et sous critères dont 4 bonus,
- Social : 3 Principes - 13 critères et sous critères dont 3 bonus,
- Qualité : 3 Principes - 6 critères et sous critères, pas de bonus.

Les critères ou sous-critères sont jugés de manière binaire, conformes ou non conformes et nécessitent un plan d'action pour les 5 années qui suivent la certification.

La thématique I (Ecosystème) concerne la partie production de la pêcherie, définie par l'espèce, l'engin de pêche et la zone géographique. Elle intègre à elle seule l'ensemble des 3 principes de l'écolabel MSC : Etat du stock, impact environnemental de l'engin de pêche et gestion de la pêcherie. Elle est la plus contraignante puisqu'aucune non-conformité n'est acceptée pour cette thématique, alors qu'il peut y avoir :

- Jusqu'à 10 non-conformités pour la totalité des 3 autres thématiques, sur 25 critères (hors bonus),
- Jusqu'à 50 % de non conformités, pour chacun des principes de ces 3 autres thématiques¹⁷.

Les autres thématiques (environnement, social et qualité) concernent les navires de la pêcherie. Elles apparaissent comme secondaires et pourraient être qualifiées de thématiques d'« affichage », puisqu'elles sont en apparence relativement faciles d'accès et peu contraignantes. C'est sans compter sur l'importance du dispositif à mettre en œuvre pour pouvoir apporter les preuves nécessaires à leur respect, par l'ensemble des bateaux de la

¹⁷ En comparaison, l'écolabel MSC prévoit une échelle de notation de 0 à 100. Les notes inférieures à 60 sont éliminatoires. Les notes comprises entre 60 et 80 peuvent donner lieu à une certification, à condition que la moyenne des notes de chaque principe soit supérieure à 80, et qu'un plan d'action soit défini pour une amélioration dans les 5 années qui suivent la certification.

pêcherie engagée dans la certification. Celui-ci nécessite l'élaboration d'un plan de contrôle et d'un recueil des documents preuve pour l'ensemble des bateaux, afin de :

- Environnement : assurer que la flottille met en œuvre des démarches pour récupérer ses déchets à terre, réduire sa consommation énergétique...
- Social : assurer que la flottille met en place des bonnes conditions de travail et de sécurité pour les équipages à bord, met en place des formations (qualité, sécurité, hygiène, durabilité, conduite addictive)...
- Qualité : assurer que la flottille adopte des pratiques suffisantes à la préservation de la qualité des produits et à une bonne valorisation.

Ces démarches s'apparentent fortement à celles qu'il est nécessaire de conduire dans le cadre de la démarche de certification « Pêcheur responsable », au détail près qu'il s'agit là d'une démarche individuelle¹⁸ et qu'il y a lieu pour l'écolabel « Pêche Durable » de l'appliquer à l'ensemble des bateaux de la flottille qui prétend à la certification...

Au-delà de cet important travail de suivi des bateaux de la pêcherie, la procédure de certification nécessite des prérequis au nombre de six, qu'il convient d'être en mesure de prouver avant même de s'y engager. Deux d'entre eux sont très contraignants :

- Le taux d'exploitation du stock ciblé doit correspondre au rendement maximum durable (RMD)¹⁹,
- L'activité de pêche ne met pas en péril les populations des espèces marines affectées autres que le stock ciblé²⁰,

Ils nécessitent d'apporter les preuves de la durabilité de la pêcherie en amont de la démarche²¹, ce qui n'est possible que pour des pêcheries qui font déjà l'objet d'un suivi scientifique, sauf à déployer les efforts requis.

La procédure de certification fait intervenir un organisme certificateur (OC), mais son rôle se limite finalement à vérifier les informations rendues disponibles. Il est pour autant crucial dans le dispositif, puisqu'il attribue seul l'écolabel. Le niveau de compétence des OC apparaît donc crucial, mais à ce stade, la procédure d'accréditation des OC n'est aujourd'hui pas connue (en cours d'élaboration depuis 2015) et aucun OC n'est encore accrédité.

Enfin, la procédure ne prévoit aucune phase d'information ou d'objection publique²², ce qui peut être avantageux pour les demandeurs souhaitant être discrets dans leur démarche, mais ce qui peut aussi être très largement critiquable pour les détracteurs.

Au final, l'écolabel public français, s'adresse sur le fond aux mêmes pêcheries potentielles que celles déjà identifiées en 2008 par NFM lors du pré audit MSC des pêcheries bas-normande ; c'est à dire, d'abord des pêcheries mono spécifiques, pour lesquelles un suivi scientifique et un bon état de stock peuvent être mis en évidence, à la condition supplémentaire, par rapport à MSC, que le taux d'exploitation du stock soit au RMD.

Paradoxalement à son niveau d'exigence et sa complexité (liée à l'ajout de considérations sociales, qualitatives et environnementales), l'écolabel public français souffre d'un état d'inachèvement (procédure d'accréditation des OC, transparence) et d'une absence de promotion, qui sont des freins supplémentaires à sa mise en œuvre et à sa crédibilité.

¹⁸ Pilotée aussi par FranceAgriMer, la démarche « Pêcheur Responsable » concerne aujourd'hui essentiellement des navires ou armements de pêche industrielle, suffisamment structurés pour être en capacité de fournir les nombreux éléments preuves nécessaires et pour lesquels Armor Glaz assure un accompagnement important.

¹⁹ Plus souple, l'écolabel MSC permet la certification de pêcheries en cours de restauration.

²⁰ Même si cela n'exclut pas d'emblée les pêcheries multi-spécifiques, il sera plus facile de retenir une pêcherie mono-spécifique pour une éventuelle certification, comme c'est le cas pour l'écolabel MSC.

²¹ Il est toutefois prévu, à défaut, que la Commission de l'écolabel des produits de la pêche maritime puisse mandater un travail d'expertise, pour vérifier le premier prérequis.

²² NB : Les signes officiels de qualité français font l'objet d'une Procédure Nationale d'Opposition.

IV. 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 et des métiers.



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 et du Métier de Pêcheur

Guide Consommateur

Un nouveau guide consommateur a été édité pour un usage sur les salons et manifestations, avec un contenu étoffé :

- Données de production,
- Nouvelle réglementation traçabilité et descriptif des techniques de pêche,
- Descriptif des principales espèces et sources de confusion,
- Les principaux critères de fraîcheur,
- La saisonnalité et les tailles/poids mini,
- Les durées et méthodes de conservation,
- Les bienfaits et recommandations nutritionnels.



Insertions publicitaires presse

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

- Annuaire Panorama Produits de la Mer
- Calendrier des Poissonniers SCAPP
- Guide Restaurants du Calvados
- Magazine Produits de la Mer Mars
- Revue du Lycée Maritime



Journal professionnel NFM : le Journal de Bord

Le journal professionnel du groupement NFM a fait l'objet de **2 parutions en 2015** : en mars et en novembre (numéro étoffé, pour compenser l'absence en juin).

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 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...).



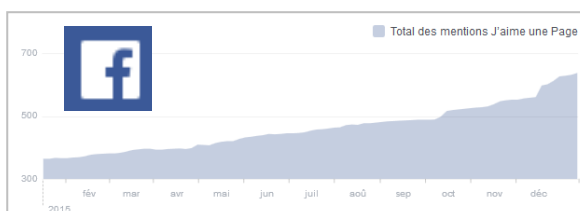
Site Youtube NFM - Vidéos sur les pêcheries régionales

Les vidéos NFM sur les métiers de la pêche, et autres reportages télévisés consacrés aux produits de la pêche normande de la chaîne Youtube de NFM, ont totalisé 234 177 vues ; soit une hausse de +11%.



Page Facebook NFM

Les actualités NFM et actualités relatives au monde de la pêche régionale relayées sur la page Facebook NFM totalisent 127 448 contacts et 634 J'aime en 2015, soit une progression de 159% et 75% respectivement.



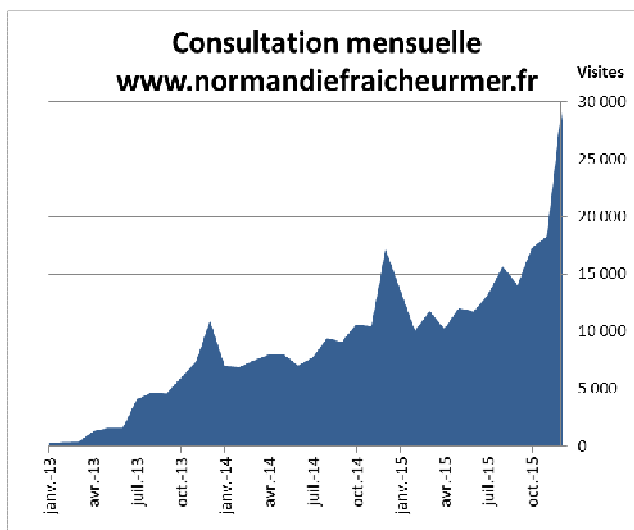
Site Internet NFM

En ligne depuis juin 2013, le nouveau site Internet www.normandiefraicheurmer.fr enregistre une évolution très positive de sa consultation (+160%).

Pour l'année 2015, le nombre de visites atteint 173 815 et le nombre de pages vues, 780 674.

Le contenu du site Internet a fait l'objet d'un enrichissement, afin d'y intégrer :

- des nouvelles recettes,
- de nouveaux conseils de préparation,
- des articles d'information : règles de traçabilité
- de nouveaux documents téléchargeables : guide conso, expo, fiche recettes...



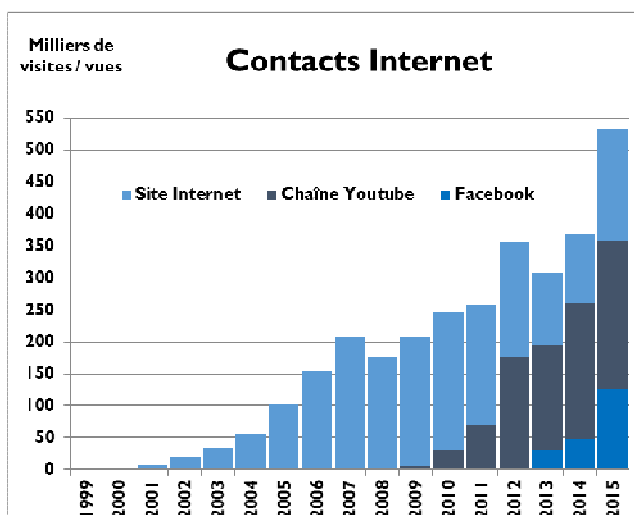
Enfin, le site Internet a bénéficié en 2015 d'une version responsive design permettant une meilleure ergonomie de lecture sur les nouveaux écrans de lecture : tablettes tactiles et smartphones.

Visibilité globale Internet

Pour la première fois, le nombre de contacts enregistrés sur Internet et les réseaux sociaux dépasse le demi-million en 2015.

Avec 532 000 contacts, il est en hausse de 40%.

L'importance croissante des modules sociaux, Facebook et surtout Youtube, ressort à nouveau de l'ensemble de ces statistiques de consultation.



Newsletter NFM

Pour relater les principales actions de communication réalisées et les meilleures retombées médiatiques obtenues, NFM a diffusé 6 newsletters tout au long de l'année 2015.

Celles-ci sont destinées aux professionnels de la filière pêche normande et aux contacts presse régionale.



Bar de Ligne de Normandie
Chaque jour d'une fin annoncée ?
25% de pertes de chiffres d'affaires depuis 2009, auxquelles il faut ajouter 15 à 20% liés au passage, en septembre 2015, de la taille maximale de 30 à 42cm. Les effets de la baisse du stock de bar en Manche se font sentir depuis plusieurs années déjà pour les pêcheurs de Normandie...
La situation promet d'être dramatique si la Commission Européenne met en œuvre sa nouvelle proposition de gestion du Bar de Ligne (ouverture de janvier à juin 2016). Elle consisterait à pécher 10% de pertes supplémentaires, alors que ces pêcheurs dépendent à 80% de cette espèce et que leurs bateaux ne sont pas adaptés pour la pratiquer d'un autre métier...
Autant dire que cela signifierait leur survie d'ici !
CF Communiqué de Presse en pièce jointe



Covallier de la Mer de Seine
Ouverture de la baie de Seine
4h de pêche de lundi au jeudi cette semaine, puis une heure de plus par semaine jusqu'aux fêtes de fin d'année. Ce sont les dispositifs principaux retenus pour gérer l'ouverture de la coquille de lundi dans le giron de la Baie de Seine, qui représente à lui seul près de 50% des captures normandes.
Les sondages de l'Insee annoncent une forte abondance cette année (et aussi pour l'année prochaine) et pour ne rien gâcher à notre plaisir, les coquilles sont particulièrement belles : les rendements en moules sont très élevés.
Alors savourez-les !
CF Communiqué de Presse en pièce jointe



NOUVEAU PRODUIT STAR NFM !
Le Maquereau de Trouville entre dans la catégorie des produits fermement délimités par Normandie Fraicheur Mer !
Derrière son slogan accrocheur "30 cm de fraîcheur !" se cache une véritable promesse de qualité : un poisson ferme, bien rigide, aux couleurs irisées et au ventre bien blanc !
La démarche a fait l'objet d'un accueil chaleureux lors de la Fête de la Mer et du Maquereau de Trouville, le 01 et 02 août.
Cliquez sur le vignette pour accéder à une info plus détaillée



Les nouveaux sacs de Moules de Barleur NFM !
Ces sacs ont fait leur apparition il y a maintenant un mois. Un plus pour bien identifier les Moules de Barleur NFM sur les étals des poissonniers.
Ils ont été très en vue lors de la fête de la Moule de Barleur du 19 juillet !
Cliquez sur le vignette pour plus d'infos sur la Moule de Barleur.



Animations, Manifestations et Salons

Salon International de l'Agriculture – Stand Normandie

Paris – Parc des Expositions – Hall 3

NFM a fourni 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.

Une animation du piano des chefs a aussi été assurée, lors des 2 journées consacrées aux produits de la pêche : une journée coquillage (mercredi) et une journée poisson (jeudi).

Le SIA a ainsi permis de mettre l'accent sur des espèces importantes de la région : coquille Saint-Jacques, bulot, tcaud, grondin rouge et dorade.

Salon International de l'Agriculture – Stand Pavillon France

Paris – Parc des Expositions – Hall 4

NFM a animé en partenariat avec le CRPM de Haute-Normandie, l'espace régional du stand Pavillon France, lors de la journée consacrée à la Normandie (mercredi).



Un étal de produits de la pêche y était installé et des dégustations produits se sont échelonnées toute la journée. Les visiteurs ont également pu repartir avec les fiches recettes et le nouveau guide-conso de NFM.

Manifestations Maritimes Régionales

NFM s'est investi avec l'animation d'un espace dédié sur un nombre de manifestations régionales plus important que précédemment, réparties sur l'ensemble du littoral de Basse-Normandie :



Toute la Mer sur un Plateau
Granville



Le Goût du Large
Port en Bessin



Rencontres de la Mer
Cherbourg



Fête du Maquereau
Trouville



Fête du Bulot
Pirou



Fête de la Moule
Barfleur

A Granville l'espace était intégré pour la troisième année à un espace collectif, rassemblant NFM, le CRPM, le SMEL, le CRC, le LMA Cherbourg et Intechmer et le stand animé par NFM en partenariat avec le SMEL et le CRPM, a été consacré aux travaux conduits sur le bulot. Une mise à jour de l'Expo Bulot a été réalisée pour l'occasion :

Les panneaux d'expo réalisés en 2013 sur la coquille Saint-Jacques ont fait l'objet d'une expo scénarisée dans la salle des fêtes de Port en Bessin.

Sur chacune des manifestations, NFM a participé à la théâtralisation des murs des criées et des différents espaces de démonstration (étals et ateliers de cuisine) et de nombreuses fiches recettes NFM ont été une nouvelle fois distribuées.



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

Autres manifestations ou animations / partenariat fournitures de produits

Partenariat PLV	Partenariats produits / financiers
<ul style="list-style-type: none"> - Défi des ports de pêche / équipages - Fête de la coquille d'Ouistreham - Fête de la coquille de Villers sur Mer - Fête de la coquille de Grandcamp-Maisy 	<ul style="list-style-type: none"> - Festival Toute la Mer sur un Plateau - Fête du Terroir et de la Mer : Bulot - Festival des Voiles de Travail du Pays Granvillais - Journée Gourmande Place St-Sauveur de Caen

Diffusion en poissonnerie de Fiches Recettes

En 2015, 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.

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

Février	Avril
Bulot	Sole
Grondin	Seiche
Jun	Août
Homard	Raie
Turbot	Cabillaud
Octobre	Décembre
Coquille	Coquille
Praire	Plie

Les envois de fiches recette ont été accompagnés d'un courrier décrivant l'importance de l'espèce pour la région et d'affichettes, mettant en avant les recettes du moment.

Enfin, pour assurer cette diffusion, une série de 12 nouvelles fiches recettes a été éditée :





Partenariat France Bleu Basse-Normandie / Emissions Grain de Sel

10 émissions radio de 30 minutes ont à nouveau été réalisées tout au long de l'année, les premiers jeudi du mois, au cours de l'émission Grain de sel, animée par Julia DUARTE et le chef et conseiller culinaire Michel BRUNEAU, ex étoilé Michelin :



On cuisine ensemble : Grain de Sel

Jeudi 11 février à 10h

Le Poisson du Mois !

le Grondin Rouge

avec

nfm
NORMANDIE
FRAICHEUR MER
Pour une pêche responsable

Julia Duarte
102.6

Michel Bruneau

Liste des espèces concernées :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
Tourteau	Congre	Lieu	Praire	Sole
Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Maquereau	Raie	Praire	Coquille	Bar

Campagne publicitaire radio / France Inter

Dans un contexte de forte augmentation des captures de pêche de coquille Saint-Jacques, NFM a établi un partenariat de l'émission culinaire « On va déguster » de Régis GAUDRY, le dimanche sur France Inter de 11 à 12h, suivie par 1 million d'auditeurs, constituant le cœur de cible pour la commercialisation des coquilles : CSP+, 50 ans et +.



Le spot « On va déguster, avec les coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge. Plus d'infos sur Normandie Fraicheur Mer point F R » a été diffusé en début et fin d'émission, les 5 week-ends de novembre ; en amont de l'ouverture de la campagne de pêche en Baie de Seine.

C. Relations presse et retombées médiatiques

Actions de relation presse

Les actions de relation-presse, menées avec l'appui du cabinet Michèle Fréné Conseil, ont notamment donné lieu à la réalisation de 2 dossiers et 4 communiqués de presse, pour :

- 1 DP / le Bulot de la Baie de Granville,
- 1 CP / la Moule de Barfleur,
- 2 CP + 1 IDP / la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge,
- 1 CP / le Bar de Ligne de Normandie.



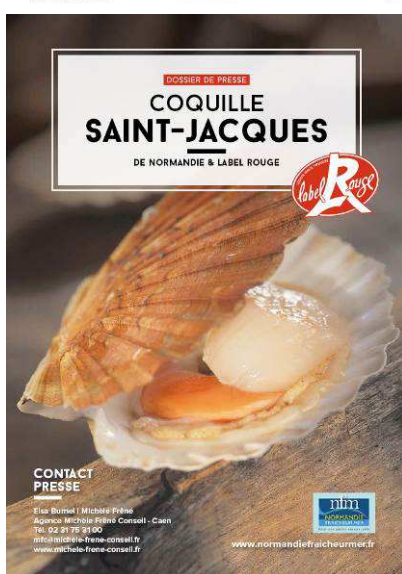
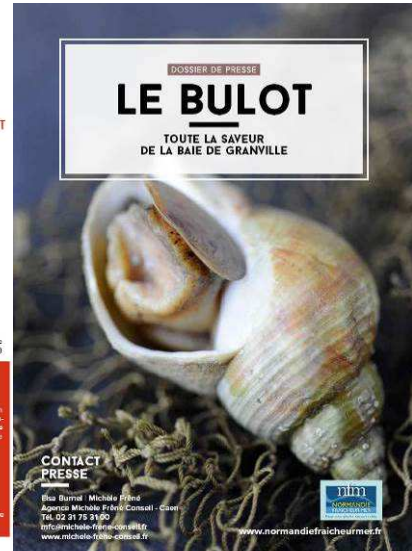
Millésime prometteur pour la moule de Barfleur ?

Les prélèvements sur site annoncent une récolte de moules sauvages qui pourrait être un peu moins abondante que celle de 2014, année exceptionnelle, mais avec un niveau de qualité toujours aussi élevé.

Cette année 2015, les moules ont commencé à pêcher les premiers moules sauvages de la saison 2015. Un effort de campagne plus précocement d'une semaine par rapport à 2014 qui s'explique par le moule de Barfleur, dont beaucoup ont été en retard à la suite de la marée de contamination. Les prélèvements effectués ont permis de constater que les moules de Barfleur ont une évolution de goût assez constante : le goût est toujours très salin et se fait sentir en bouche, ainsi que cela de la saveur est en progression. Quant au goût de la moule, il est toujours très salin et se fait sentir en bouche, ainsi que cela de la saveur est en progression. Quant au goût de la moule, il est toujours très salin et se fait sentir en bouche, ainsi que cela de la saveur est en progression.

Les dates de pêche ont été très précoces et ont permis de constater que l'année 2015, les moules ont commencé à pêcher les premiers moules sauvages de la saison 2015. Un effort de campagne plus précocement d'une semaine par rapport à 2014 qui s'explique par le moule de Barfleur, dont beaucoup ont été en retard à la suite de la marée de contamination. Les prélèvements effectués ont permis de constater que les moules de Barfleur ont une évolution de goût assez constante : le goût est toujours très salin et se fait sentir en bouche, ainsi que cela de la saveur est en progression. Quant au goût de la moule, il est toujours très salin et se fait sentir en bouche, ainsi que cela de la saveur est en progression.

Contact Presse
Elise Burel / Michèle Fréné
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
www.michèle-fréné-conseil.fr



Retombées médiatiques

Les communiqués et les accueils presse ont une nouvelle fois conduit à de très nombreuses retombées médiatiques: 264 ont été enregistrées, soit 7% de moins que le record de 2015 :

- 95 pour la Moule de Barfleur (+13%),
- 82 pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge (~),
- 39 pour le Homard du Cotentin (x2,2),
- 18 pour Normandie Fraîcheur Mer (-50%),
- 11 pour le Bulot de la Baie de Granville (-65%),
- 10 pour le Bar de Ligne du Cotentin (/4),
- 09 pour le Maquereau de Trouville (+50%).

Au chapitre télévisuel, les reportages et émissions nationales ont une nouvelle fois été nombreuses (11) et sur des antennes prestigieuses :

Liste des reportages et émissions / télé et radio nationale en 2015	
<p>Moule de Barfleur TF1 – JT 13h - 07/07 France 2 - Télématin - 15/08 France 3 – Midi en France – 23/03</p>	<p>Coquille Saint-Jacques de Normandie TF1 – JT 20h – 30/11 France 2 – JT 13h – 03/12 France 3 – JT 19-20 – 12/12 France 4 - ONPDP – 07/12 RTL – 25/10</p>
<p>Homard du Cotentin TF1 – JT 20h – 13/12 Direct 8 – En quête actu – 16/12</p>	<p>Bar de ligne de Normandie France 3 BN - JT 19-20 - 03/12</p>
<p>Bulot de la Baie de Granville France 2 - Télématin – 11/08</p>	

NB. 1 : En fonction des droits, les reportages sont accessibles soit sur le site Youtube de NFM, soit sur le Facebook de NFM.

D. Promotion spécifique des Produits NFM

Insertions et affichages publicitaires

4 insertions publicitaires ont été réalisées en 2015 :

Bulot de la Baie de Granville	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Avr – Juin 2015
Homard du Cotentin	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juil 2015
Moule de Barfleur	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Sept 2015
Coquille St-Jacques de Normandie Label Rouge	1 insertion 1/2p	Produit de la Mer Oct 2015

Ont été intégrés sur ces publicités :

- des flash-codes d'accès informatif aux pages correspondantes du site Internet NFM
- la mention de partenariats : Pavillon France



Matériel d'identification et outils promotionnels

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

Elle comprend : Etiquetage produits (pin's, étiquettes), affiches, pique-prix, bâches, sets de table...

Celle-ci s'est complétée en 2015 d'un nouvel outil pour la promotion des moules de Barfleur. Des sacs identifiés réalisés en partenariat entre NFM et la coopérative de Saint-Vaast qui les commercialise depuis juillet 2015 en deux formats (10 et 15kg), à destination des adhérents NFM.



Liste des outils édités ou renouvelés en 2015 :

Pêche Normandie	Affiche	500 ex
Poissons	Affiche	500 ex
Moule	Affiche	500 ex
Homard	Affiche	500 ex
Maquereau	Affiche	500 ex
	Bâches	2 ex.



E. Partenariats communication

Pavillon France

NFM a accru en 2015 son partenariat avec France Filière Pêche, pour l'intégration de la marque PAVILLON FRANCE sur ses outils ou actions de communication : Fiches recettes, insertions presse, manifestations, site Internet et matériel d'identification.



V. 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.

Les 245 adhésions de 2015 (+8) 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 (+3),
- 47 patrons pêcheurs de la Manche et du Calvados (+8),
- les 4 organismes gestionnaires des criées de Basse-Normandie (=),
- 11 mareyeurs de la Manche, du Calvados et d'Ille et Vilaine (=),
- 1 membre bienfaiteur, le Crédit Maritime.

B. Personnel du Groupement Qualité

Le groupement Qualité a compté 5 salariés en 2015 :

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

Arrivée le 5 janvier 2015, Adeline DENIZOT est venue compléter l'équipe. Son recrutement fait l'objet d'une convention de mise à disposition avec le CRC Normandie Mer du Nord, pour un temps affecté notamment au projet d'IGP Huître de Normandie.

C. Bilan Financier

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre 2015.

Le bilan comptable par le cabinet E2CM et l'expertise par un commissaire aux comptes ont été réalisés en début d'année 2016.

En 2015, l'association Normandie Fraîcheur Mer enregistre un chiffre d'affaires de 431 523 euros, en hausse de 9%. Cette évolution positive, liée à l'accroissement des cotisations et des prestations (dont celles réalisées dans le cadre du PPC de l'OPBN), et à une mise à disposition de personnel, occulte une baisse significative des financements (-15% par rapport à 2014), dont une perte sur financements obtenus :

- FEP/FAM 2013-14 – Inéligibilité de 6 740 € de dépenses, suite à un contrôle FranceAgriMer, réalisé en novembre 2015, avant mise en paiement du solde du dossier,
- FEP Axe 4 2014-15 (Flashcode / Etude marketing CSJ) - Inéligibilité de 4 360 € de dépenses, lors de l'instruction du dossier de solde, fin 2015.

Le résultat d'exploitation affiche un déficit de 9 091 €, contre un bénéfice 2014 de 3 222 €.

Par rapport à 2014, les charges financières enregistrent une légère baisse de 6% (4 105 €).

Au bilan, Normandie Fraîcheur Mer enregistre un déficit de 11 196 €, bien plus important que celui de 2014 (1 103 €), année pour laquelle des fonds FEP étaient encore perçus.

A l'issue de l'Assemblée Générale annuelle 2016 clôturant les comptes 2015, les fonds propres de l'association seront ainsi portés à 23 594 €.