



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

## Rapport d'Activités 2011



Des professionnels qui s'engagent pour préserver les richesses de la mer et les faire découvrir !

Imprimé sur  
du papier



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





## Rapport d'Activités 2011

En 2011, le développement des actions qualité du Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie, Normandie Fraîcheur Mer, a en particulier conduit à :

- Obtenir la [certification MSC de la pêcherie de Homard du Cotentin](#)
- Déposer le dossier de demande d'IGP [Bulot de la Baie de Granville](#)
- Développer l'étiquetage de [Poissons Extra en criée](#)
- Initier un projet d'étude pour la [valorisation des déchets coquilliers en amendement calcique agricole](#)
- Initier un projet de [Label Rouge Noix de Coquille Saint-Jacques blanche surgelée](#), en collaboration avec BFM (Breizh Filière Mer)
- Engager une étude d'opportunité d'un [signe officiel d'origine \(AOP ou IGP\) pour la Moule de Pêche de Barfleur](#)
- Réaliser une étude de faisabilité économique de la [certification MSC de la pêcherie de coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine](#)
- Proposer la mise en place d'une [délégation de gestion du Label Rouge coquille Saint-Jacques en Haute-Normandie](#)

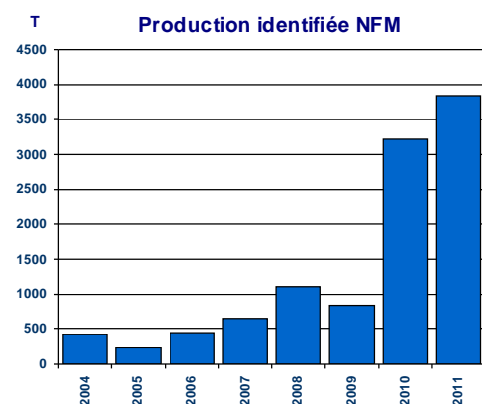
Par ailleurs, NFM a continué de participer à des groupes de travail nationaux, signe de sa forte reconnaissance au niveau français, en particulier pour la création d'un [écolabel français](#).

Ainsi, le Groupement Qualité a poursuivi le développement de ses actions qualité et durabilité ; au-delà de ses actions traditionnelles liées à la marque NFM et au-delà de ses [243 adhérents](#).

Du point de vue marché, la production identifiée NFM note une hausse significative en 2011, liée à une progression importante des volumes de moules de Barfleur et de poissons pinsés. Les volumes NFM atteignent ainsi [3 836,9 tonnes \(+19%\)](#).

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

Enfin, les actions de promotion des produits de la pêche normande et de la marque NFM enregistrent avec [153 retombées médiatiques](#) (articles de presse et émissions radio ou télé) une progression de 42%, principalement liée à la certification MSC du Homard du Cotentin, un résultat qui associe une image de durabilité à la qualité des produits de la pêche de la région Basse-Normandie.



## SOMMAIRE

Le présent rapport d'activité rend compte de l'intégralité des actions 2011 de l'association Normandie Fraîcheur Mer, réparties selon les axes principaux suivants :

- |  |         |
|--|---------|
| I. Identification de produits de la pêche par des signes de qualité et d'origine | page 03 |
| II. Amélioration de la qualité des produits de la pêche                          | page 07 |
| III. Durabilité des pêcheries en Basse-Normandie                                 | page 21 |
| IV. Promotion des produits de la pêche de Basse-Normandie                        | page 25 |
| V. Fonctionnement de Normandie Fraîcheur Mer                                     | page 32 |

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

### A. IGP Bulot de la Baie de Granville

Le travail mené au cours de l'année 2011, a permis de finaliser le dossier de demande d'IGP.

En particulier, les réunions régulières du groupe de professionnels, réunis par NFM, ont conduit à formaliser les derniers éléments suivants :

- redéfinition de la limite nord de l'aire géographique, nez de Jobourg,
- précision sur les appâts constitués de crabe et poisson frais ou congelé, rejet de la « saucisse »,
- poids maximum de stockage 28kg, en grêle, rejet du sac,
- définition d'une taille : moyenne du bulot (58mm), 70mm et + < 15%
- fixation de délais de première commercialisation (24h), sur l'étal (48h), transformation (72h)
- définition de modalités de commercialisation en fonction de la grille de cotation présentation NFM du bulot
- définition d'un rinçage obligatoire avant cuisson
- définition de modalités de cuisson : vapeur ou bouillon, recette de base, ingrédients autorisés ou interdits
- fixation de délai de congélation après échaudage obligatoire, de surgélation après cuisson...
- rejet du décorticage de l'IGP, activité jugée non traditionnelle pour les bulots de la Baie de Granville, comparativement aux bulots anglo-saxons



Une consultation de l'ensemble des professionnels, pêcheurs, mareyeurs et cuiseurs a été réalisée. Elle a permis de recueillir un assentiment général favorable et un intérêt marqué des plus gros acheteurs en criée, y compris de la part d'acheteurs situés en dehors de la région.

Officialisé en Comité Exécutif Bulot par le Conseil d'Administration de NFM, le groupe des professionnels participant au projet, a pu adopter le dossier de demande en septembre 2011. Celui-ci a été déposé à l'INAO en octobre 2011.

## B. Labels Rouge Coquille & Noix de Saint-Jacques

### Contrôles internes et externes

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, en 2011 :

- Assisté l'ensemble des opérateurs et assuré le contrôle interne régulier des cahiers des charges : 208 contrôles pêcheurs, 25 contrôles criées et 18 contrôles mareyeurs ont été réalisés sur les criées de Port en Bessin et de Cherbourg.
- Organisé le suivi des contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur, Bureau Véritas Certification France : 2 audits groupement, 8 audits mareyeurs, 3 audits criées et pêcheurs.

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.

Conformément aux nouvelles exigences, une 1<sup>ère</sup> réunion tripartite INAO NFM et BVCF a été organisée début 2011.

Elle a permis d'évoquer l'opportunité d'une réduction des fréquences des contrôles pour le suivi des mareyeurs et les suivis microbiologiques des produits, et d'une adaptation des fréquences des contrôles en point de vente, au nombre de point de vente et aux volumes commercialisés.

Une première demande en ce sens a ainsi été adressée officiellement à la Commission Agrément et Contrôle de l'INAO. Elle a permis d'obtenir une réduction du nombre d'analyse microbiologiques à 2 par saison et par opérateur, au lieu de 3. La révision des autres fréquences devra quant à elle être ré-argumentée, car refusée dans un premier temps.

### Délégation de gestion en Haute-Normandie

Plusieurs réunions d'échanges et interventions auprès des représentants des professionnels (CRPMEM HN et FLHN) et des collectivités de Haute-Normandie, intéressés par une application du Label Rouge dans leur région, ont une nouvelle fois été réalisées au cours du premier semestre 2011.

Elles ont donné lieu à une proposition concrète de délégation de gestion du Label Rouge coquille Saint-Jacques en Haute-Normandie par NFM.

Cette proposition chiffrée intégrait les principaux points suivants :

1. Coordination, mise en place et suivi de la délégation : convention, juriste...
2. Formation du qualificateur en charge du suivi des Labels Rouge en Haute-Normandie
3. Habilitation initiale des opérateurs par NFM
4. Suivi mensuel de première année par NFM

Dans le cadre de son programme d'action qualité 2011, NFM avait obtenu de France AgriMer un financement direct à hauteur de 70% pour les points 2 et 3 de cette proposition.



Par ailleurs, France AgriMer était susceptible de pouvoir financer à la même hauteur FLHN sur le point 4, dès lors que le nombre d'opérateurs étaient déterminés et qu'une demande de financement leur parvenait.

Malgré ces éléments et l'intérêt affiché des collectivités de Haute-Normandie, il est à déplorer qu'une nouvelle fois après 2011, aucune suite n'a été donnée à la proposition, sans qu'il ne nous soit apporté d'explication.

Faut-il y voir une corrélation, mais le CRPMEM de Haute-Normandie a malheureusement été contraint, fin 2011, de procéder à un licenciement économique du personnel assurant le fonctionnement de la démarche FLHN.

Ceci met sans doute un terme définitif au projet de mise en place en Haute-Normandie des 2 Labels Rouge noix et Coquille Saint-Jacques, sous la forme d'une délégation de gestion...

### *Projet noix de Saint-Jacques blanche surgelée, porté par Breizh Filière Mer*

Avec la volonté de se défendre vis-à-vis d'un probable Label Rouge attribué au Pétoncle géant canadien (grosse noix blanche surgelée), la Bretagne, par le biais du groupement Breizh Filière Mer (BFM) a initié en 2010 une démarche d'obtention d'un Label Rouge pour la noix de Saint-Jacques blanche surgelée de nord Bretagne et déposé un cahier des charges à cette intention à l'INAO.

Informé par voie de presse de cette demande, NFM a entrepris en 2011 un rapprochement avec les porteurs du projet afin d'étudier l'éventualité d'une association breton-normande afin que la coquille Saint-Jacques blanche de Manche-Ouest (filière granvillaise) puisse accéder à cette démarche.

Plusieurs échanges et réunions ont ainsi eu lieu au cours du second semestre 2011. Ils ont donné lieu le 09 décembre 2011 à un accord de collaboration entre BFM, NFM et les professionnels, de part et d'autres.

NFM a ainsi pu proposer et faire accepter différents amendements au cahier des charges existant, afin d'y intégrer les spécificités de la filière normande de l'ouest du Cotentin ; à savoir, principalement :

- Taille des navires portée à 16m.
- Durée des marées portée à 36h, sous réserve d'un conditionnement à plat des coquilles en bac, au-delà de 12h et à la place des sacs.
- Durée entre pêche et surgélation limité à 55h, quelque soit le délai de pêche.

Par ailleurs la contribution de NFM a permis d'apporter un certain nombre d'améliorations au cahier des charges initial, relativement à l'intégrité des noix, le glazurage, les fréquences d'analyses...

### *Avenant noix de Saint-Jacques surgelée*

NFM a finalisé au cours de l'année 2011, un projet de cahier des charges modifié destiné à la demande d'un avenant pour l'extension du Label Rouge noix de Saint-Jacques fraîche à la surgélation.

Adopté en automne 2011, par le Comité Exécutif Coquille Saint-Jacques, Organisme de Défense et de Gestion des deux Labels Rouge, celui-ci prévoit en particulier :

- L'utilisation de noix de Saint-Jacques répondant aux caractéristiques du Label Rouge actuel.
- Une surgélation dans les 24h suivant le décorticage.
- Un taux minimum de glazurage et une DLUO réduite à 18 mois.

Avant son dépôt, cette demande d'avenant a nécessité une refonte du cahier des charges, suivant les dernières règles du guide du demandeur de l'INAO.

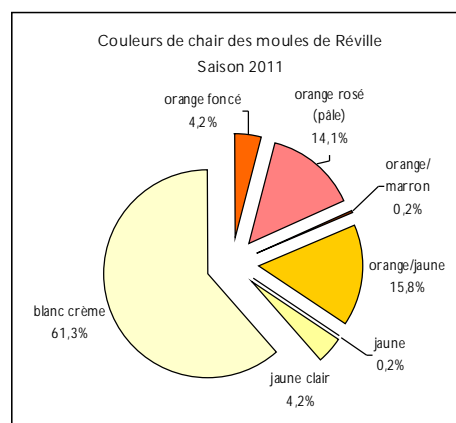
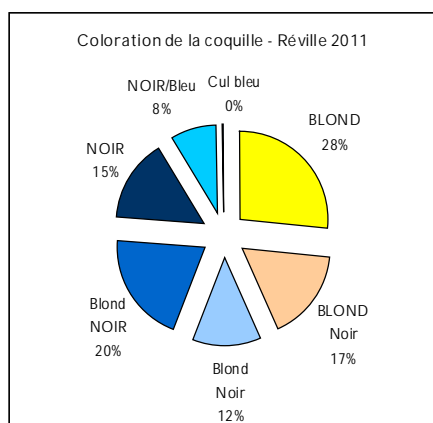
### C. Etude d'opportunité IGP / AOP Moule de Barfleur

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



Au cours de l'année 2011, ont ainsi été débutés :

- Un travail de caractérisation de la coloration de la coquille et de la chair des moules de Barfleur
- Un travail de caractérisation des autres moules présentes sur le marché français : bouchot, corde, parc et pêche en provenance de France ou de l'étranger
- Une recherche bibliographique sur l'histoire et la notoriété de la Moule de Barfleur
- Une enquête auprès de professionnels de la région, pêcheurs et mareyeurs, afin de recueillir leur intérêt sur l'opportunité de mener une telle démarche, de connaître les caractéristiques spécifiques qu'ils perçoivent du produit et de recenser leurs pratiques et leurs intentions, en particulier par rapport au reparcage, couramment réalisé avec la moule de pêche.



### D. Etat des lieux filière Moule de Bouchot de Normandie

C'est l'implication du groupement dans le travail précédent et son cahier des charges Moule de Barfleur, qui a conduit NFM à apporter une contribution technique à la réalisation d'un état des lieux de la filière Moule de Bouchot en Normandie.

Largement appuyée par le Conseil Régional, cette étude a été menée par le cabinet d'étude Doriès, dans la perspective d'envisager l'engagement d'une démarche de valorisation propre à la Basse-Normandie ; au-delà de la CCP et de la STG Moule de Bouchot, respectivement existante à l'échelle nationale, ou en cours de validation par l'Europe.

Pilotée par le Comité Régional Conchylicole Normandie Mer du Nord et l'IRQUA Normandie, NFM a participé aux travaux du Comité de Pilotage de l'étude et a partagé son expérience des démarches entreprises autour de la Moule de Barfleur.

Les premiers résultats de l'étude ont été présentés fin 2011. Ils doivent conduire à la définition de préconisations en termes de stratégie de valorisation de la moule de bouchot.

L'implication de NFM dans ce travail a permis au groupement d'acquérir une vision et des données plus générales sur la filière moule régionale, française et européenne, de quoi améliorer l'analyse menée autour de la faisabilité d'une IGP ou AOP Moule de Barfleur.

## II. AMELIORATION DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE

### A. Amélioration des pratiques professionnelles

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

En 2011, dans le cadre de ses conventions avec le Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg, ont été réalisées :

- 6 interventions de 4h pour 86 marins pêcheurs, auprès des stagiaires en formation continue : 3 CIN Pêche et 3 Capitaine 200 Pêche.
- 3 interventions de 2h pour 35 élèves en formation initiale : 2 CAP 1<sup>ère</sup> année + 2 seconde pêche Bac Pro.

Par ailleurs deux nouvelles interventions ont été réalisées en 2011 :

- 1 intervention de 3h30 pour 18 élèves du CAP poissonniers (LMA) et apprentis fileteurs (GRETA)
- 1 intervention de 4h pour 6 étudiants en Licence commercialisation des produits de la Mer (Intechmer)

Au Global, 145 personnes ont ainsi été sensibilisées à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits de la pêche.

#### *Diffusion du guide NFM, Bonnes Pratiques de Pêche*

Les guides NFM de bonnes pratiques de pêche ont fait l'objet d'une diffusion auprès des 121 pêcheurs et apprentis pêcheurs rencontrés au cours de l'ensemble des interventions de NFM au Lycée Maritime et Aquacole de Cherbourg.

#### *Formations agrément sanitaire des navires expéditeurs de coquillages*

Conformément à la décision du Conseil d'Administration de NFM, cette action n'est plus poursuivie depuis 2010.

#### *Conseil Qualité Individualisé - Chalutier +18m*

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

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

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

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

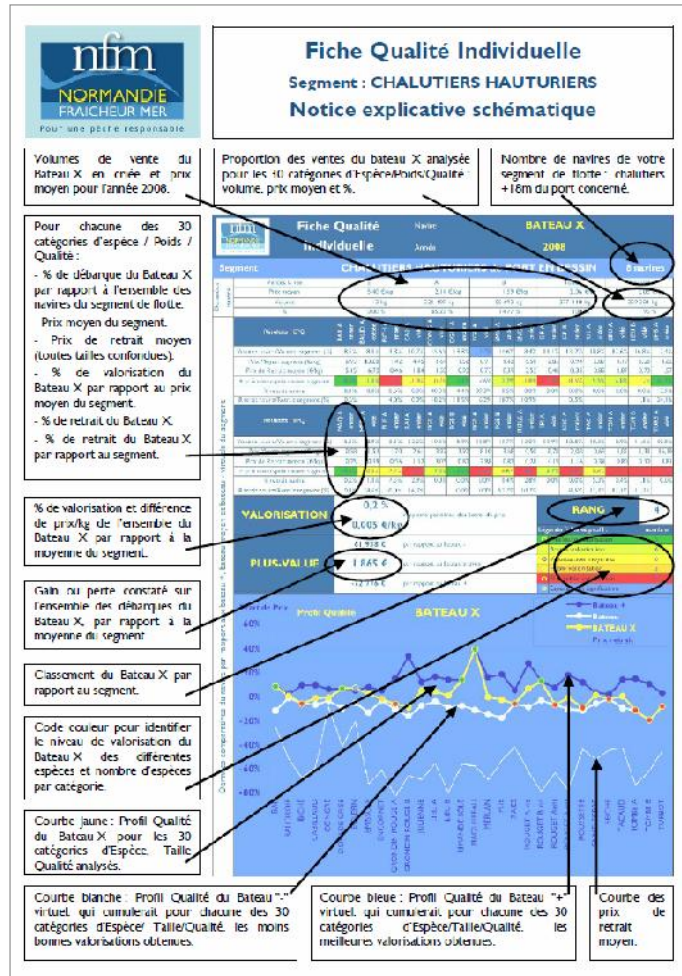
En 2011, NFM a commencé à compléter cet outil d'approche économique, d'un recensement du niveau d'équipement et d'implication à bord des navires, en matière de qualité : matériels à bord (fabrication de glace, cale, type de conditionnement...) et pratiques (durées de marée, modalités de conditionnement...).

Une convergence entre ces niveaux et les résultats économiques des navires s'est dégagée.

Il est à noter que les gains ou les pertes de valorisation varient selon les navires entre + 86 000 € et - 41 000 € par rapport à la moyenne de leur segment en 2010.

Une accentuation des écarts est ainsi constatée par rapport à 2009.

Elle est liée, autant à Cherbourg qu'à Port en Bessin, à la prédominance d'un bateau sur l'ensemble des autres navires du port ; ces bateaux trustant les meilleurs prix de vente pour la quasi intégralité des espèces.



### Conseil Qualité Individualisé - autres navires de pêche en criée

Il n'est pas réalisable de généraliser le travail mis en place pour le segment des chalutiers de + de 18m aux autres navires de pêche de Basse-Normandie qui commercialisent en criée. En effet, la polyvalence des navires de moins de 18 m conduirait à la création de multiples segments de flotte afin de pouvoir les comparer efficacement, tenant compte des différentes activités réalisées à différentes périodes, en fonction des navires. Chacun de ces segments ne représentant au final que peu de navires, ce qui pose des difficultés de traitement statistique et de confidentialité.

Pour pouvoir néanmoins apporter un conseil qualité à ces navires, NFM a poursuivi en 2011 un suivi et un enregistrement régulier de la qualité de leurs débarques en criée. La base de données, conçue en 2009, a donc été enrichie.

Elle permet de repérer les problèmes récurrents rencontrés pour chacun des navires de pêche suivis et de leur apporter un conseil approprié pour les résoudre.

Par ailleurs l'investissement par NFM dans un matériel de contrôle de température a permis de commencer à collecter des données complémentaires de prises de température à réception des produits.



## B. Qualité à la première vente en criée

### Audit de suivi des tris qualité

58 audits de suivi des tris ont été réalisés en 2011 dans les quatre criées de Basse-Normandie, dont 39 pour les poissons et 19 pour le bulot, ce qui représente un total de 10 700 lots audités.

Pour le poisson, malgré une légère augmentation du % de lots mal classés (+1.6), on constate d'un point de vue général une **bonne performance de tri et de qualification des lots des criées** (en moyenne 5,4% des lots mal classés). Toutefois ce résultat global occulte encore des disparités entre les criées et en particulier avec la criée de Grandcamp, qui retrouve un niveau comparable à celui de 2003 !

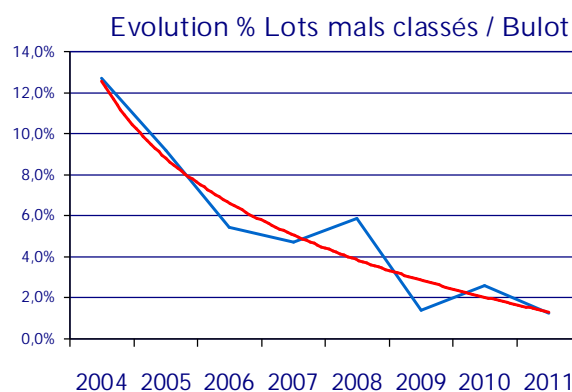
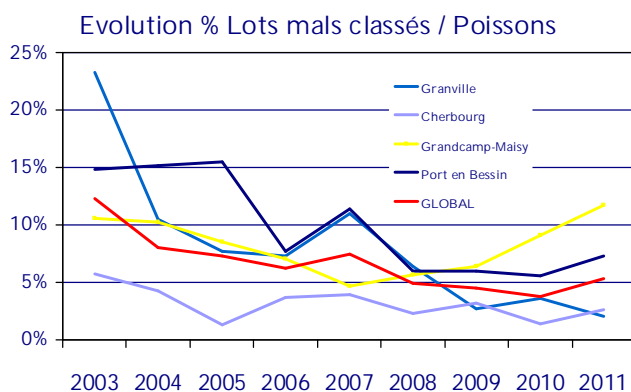
	Criées	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre de lots mal classés*	% Lots mal classés	
					2011	Evol. : 11/10
Tri Poisson	Granville	9	1 589	33	2,1 î	-1,4
	Port en Bessin	14	4 875	356	7,3 î	+1,8
	Grandcamp-Maisy	4	656	77	11,7î	+ 5,3 **
	Cherbourg	12	3 094	82	2,5 î	+1,1
	TOTAL	39	10 214	548	5,4 î	+1,6

\* lots non-conformes + lots permettant une extraction en qualité supérieure - \*\* Evol. 11/09

	Criée	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre Lots mal classés	% Lots mal classés	
					2010	Evol. : 11/10
Tri Bulot	Granville	19	486	6	1,2 î	- 1,4

Afin d'assurer de manière harmonisée les audits de tri en criée, les techniciens qualité du groupement ont confronté leurs appréciations au cours de visites de criées communes. 3 calages ont ainsi été réalisés en 2011 sur Cherbourg, Port en Bessin et Granville.

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



## Audit de manipulation des produits en criée

Le Centre de Marée de Cherbourg Cotentin a commandité fin 2011 à NFM un audit de ses pratiques de manipulation des produits de la pêche.

Conduit de manière inopinée par les trois agents qualité de NFM, cet audit a porté précisément sur :

- les conditions de manipulation lors des opérations de réception produit, de tri, de rangement en coffre, de pesée et d'allotissement
- le module de tri des navires de pêche hauturier
- le module de tri des navires de pêche côtier
- les installations de tri mécanique...
- les installations de tri manuel



De la sorte, il a été évalué l'impact des installations et des manipulations du personnel sur la qualité des poissons ; et en particulier le respect de leur intégrité physique par rapport aux risques d'écrasement, de choc ou de blessure.

Les résultats de cet audit se sont avérés globalement très positifs relativement à l'adaptation du matériel, l'organisation des opérations et l'efficacité des agents à respecter au mieux les produits.

Des pistes d'amélioration encore possibles ont été proposées.

Elles conduiront probablement à des améliorations de matériel et d'organisation, en particulier dans le traitement des produits issus de la pêche côtière.



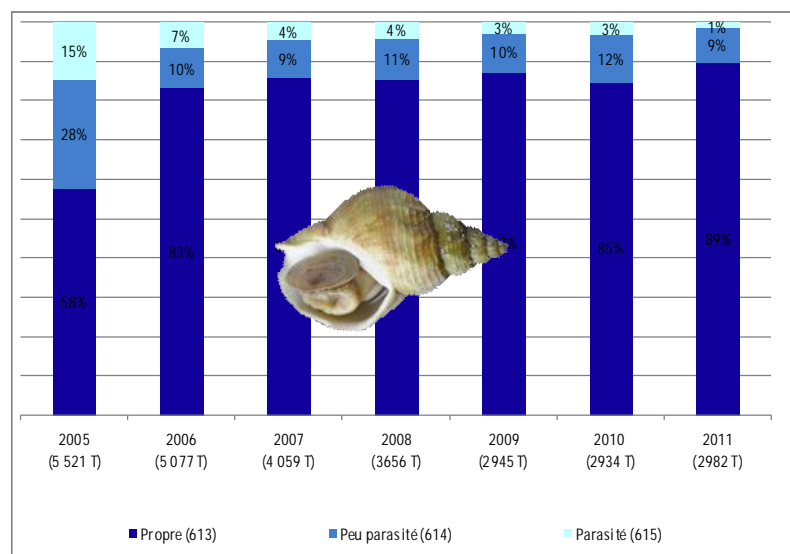
## D. Cahier des charges qualité

### COQUILLAGES

#### Bulot de la Baie de Granville

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

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



Les 19 audits réalisés en 2011 ont conduit au plus faible taux de non-conformité enregistré par NFM depuis 2004 (1,2%).

Les bulots de la catégorie 613 propre, soit **2 837 tonnes ont été identifiées Baie de Granville en criée**. Ils représentent 89% des volumes commercialisés en criée de Granville, pourcentage en constante progression depuis 2005, ce qui note une forte implication des pêcheurs pour commercialiser des bulots de bel aspect (sélection des zones de pêche et depuis peu, équipement des bateaux avec des matériels de nettoyage).

Cette évolution est fortement liée au prix moyen plus élevé du bulot propre, qui est commercialisé 7% plus cher que le bulot peu parasité (614) et 41% plus cher que le bulot parasité (615).

Il convient par ailleurs de noter la réalisation par NFM de **53 contrôles du respect de la taille du bulot en criée de Granville** vis-à-vis des règles communautaires et des engagements de professionnels : la proportion de bulots inférieurs à la taille réglementaire de 45mm représente en poids 0.7% des volumes ; celle des bulots inférieurs à la taille minimale d'objectif professionnel de 47mm (contrats bleus) représente 2,5%.

On note ainsi globalement une très bonne maîtrise de la production et de la commercialisation du Bulot de la Baie de Granville, des atouts importants pour faire valoir la demande d'enregistrement en IGP déposée en novembre 2011 par NFM.

### *Coquille et Noix de Saint-Jacques Label Rouge*

#### Saison 2010/2011

La saison 2010-11, 9<sup>ème</sup> campagne depuis l'obtention du Label Rouge pour la Coquille Saint-Jacques entière est aussi la deuxième pour la Noix de Saint-Jacques Label Rouge.

Elle s'inscrit dans le cadre général d'une très forte augmentation des coquilles débarquées en criée (+ 93% à Port en Bessin) et de retraits en très forte diminution. On peut donc considérer qu'en termes de production et de commercialisation, cette saison de coquille s'est correctement déroulée.

Le nombre d'adhérents producteurs est en légère augmentation (15 contre 14), avec 2 nouveaux bateaux adhérents. Cependant, un des 2 ne s'est absolument pas impliqué dans la démarche et on déplore l'arrêt total de la démarche à Grandcamp-Maisy.



Le tonnage identifié est en diminution sensible avec **187,7 tonnes débarquées** (-13%), mais représente un peu plus de 20 % des coquilles vendues aux enchères sous cette criée durant la période concernée. Un manque de qualité (coquilles excessivement galeuses et insuffisamment corallées) sur certaines zones, notamment à l'ouverture de la Baie de Seine, ainsi qu'une implication un peu moindre de certains bateaux sur la taille 20 (écarts peu importants) expliquent cette diminution des apports.

Le prix moyen est rigoureusement le même que la saison passée (3,08 €/kg). La valorisation est très satisfaisante (+ 0,28 €), la deuxième plus importante depuis les débuts de la démarche) et même la plus forte jamais observée en termes de % (10% de prix en plus)

Signalons cependant que cette excellente valorisation est essentiellement due aux coquilles de grandes tailles, plus que jamais associées à l'image du Label Rouge ; les différentiels de prix moyen et de plus value, n'ayant jamais été aussi importants entre la taille 10 et la taille 20.

Le nombre de mareyeurs a augmenté d'une unité avec l'adhésion de [Manche Marée](#). Mais dans les faits, seuls 4 mareyeurs ont réellement participé. Manche Marée n'a pas souhaité s'impliquer dès cette saison, son habilitation ayant été obtenue un peu tardivement.

Si ces mareyeurs achètent toujours autant de coquilles labélisables (72 % des volumes disponibles), en liaison avec la baisse de production, le volume de coquille saint Jacques entières Label Rouge est en baisse significative cette saison, avec 52,6 tonnes (- 17%).

Par voie de conséquence, au niveau de la distribution géographique des coquilles Label Rouge, on note 5 zones en baisse, dont certains pays limitrophes comme la Belgique et l'Italie, ainsi que le Centre, Rhône Alpes et Poitou-Charentes, 2 zones sensiblement identiques (IDF et PACA) et seulement 3 en légère augmentation (Aquitaine et Languedoc-Roussillon et Suisse).

Pour la noix de Saint-Jacques Label Rouge, même si un seul des 3 mareyeurs habilités l'an passé a souhaité se ré impliquer dans la démarche, les efforts consentis par ce dernier (EDL), ainsi qu'un bon début de commercialisation en décembre laissaient supposer des volumes identifiés plus conséquents. Mais en définitive, seule une tonne de noix de Saint-Jacques Label Rouge a été commercialisée principalement sur la période des fêtes de fin d'année.

Au Global, environ **58,6 tonnes ECE<sup>1</sup> ont été commercialisées en Label Rouge**.

### Saison 2011/2012

Cette nouvelle saison a débuté le 29 novembre avec une ouverture partielle de la Baie de Seine pour cause d'ASP.

Le nombre de producteurs impliqués s'est accru à 17 avec l'adhésion de 2 bateaux et la [relance de la démarche sur Cherbourg](#).

Concernant le mareyage, le nombre d'adhérents est passé de 5 à 4 avec l'[arrêt de l'implication de Marée Portaise](#), pourtant l'un des mareyeurs historiques de la démarche.



Parmi eux, 2 sont habilités pour le Label Rouge noix de Saint-Jacques.

Pour ce début de saison 2011-2012, on note :

- Une [importante augmentation de la production labélisable](#) : 107 tonnes de coquilles Saint-Jacques labélisables fin 2011 contre 82 tonnes fin 2010, soit + 30 %,
- Une [progression importante du prix moyen à 3,92 €/kg](#) contre 3,22 fin 2010 (+22 %), avec pour la coquille taille 1 un prix de 4,83 €/kg (+ 37 %) et de 3,61 €/kg (+ 23 %) pour la coquille taille 2,
- Une [plus value de + 0,20 €/kg](#), équivalente à celle de l'an passée (0,19 €/kg fin 2010), dans la moyenne supérieure des plus values observées en décembre depuis le début du Label Rouge,
- Une très bonne implication des mareyeurs habilités qui ont capté 73 % des volumes de coquilles labélisables disponibles, dont 92 % des coquilles de taille 1,
- Une augmentation de la commercialisation de noix de Saint-Jacques Label Rouge par le groupe EDL au mois de décembre (1,1 T).

---

<sup>1</sup> ECE : Equivalent Coquille Entière

## Moule de pêche de Barfleur

En 2011, le Groupement Qualité NFM a de nouveau participé à la prospection moules organisée par le CRPBN, IFREMER et INTECHMER afin d'évaluer l'indice de condition sur les gisements.

Lors des prélèvements d'avril et de juin, la qualité des moules sur le gisement de Réville, seul gisement ouvert et exploité, s'est révélée excellente (IC de 32 et 31%).

La campagne de pêche et la période d'identification NFM des moules de l'Est-Cotentin a duré 6 mois ½, du 14/06/11 au 30/12/12.

La commercialisation de Moule de Barfleur NFM a atteint 892 tonnes, soit la meilleure saison depuis le démarrage de la démarche en 2001. Cela représente une hausse de 97.8% par rapport à l'année précédente.

Pourtant en 2011, seul 5 des 6 adhérents précédents ont pu participer à la démarche ; l'armement Le Hintar ayant subi un incendie du navire.

L'indice de chair moyen a été de 34% (24 à 44% suivant les lots) pour 115 moules/kg (69 à 175 suivants les lots) et une taille moyenne de 51 mm (variation de 45 à 59 mm). La présence de crabes a été faible (17%) comme celle des épibiontes (2%) et de moules cassées (3%).

Les contrôles et suivis ont été réalisés bi hebdomadairement au Centre de Débarque à Barfleur ; pour tous les navires adhérents afin de suivre au mieux le niveau de qualité des moules. Sur les 146 contrôles et suivis effectués au Centre de Débarque à Barfleur, 23 lots se sont révélés non conformes (moules cassées par fragilité de la coquille jusqu'à la semaine 38 et présence faible de sédiment en tout début de saison).



## CRUSTACES

### Homard

En 2011, on note une diminution de l'engagement des pêcheurs pour la démarche d'identification des homards NFM, malgré la mise à disposition gratuite des derniers élastiques imprimés disponibles.

La démarche d'identification du Homard du Cotentin n'a ainsi mobilisé que 3 pêcheurs (1 à Cherbourg et 2 à Granville).

2.1 tonnes de homard ont été identifiées en criée entre le Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin (0.9 tonnes) et la Halle à Marée de Granville (1.2 tonnes). A cela, il convient d'ajouter les 3.2 tonnes commercialisées en direct, soit un global de 5.3 tonnes de homards NFM.

Le prix moyen des homards NFM a baissé de 15% à Cherbourg (17.55€/kg) et de 11% à Granville (16.21€/kg). Il suit globalement celui du homard, en baisse régulière depuis 3 ans.

A Cherbourg, une plus value moyenne de + 0.13€/kg a été enregistrée, dont + 0.49€/kg pour la taille 1 et + 0.09€/kg pour la taille 2. Il est globalement



en baisse de 74% par rapport à 2010. A Granville, la valorisation est également en baisse de 16% par rapport à l'année précédente (+ 0.32€/kg).

Le désintérêt des pêcheurs pour la démarche NFM et la fin du stock d'élastiques imprimés devraient conduire à son abandon au profit d'une démarche autour de la certification de la pêcherie sous l'écolabel Pêche Durable MSC, obtenu le 14 juin 2011.

Pour celle-ci, il est envisagé une identification similaire à la précédente, à savoir une démarche volontaire et individuelle des pêcheurs par le biais de l'utilisation d'élastiques imprimés du logo de MSC.

## POISSONS

### Poissons de Ligne Extra

Depuis 2007, le cahier des charges Poisson de ligne Extra concerne la Manche (Cherbourg) et le Calvados (Port en Bessin<sup>2</sup>), le bar et le lieu ainsi que quelques pièces de divers : turbot, barbue, cabillaud...



### Bar de Ligne Extra

On note une baisse générale de 23% des débarques de Bar de Ligne à Cherbourg. A contrario, une progression de 16% a été observée à Port en Bessin.

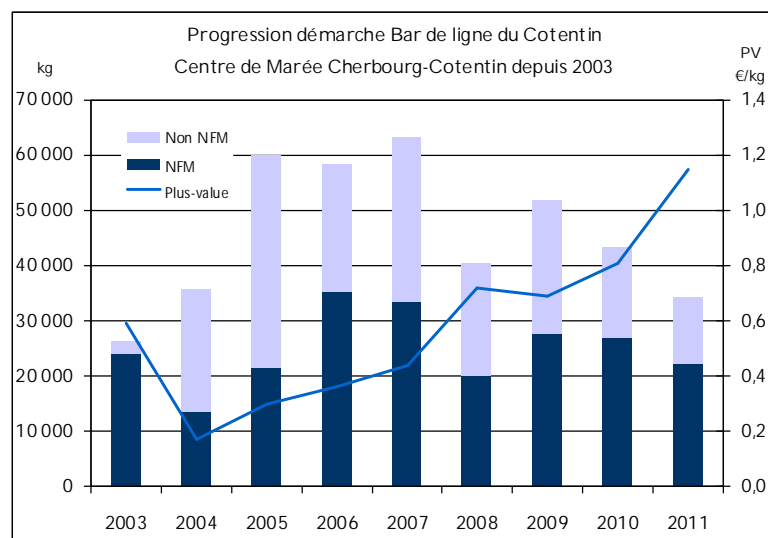
La production globale de bars de ligne identifiés est ainsi passée de 33 tonnes en 2010 à **28 tonnes en 2010** soit une baisse de 15.4%.

En 2011, le prix moyen du bar de ligne NFM a progressé de +8.3% à Cherbourg (14.18€/kg contre 13.09€/kg en 2010) et de +7.4% à Port-en-Bessin (16.61€/kg contre 15.46€/kg en 2010) par rapport à l'année précédente. Cette hausse du prix moyen est constatée pour toutes les tailles.

A Cherbourg, **la plus value a enregistré une forte hausse de 41.8%, soit + 1.15 €/kg** par rapport à 2010. Elle avait déjà progressé entre 2004 et 2010 de 0.17 à 0.81€/kg. Le gain moyen par navire a subi une hausse de +11%, atteignant 4 886€.

38 acheteurs se sont approvisionnés en bars de ligne NFM (28 tonnes) dans les 2 criées de Basse-Normandie (25 à Cherbourg et 23 à Port-en-Bessin) répartis sur 5 départements. 76% des acheteurs sont situés en Basse-Normandie. 8 mareyeurs et 2 mareyeurs/poissonniers achètent aussi bien à Cherbourg qu'à Port-en-Bessin.

Les suivis qualité ont concerné 50 débarques dont 40 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 10 à la Halle à Marée de Port-en-Bessin. Aucune réclamation mareyeur n'a été enregistrée. Cependant, 3 lots ont été mis en conformité à Cherbourg (1 lot présentait un bar blessé et 2 lots pour lesquels 1 à 2 poissons n'avaient pas d'étiquette).



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

### Lieu de Ligne Extra

La production de lieus de ligne identifiés NFM en 2011 a atteint 20 tonnes (+19.7% par rapport à 2010) dont 17 tonnes à Cherbourg et 3 tonnes à Port-en-Bessin. Les captures identifiées sont en augmentation pour les tailles 10 (+225.4%), 30 (+17.5%) et 40 (+68.5%) alors que la taille 20 a enregistré une baisse de -28.5%.



Le prix moyen est en baisse de 11.8% à Cherbourg (3.98€/kg contre 4.51€/kg en 2010) et de 13.4% à Port-en-Bessin (4.56€/kg contre 5.27€/kg en 2010) en 2011.

A Cherbourg, la plus value moyenne de +0.14€/kg est en baisse de 40.8% par rapport à l'année précédente (+0.23€/kg en 2010). Cette baisse a été observée pour les tailles 10 (-88%), 20 (-67.6%) et 30 (-47.4%) ; ce qui fait un gain moyen par bateau de 443€.

38 acheteurs se sont approvisionnés en lieus de ligne NFM (20 tonnes) dans les 2 criées de Basse-Normandie (22 à Cherbourg et 18 à Port-en-Bessin) répartis sur 4 départements (Manche, Calvados, Côtes-D'armor, Ille-et-Vilaine et Seine-Maritime).

Les suivis qualité ont concerné 29 débarques dont 25 au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin et 4 à la Halle à Marée de Port-en-Bessin. Aucune non-conformité, ni réclamation mareyeur n'ont été enregistrées.

### Autres poissons de Ligne Extra

Les prises accessoires ont concerné 195kg (170kg à Cherbourg et 25kg à Port-en-Bessin). On note une part importante de cabillaud (111kg à CH et 25kg à PB), plus quelques pièces rares de raies, barbues, turbots, daurades royales, saint pierre et plies.



### Poissons Extra en criée

Une démarche d'identification du poisson sauvage Extra a été initiée en criée en 2010 à la fois au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin, à la Halle à Marée de Granville et celle de Port en Bessin.

En 2011, la production estampillée de poissons Extra par ces 3 criées est en forte progression de 130%.



L'identification de poisson Extra a atteint 25.2 tonnes en 2011.

Cherbourg totalise le plus de volumes avec 17.7 tonnes, de produits étiquetés, Port-en-Bessin 4.5 tonnes et Granville 3 tonnes.

L'identification du cabillaud (7 952.1 kg) a été majoritaire cette année, suivie du turbot (6 397 kg), du lieu jaune (6 064.3 kg), de la dorade grise (2 246.5 kg, dont 2 223.5 kg à Granville) et de la barbue (2 044.7 kg).

A Granville, une valorisation a pu être établie pour la dorade grise + 0.32€/kg, pour le lieu jaune + 0.28€/kg, mais pour le bar, les faibles volumes pinsés (23 kg) n'ont pas permis d'engendrer une valeur significative (+0.02€/kg).



A Cherbourg, la valorisation a été de + 0.36€/kg pour la barbue (soit une progression de 13%), de + 0.39€/kg pour le cabillaud, de + 0.36€/kg pour le lieu de ligne, de

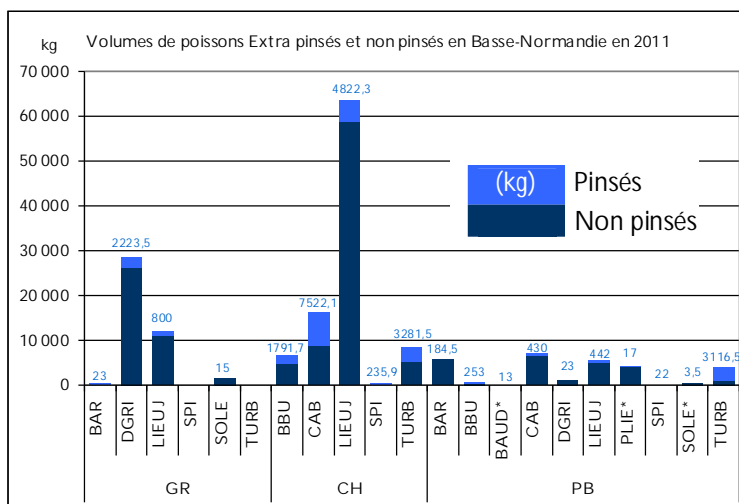
+ 0.22€/kg pour le lieu de chalut et de + 0.22€/kg pour le turbot (en baisse de -63% par rapport à 2010).

A Port en Bessin, la valorisation a atteint + 0.41€/kg pour le turbot de taille 20 et + 0.63€/kg pour celui de taille 40.

Ces plus-values démontrent une forte attente des acheteurs pour des poissons étiquetés, que ce soit au niveau des mareyeurs, et en particulier les mareyeurs NFM, que des poissonniers.

Il semble donc opportun de persévérer dans ce mode d'étiquetage apprécié des acheteurs.

Si déjà 15% des volumes potentiels ont été identifiés en 2011 pour les espèces concernées, une marge importante de progression est encore possible, en particulier à Granville et à Port en Bessin, où des problématiques de disponibilité du personnel perdurent.



## TOUS PRODUITS DE LA PECHE

Projet de cahier des charges national



Initialement prévu dès 2010, le lancement officiel de l'association interprofessionnelle « France Filière Pêche » n'a été effectif qu'en décembre 2011, après une phase délicate de constitution et de construction budgétaire.

Cette dernière repose sur le reversement par les distributeurs d'une partie de l'écotaxe poisson, dont la suppression a été obtenue mi-2011.

NFM a participé en 2011 à une réunion organisée par France AgriMer et FFP, afin d'aborder les principaux points du cahier des charges envisagé.

Par ailleurs, des échanges informels ont eu lieu en 2011 entre NFM et Emmanuelle SAUVION, précédemment à l'UMF et devenue depuis déléguée générale de FFP. Ils ont permis d'envisager sur 2012 la mise en place d'un partenariat entre les deux structures, afin que NFM puisse assurer en région le développement de la marque collective nationale de FFP.

Cette marque reposerait sur l'identification par le mareyage de l'origine française de produits de qualité Extra et A, issus de navires battants pavillon français.

Elle fonctionnerait ainsi de manière similaire au cahier des charges Poisson Sauvage que NFM avait créé en 2004, en collaboration avec la marque Gourmandie, pour les produits Extra et A des navires bas-normands.

Mais celle-ci n'avait pas été trouvée attrayante par les distributeurs, s'agissant d'une dimension trop régionale.

Aujourd'hui, il semble qu'ils soient moteurs dans le projet de marque nationale porté par France Filière Pêche...



Le logotype de cette marque devrait être bâti autour de la dénomination Pavillon France.



## E. Valorisation des coproduits de la pêche

### Projet « Gestion Durable » - PSDR Grand Ouest

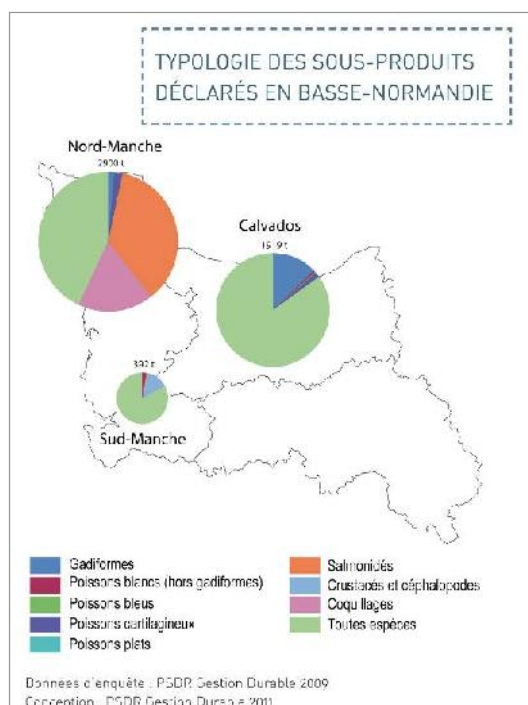
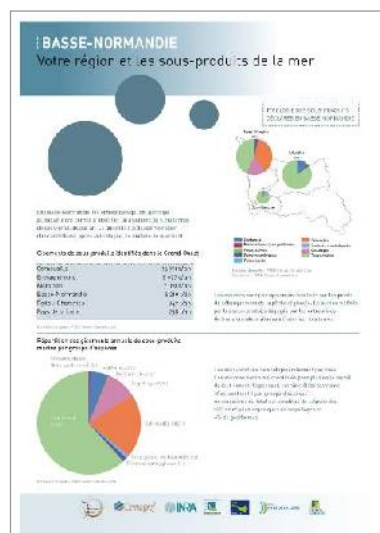
Le projet « Gestion Durable » du PSDR Grand-Ouest, a pris fin au cours de l'année 2011.

Son objectif premier était de déterminer les quantités de coproduits de poisson disponibles pour les régions Basse-Normandie, Bretagne, Pays de Loire et Poitou Charente.

Les résultats de l'enquête menée en 2009 et affichés en 2010, ont fait l'objet d'une publication en 2011.

Par rapport à celle-ci, il est regrettable de noter, que :

- Sans le suivi de NFM, les résultats publiés pour la Basse-Normandie auraient été erronés<sup>3</sup>.
- Les données de retraits n'ont pas été intégrées, malgré nos recommandations.



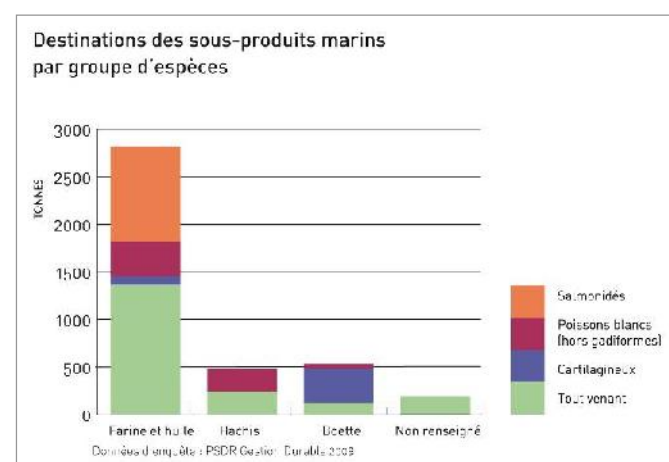
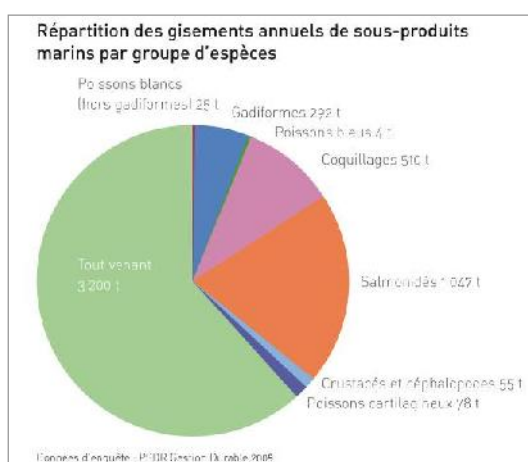
- Des données de sous-produits coquilliers sont intégrées, alors que nous avons indiqué celles-ci comme largement sous-estimées et hors-propos puisque l'étude ne portait que sur les coproduits-organiques.

Les résultats permettent toutefois d'apprécier la disponibilité régionale en coproduits de poissons et céphalopodes issus du mareyage. Celle-ci atteindrait 4 700 tonnes, auxquelles il convient d'ajouter les retraits de l'OPBN de 700 tonnes.

Cela donne un total de 5 400 tonnes de coproduits organiques / an.

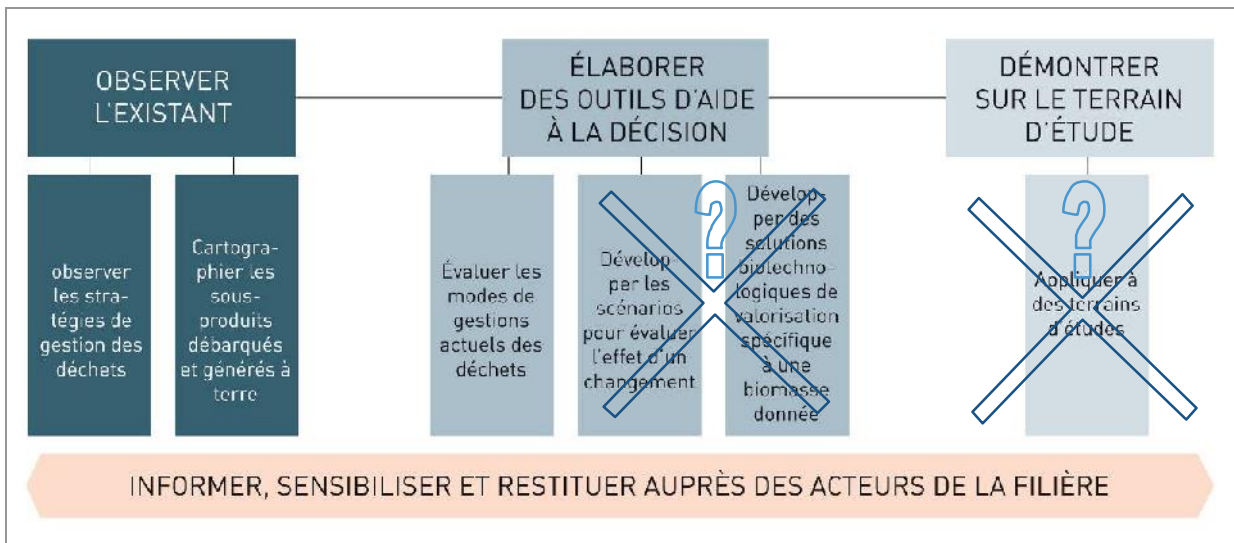
A +70% en tout venant, l'ensemble était jusqu'alors destiné à une valorisation en farine de poisson à +80%.

Enfin, il faut regretter, qu'à cause d'un délai plus important, que ce qui était initialement envisagé pour observer l'existant et évaluer les modes de



<sup>3</sup> Une erreur est intervenue au cours d'une transmission de base de données entre les différentes personnes en charge de l'étude.

gestions actuels, les volets qui devaient apporter une valeur ajoutée intéressante au projet (élaboration d'outils d'aide à la décision et démonstration sur des terrains d'études) ne semblent pas devoir être conduits !



### Etude « Coproduits et Voies de Valorisation »

Pour rappel, cette étude a été portée par NFM et réalisée par Ivamer tout au long de l'année 2010 et une première restitution aux professionnels avait été réalisée le 7 décembre 2010, à l'occasion d'une demi-journée d'information organisée par le pôle de compétitivité Valorial en collaboration avec la Miriade et le Pôle Mer Bretagne.

En janvier 2011, un document de synthèse, sous la forme d'un numéro hors série du Journal de Bord de NFM a été diffusé aux professionnels et mis en ligne sur le site du groupement.



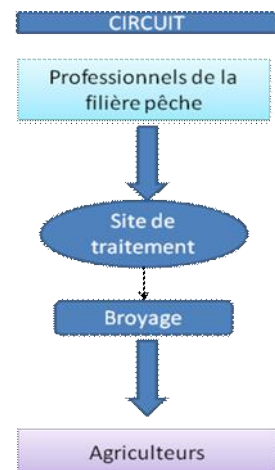
Une seconde restitution a été réalisée suite à l'organisation par le Conseil Régional et la Technopôle Cherbourg-Normandie d'un colloque Coproduits, le 1<sup>er</sup> décembre 2011.

Cette restitution a également permis de présenter les suites engagées relativement aux 2 scénarii de valorisation préconisés pour les coproduits organiques et les sous-produits coquilliers (cf. infra).

### Projet d'étude ValCoqAgri : Valorisation des coproduits coquilliers en amendement calcique agricole

NFM a développé au cours de l'année 2011 un projet d'étude, en collaboration avec le Comité Régional Conchylicole de Normandie Mer du Nord, les Chambres d'Agricultures du Calvados et de la Manche et le Sileban (Société d'Investissement et de Développement des Cultures Légumières en Basse-Normandie).

Ce projet d'étude, dénommé ValCoqAgri, a pour objectif d'initier en Basse-Normandie une filière de valorisation des sous-produits coquilliers issus de la pêche et de la conchyliculture en amendement calcique direct pour les agriculteurs situés à proximité des zones où ils sont générés.



Dans le cadre de cette étude, il convient de :

- S'assurer de l'intérêt technique et économique des agriculteurs ou maraichers pour ce type d'amendement là où les déchets coquilliers sont disponibles, notamment par la mise en place de tests en culture
- Valider avec les services de l'état une charte de bonnes pratiques, équivalente à celle de Bretagne, en région Basse-Normandie
- Structurer le réseau de collecte, de stockage et d'inertage relativement aux différentes zones de production et d'utilisation.

3 zones d'études ont ainsi été déterminées en fonction des lieux de production des sous produits coquilliers et de leur utilisation possible en agriculture :

- Zone 1 : Ouest Manche

Origine pêche : Granville

Origine conchylicole : Côte Ouest Manche

Utilisation agricole : Créances

- Zone 2 : Est Manche

Origine pêche : Cherbourg Tourlaville

Origine conchylicole : Côte Est Manche

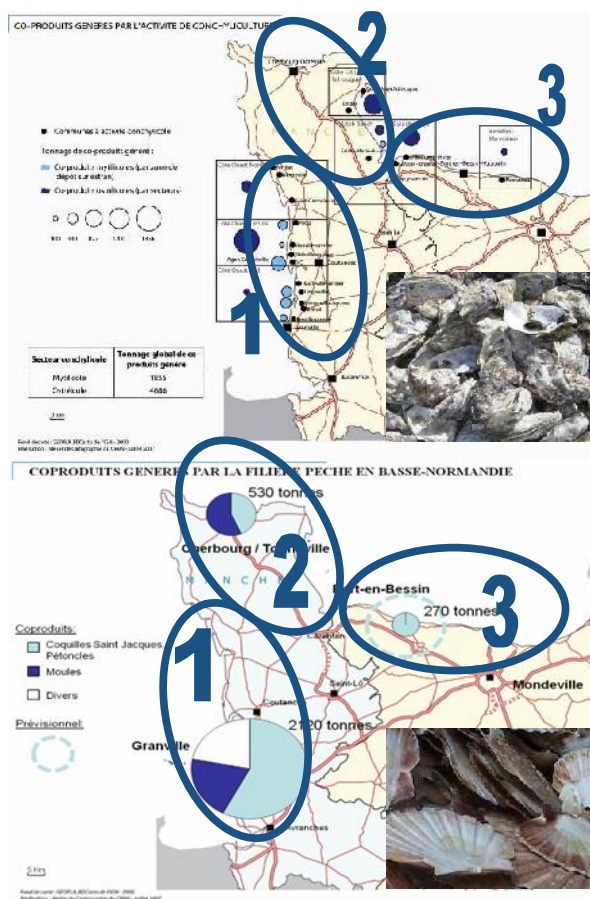
Utilisation agricole : Val de Saire

- Zone 3 : Calvados

Origine pêche : Port en Bessin

Origine conchylicole : Côte Calvados

Utilisation agricole : Bessin



Cartographies extraites des résultats de l'étude 2010

Deux<sup>4</sup> sous-produits coquilliers ont été identifiés comme compatibles : Huîtres et Saint-Jacques<sup>5</sup>

Planifiée en plusieurs phases, dont une phase de cultures tests de 18 mois, l'étude ValCoqAgri serait portée par NFM et sa mise en œuvre par le cabinet d'étude Ivamer a été programmée sur 2012 et 2013.

Un Comité de Pilotage, constitué des partenaires, de professionnels et des services de l'état, assurera son suivi.



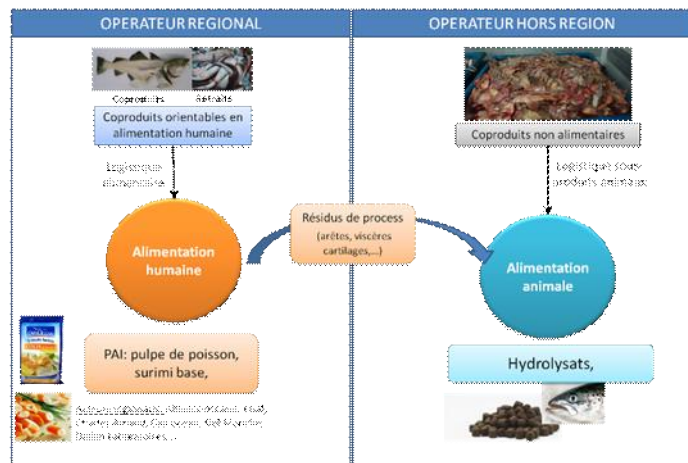
<sup>4</sup> Les moules, issus des écarts de tri des filières pêche et conchylicole, sont incompatibles du fait de leur teneur résiduelle en chair supérieure à 10%. Elles entraînent d'importantes difficultés d'inertage et de broyage.

<sup>5</sup> Coquille et pétonde.

## Valorisation des coproduits organiques en alimentation humaine et animale

Le scénario envisagé, dans le cadre de l'étude de 2010, était basé sur une valorisation régionale en pulpe de poissons.

Celle-ci a initialement été orientée sur un schéma bipolaire, avec un opérateur régional, pour la fabrication de pulpe, et un opérateur extrarégional, pour le traitement des résidus de process du premier et le traitement des sous-produits du mareyage non orientables en alimentation humaine.



Un projet régional, porté par la société Nutrifish, pourrait voir le jour en 2013. Il semble aujourd'hui qu'il se soit développé vers une prise en compte d'une valorisation de l'intégralité des coproduits organiques disponibles, en pulpe, huile et farine.

Enfin, il est à noter que suite à la diffusion des résultats de l'étude Coproduits et au développement de ce projet régional privé, l'opérateur extrarégional traditionnel a changé de politique tarifaire, passant d'une facturation de l'enlèvement à un paiement des coproduits, au moins pour une partie des opérateurs.

Par ailleurs, un nouveau collecteur s'est également positionné sur un achat auprès de quelques opérateurs.

Une dynamique de valorisation des coproduits organiques en région semble donc désormais acquise.

## F. Démarches spécifiques de Valorisation d'Espèces

### Espèce à revaloriser : le Congre

A l'initiative du Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin, NFM a conduit en 2011 une étude sur le marché du congre, une espèce importante du Nord Cotentin, mais dont la production ne cesse de décliner. Il faut dire que le Nord Cotentin voit disparaître un à un, depuis plusieurs années, ses cordiers et leur pêche traditionnelle de congre !

doublée d'une enquête menée auprès des distributeurs, poissonniers et GMS, cette étude de marché a conduit à un constat assez alarmant : sans renouvellement de la clientèle actuelle, le marché du congre risque de périr, voire de disparaître...

Les résultats de cette étude ont fait l'objet d'un rapport, sous la forme d'un Journal de Bord NFM Hors série n°2 spécial Congre, diffusé en avril 2012.



Il en ressort qu'une commercialisation du congre en tronçon pourrait redynamiser ses ventes. Mais au-delà, un des éléments importants de la pérennité du congre sur les étals passe par les conseils de vente des poissonniers à leurs clients...

## Espèces adaptées à l'approvisionnement local des restaurants collectifs scolaires

La pêche locale et régionale est en capacité à fournir plusieurs produits adaptés à la restauration scolaire.

Elle en fournit déjà à quelques restaurants autogérés qui trouvent les capacités (humaine, technique et financière) de faire appel à une matière première locale, si ce n'est systématiquement, au moins ponctuellement ou régulièrement, via des mareyeurs situés à proximité.

Mais cela reste encore marginal, car pour les autres et pour les restaurants concédés, gérés par des prestataires en restauration, les produits de la pêche utilisés sont essentiellement d'origine industrielle ou d'aquaculture et issus de l'importation.

Ce constat, associé à une volonté des pouvoirs publics de favoriser l'approvisionnement local des établissements de restauration scolaire, ont conduit NFM à développer un argumentaire en faveur de produits de la pêche régionale.

Cet argumentaire, étayé de données nutritionnelles, met en avant des espèces régionales spécifiques adaptées aux contraintes de la restauration : portionnage, coût à la part, praticité d'emploi, régularité d'approvisionnement...

Il a pu être présenté à des gestionnaires et des chefs de restauration scolaires, à diverses occasions en 2011 :

- 26 janvier 2011 : Journée d'échanges avec les filières et de remise des prix du concours « Bien Manger en Normandie », organisée par l'Irqua Normandie,
- 23 juin 2011 : Journée de rencontre avec les filières, organisé par le Conseil Général du Calvados,
- 01 juillet 2011 : Visite du Centre de Marée de Cherbourg, organisée par le Pays du Cotentin.

Produits Locaux de la Pêche et Restauration Collective Normande  
Offre Normande de Produits de la Pêche !

Modes de commercialisation

Produit	Mode de commercialisation
Dorade Grise	Filets / Autres
Tacaud	Filets / Autres
Merlan	Filets / Autres
Grondin Rouge	Filets / Autres
Roussette	Filets / Autres
Maquereau	Filets / Autres
Lieu Jaune	Filets / Autres

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Crêpes et Mareyeurs de Basse-Normandie  
www.nfm.fr

Produits Locaux de la Pêche et Restauration Collective Normande  
Offre Normande de Produits de la Pêche !

Coquillages & Modes commercialisation !

Produit	Mode de commercialisation
Bulot	Cuit frais / pastourisé / surgelé
Pétoncle	Noix surgelée
Moule	PAC : Nacroyé décongelé

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Crêpes et Mareyeurs de Basse-Normandie  
www.nfm.fr

## II. DURABILITE DES PECHERIES EN BASSE-NORMANDIE

### A. Cahier des charges national « Pêcheur Responsable »

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

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



Aucun investissement de NFM dans cette démarche n'a eu lieu en 2011, l'ensemble des conditions n'ayant encore pu être réunies et en particulier :

- aucun navire normand n'a manifesté d'intérêt pour cette démarche
- aucune autre région ni navire n'est entré dans le programme de certification en 2011, même si des tests ont pu être menés en Bretagne (Armor Glaz) et en Aquitaine.
- France AgriMer reste dans l'incapacité à promouvoir cette démarche, renvoyant sa promotion à l'association France Filière Pêche, tout juste créée.

## B. Ecolabel Français

France AgriMer pilote depuis 3 ans le projet d'écolabel français, inscrit dans la loi grenelle II.

Autour de ce projet, NFM a participé en 2011 aux réunions du groupe de travail « Qualité », animé spécifiquement par le Bureau Véritas.

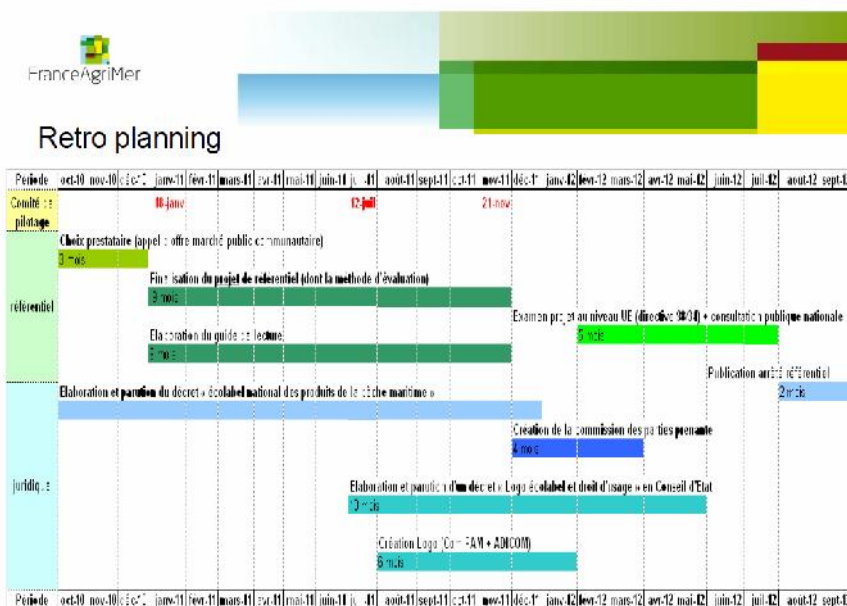
Celui-ci a permis de préciser les critères qualité retenus dans le référentiel et d'en définir les modalités d'évaluation. Ces dernières ont été intégrées à un guide de lecture, dont l'usage est destiné aux organismes certificateurs.

Qualité et valorisation des produits au débarquement										
PRINCIPES	Sous-Principe	Critères	Définition	Sous-Critères	Indicateur	Valeur cible	BONUS ?	Note C	Note 00P	Seuil note P
F11. Fraîcheur et Qualité des produits écolabellisés	11.1. Préservation de la qualité à bord	11.1.1 Fraîcheur du produit	Poissons, céphalopodes, langoustines fraîches	11.1.1. Glacage des produits	Présence de glace dans les contenants au débarquement	Obligation de débarquer les poissons, céphalopodes et langoustines fraîches glacés ou immergés		/5	/15	15/25
			Coquillages et crustacés débarqués vivants	11.1.1bis Préservation de la vitalité à bord avec des moyens de conservation adaptés	Présence de moyens de conservation de la vitalité à bord fonctionnels	Pour les marées > 12h, obligation de conserver les gros crustacés à bord dans un vivier.		/5		
		11.1.2 Soins apportés au produit		Rangement / conditionnement du produit	Le rangement / conditionnement du produit est adapté au type de produit assurant une préservation optimisée.		/5			
	11.2 Qualité des produits de la pêche au débarquement	11.2.1 Cotation fraîcheur pour les produits écolabellisés		Quantité des produits de la pêche classés F/ A et EXTRA / E (poissons, crustacés, céphalopodes)	La part de volume cotée en B au débarquement doit être < 35% pour que les produits cotés en A et E soient écolabellisés.		/5	/10		
11.2.2 La température à cœur des produits de la pêche	Marées < 12h Marées < 24h Marées > 24h	Température des produits au débarquement	< 10°C < 4°C < 2°C		/5					
F12. Bonne valorisation des produits	12.1 Prévision des apports	Information des acheteurs à l'avance des volumes qui vont être débarqués.			Présence d'un système d'information des acheteurs des apports.	Un système d'information est en place et formalisé permettant aux acheteurs d'être informés des apports.		/5	/5	
	12.2 Prise en compte du marché pour adapter l'activité de pêche.	12.2.1 Limitation des retraits destruction	Espèce(s) écolabellisé(s)  Espèces accessoires		Taux de retrait destruction  Taux de retrait destruction	Les retraits destruction sur l'espèce cible ne dépassent pas 0,3% pour les poissons et 3% pour les crustacés et coquillages  Les retraits destruction des espèces accessoires ne dépassent pas 0,3% pour les poissons et 5% pour les crustacés et coquillages		/5  /5	/5  /5	7/10
F13. Traçabilité		13.1 Maintien de la traçabilité et des exigences jusqu'à la première vente			Système de traçabilité et d'identification	La structure collective met en œuvre un système formalisé d'identification et de traçabilité des produits écolabellisés au débarquement jusqu'à la première vente		/5	/5	3/5

Des groupes de travaux similaires ont également été conduits pour les 4 autres volets du projet : environnement, ressource, écosystème et social.

Ils ont permis de finaliser le projet de référentiel pour l'écolabel Français, fin 2011.

La création d'un logo, la parution d'un décret sur la gouvernance<sup>6</sup> du dispositif et la parution d'un décret sur les conditions d'étiquetage et d'usage du logo associé au label pourrait intervenir avant le second semestre 2012.



<sup>6</sup> Une Commission de l'écolabel national des produits de la pêche maritime (commission des parties prenantes) sera instituée au sein de France AgriMer. L'établissement en assurera le secrétariat. Elle aura le rôle majeur concernant le référentiel, de soumettre ses propositions au Ministre pour homologation (par arrêté) sans possibilité de modification.

## C. Ecolabellisation MSC de Pêcheries Régionales

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

### *Pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey*

Après l'approbation du CRPM et de Jersey du plan d'action élaboré par NFM fin 2010 et sa transmission aux experts, ces derniers ont pu finaliser leur premier rapport en janvier 2011 et le transmettre à MSC.

Il s'en est suivi début 2011, une étape de revue par les pairs, suivie de la rédaction par l'OC MEP (Mac Allister Eliott and Partners) du rapport final et enfin de la consultation publique d'un mois.



L'ensemble de ses étapes n'a donné lieu à aucune objection substantielle.

Ainsi, la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey a obtenu l'écolabel Pêche Durable MSC le 24 juin 2011.

Une remise officielle du certificat a été réalisée le premier octobre 2011, à l'occasion de l'inauguration du festival granvillais « Toute la Mer sur un Plateau » en présence des représentants de la filière pêche bas-normande et jersiaise et d'élus locaux et régionaux.

### *Pêcherie de Bulot de la Baie de Granville*

Le lancement de la procédure d'évaluation MSC de la pêcherie de bulot de l'Ouest Cotentin était initialement prévu au cours du premier semestre 2011.

Le CRPM de Basse-Normandie, gestionnaire de cette pêcherie régionale et maître d'ouvrage du projet d'écolabellisation devait ainsi faire à appel au groupement qualité NFM, pour l'assister dans sa maîtrise d'ouvrage et animer le projet auprès des professionnels.

Toutefois début 2011, les premières analyses des données de captures de bulot de 2010, ont mis en évidence des résultats moins favorables que ceux obtenus en 2009.

Ceci a conduit le CRPM à temporiser cette démarche, dans l'attente d'une analyse scientifique détaillée des résultats 2010 et d'un premier retour sur les données de captures 2011.

Suite à celles-ci et à leur présentation, la Commission bulot du CRPM a renouvelé, fin 2011, sa décision d'engager la certification de la pêcherie.

Le lancement de la procédure d'évaluation MSC de la pêcherie de bulot de l'Ouest Cotentin a donc été reprogrammé pour le premier semestre 2012.

### *Pêcherie de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine*

Dans la perspective de l'engagement d'une certification de cette pêcherie, NFM a réalisé en 2011, une étude relative à la certification MSC de la pêcherie de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine. Celle-ci a permis de vérifier la **faisabilité économique de la certification de cette pêcherie**, ainsi que de la chaîne de traçabilité, pour des coûts respectifs de 40 à 60 € par navire et par an et entre 1,1 à 1,2% du prix de vente au consommateur.

Toutefois, cette étude a mis en exergue une difficulté importante, liée à l'échelle de la certification envisagée : La certification partielle de la pêcherie de coquilles Saint-Jacques de Manche Est, à l'échelle de la Baie de Seine, voire de la Baie de Seine élargie, engendrerait une complexification dans la mise en œuvre de la chaîne de traçabilité.

Celle-ci imposerait d'intégrer les producteurs, de sorte d'assurer l'origine précise des coquilles issues de la pêcherie certifiée, sauf à ce qu'il soit mis en place un **dispositif réglementaire complémentaire afin que l'origine Baie de Seine des coquilles soit précisée.**

En parallèle à ce travail, des travaux d'acquisition complémentaires de données, sur l'impact des dragues sur le milieu, ont été menés par le CRPM en collaboration avec l'Ifremer de Port en Bessin. Les résultats de ceux-ci pourraient conduire à l'engagement de la procédure de certification MSC de la coquille en 2013.



### *Pêcherie de Dorade Grise*

Depuis 2 ans, la commercialisation des dorades grises se heurte à une difficulté commerciale en Allemagne, depuis que WWF y a classé l'ensemble des dorades parmi les espèces à risque (liste orange).

Pour répondre à une demande forte de patrons-pêcheurs de mareyeurs et de leurs clients, relayée par l'OPBN, NFM a organisé début 2011 une première réunion de travail afin d'évaluer l'opportunité d'écoblaiser cette pêcherie.



Il est ressorti de celle-ci un intérêt marqué des professionnels pour certifier la pêcherie de dorade grise de Basse-Normandie. Toutefois, il a été noté la nécessité de conduire des travaux préalables :

- Recensement et analyse des données existantes en matière de stock et d'impact environnemental de la pêcherie
- Recensement des règles existantes qui s'appliquent à la pêcherie / opportunités de nouvelles règles

L'initiation par NFM de cette réunion a conduit l'Ifremer de Port en Bessin à recruter un stagiaire qui a pu entreprendre dès 2011 un travail d'étude sur la pêcherie de Dorade Grise, relativement à la biologie de l'espèce, l'historique des débarquements et des efforts de pêche.

Les résultats de cette étude ont pu être exposés fin novembre 2011, au cours d'une 2<sup>nde</sup> réunion pilotée par NFM.

En l'absence de certitudes sur l'état du stock, même si les captures paraissent stables pour les pêcheurs présents et l'OPBN, il a été envisagé un travail d'acquisition de données complémentaires, qui pourrait être engagé sur la seconde moitié de 2012.

Celui-ci serait suivi d'une pré-évaluation de la pêcherie, qui permettrait de déterminer l'opportunité réelle de définir, ou non, des mesures de gestion complémentaires.



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

#### A. Positionnement Marketing du Groupement et de la Marque NFM

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



Le Logo Groupement  
= Valorisation du Métier

Les valeurs du groupement :

- SERIEUX
- PROFESSIONNALISME
- PECHE RESPONSABLE

Son utilisation :

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



Le logo Marque  
= Valorisation des Produits

Les valeurs de la marque :

- FRAICHEUR
- QUALITE
- ORIGINE

Son utilisation :

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

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

##### Insertions publicitaires presse

5 insertions publicitaires ont été réalisées pour promouvoir la pêche régionale :

Magazine Produit de la Mer août	½ p.	
Annuaire Produits de la Mer	1 p.	
Agenda Confédération Poissonniers	½ p.	
Guide des Restaurants de la Mer	1 p.	
Guide Restaurateurs Calvados	2 p.	

## Journal professionnel NFM : le Journal de Bord

Le journal professionnel du groupement NFM a fait l'objet de 3 parutions en 2011 : en janvier, juillet et octobre.

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

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

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



## Reportages vidéos sur les pêcheries régionales

NFM a poursuivi en 2011 son partenariat avec la chaîne de télévision régionale Normandie TV, pour la réalisation de reportages vidéo des principales pêcheries de Basse-Normandie, afin de mettre l'accent sur la découverte des métiers, la durabilité des pêcheries et la qualité des produits.

3 reportages vidéo ont ainsi été tournés en 2011 :

- Drague à Praire,
- Filet à Turbot,
- Chalut hauturier.



## Site Youtube NFM

La vidéo sur la praire, finalisée en 2011, a rejoint les 6 vidéos déjà réalisées entre 2008 et 2010, sur la chaîne Youtube de NFM. Avec les reportages télévisés consacrés aux produits de la pêche normands, elles ont totalisé **69 596 vues** en 2011 ; soit une progression de +130%.

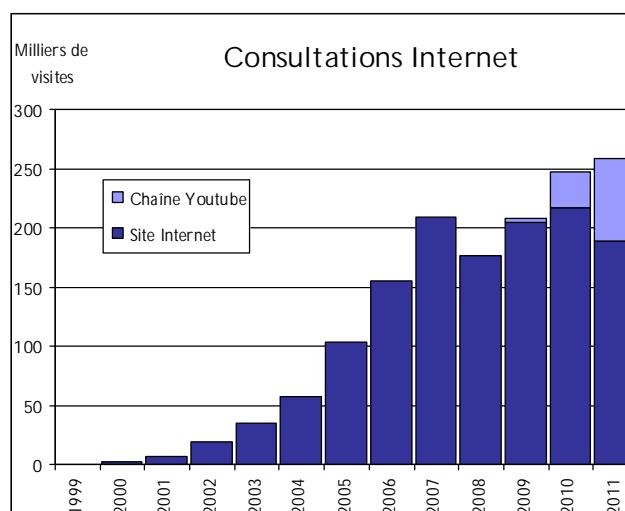
Ces vidéos continuent de faire l'objet d'une reprise d'image par « Télépoisson », la chaîne télé de la confédération des poissonniers, qui est diffusée par le biais d'un réseau de téléviseurs installés en poissonneries.

## Site Internet NFM

La hausse des consultations du site Youtube compense les 13% de baisse des consultations du site Internet [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr). Ce dernier a accueilli **188 346 visites** en 2011, soit près de 15 700 visites par mois.

L'actualisation du site « [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr) » a donné lieu en 2011 à :

- l'intégration de pages de découverte pour 32 espèces régionales
- la mise en ligne de nouvelles recettes : 493 au total (+41).
- l'amélioration graphique des pages recettes.



## Page Facebook NFM

NFM a créé le 1<sup>er</sup> février 2011 sa page Facebook.

Les actualités du groupement y sont depuis régulièrement affichées, en lieu et place de la page actualités du site Internet de NFM.

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

Les retours semblent toutefois pour l'instant très limités, voire non chiffrables.

## Animations, Manifestations et Salons

### Salon International de l'Agriculture – Stand Normandie

Paris – Parc des Expositions – Hall 7.2

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

NFM a animé ce piano des chefs, lors des **2 journées consacrées aux produits de la pêche** : une journée coquillage (22/02) et une journée poisson (24/02) ont permis de mettre l'accent sur des espèces importantes de la région : coquille Saint-Jacques Label Rouge, bulot, palourde, dorade grise, grondin rouge et tacaud.

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

### Salon International de l'Agriculture – Stand FAM

Paris – Parc des Expositions – Hall 2-3

NFM a animé le stand Produits de la Mer de France AgriMer autour d'une journée consacrée à la Normandie, le 22 février 2011.

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



### Fêtes et Festivals Maritimes Régionaux

#### Toute la Mer sur un Plateau

Granville

01 et 02 octobre

#### Le Goût du Large

Port en Bessin

12 et 13 novembre

#### Fête de la Coquille

Grandcamp-Maisy

03 et 04 décembre

Lors de la première NFM a animé un espace commun, NFM, CRPM, JFA et SMEL, appuyé par le CG 50, autour de la certification Pêche Durable de la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey.

Lors des 2 suivantes, NFM a animé un **espace pêche normande** de présentation des produits de la pêche bas-normands et de distribution de fiches recettes...



## Autres manifestations ou animations / partenariat fournitures de produits

En 2011, NFM a établi des partenariats de fournitures de produits pour les manifestations suivantes :

- Festival Toute la Mer sur un Plateau : Bulot, praire, poissons et homard
- Foire de Caen / Espace France Bleu : Divers poissons
- Fête du Terroir et de la Mer : Dorade
- Concours Confrérie de Montebourg : coquilles Saint-Jacques

Par ailleurs, NFM a assuré :

- la présence d'un stand, lors de la semaine du développement durable à Granville
- une présentation de la filière pêche, lors de la semaine du goût, aux détenus de la maison d'arrêt de Cherbourg

## Lancement du livre « Poissons Coquillages et Crustacés » de Jean-Pierre COFFE

A l'occasion de la sortie de son livre intitulé « ce que nous devons savoir sur les poissons, coquillages et crustacés », Jean-Pierre COFFE a organisé une conférence de presse au Ministère de l'Agriculture.

En souvenir d'actions passées<sup>7</sup>, NFM a été sollicité pour fournir et présenter les produits de la pêche normande au buffet.

Les produits de la pêche de Basse-Normandie ont ainsi obtenu une tribune d'honneur devant une foule importante d'officiels et de journalistes parisiens, d'environ 150 personnes, en présence du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Bruno LEMAIRE.

Seule région représentée au menu du buffet, les bulots, la coquille, le tacaud et le rouget-barbet normands ont remporté un franc succès, aux côtés des huîtres de Normandie.



## Diffusion en poissonnerie de Fiches Recettes

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.

En 2011, 6 envois de fiches recettes ont été réalisés, suivant le calendrier ci-dessous :

Février	Mars	Mai	Juillet	Octobre	Décembre
Dorade grise	Grondins <i>Lieu</i>	Bulot <i>Maquereau</i>	Moule	Coquille Dorade grise	Coquille Tacaud

Les stocks restants de 4 anciennes fiches (espèces en italique) et 5 nouvelles fiches (espèces en gras dans le tableau ci-dessus), à raison de 200 à 400 fiches recettes par poissonnerie, en fonction de leur besoin, ont été adressées.



<sup>7</sup> 3 émissions « Ca se bouffe pas ça se mange ! » sur France Inter

## Campagnes publicitaires radio / Réseau régional France Bleu

NFM a réalisé 3 campagnes de communication radio, pour promouvoir des espèces régionales importantes, en période de forte production :

Espèces	Période	Spots	Stations France Bleu
Moule de Barfleur	18 au 24 juil.	72 / 20'	B-Ndie, H-Ndie, Cot.
Coquille Saint-Jacques	14 au 22 oct.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin
Coquille Saint-Jacques	02 au 10 déc.	76 / 20'	B-Ndie, Cotentin



## Partenariat France Bleu Basse-Normandie / Emissions Grain de Sel

Dans l'esprit et en relation directe avec la diffusion des fiches recettes, NFM a établi en 2010 un partenariat avec France Bleu Basse-Normandie, pour la réalisation d'émissions « Grain de Sel » consacrées à un poisson de saison, chaque premier jeudi du mois. 10 émissions ont ainsi été réalisées tout au long de l'année :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
Dorade grise	Grondin Rouge	Congre	Seiche	Sole
Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Moule de pêche	Roussette	Coquille	Tacaud	Homard

## C. Relations presse et retombées médiatiques

Les actions de relation-presse poursuivies en 2011, avec l'appui du cabinet FRENE Conseil, ont notamment donné lieu à la réalisation de 3 communiqués de presse, spécifiquement pour :

- la moule de Barfleur, à l'ouverture de saison en juin
- le homard du Cotentin et de Jersey, lors de l'obtention de la certification MSC
- la coquille Saint-Jacques Label Rouge, à l'ouverture Baie de Seine, fin novembre



2 dossiers de presse ont été mis à jour pour la Moule de Barfleur et pour le Homard et 1 voyage de presse a été organisé à Granville, simultanément pour le homard du Cotentin et le bulot de la Baie de Granville, en amont du « Festival toute la Mer sur un Plateau » et de la remise officielle du certificat Pêche durable MSC pour la pêcherie de homard.



Au total en 2011, 153 retombées médiatiques (+42%) : presse, émissions radio ou télé ont ainsi été obtenus, en sus des émissions Grain de Sel citées précédemment :

- 61 pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge (+4),
- 45 pour le Homard du Cotentin (+39),
- 18 pour la Moule de Barfleur (+1),
- 17 pour le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer (+1),
- 06 pour le Bar de Ligne du Cotentin (+2),
- 03 pour le Bulot de la Baie de Granville (-5),
- 03 pour le Poisson Sauvage Extra de Normandie (+3).

## D. Promotion spécifique des Produits NFM

### Matériel d'identification et outils promotionnels

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

C'est ce qui a prévalu dans le renouvellement des affiches et fiches recettes du groupement NFM.

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

Plus globalement, les outils de communication suivants ont été édités ou réédités en 2011 :

Bar de ligne	Livrets recette	10 000 ex
	Affiches	500 ex
Bulot	Livrets recette	10 000 ex
	Affiches	500 ex
Coquille	Etiquettes Noix	10 000 ex
	Livrets recette	10 000 ex
	Affiches	500 ex
Homard	Livrets recette	10 000 ex
	Affiches	500 ex
Moule	Sets de tables	100 000 ex
	Etiquettes	60 000 ex
	Livrets recette	10 000 ex
	Affiches	500 ex



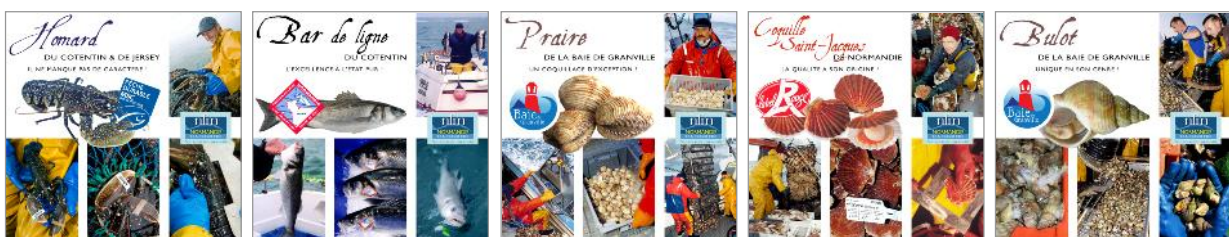
### Bâches publicitaires

Les bâches suivantes ont été éditées et utilisées à l'occasion de diverses manifestations et en particulier au festival « Toute la Mer sur un Plateau » de Granville et aux fêtes de la coquille de Port en Bessin et Grandcamp-Maisy :

- Format 3m x 2 m



- Format 4m x 4 m



## Insertions publicitaires

Les 9 insertions publicitaires suivantes ont été réalisées en 2011 :

Bulot	1 panneau affichage rue	- Granville
	1 insertion 1/2p	- Revue Poissonnier de France juin 2011
CSJ LR	1 insertion 1p	- Poisson Magazine Oct 2011
	1 insertion 1p	- Guides Restaurateurs Calvados 2011
	1 insertion 1p	- Guide espèces PDMer 2011
	1 insertion 1p	- Produit de la Mer Déc 2011
	1 insertion 1p	- Rungis Actualités déc 2011
Moule	1 insertion 1/2p	- Spécial Huître et Moule PDMer 2011
	1 insertion 1/2p	- Revue Poissonnier de France juin 2011



## Communication Aqualabel / Produits aquatiques Label Rouge

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

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

Notamment ont été réalisés au cours de l'année 2011 :

- un communiqué de presse de fin d'année,
- un dossier de presse contenant des fiches-produits spécifiques,

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

The collage consists of four pages from a press dossier:

- Top Left:** A press release titled "Saveurs iodées Label Rouge, un goût d'exception pour les fêtes de fin d'année". It discusses the quality of Label Rouge aquatic products and mentions the NFM group.
- Top Right:** A page titled "COQUILLE SAINT-JACQUES" featuring a recipe for scallops with a red sauce. It includes a photo of the dish and a small image of a scallop.
- Bottom Left:** A page titled "Sélection de recettes salées" showing various dishes made with Label Rouge aquatic products, including mussels and scallops.
- Bottom Right:** A page titled "VIEUILLE DE POISSON ET COQUILLES SAINT-JACQUES LABEL ROUGE" featuring a recipe for fish and scallops. It includes a photo of the dish and a small image of a scallop.

## IV. FONCTIONNEMENT DU GROUPEMENT QUALITE NFM

### A. Adhésion et Représentativité

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

Avec 243 adhérents en 2011, le nombre d'adhérents a diminué par rapport à l'année précédente, essentiellement du fait de la baisse des adhésions indirectes à NFM des patrons pêcheurs de l'OPBN.

Les adhésions se décomposent ainsi :

- le CRPM : Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie,
- l'OPBN : Organisation de Producteurs de Basse-Normandie et ses 222 bateaux adhérents,
- 36 patrons pêcheurs de la Manche et du Calvados (+7),
- les 5 organismes gestionnaires des criées de Basse-Normandie (=),
- 8 mareyeurs répartis sur l'ensemble de la Manche et du Calvados (=),
- 1 membre bienfaiteur, le Crédit Maritime.

### B. Personnel du Groupement Qualité

Le groupement Qualité a compté 5 salariés en 2011 :

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

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

### C. Bilan Financier

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre 2011.

Le bilan comptable par le cabinet E2CM et l'expertise par le commissaire aux comptes ont été réalisés en début d'année 2012.

En 2011, le chiffre d'affaires de Normandie Fraîcheur Mer d'un montant de 396 850 euros (-13%) revient à son niveau de 2009 (397 479) après une année 2010 plus importante liée au financement et à la réalisation de l'étude Coproduits portée par NFM et réalisée par Ivamer.

Le résultat d'exploitation affiche un bénéfice de 8 480 euros en progression par rapport à 2010 (3 750 €).

On constate une hausse limitée des charges financières (3 428 euros contre 2 556 euros en 2009), ce qui traduit une bonne gestion de la trésorerie, malgré la poursuite du remboursement annuel de l'avance de trésorerie obtenue du Conseil Régional, aujourd'hui réduite à (43 333 €).

Normandie Fraîcheur Mer enregistre un bénéfice de 4 293 euros, contre un bénéfice 2010 de 97 917 €, lié à la reprise des provisions pour risque des années précédentes (annulation de la proposition de rectification fiscale).

Les fonds propres de l'association sont ainsi portés à 31 863 €.