



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

RAPPORT D'ACTIVITES 2016



web

Le Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer remercie l'ensemble des personnes ayant participé à ses travaux et à son fonctionnement, ainsi que l'ensemble des organismes et des collectivités suivants qui ont contribué à son financement en 2016 :



Rapport d'Activités 2016

En 2016, la conduite des actions de Normandie Fraîcheur Mer, a en particulier conduit à :

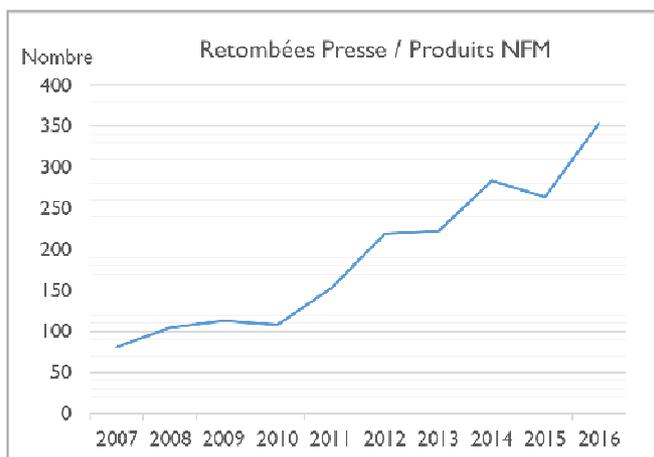
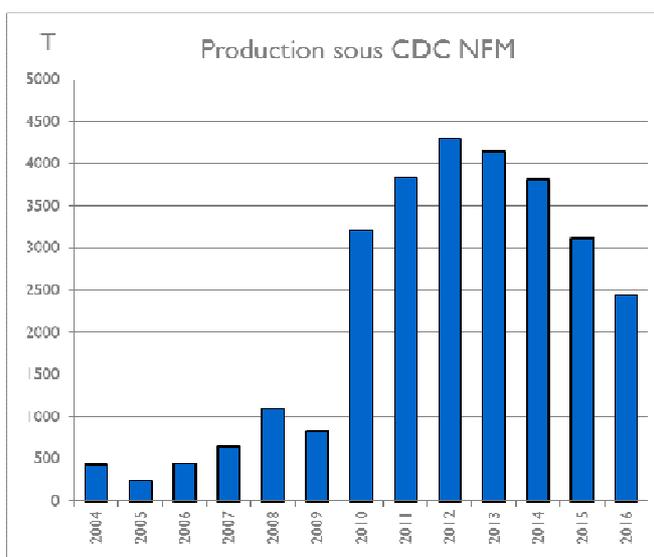
- Développer ses prestations pour le **Plan de Production et de Commercialisation de l'OPN** (PPC),
- Finaliser l'instruction française du dossier de demande d'**IGP Bulot de la Baie de Granville**,
- Développer la démarche d'identification **Maquereau de Trouville**,
- Mener un travail de **consolidation de la charte ValCoqAgri**, pour une valorisation agricole des sous-produits coquilliers des filières pêche et conchyliculture,
- Entamer une action de communication au profit des **Poissons bons plans de la pêche de Normandie**,
- Développer des supports en faveur d'un **approvisionnement local de la restauration scolaire** en produits de la pêche de Normandie,
- Poursuivi son **partenariat avec France Filière Pêche**.

Du point de vue marché, la production encadrée sous cahier des charges NFM note à nouveau une baisse sensible en 2016, pour atteindre **2 445 tonnes** (-22%). La cause essentielle provient de la diminution régulière des volumes de Moules de Barfleur NFM depuis 2014 (année record avec 1 200 T), jusqu'à atteindre 0 T en 2016, du fait de l'absence de moules sur l'ensemble des gisements de l'Est Cotentin.

Il faut aussi constater des baisses cumulées des volumes de homard, de poissons Extra, de coquille St-Jacques et de bulot, compensées par une forte progression du maquereau.

Avec un total de **354 retombées médiatiques (+35%)** 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 fois de plus toute leur efficacité.

Parmi elles, figurent **16 reportages télévisés sur les antennes nationales** de TFI, France 2, France 3, France 5, LCI et TV5 Monde.



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. DURABILITE DES PECHERIES NORMANDES	6
III. AMELIORATION DE LA QUALITE ET LA TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE	20
IV. PROMOTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DE NORMANDIE	21
V. FONCTIONNEMENT DU GROUPEMENT QUALITE NFM	33

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

A. Labels Rouge Coquille & Noix de Saint-Jacques

Labels Rouge Coquilles et Noix coraillées / NFM

Dans le cadre de son rôle d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) des deux Labels Rouge LA 11/02 Coquille Saint-Jacques de Normandie fraîche et entière et LA 07/09 Noix de Saint-Jacques, Normandie Fraîcheur Mer a :

- Assisté l'ensemble des opérateurs et assuré le contrôle interne régulier des cahiers des charges (CDC).
- 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 LABEO ont tous conduit à des rapports favorables à la poursuite de l'utilisation des deux Labels Rouge.

Pour autant, il est à regretter le faible engagement commercial des opérateurs engagés, en particulier pour ceux impliqués dans la noix de Saint-Jacques Label Rouge. Ceux-ci bénéficient pourtant depuis fin 2015 d'un cahier des charges censé simplifier les modalités d'approvisionnement en leur permettant d'étendre le Label Rouge à la noix coraillée surgelée.

Cela a conduit une nouvelle fois NFM à demander une suspension de ce Label Rouge au début de 2017, ce afin d'éviter les contrôles externes et les coûts associés...

Pour ce qui est de la coquille vendue entière, il faut s'inquiéter de la cessation d'activités début 2017 de Habert & fils. Elle fait suite à celle de Marée Portaise, qui participait grandement à la plus-value des coquilles Label Rouge, même s'il n'était plus opérateur. Il ne reste que trois opérateurs mareyeurs en Label Rouge...

Label Rouge Noix blanche surgelée / BFM

Homologué depuis le 06 janvier 2015, le cahier des charges de Label Rouge de Breizh Filière Mer (BFM) pour la noix de Saint-Jacques non coraillée surgelée semble ne pas devoir voir le jour commercialement...

L'absence d'implication commerciale des unités de transformation bretonnes et normandes a conduit l'ODG BFM à suspendre la mise en œuvre de son cahier des charges au début de l'année 2016. Les habilitations précédemment obtenues pour les principaux opérateurs normands (la criée de Granville et Granvilmer) ont donc également été mises en suspens.

Dans le cadre d'une prestation de service inscrite aux Plans de Production et de Commercialisation (PPC) 2015 et 2016 de l'OPN, NFM a toutefois assuré l'engagement et le suivi des pêcheurs de l'OP commercialisant en criée de Granville ; de sorte de vérifier la qualité des coquilles et le respect des durées de pêche enregistrées en criée (sous la forme -12h, -24h, -36h) requises pour le Label Rouge.

Les résultats des contrôles réalisés sur la saison 2015-16 avaient en effet relevé de nombreuses erreurs d'enregistrement des délais de pêche, source de non-conformités potentielles pour le Label Rouge et il convenait d'améliorer la situation, dans la perspective d'un démarrage commercial escompté pour la saison 2016-17.

On peut regretter que celui-ci ne soit venu, ni en amont, ni au cours de la saison, ni de la part des entreprises de transformation bretonnes, ni de celle de Granvilmer, ce qui a conduit à laisser en suspens le Label Rouge¹.

Les résultats des contrôles des débarques des pêcheurs OPN, réalisés au cours de la saison 2016-17, ont pourtant cette fois été nettement plus favorables.

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

La demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) pour le Bulot de la Baie de Granville a considérablement avancé au cours de l'année 2016.

L'ensemble des travaux détaillés ci-après ont été conduits en collaboration renforcée avec les services et la Commission d'Enquête de l'INAO et un organisme certificateur (BV) :



- Redéfinition de l'aire géographique, comme les eaux côtières distantes d'un maximum de 30 milles nautiques des points de débarques du littoral Ouest-Cotentin,
- Précision et renforcement des descripteurs du Bulot de la Baie de Granville :
 - o Augmentation de la taille minimale à 47mm, en incluant 8% de tolérance, pour s'affranchir d'une référence à la taille réglementaire,
 - o Renforcement de la qualité produit en réduisant les tolérances sur les épibiontes,
 - o Intégration d'un référentiel photographique,
- Précision et renforcement des modalités de commercialisation et de cuisson :
 - o Révision des délais entre 1^{ère} vente et cuisson, ou vente vivant, conduisant à leur réduction,
 - o Précision de la liste des ingrédients et aromates autorisés,
 - o Simplification des modes de conditionnement,
- Réécriture complète du lien à l'origine, justifiant les spécificités du Bulot de la Baie de Granville,
- Choix d'un Organisme Certificateur et élaboration d'un plan de contrôle.

L'instruction du dossier a ainsi pu être finalisée fin 2016, ce qui a permis à la Commission d'Enquête INAO d'établir son rapport, pour une présentation et une approbation de la demande d'IGP au Comité National des IGP, Label Rouge et STG de l'INAO.

Réuni début février 2017, ce dernier a rendu un avis favorable à l'unanimité de ses membres, permettant le lancement d'une Procédure Nationale d'Opposition et la transmission de la demande d'enregistrement à la Commission Européenne.

¹ Il est à noter que sans production pendant cinq années consécutives, un Label Rouge peut être perdu...

C. Projet d'IGP ou AOP Moule de Barfleur

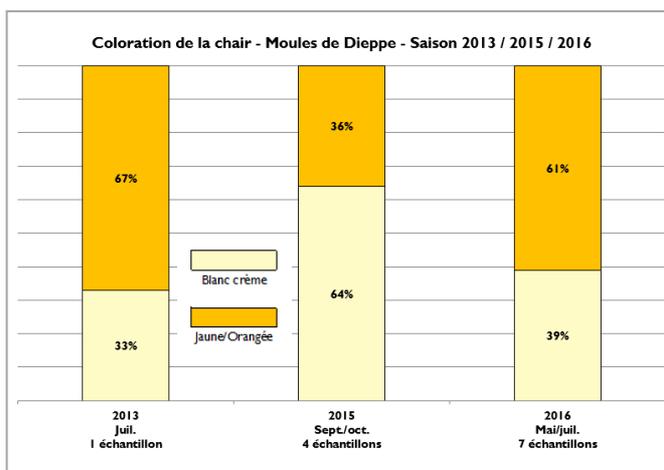
La conduite d'une démarche de protection géographique de la Moule de Barfleur a souffert de l'absence de moules sur l'ensemble des gisements de l'Est-Cotentin en 2016, au point que les professionnels n'ont pas ouvert la pêche.

Cette situation a entraîné un désengagement des professionnels concernés impliqués au sein de Normandie Fraîcheur Mer et un désintérêt du projet.

Les pêcheurs sont aujourd'hui dans l'expectative d'une reprise de l'activité de pêche, l'année 2017 devant elle aussi être une année blanche.

Normandie Fraîcheur Mer a pour autant continué de réaliser des travaux de caractérisation, en analysant des échantillons de moules provenant d'autres origines, afin de compléter et étoffer les données disponibles et d'affiner le travail comparatif avec les données plus nombreuses, relatives aux gisements de l'Est-Cotentin, acquises depuis 2011.

Un focus particulier a été réalisé sur les moules de Dieppe qui avaient montré des caractéristiques très similaires aux moules de Barfleur en 2015, remettant en question l'opportunité de prétendre à une AOP pour la moule de Barfleur. Les résultats de 2016 montrent cette fois une moule de Dieppe plus orangée.



Ces éléments permettront de construire le dossier de demande d'AOP ou d'IGP, selon ce que les services de l'INAO estimeront le plus approprié et à condition que cette démarche puisse être menée à son terme, eu égard aux perspectives d'absence de moule également en 2018, du fait de l'absence de recrutement (absence de naissain) sur les gisements.

D. Projet d'IGP Coquille Saint-Jacques de Normandie

La notoriété de la « Coquille Saint-Jacques de Normandie »² s'est accrue de manière très substantielle et explique pour partie le désengagement des opérateurs impliqués dans les cahiers des charges Label Rouge, alors qu'ils sont pourtant à son origine.

Ces constats et la réunification de la Normandie, tant du point de vue des acteurs professionnels qu'institutionnels, rendent aujourd'hui propices l'émergence d'une protection géographique, qui permettrait de renforcer la cohésion de la structuration professionnelle, autour de l'image et de la valorisation de la « Coquille Saint-Jacques de Normandie », espèces essentielle de l'activité de pêche maritime régionale : la première en volume et en valeur.

NFM a donc initié en 2016, un travail d'étude portant sur la faisabilité d'une démarche d'IGP, tenant compte des contextes économiques et géographiques, liés à la coexistence de deux façades maritimes différentes en Normandie : la Manche Ouest / Baie de Granville et la Manche Est / Baie de Seine.

² En témoignent les nombreuses retombées presse compilées chaque années par NFM, retombées qui bénéficient au produit et aux professionnels, bien au-delà des volumes commercialisés en Label Rouge...

II. DURABILITE DES PECHERIES NORMANDES

Depuis fin 2007, NFM accompagne le CRPM de Basse-Normandie et l'OPN, dans des 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 re-certification en décembre 2016, valable pour les 5 années qui suivent.

La reconduite de la certification a été entreprise par le CRPM-BN associé une nouvelle fois à Jersey.

NFM a assisté le CRPM dans les échanges entrepris avec l'organisme certificateur MEC, pour le renouvellement de cette certification.

Il est à noter que 3 nouvelles conditions ont été formulées dans le cadre du rapport et ont conduit à l'élaboration d'un plan d'action pour les 4 années à venir, engageant la pêcherie dans un processus d'amélioration continue.



Pêcherie de Bulot de la Baie de Granville

Le CRPM-BN a engagé seul la certification de la pêcherie de bulot en 2014. A l'issue d'un rapport d'évaluation préliminaire, des observations avaient été émises, de la part de Jersey et de MSC lors de la procédure de consultation, conduite en 2015.



En l'état des observations, l'élaboration du rapport final a été temporisée de sorte de permettre au CRPM de Basse-Normandie appuyé du SMEL, d'apporter des éléments de réponses complémentaires, pour améliorer les chances de succès de la certification.

Ont été ainsi entrepris sur 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, car limité à très peu de données dans l'espace et dans le temps et ne reflétant pas la situation de l'ensemble de la Baie de Granville.

Cela a conduit l'Organisme Certificateur MEC à émettre un nouveau rapport préliminaire, publié sur le site de MSC, le 1^{er} juin 2017. Il s'en suit une période de consultation qui doit prendre fin le 30 juin 2017 et qui devrait conduire à une certification de la pêcherie en cours d'été.

Il est à noter que 5 conditions ont été formulées dans le cadre du rapport et qu'elles ont conduit à l'élaboration d'un plan d'action pour les 4 années à venir, engageant là aussi la pêcherie dans un processus d'amélioration.

Pêcherie de Coquille Saint-Jacques de Baie de Seine - Manche-Est

Dans le cadre d'un appel d'offre relatif à son PPC, l'OPN a mandaté NFM, pour étudier l'opportunité l'éco-certification de la pêcherie de coquille Saint-Jacques de Baie de Seine, au regard de la problématique de l'impact des engins de pêche. Il en a été conclu les éléments principaux qui suivent.



L'obstacle de la méconnaissance de l'impact de l'engin sur le biotope, identifié dès 2008 lors de la pré-évaluation réalisée par le Bureau Véritas pour le compte du CRPM-BN, est en partie levé, grâce à l'étude Ifremer/CRPM de Nicolas LEBLANC. Il ressort de celle-ci les principaux points positifs suivants :

- l'existence même de données historiques sur la faune benthique, qui nécessiteraient pour autant un suivi annuel des communautés³, vraisemblablement élargi à d'autres espèces benthiques (spongiaires, ascidies, hydraires...) et à la microfaune sédimentaire,
- une apparente bonne situation des communautés benthiques suivies : stabilité ou augmentation,
- une diminution de l'effort de pêche,
- une relativement bonne situation du stock de coquille Saint-Jacques : la ressource est plutôt en augmentation depuis la fin des années 90 et le reliquat est de plus en plus important.

Si la coquille en Baie de Seine vit dans des zones plutôt sablonneuses qui supportent vraisemblablement mieux l'impact de l'engin de pêche, il ressort des informations relatives aux pêcheries de Pectinidés déjà certifiées MSC par ailleurs dans le monde et qui utilisent une drague comme engin de pêche, qu'il serait nécessaire de :

- Cartographier ou vérifier l'existence d'une cartographie assez précise des différents types de fonds ainsi que des communautés benthiques permettant de bien identifier les zones dites sensibles, et le cas échéant de les fermer ou d'en limiter l'accès⁴.
- Déterminer l'existence de zones significatives de non pêche (secteurs non pratiqués, s'il en existe) ou d'en définir : zones de jachère tournante, de réserve ou zones interdites⁵.
- D'améliorer la récolte des données sur les captures accessoires et les rejets (poissons plats et raies) et également sur les prises accidentelles d'espèces ETP.

Enfin, pour sortir un peu du cadre restreint de l'impact de l'engin de pêche, d'autres problématiques ont été soulevées :

- Le nécessaire élargissement de l'unité de certification à la Manche-Est, pour satisfaire aux obligations de mise en place de la chaîne de traçabilité des produits, difficile à gérer sur la seule Baie de Seine.
- La nécessaire intégration de l'ensemble des parties prenantes : stock et ressource chevauchante entre régions et entre pays.
- Le manque de suivi des données de débarquement.
- La nécessaire amélioration de la gestion de la pêcherie : objectifs de gestion à long terme, quotas d'objectif...

Les suites de cette étude devraient mener l'Organisation des Pêcheurs Normands à s'associer au FROM Nord, pour la conduite en 2017 d'une pré-évaluation à l'échelle de la Manche-Est. Celle-ci pourrait par ailleurs servir de faire valoir dans les négociations en cours avec les anglo-saxons, ces derniers étant eux-mêmes engagés dans une pré-évaluation de leur pêcherie de coquille Saint-Jacques en Manche...

³ La suppression envisagée des campagnes COMOR serait un frein substantiel pour la poursuite de ces travaux.

⁴ C'est en particulier nécessaire pour les zones + ou - rocheuses, plus sensibles et plus longues à se restaurer que les zones à fonds meubles, qui ont été exclues dans le cadre du travail d'étude de Nicolas Leblanc sur les communautés benthiques de Baie de Seine

⁵ Les futures zones dédiées aux parcs éoliens et aux zones Natura 2000 pourraient répondre partiellement à cette problématique.

Pêcherie de Sole de Manche-Est

Dans le cadre d'un appel d'offre relatif à son PPC, l'OPN a mandaté NFM, pour étudier l'opportunité d'une éco-certification de sa pêcherie de sole de Manche-Est, au regard de la certification récemment acquise pour le segment de flotte des fileyeurs du FROM Nord. Les principaux éléments suivants en sont ressortis.



Sauf à ce que l'évolution défavorable du stock s'accroisse, ce qui remettrait en cause y compris celle déjà obtenue par le FROM, la certification de la pêcherie de sole au filet trémail des adhérents de l'OPN semble relativement facile d'accès.

Il faut cependant regretter que les fileyeurs concernés n'aient pu faire l'objet d'un partage de certificat avec la pêcherie du FROM, ce qui leur aurait permis d'aboutir simultanément à une certification.

Vu le faible nombre de bateaux concernés en Basse-Normandie, l'engagement économique à consentir pour l'OPN justifierait aujourd'hui d'élargir la certification au segment des chalutiers. Toutefois, au regard des nombreuses conditions requises lors de la certification de pêcheries de sole de chalut en Mer du Nord, des pêcheries assez proches de celle qui nous concerne, il faut s'attendre à des difficultés importantes pour aboutir à une certification, voire anticiper un échec.

Aussi, si l'objectif d'une certification MSC est poursuivi, il paraît opportun d'engager un programme FIP (Fisheries Improvement Project)⁶, ou une action similaire, telle que proposée par MSC pour les pêcheries qui rencontrent des difficultés pour aboutir à une certification.

Ce programme consiste en la réalisation préalable d'un état des lieux, par la conduite d'une pré-évaluation confidentielle. Celle-ci pourrait être conduite simultanément pour les deux pêcheries de sole de Manche-Est de l'OPN : filet maillant et chalut de fond.

Il est apparu concomitamment à cette étude que MSC ait entamé une réflexion sur les pêcheries multi-spécifiques ou en manque de données. L'élaboration d'un référentiel pilote et d'un test étant actuellement en cours, l'ouverture de la certification MSC à des pêcheries multi-spécifiques pourrait ainsi voir le jour d'ici 2018.

Aussi, dans la perspective d'engager un FIP pour la sole pêchée au chalut, il est apparu opportun d'envisager son élargissement à d'autres espèces importantes de la pêche chalutière côtière de Manche-Est. Parmi les espèces qui bénéficient d'un bon suivi scientifique et présenteraient des situations de stock favorables, peuvent être envisagées :

- Plie
- Merlan
- Limande franche
- Petite roussette

Cette perspective a fait l'objet de premiers échanges le 31 janvier 2017 entre MSC, WWF, le FROM Nord, NFM (représentant l'OPN et le CRPM-BN), et le groupe Carrefour, qui pourrait s'engager à accompagner le projet.

Plus largement à l'objectif de certification MSC d'une espèce en particulier, l'engagement d'un FIP multi-espèces est apparu à l'ensemble des participants comme un enjeu stratégique important dans la défense des pratiques du métier du chalutage.

⁶ Les projets d'amélioration des pêcheries appelés FIP (Fishery Improvement Project) sont susceptibles d'accompagner la pêcherie dans sa démarche et sa volonté d'éco-certification. Ce type de projet peut inclure diverses parties prenantes dont certaines peuvent accompagner financièrement la pêcherie.

III. 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 2016 :

		Formation	Lieu	Date	Effectif	Heures
LMA	FC	CIN	Cherbourg	12/02/2016	12	4
		CAPITAINE 200	Cherbourg	08/06/2016	20	6
		CIN	Trouville	17/06/2016	14	4
		CMP 1	Cherbourg	06/10/2016	11	4
		CMP 2	Cherbourg	24/10/2016	12	4
		CAP Poissonnier	Cherbourg	14/12/2016	8	4
		CMP 3	Cherbourg	15/12/2016	16	4
	FI	CAP I	Cherbourg	21/03/2016	4	1
		CAP I	Criée	19/10/2016	10	1,5
		CAP I	Cherbourg	14/11/2016		2,5
		Seconde Pêche	Criée	16/11/2016	10	1,5
		Seconde Pêche	Cherbourg	24/11/2016		2
	ESIX Normandie	Ingénieur en Agro-alimentaire	Saint-Lô	09/11/2016	40	3
Total	13 interventions				157	41,5

FC=formation continue

FI=formation initiale

CMP=ancien CIN

TP=travaux pratiques

Le nombre d'interventions dispensées en formation continue dépend du planning d'ouverture des différentes sessions organisées par le Lycée Maritime et Aquacole Daniel Rigolet de Cherbourg. Il est en légère baisse en 2016.

157 personnes ont été sensibilisées à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits de la pêche pour un total de 41.5 heures d'interventions.

12 interventions ont été réalisées pour le Lycée (117 personnes) :

- 7 interventions pour la formation continue : 5 interventions de 4h (2 pour le Certificat Initiation Nautique Pêche et 3 pour le Certificat Matelot Pont) pour 65 futurs marins pêcheurs. 1 intervention de 6h auprès de 20 stagiaires en formation Capitaine 200 Pêche. 1 intervention de 4h a été dispensée aux stagiaires du CAP poissonnier (8 personnes),
- 5 interventions auprès des élèves de la formation initiale : cours théorique et visite criée (CAP I et 1^{ère} pêche). Pour des questions d'organisation, aucun cours pratique n'a pu être réalisé avec les classes de CAP, seconde et 1^{ère} Pêche sur le poisson et les coquilles Saint-Jacques (qualité des produits à la débarque).

Une intervention de 3h a aussi été dispensée auprès de 40 étudiants de 3^{ème} année de formation d'Ingénieur en Agro-Alimentaire à l'ESIX Normandie de Saint-Lô.

105 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'OPN

NFM a entrepris les travaux suivants dans le cadre d'une réponse à appel d'offre de l'OPN, vis-à-vis de son Plan de Production et de Commercialisation 2016.

Calibrage du Grondin Rouge

Les travaux NFM de 2016 ont conduit à établir une proposition de révision des calibres de tri OPN, conduisant notamment à la fusion effective des calibres 4.1 et 4.2.

Tableau de prix de suspension 2017 de l'offre OPN :

GRONDIN ROUGE (<i>Aspitrigla cuculus</i>)	10	1 KG et +	E	ENTIER	1,30
			A		0,90
			B		0,45
			E		1,30
			A		0,90
GUR	20	0.4 à 1 KG	B	ENTIER	0,45
			E		1,30
			A		0,90
			B		0,45
			E		0,90
NOTE: la qualité se détermine selon les grilles du règl. CE 2406/96 précisées par les grilles et photos OFIMER et NFM	30	0.2 à 0.4 KG	A	ENTIER	0,45
			B		0,31
			E		0,90
			A		0,45
			B		0,31
	40	0.06 à 0.20 KG	E A	ENTIER	0,30
			B		0,23
			E		0,90
			A		0,45
			B		0,31

Pour tenir compte des situations disparates entre les criées un travail préalable a été conduit plus spécifiquement à Port en Bessin, où les pratiques avaient été identifiées comme assez éloignées. Il a permis d'aboutir à un accord de principe sur une adaptation progressive des calibres, en passant par la situation intermédiaire suivante :

Nouvelle norme de tri OPN / Grondin Rouge / Port en Bessin				
Intitulé	GROR			
Qualité	E / A		B	
Calibres	1 kg et +	Taille 10	Taille 10	1 kg et +
	0,4 – 1 kg	Taille 20	Taille 20	0,4 – 1 kg
	0,3 – 0,4 kg	Taille 31	Taille 30	0,2– 0,4 kg
	0,2 – 0,3 kg	Taille 32		
	0,06 – 0,2 kg	Taille 40	Taille 40	0,06 – 0,2 kg

Avec l'engagement de la criée de Port en Bessin, les conditions d'une généralisation de la norme OPN à l'ensemble des criées de Basse-Normandie semblent donc désormais réunies.

Calibrage du Maquereau

Une fiche d'instruction destinée au personnel de tri et d'enregistrement a été élaborée, avec l'appui du Centre de Marée de Cherbourg.

Elle permet dorénavant de préciser les conditions de mise en œuvre du protocole de calibrage, défini en 2015 pour l'indication d'un % de T20 dans les lots enregistrés en T30 ; celui-ci devant être précisé en commentaires des lots des T30 commercialisés.

Elle définit en particulier les modalités d'échantillonnage pour le personnel de tri ainsi que la méthodologie de calcul pour définir le pourcentage de maquereaux de T20.

Elle précise en outre les modalités de contrôle pour les agents qualité de NFM, ce qui permettra d'assurer le suivi de la mise en place à compter de 2017.



FICHE D'INSTRUCTION

CALIBRAGE MAQUEREAU

Le maquereau, espèce fragile, est trié et conditionné par les pêcheurs ; le Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin réalise directement l'enregistrement des produits à leur arrivée pour la vente. Les lots débarqués présentant régulièrement des mélanges de taille conduisent à un enregistrement en taille 30 (règle des 10%), sans distinction des volumes de taille supérieure.

Objet :
Déterminer ou vérifier la proportion de maquereaux de taille 20 (200g à $500g$) dans les lots de taille 30 (à 100g à $300g$) afin de l'indiquer en commentaire sur le catalogue de vente.

Règle des 10% : Lot homogène = ne contient pas plus de 10 % de quantité totale de la catégorie de pêcheur et de calibrage immédiatement inférieure ou supérieure à celle indiquée pour la cote ou le lot en question.

Méthodologie :
Le protocole d'échantillonnage est à adapter en fonction du nombre de lots à la vente pour 1 bateau (dans une même catégorie de taille) et en fonction du degré de fiabilité attendu :

Modalités d'échantillonnage	1 lot / bateau	2 à 4 lots / bateau	5 à 6 lots / bateau
En rotation / Crie	1 échantillon de 30 maquereaux	1 échantillon de 30 maquereaux	3 échantillons de 30 maquereaux
Lots multiples / NFM	1 échantillon de 30 maquereaux	2 échantillons de 30 maquereaux	3 échantillons de 30 maquereaux
Fiabilité à +/-	5%		

Echantillonnage et Détermination du % T20

- Prendre les maquereaux au hasard dans un bac (en piochant vers le fond du coffre).
- Peser l'ensemble des maquereaux (noter ou retenir le poids).
- Peser un par un et inscrire de côté les maquereaux de poids <math>< 200g</math> (=T20).
- Peser l'ensemble des maquereaux $\geq 200g$.
- Calculer le % de T20 ainsi :

$$\% \text{ T20} = \frac{\text{Poids des maquereaux } \geq 200g}{\text{Poids total des 30 maquereaux}} \times 100$$

Enregistrement / saisie avant la vente :
Pour les lots concernés du bateau, indiquer en commentaire sur le catalogue de vente, la proportion de maquereaux T20, en fonction des résultats obtenus, selon l'échelle ci-dessous :

Résultat obtenu	$\leq 15\%$	16 à 35%	36 à 55%	56 à 75%	76 à 90%	> 90%
Commentaire à indiquer	rien	10 à 30% T20	20 à 50 % T20	50 à 70% T20	70 à 90% T20	A noter en T30

NB : Une marge de précision est prise entre le résultat et le commentaire à indiquer, étant donné la relative imprécision du protocole : en rouge (fiabilité de 10%).

Fiche-instruction-calibrage_MAQ 2016 1/1

Calibrage du Congre

Interrogé par l'OPN sur le sujet, une enquête réalisée par NFM auprès des acheteurs de congre a permis de conforter les calibres préexistants pour le congre, qu'il soit vidé ou non.



Un travail d'analyse des ventes et des interventions OPN a par ailleurs permis de montrer la pertinence du prix de suspension plus élevé pour les congres de palangre non vidés, qui présentent un niveau d'intervention inversement proportionnel à ce qu'ils représentent en criée, par rapport aux congres vidés issus de la pêche chalutière.

Identification des sélaciens

Une grille d'identification des roussettes a été établie sous une forme similaire à celle préalablement réalisée en 2015 pour les raies.

Elle a été diffusée, sous une forme plastifiée, à l'ensemble des équipages des bateaux de l'OPN, simultanément à la grille d'identification spécifique aux raies, avec une incitation au bon enregistrement de ces espèces lors des déclarations de captures.

Le suivi réalisé a permis d'identifier un déficit d'enregistrement de la grande roussette, spécifiquement à Granville. Le code espèce grande roussette a dû y être créé en début d'année et les personnels de tri et enregistrement ont été accompagnés pour la mise en place d'une distinction des espèces qui n'existait pas auparavant. Les résultats de 2016 montrent donc une amélioration substantielle, avec 9% de grandes roussettes identifiées. Toutefois, il semble qu'il y ait encore une marge de progression lorsqu'on effectue une comparaison avec Cherbourg et Port en Bessin, où l'espèce représente 13,7% et 12,7% respectivement.

A Grandcamp et Port en Bessin, la problématique est aujourd'hui principalement liée à l'insuffisance de distinction des espèces au niveau du tri des pêcheurs, ce qui justifie pleinement la diffusion de la grille d'identification réalisée.

Pour ce qui concerne les raies, des évolutions positives substantielles ont aussi été relevées en 2016, cette fois notamment à Port en Bessin, où les codes espèces permettent dorénavant de distinguer plus clairement les différentes raies.

Il a donc à ce stade été envisagé d'entreprendre pour 2017 une harmonisation des codifications entre les criées ; basée sur la reprise des codes FAO, tels que cela est déjà fait sur Cherbourg.

Il restera toutefois nécessaire de poursuivre le suivi et l'accompagnement des criées, de sorte de s'assurer qu'il n'y ait pas de dérives et surtout, afin d'améliorer la distinction entre raie douce et raie lisse, qui reste très problématique pour toutes les criées.

Agréage de la fraîcheur du poisson et de la présentation des coquillages

La mise en place d'un plan de contrôle en criées a conduit à la réalisation de 86 audits de suivi de l'agrèage qualité ou présentation des produits dans les criées de Basse-Normandie :

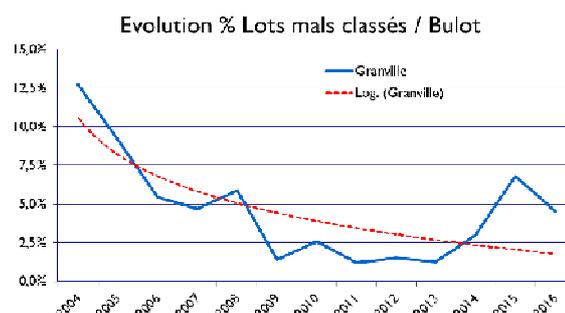
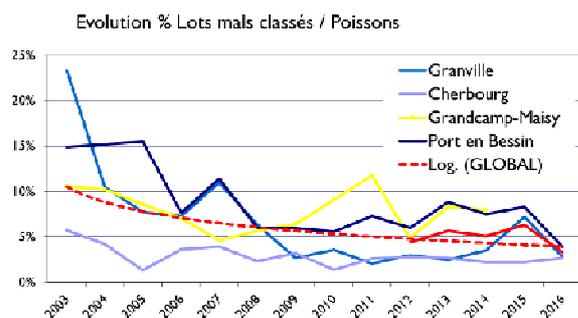
GRILLE D'IDENTIFICATION		ROUSSETTES		
PETITE ROUSSETTE		GRANDE ROUSSETTE		
Nom commun				
Nom scientifique	<i>Syllorhinus canicula</i>	<i>Syllorhinus stellaris</i>		
Noms locaux	Roussette	Biche, Bichon (jeune)		
Code FAO	SYC	SYT		
Tailles	50-70 cm / 100 cm (max)	80-120 cm / 170 cm (max)		
Photo				
NE PAS CONFONDRE				
Caractères distinctifs	Dos marqué par de très nombreuses taches foncées plutôt petites.	Les valves nasales atteignent la bouche et se rejoignent.	Les valves nasales n'atteignent pas la bouche et sont bien séparées.	
				

Crédit photos : NFM
Source textes : Les poissons de mer des pêches françaises - J.C. Quéro, G. Vignon - IFREMER
Guide des requins, des raies et des chimaères des pêches françaises - A. Séret - IRD Plus 2010
Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14020 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr - www.nfm.fr

39 pour les poissons, 42 pour le bulot et 5 pour la coquille Saint-Jacques, ce qui représente un total de 11 947 lots audités⁷.

Résultats Tri Poisson	Criées	Nombre d'audits	Nombre de lots audités	Nombre de lots mal classés*	% Lots mal classés	
					2016	Evol. : 15-16
	Granville	14	2437	69	2.9% ↓	-4.3
	Port en Bessin	13	5008	197	3.9% ↓	-4.4
	Cherbourg	12	3086	79	2.7% ↑	+0.5
	TOTAL	39	10531	345	3.2% ↓	-3.1

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



Résultats Tri Bulot	Criée	Nombre Audits	Nombre de lots audités	Nombre Lots mal classés	% Lots mal classés	
					2016	Evol. : 15-16
	Granville	24	834	38	4.6% ↓	-2.2
	Port-en-Bessin	6	139	0	0%	1 ^{ère} année de suivi
	Cherbourg	12	76	17	22.4%	
	TOTAL	42	1049	55	5.2%	

Pour le poisson, on constate une division par deux du pourcentage de lots mal classés entre 2015 et 2016, permettant d'atteindre 3.2 %, ce qui est un résultat sans précédent.

Dans le détail, Cherbourg⁸ enregistre une légère hausse là où Port en Bessin et Granville enregistrent une baisse conséquente.

Pour le bulot, les non-conformités sont de retour à Granville, par rapport aux 2 dernières années qui avaient montré une évolution négative. Avec 4.6 % de lots mal classés, on reste malgré tout au-dessus du plancher des 2,5% atteint entre 2009 et 2014, probablement liée à une recrudescence des bulots parasités.

Pour les premiers résultats des 2 autres criées, aucun lot mal classé n'a été enregistré à Port-en-Bessin, où les bulots semblent extrêmement propres et faciles à qualifier. Il faudra donc s'assurer de l'efficacité des personnels de criée, en présence de lots parasités.

Le Centre de Marée de Cherbourg affiche 22% de lots mal classés, correspondant principalement à des lots non parasités identifiés en peu parasités, ce qui montre un niveau d'exigence un peu fort. On y note surtout une application importante (58% des lots) mais non systématique de la grille. De fait, les équipes semblent avoir pris le parti de ne signaler que les lots parasités, de sorte de limiter les opérations d'enregistrement, complexifiées par l'absence du 3^{ème} caractère présentation sur les bornes de pesée.

⁷ 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 2016, 2 calages ont ainsi été réalisés pour le poisson, sous les criées de Cherbourg (octobre) et Port-en-Bessin (juin).

⁸ 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, 96% des lots E et A présenteraient une erreur d'enregistrement.

Pour ce qui est de la coquille et la « mise en service » de la grille de cotation présentation spécifique élaborée en 2015, les résultats affichés ci-après semblent assez positifs.

Résultats Tri Coquille Saint- Jacques	Criée	Nombre Audits	Nombre de lots audités	Nombre Lots mal classés	% Lots mal classés	
					2016	1 ^{ère} année de suivi
	Granville	1	43	0	0%	
	Port-en-Bessin	3	309	4	1.3%	
	Cherbourg	1	15	1	6.7%	
	TOTAL	5	367	5	1.4%	

Pour autant, la situation est contrastée, puisque si Granville et Port en Bessin, ont su mettre assez facilement en routine la grille, cela n'a été que relativement peu fait à Cherbourg où l'absence du 3^{ème} caractère présentation sur les bornes de pesée s'avère très pénalisant, plus encore que pour le bulot, du fait d'un nombre de lots nettement plus important.

Quasiment aucun volume n'y a été classifié selon la grille de présentation coquille !

Qualité du Rouget-barbet

Suite au constat d'une problématique de qualité liée à la recrudescence des captures de rouget-barbet sur l'année 2015, espèce fragile par excellence, il a été jugé utile par l'OPN d'apporter aux pêcheurs des préconisations spécifiques relatives au traitement, à l'éviscération, au conditionnement et au glaçage, de sorte d'accroître la qualité des produits débarqués.

L'élaboration d'une fiche qualité Rouget-Barbet a donc été entreprise par NFM.

Elle prend en compte une analyse relative à l'éviscération, qui a conduit NFM à tout simplement la proscrire, si celle-ci ne peut être réalisée dans des conditions optimales :

- Usage d'une tablette d'éviscération (pas d'éviscération dans les mains)
- Usage d'un couteau bien affûté pour assurer une incision nette
- Retrait de l'intégralité des viscères.

Le reste du contenu de la fiche a été élaboré à partir du contenu déjà existant du Guide NFM de bonnes pratiques de Pêche. Elle fait référence aux Fiches Métiers et aux Fiches Techniques NFM déjà existantes avec lesquelles les professionnels peuvent trouver des informations plus générales à l'ensemble des espèces.

Outre la notion d'éviscération, un accent particulier a été mis sur l'intérêt économique d'un bon traitement de cette espèce fragile et sur le volet conditionnement / stockage, le point le plus crucial pour optimiser la conservation.

Pour ce point spécifique et au-delà des préconisations précédemment réalisées par NFM, un rangement des poissons, sur 2 épaisseurs au maximum, est préconisé, une pratique qui implique une réelle prise en considération des efforts de manipulation à apporter à l'espèce et qui apporte un attrait spécifique supplémentaire à l'achat, pour les acheteurs.

BONNES PRATIQUES DE PÊCHE ROUGET-BARBET

SPÉCIFICITÉS DE L'ESPÈCE
Le Rouget-barbet est une espèce particulièrement fragile. Il perd très facilement ses écailles et sa coloration ; et la paroi de son abdomen est fine et fragile. Sa forte valeur marchande engage à y apporter une attention particulière.

Qualité Extra : Ferme / Rouge vif avec lignes jaunes / Toutes ses écailles
Qualité B : Mou / Rose délavé à gris / Plus d'écailles (gratté)

Code FAO : MUR
Mullus surmuletus
Taille minimale : 15 cm

Calibres OPN : T10 : 0,5kg et + ; T21 : 0,3 à 0,5 kg ; T22 : 0,2 à 0,3 kg ; T31 : 0,1 à 0,2 kg ; T32 : 0,04 à 0,1kg

PÊCHE / TRI
Châlit : Réduire la durée des traits, en présence importante de barbets et en présence de saiches ou requins. Affaler le châlât au plus près du sol. Travailler les barbets en premier, sans les mélanger aux autres espèces. Filet : Démâiler les barbets sur une table.

ENTIER / VIDÉ ?
Proscrire l'éviscération, si elle ne peut être réalisée de manière optimale :
• Usage d'une tablette,
• Couteau bien affûté et incision nette,
• Retrait de l'intégralité des viscères.

Objectifs Qualité : **Limiter les manipulations, les frottements, l'écrasement**

LAVAGE / ÉGOUTTAGE
Laver les cavités abdominales des rougets éviscérés. Rincer délicatement à l'eau de mer, en limitant la pression de l'eau et l'agitation des paniers. Egoutter quelques minutes, en paniers ajourés, placés en cale réfrigérée.

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE
Utiliser des 1/2 coffres de criée ou des caisses de bord avec couvercle, préalablement refroidis. Ranger les barbets, sur deux couches maxi, pour assurer le contact de la glace avec les ventres. Stocker des barbets entre 2 couches de glace écaillée en limitant la quantité du dessus. Utiliser un film protecteur, de préférence noir pour les coffres sans couvercles, pour bloquer la lumière.

Objectifs Qualité : **Éviter la décoloration et optimiser la conservation**

Voir aussi : Fiches Métiers : 3 et 4 / Fiches Techniques : 1, 2, 4 et 5

Qualité de la Seiche

Suite au constat de l'OPN d'une problématique de qualité liée aux captures accessoires, NFM a procédé à une étude réglementaire sur les règles d'hygiène afin de déterminer l'opportunité d'une mise en blanc systématique des seiches pêchées à la drague, lors des activités de pêche de coquille Saint-Jacques.



En référence au Règlement CE 853/2004-Annexe 3-Section VIII la Note de Service DGAL/SDSSA/n2012-8135, interdit la mise en blanc de seiche à bord des navires de pêche, pratique pour autant largement tolérée dans les criées...

Pour tenter de modifier cette position, un argumentaire a été développé et adressé à la DGAL. Basé sur la possibilité d'arrêter le processus d'altération lié à la présence de sédiments sablo-vaseux dans les seiches, celui-ci ayant reçu l'appui du CNPM.

La DGAL n'a cependant pas souhaité réviser sa position, considérant que la mise en blanc consistait, en sus des opérations d'étêtage, d'éviscération et d'enlèvement de nageoires, effectivement autorisées, à une opération de pelage, pratique formellement interdite, pour des raisons de mise à nu des chairs, engendrant des risques sanitaires, considérés comme plus importants.

Ainsi, seule la mise en tête et poche, correspondant à une simple éviscération (tête et poche attachées) ou à une éviscération suivie d'un étêtage (tête et poche dissociées) peut officiellement être préconisée aux navires. Associée à un bon lavage des poches ; ces pratiques contraignantes restent difficiles à faire passer tant que la mise en blanc (plus simple à mettre en œuvre) reste tolérée...

Amélioration des annonces en criée

Dans le cadre d'un précédent travail de diagnostic élaboré pour l'OPN, a été identifiée l'opportunité d'améliorer les dispositifs d'annonce actuels, par l'amélioration des informations transmises par la flotte hauturière et par une meilleure prise en compte dans les annonces transmises par les criées des apports côtiers récurrents.

2016 aura permis d'appuyer l'OPN dans la perspective de mise en place d'un dispositif incitatif à l'intention des hauturiers. Celui-ci a été envisagé de sorte :

- d'obtenir une réactivité rapide des bateaux, ce qui implique un suivi mensuel à trimestriel.
- de ne pas pénaliser les bateaux qui pratiquent des marées courtes et qui ne peuvent anticiper les captures globales de la marée, dès lors qu'ils doivent les annoncer 24h à l'avance.
- de mettre en œuvre une véritable démarche de progrès en ne fixant pas des objectifs inconsidérés.
- de tenir éventuellement compte des disparités des annonces actuelles entre les différentes criées

Des indicateurs ont ainsi été définis⁹ :

- Taux de fiabilité Global = $1 - \left| \frac{\text{Vol. débarqué} - \text{Vol. annoncé}}{\text{Vol. débarqué}} \right|$
- Taux de fiabilité Détaillé = $1 - \left| \frac{\text{Vol. divers annoncé}}{\text{Vol. débarqué}} \right|$

Et enfin, un coefficient de prime a été déterminé, en combinant ces deux taux à un facteur de durée de marée, dans une formule mathématique. Il permettra le calcul d'une prime qui devrait être mise en place en 2017, avec l'appui des criées de Normandie occidentale, aidées en cela de formulaires standardisés créés spécifiquement.

La nécessité d'équité entre les adhérents de l'OPN, implique d'entrevoir la possibilité de mettre en place un dispositif incitatif équivalent pour les côtiers qui puisse s'adapter à la multiplicité des côtiers. Le PPC 2017 de l'OPN devrait ainsi comporter une réflexion stratégique sur le développement d'un dispositif de déclaration des annonces par les côtiers, via une application et de définir des indicateurs pertinents sur lesquels baser celui-ci.

⁹ Les $\left| \dots \right|$ correspondent au calcul d'une valeur absolue, de sorte que les annonces surestimées soient aussi pénalisantes.

B. Cahier des charges qualité

COQUILLAGES

Bulot de la Baie de Granville

NFM est engagé avec la délégation Centre et Sud Manche de la CCI Ouest Normandie, autour d'une charte Bulot permettant l'utilisation de la marque Baie de Granville aux acheteurs en criée de Granville¹⁰.

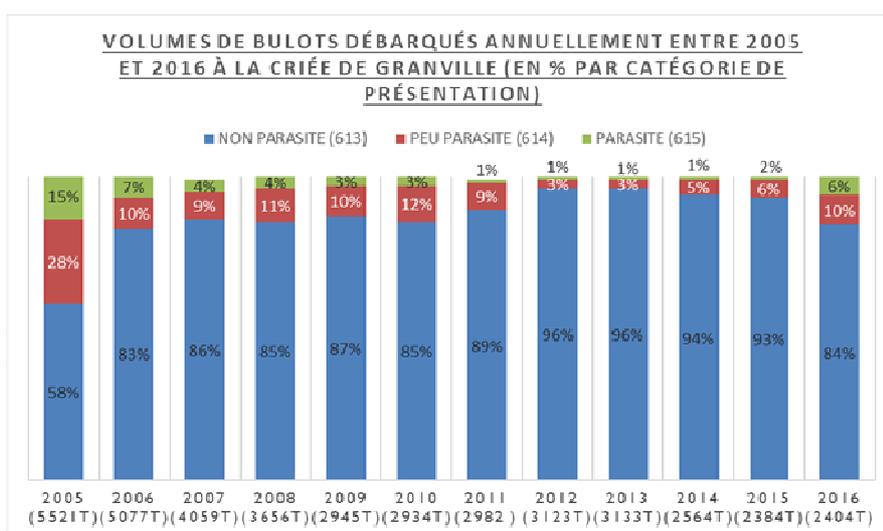


Cette charte, repose sur l'application de la grille de cotation présentation bulot, pour laquelle NFM assure un suivi de la mise en application par le personnel de criée.

Les 24 audits réalisés en 2016 ont conduit à un taux de non-conformité en baisse (4,6%).

Les volumes de Bulots de la Baie de Granville (bulots propres) en criée ont représenté 2 020 tonnes en 2015 soit une baisse de 9%.

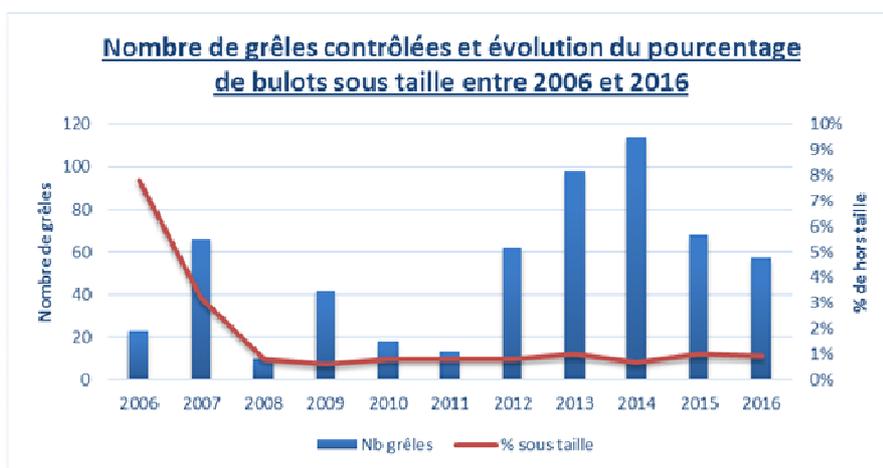
Cette baisse est liée à une recrudescence de la part de bulots avec épibiontes, qui a atteint 16% des lots, là où elle ne représentait qu'entre 5 et 8% de 2012 à 2015.



En complément, 57 lots ont été échantillonnés pour un poids total de 1791,2 kg de bulots, pour vérifier le respect de la taille réglementaire des bulots.

Depuis 2008 le pourcentage de bulots sous taille s'est stabilisé autour de 1%. Il est de 0,6% des lots contrôlés en 2016.

Il faut cependant noter que ces résultats sont biaisés pour le cas des bulots parasités qui passent l'étape du calibrage puisque



recouverts de parasites qui faussent leur taille réelle.

Il faudra voir comment remédier à ce problème en 2017 ce d'autant plus que les volumes de bulots parasités ont progressé.

¹⁰ Dans le cadre de l'obtention attendue de l'IGP « Bulot de la Baie de Granville », la CCI a accepté de déléguer l'usage de sa marque « Baie de Granville » à NFM de sorte qu'elle puisse s'appliquer à l'ensemble des bulots qui respecteront le cahier des charges d'IGP, dès que celui-ci sera validé.

Coquille et Noix de Saint-Jacques Label Rouge

Saison 2016/2017

La 15^{ème} campagne de pêche de la coquille Saint-Jacques Label Rouge a débuté en Manche Est le 28 novembre 2016, pour s'achever courant février, avant même la fermeture de la baie de Seine, par manque d'implication des participants.

Comme l'an passé, la saison a été marquée par une très forte abondance de coquilles Saint-Jacques avec de grandes quantités de coquilles de 2 ans débarquées et peu de grosses coquilles.

Les cours se sont très correctement maintenus compte tenu des très forts apports et de la présence plus importante que jamais des navires britanniques et Irlandais, ce qui a occasionné une ouverture prématurée de la zone du proche extérieur.

Des records ont même été battus avec un lot de grosses coquilles achetées à 9,60 € !

Comme déjà constaté l'an dernier, le label rouge a pâti de cette situation de marché très favorable, qui n'engage pas les pêcheurs à réaliser les efforts requis dans le cadre des cahiers des charges Label Rouge.

Pour la 3^{ème} année consécutive, les volumes de Coquille Saint-Jacques entière Label Rouge commercialisés sont inférieurs à 20 tonnes. Les raisons de cette érosion sont multiples :

- Les volumes de coquilles labélisables débarquées sous criée (uniquement à Port en Bessin) sont toujours aussi faibles, très en dessous des 100 tonnes depuis maintenant 3 saisons,
- Les grosses coquilles Saint-Jacques, le cœur du label rouge jusqu'ici n'ont jamais été aussi peu présentes (10 tonnes),
- Si le prix moyen est relativement correct (3,73 €/kg), la plus-value n'a pas été très importante (+ 19 cts €/ kg), y compris sur les coquilles de taille 11.
- L'implication des producteurs (très variable) n'a que peu perduré après les fêtes de fin d'année : 75 % des coquilles labélisables ont été commercialisées en décembre contre 50 % généralement. Il a manqué de coquilles labélisables dès le mois de janvier alors que la demande en coquilles label rouge était toujours présente,
- Certains navires historiquement inféodés à la démarche n'ont que très peu vu pas du tout débarqué de coquilles labélisables, et ceci pour des raisons variées : ventes importantes à côté, plus-value pas vraiment suffisante au regard du travail demandé aux matelots, etc...,
- 2 mareyeurs seulement ont vraiment été impliqués dans la commercialisation, dont l'un a cessé son activité en début d'année 2017 (Habert),

Concernant la noix de Saint-Jacques Label Rouge, fraîche ou surgelée, on aurait pu penser que les aménagements du cahier des charges permettant une plus grande facilité d'approvisionnement étaient de nature à relancer la démarche. Force est de constater qu'il n'en est rien : pour la 2^{ème} année consécutive, aucune noix label rouge n'a été commercialisée malgré le réinvestissement du seul opérateur concerné : Lequertier. Cela a là aussi conduit à un désengagement des pêcheurs pour l'identification des délais de pêche et seules 75T de coquilles ont été enregistrées en criée comme « Coq 2 » (destinées uniquement à la noix Label Rouge).

Depuis quelques années, le positionnement de la filière a beaucoup évolué. Les navires expéditeurs profitent à plein de la possibilité de commercialiser leur production. Pour



certain navires, on peut même considérer que la criée ne constitue plus qu'un « complément de ressource ».

Le nombre d'acheteurs sous la criée de Port en Bessin a explosé, avec la venue de nombreux poissonniers (le premier acheteur non habilité, de coquilles labélisables est un important poissonnier parisien), shuntant du coup, le mareyage traditionnel. Ceci peut expliquer une certaine fragilisation des mareyeurs historiques et notamment ceux habilités à commercialiser les coquilles label rouge. Il y a donc une forte usure de la démarche, qui a également perdu de son aspect novateur.

En définitive, la coquille de Normandie, se vend bien et même très bien ; elle bénéficie depuis plusieurs saisons d'un contexte favorable avec des volumes conséquents, une demande accrue, un manque de produits étrangers de substitution et d'une large communication issue d'un travail de fond entrepris avec l'obtention du Label Rouge.

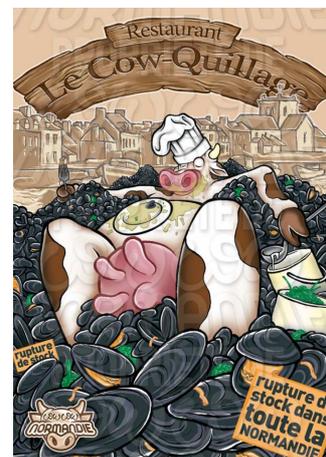
Il est sans doute temps de repositionner la coquille Saint-Jacques autour d'un projet plus fédérateur. L'IGP ou l'écolabel MSC peuvent en être les outils, mais il faudra concevoir que ceux-ci puissent ne pas se limiter au champ des ventes en criée, comme cela a pu fonctionner jusqu'ici pour les Labels Rouge.

Moule de Barfleur

La décision de non ouverture des gisements de l'Est-Cotentin a défaut de présence de moules, a conduit à une désaffection de l'ensemble des mouliers précédemment adhérents de NFM.

Aucune Moule de Barfleur NFM n'a donc été identifiée en 2016, alors que cette espèce figurait au palmarès des produits NFM avec plus de 1000 tonnes identifiées en 2014.

La situation est particulièrement inquiétante pour cette démarche, et surtout pour les pêcheurs qui vivent de la pêche de cette espèce, puisque les perspectives s'avèrent malheureusement mauvaises pour 2017 et également 2018, faute d'avoir identifié des moules ni même du naissain, lors de la dernière campagne de prospection de mars 2017.



Différents facteurs environnementaux sont mis en causes : absence de recrutement lié à une mauvaise reproduction ou dérive larvaire vers d'autres sites que les gisements de l'Est-Cotentin. Un phénomène de mortalité a aussi été identifié sans que l'origine ou l'ampleur ne puisse être spécifiée...

CRUSTACES

Homard du Cotentin MSC

La 1^{ère} certification Pêche Durable MSC de cette pêcherie a été obtenue le 14 juin 2011 et l'identification du Homard du Cotentin Pêche Durable MSC, via des bracelets élastiques imprimés a commencé en février 2013.

Avec 20 pêcheurs en 2016 (+3), la démarche rencontre un intérêt toujours plus marqué de la part des caseyeurs du Cotentin.

L'estimation des volumes est réalisée à partir des quantités de sacs d'élastiques MSC utilisés par les pêcheurs ; soit 148 (-33) en 2016.

La production globale de homards avec élastique MSC semble



donc avoir baissé pour atteindre 39,4 tonnes, (-20%) par rapport à 2016. Mais il est à noter qu'il existe une part d'incertitude sur les volumes réellement commercialisés, par rapport aux quantités d'élastiques restant à bord des navires sur chaque fin d'année et qu'il est difficile de bien répertorier chaque début d'année.

Un croisement des volumes commercialisés avec les données déclarées, récupérées auprès du CRPM et n'a relevé aucun dépassement majeur sur les volumes 2015. Le croisement des données 2016 est encore en cours du fait de délais importants pour récupérer les données officielles de capture des navires concernés.

L'année 2016 a vu par ailleurs des acheteurs importants cibler le homard MSC, avec néanmoins des exigences supplémentaires telles que des plages des poids bien spécifiques qui nécessiteraient un tri supplémentaire en criée (exemple de Thador), mais dont la stratégie commerciale n'est malheureusement pas toujours de valoriser les homards MSC à hauteur de ce qu'il devrait en être au premier achat. Les plus-values directement liées à la présence de l'élastique sur les homards sont quasiment nulles sur les deux criées de Cherbourg et Granville cette année.

Enfin 2016 aura été marquée par la disparition progressive des élastiques "MSC JERSEY" qui contrevenaient aux règles de traçabilité MSC, même si ces derniers ont encore été vu ponctuellement, y compris sur des lots commercialisés à la Halle à Marée de Granville, en période de fin d'année...

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.

Du fait du départ de 2 bateaux, il a été mis en œuvre en 2016 par 10 ligneurs de la Manche (6) et du Calvados (4).

Bar de Ligne Extra

Dans un contexte de difficultés du stock de bars, la production globale de bars de ligne identifiés a une nouvelle fois régressé. Elle est passée à 20,4 tonnes, contre 24 tonnes en 2015 et 26.9 tonnes en 2014 ; soit une baisse de 15%.

Comme en 2015, on note une nette diminution à Cherbourg (-32%) compensée pour partie par une hausse à Port-en-Bessin (+58%).

Le prix moyen du bar de ligne NFM est resté stable à Cherbourg (17.31€/kg contre 17.29€/kg en 2015, soit +0.1%), alors que la situation est légèrement à la hausse à Port-en-Bessin (19.75€/kg contre 19.46€/kg en 2013, soit +1.5%) par rapport à l'année précédente.

La plus-value moyenne à Cherbourg¹¹ a enregistré une baisse de 11% en 2016 (0.41€/kg) par rapport à 2015, mais reste significative. Il est probable que celle-ci souffre de l'obligation de traçabilité des engins de pêche généralisée depuis 2014 à l'ensemble des produits de la pêche, ce qui réduit le caractère indispensable de l'étiquette pour justifier de l'origine des poissons de ligne

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



¹¹ La plus-value ne peut être estimée à Port en Bessin, du fait de l'adhésion de l'ensemble des ligneurs.

Lieu de Ligne Extra

Avec 5,4 T, la production de lieux de ligne identifiés NFM a subi une baisse spectaculaire (-67%), consécutivement à une année 2015 qui avait enregistré une hausse de 50%.

Elle est décomposée ainsi : 2.8 T à Cherbourg (-75%) et 2.6 T à Port-en-Bessin (-46%).

Le prix moyen est en hausse de 18% à Cherbourg et de de +5% à Port en Bessin.

Du fait de l'insuffisance des volumes, il n'y a plus lieu de calculer une plus-value moyenne ni sur Cherbourg, où les ligneurs semblent même vouloir se désengager sur cette espèce, ni à Port en Bessin, où à l'inverse tous les lieux de ligne sont estampillés !

Il faut s'inquiéter de constater que les volumes de captures de cette espèce baissent, ce qui semble le cas aussi sur le début 2017, alors même que les ligneurs souffrent déjà depuis plusieurs années des baisses de capture de bars.

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

La production de poissons Extra pinsés NFM et PAVILLON France pour les 3 criées bas-normande est en légère diminution en 2016 : 15 T (-6%).

La forte hausse d'implication du Centre de Marée de Cherbourg n'a malheureusement pu compenser les baisses dans les deux autres criées, conséquences :

- d'un déficit important de Bar (-1,4T) et surtout de Cabillaud à Port en Bessin (-2,2T), par rapport à une fin d'année 2015 qui avait été très favorable pour cette espèce, déficit pour partie compensé par une hausse du Turbot (+1,7T)
- d'une diminution forte d'implication de la criée de Granville qui a vu ses volumes de poissons pinsés chuter des deux tiers en 2016 par rapport à 2015.

Sont relatés ci-après, les volumes de chacune des criées et de chacune des espèces :

- o Port en Bessin : 7,5 T (-12%),
- o Cherbourg : 6,3 T (+70%).
- o Granville : 1,5 T (-66%),

- o Turbot : 6,1 T (+69%),
- o Barbue : 3,1 T (+107%),
- o Bar : 2,4 T (-26%),
- o Dorade grise : 1,5 T (-57%),
- o Lieu jaune : 0,9 T (-129%),
- o Cabillaud : 0,8 T (-71%),
- o Saint-Pierre : 0,2T (+137%).
- o Sole : 0,2T (-60%),



Relativement aux règles de fiabilisation statistique que NFM s'est imposé en 2015, aucune plus-value¹² ne peut être affichée en 2016, de fait de volumes par espèce et par criée insuffisants ou de manque de données comparatives avec des poissons non pinsés de même espèce et de même calibre, les jours de vente de poissons pinsés.

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

- Port en Bessin : 3 non-conformités / 177 lots contrôlés / 1614 lots identifiés
- Granville : 4 non-conformités / 29 lots contrôlés / 153 lots identifiés
- Cherbourg : 3 non-conformités / 56 lots contrôlés / 1059 lots identifiés

¹² 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 »

Le lancement en 2015 de la démarche d'identification du Maquereau de Trouville a pris un essor certain en 2016, notamment avec la mise en place de la traçabilité associée au cahier des charges.

L'édition d'étiquettes de caisse a permis une identification plus pertinente des maquereaux de Trouville. Apposées sur chaque caisse de maquereaux, Quesney Marée¹³ a ainsi identifié 250 tonnes de maquereaux respectant le cahier des charges Maquereau de Trouville, provenant d'une dizaine de pêcheurs engagés également auprès de NFM.



C'est un volume 2 fois supérieur à celui de 2015, traduisant l'implication de la société dans la démarche.

Relativement à cette démarche, il est important de signifier que les modalités de débarque et d'éloignement du chargé de mission NFM affecté à ce dossier rendent complexe le suivi dont il a la charge. Pour autant, la célérité des opérations entre pêche, débarque et expédition des maquereaux par l'acteur principal local ne donne aucun doute sur la qualité des produits, même si ceux-ci ne peuvent être que ponctuellement contrôlés.

C. Valorisation des sous-produits coquilliers : Etude ValCoqAgri

Le développement de la démarche ValCoqAgri s'est heurté à une remise en cause de la charte, émanant de l'Union Nationale des Industries de la Fertilisation Agricole (UNIFA), qui a rappelé les exigences de la réglementation en vigueur pour la mise en marché de matières fertilisantes et supports de culture ; à savoir avoir soit une autorisation de marché, soit une autorisation préalable, ce que la charte ValCoqAgri s'affranchit de préciser. Un travail de consolidation de la charte a donc été entrepris par NFM, avec ses partenaires.

Il a permis de recevoir un premier avis de la DRAAF en mars 2016 qui s'appuie sur une interprétation du Code Rural, pour déroger à la normalisation des produits.

Le code rural et de la pêche maritime précise dans son article L.255-5 – 6° :

« sont dispensés des obligations prévues aux articles L.255-2 à L.255-4 : Les matières organiques brutes ou les supports de culture d'origine naturelle, livrés en l'état ou mélangés entre eux, obtenus à partir de matières naturelles sans traitement chimique et constituant des sous-produits d'une exploitation agricole ou d'un établissement non agricole d'élevage ou d'entretien des animaux lorsqu'ils sont cédés directement, à titre gratuit ou onéreux, par l'exploitant ou le responsable de l'établissement. »

Pour autant, la DRAAF a indiqué que cette interprétation pouvait être remise en question et ne pouvait concerner que les huîtres d'élevage, ce qui interdirait la mise en application de la charte ValCoqAgri pour les coquillages de pêche ; ce qui empêche de mobiliser les professionnels autour de solutions de broyage individuel ou collectif ...

Suite à la décision de juin 2016, du Comité de Pilotage ValCoqAgri, un argumentaire a été élaboré afin que la dispense du Code Rural puisse être mieux formalisée et élargie aux coquilles de coquillages de pêche, qui présentent les mêmes caractéristiques physico-chimiques que les coquilles d'huîtres.

Un courrier officiel signé de l'ensemble des partenaires (CRC, CRPM, NFM, CA 50, CA 14, CA Ndie) devrait prochainement appuyer cette démarche auprès à la DGAL. Il sera opportun qu'il soit relayé par tous auprès des collectivités et des élus.

¹³ L'implication a été moins prononcée de la part de la société EDL, bien qu'elle ait également acheté des étiquettes.

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

A. Positionnement Marketing du Groupement et de la Marque NFM

Les vecteurs actuels de communication

Depuis 2009, NFM porte un **plan de communication** destiné à valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie. Ce plan de communication est mené autour de deux axes stratégiques de communication :



La communication du Groupement

= valorisation du métier

Les valeurs du groupement :

SERIEUX
PROFESSIONNALISME
PECHE RESPONSABLE



La communication de la Marque

= valorisation des produits

les valeurs de la marque :

FRAICHEUR
QUALITE
ORIGINE / TRACABILITE

Ce plan de communication comporte, une **promotion générique** de l'ensemble des produits de la pêche de Normandie adossée à une communication groupement et une **promotion spécifique** de produits normands adossée à la marque NFM.

Afin d'accroître l'attractivité de sa marque, NFM s'appuie sur des **vecteurs de communication** reconnus à l'échelle nationale, européenne ou internationale, qui ajoutent du sens aux produits :

Signe Officiel de Qualité Supérieure (FR)



Marque collective de la Pêche (FR)

Signes Officiels d'Origine et de Qualité (UE)



Ecolabel « Pêche Durable MSC » (International)



Partenariat Pavillon France

NFM a poursuivi en 2016 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...

Un nouveau vecteur de communication / La marque Normande

Le groupement NFM entrevoit très favorablement l'émergence d'une **marque normande**, portée par la Mission Attractivité Normandie et qui fédérerait les productions agro-alimentaires, industrielles, les services...



Celle-ci viendra appuyer la communication autour des produits NFM, voire se substituera complètement à la marque NFM, dans la mesure où cela soit possible de le faire.

B. Promotion Générique des Produits et du Métier de Pêcheur

Journal professionnel NFM : le Journal de Bord

Le journal professionnel du groupement NFM a fait l'objet de **3 parutions en 2016** : en mars, juin et décembre.



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...), via la newsletter de NFM.

Insertions publicitaires presse

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

- Annuaire Panorama Produits de la Mer
- Guide des espèces Produits de la Mer
- Magazine Produits de la Mer d'octobre
- Revue du Lycée Maritime



Page Facebook NFM

Les actualités NFM et actualités relatives au monde de la pêche régionale relayées sur la page Facebook NFM enregistrent pour la première fois une baisse significative cette année.

Elles totalisent 89 642 contacts soit une baisse de 28%, liée à une baisse du nombre de publication 93 en 2016 contre 130 en 2015 (-39%).

Le Facebook NFM totalise 869 J'aime au 30 décembre 2016, soit une progression de 36%.



Site Youtube NFM

Egalement pour la première fois, la chaîne Youtube de NFM, enregistre une baisse de 14% de ses consultations, très probablement par manque de renouvellement des vidéos métiers mises en ligne. Certaines datent de plusieurs années maintenant.

La chaîne enregistre tout de même plus de 200 000 vues sur cette année.



Une vidéo sur le Dorade grise est tout de même venue enrichir son contenu cette année. Il est à noter que celle-ci a été montée en partenariat avec la 1^{ère} option cinéma du Lycée Jean-François Millet de Cherbourg, dans le cadre d'un challenge entre étudiants, grâce à la collaboration de leur enseignante en section vidéo / cinéma : Estelle RIOUT.

Ils ont utilisé des images Normandie TV qui n'avait pu être montées, du fait de leur cession d'activité. Celles-ci ont été complétées d'images tournées sous la criée, par l'agent NFM de Granville : A. DENIZOT.

Les Métiers de la pêche en Normandie - Vidéos NFM



Dorade Sauvage de Normandie - Chalutier pélagique en boeuf

Normandie Fraicheur Mer
il y a 6 mois • 5 409 vues

Les chalutiers de Normandie s'engagent, avec le groupement qualité nfm (www.nfm.fr), pour une pêche qualitative de poissons sauvages.

Quatre versions différentes ont été proposées par des groupes de 3 étudiants et la vidéo lauréate a été mise en ligne ; celle de : GONNEAU L., MATTENET A. et VARIN M.

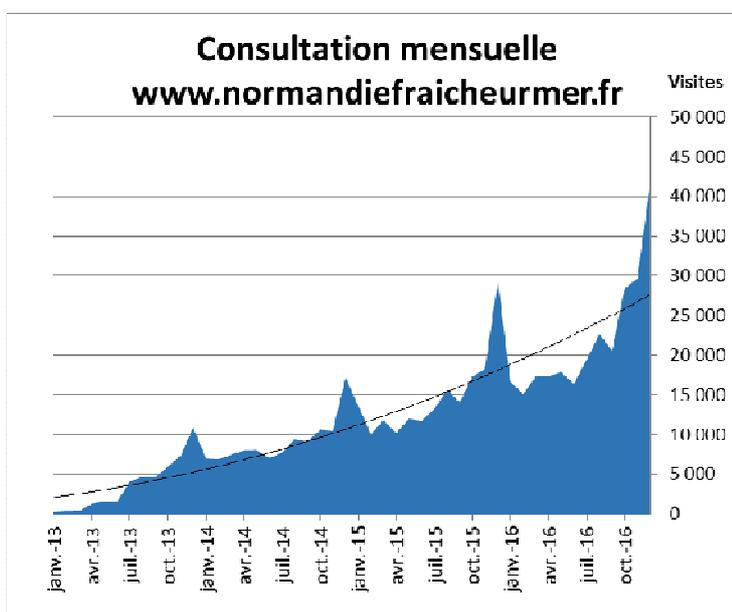
Site Internet NFM

En ligne depuis juin 2013, le nouveau site Internet www.normandiefraicheurmer.fr enregistre quant à lui une nouvelle fois une évolution très positive de sa consultation (+51%).

Pour l'année 2016, le nombre de visites atteint 262 852 et le nombre de pages vues, 1 159 999. La barre des 1 million de pages vues sur une année est passée pour la première fois !

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

- des nouvelles recettes et photos,
- de nouveaux conseils de préparation,
- de nouveaux documents téléchargeables : guide conso, expo, fiche recettes...

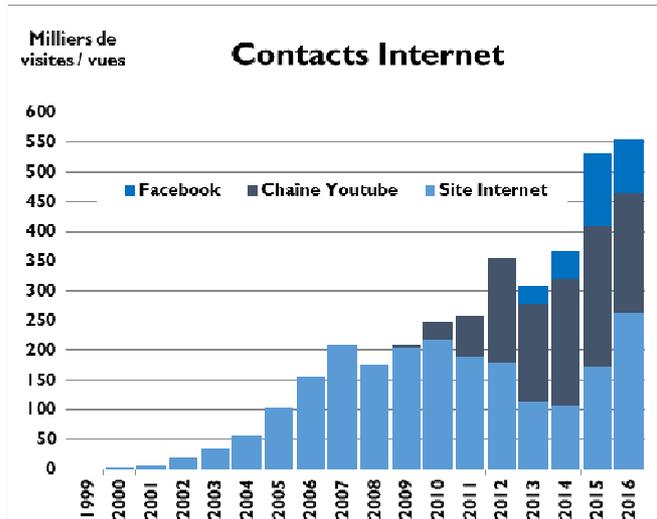


Visibilité globale Internet

Au global et malgré les baisses de vues enregistrées sur les modules sociaux de NFM, Facebook et Youtube, le nombre de contacts enregistrés sur Internet et les réseaux sociaux dépasse une nouvelle fois le demi-million en 2016.

Avec 554 254 contacts, il est en hausse de 4%.

La baisse des consultations des réseaux sociaux s'explique par un déficit d'investissement en moyen (contenu vidéo) et humain (temps pour intégrer).



Newsletter NFM

Les newsletters NFM sont destinées aux professionnels de la filière pêche normande et aux contacts presse régionale, afin de relater les principales actions de communication réalisées et les meilleures retombées médiatiques obtenues.

Faute de temps à y consacrer, NFM n'a diffusé pour autant que 2 newsletters en mars et décembre 2016...



Journal de Bord NFM n°19

Le nouveau Journal de Bord NFM est sorti.
Au menu du jour :

- o Les prix en criée 2015 - une année pétillante !
- o Rales : de l'importance de bien les identifier !
- o Ecolabellisation MSC : au rythme du bulot...
- o Toujours plus de retombées médiatiques !
- o Les Poissons : 3ème tome du partenariat NFM / OREP.

Cliquez sur la vignette de droite pour télécharger le journal de Bord



Le Bulot, cet inconnu

Une vidéo de l'association Nature et Loisirs projetée le 18 mars dernier lors d'une soirée découverte

Grâce à l'association Nature et Découverte, partez en Bate de Granville à la découverte du Bulot et découvrez l'un des nouveaux enjeux de sa pêche : lorsque la gestion de la ressource doit anticiper l'impact attendu du réchauffement climatique...

Une vidéo qui montre qu'ensemble, pêcheurs et scientifiques œuvrent pour garantir la pérennité de l'espace et des activités économiques autour du "Bulot de la Bate de Granville" !

Cliquez sur la vignette de droite pour accéder à la vidéo



Journal de Bord NFM n°21

Le nouveau Journal de Bord NFM est sorti.
Au menu du jour :

- La Méchante de Honard du Cotentin reconduit sa certification Mêche Durable MSC
- PRANCOUS PILLOLES POCHE succomane les évolutions à la cèche : qualité, sécurité, économie d'énergie, recherche...
- Label Rouge ? Mais encore :
- Les Ateliers du Lycée Professionnel Maritime et Aquacole en filles au Centre de Marée de Cherbourg
- L'école de la qualité des criées bas-normandes !
- Les brotons en vête au Centre de Marée de Cherbourg-Cotentin
- Du colson au menu du concours 2017 "Bien Manger Normand"
- Du colson local au menu des restaurants scolaires normands !
- Les bons plans des colsons normands !
- Menus de filles ou d'écrits filles, faites votre choix !

Cliquez sur la vignette de droite pour télécharger le journal de Bord



Les Bons plans des Poissons Normands !

C'est l'été du nouveau dossier de presse NFM pour valoriser les colsons bon marché de la cèche normande : Grand roux, tacou, dorade, conre, roussette et bien d'autres espèces, représentant plus de 20% des captures normandes.

Ces espèces sont essentiellement capturées par la flotte des chalutiers, des hauturiers, de plus de 10m, mais ont entraîné des durées de marée relativement courtes (2 à 3 jours). Franck LEVIGNON, Sébastien SCHIVINAINI et Jérôme VIGLIANI, trois pêcheurs normands de Granville, Cherbourg et Port en Bessin témoignent de l'évolution des ordoeurs de cèche et de conservation à bord, qui permettent d'obtenir une grande fraîcheur à ces espèces jusqu'aux mal conditionnés, car souvent plus fragiles.

Le dossier met aussi les consommateurs face à leurs responsabilités, afin qu'ils choisissent plus responsabillement ces colsons qui ont une durée de bon état de stock et peuvent être recommandés à la consommation, si ou d'autres ont des nobles rencontrent des difficultés, car trop demandés !

Cliquez sur la vignette de droite pour télécharger le dossier de presse



Vous pouvez vous abonner de cette newsletter par retour de mail :

Très Cordialement
Arnaud MANNIER
Directeur de NFM

nfm
NORMANDIE
FRANCHISEUR MER
Pour une pêche responsable

Groupement Coopérative Pêcheurs Normands
Cote de Normandie et Bassin Normand
15, avenue du Bateau de Boule
87271 - 14120 PORT EN BESSIN
Tél. 02 31 21 23 23 / Fax 02 31 21 23 23
Site internet : www.nfm.fr
Email : contact@nfm.fr

Logo: MARENE, OREP, CRIME, FRANCE PÊCHE



Bonnes Fêtes de fin d'année !

Avec nos recettes
www.nfm.fr

Diffusion en poissonnerie de Fiches Recettes

En 2016, 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.

Du fait de l'absence de moules et de l'interdiction de pêche du bar sur le début d'année, il a fallu adapter la diffusion des fiches recettes précédemment réalisée. 5 envois de fiches recettes ont donc été réalisés au lieu de 6, suivant ce calendrier :

Février / Mars	Avril / Mai	Juin / Juillet	Août / Septembre	Octobre / décembre
Lieu jaune Merlan Praire	Araignée Bar (reporté) + Réassort : seiche, sole, turbot, homard	Moule (reporté) Bar (report) Maquereau	Tacaud Grondin	Coquille Calamar Coquille

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.

Pour assurer cette diffusion, une série de 12 nouvelles fiches recettes suivantes a été éditée :



Animations, Salons et Manifestations

Les fiches recettes précédemment illustrées et le guide consommateur édité en 2015 ont fait l'objet d'une diffusion au cours des salons et manifestations suivantes auxquelles NFM a participé.



Salon International de l'Agriculture – Stand Normandie

Paris – Parc des Expositions – Hall 7.1

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 pour la région - Coquille Saint-Jacques, Bulot, Merlan, Lieu, Calamar, Dorade grise - et d'autres un peu moindre : Etrille et Coque.

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 (lundi).

Un étal de produits de la pêche y était installé et des dégustations produits se sont échelonnées toute la journée.



Manifestations Maritimes Régionales

NFM s'est investi sur plusieurs manifestations régionales à caractère maritime, réparties sur l'ensemble du littoral de Basse-Normandie, en assurant une présence physique (stand et personnel pour les principales manifestations suivantes :



Toute la Mer sur un Plateau - Granville



Le Goût du Large - Port en Bessin



Fête du Maquereau - Trouville



Foire au Bulot - Pirou

A Granville, le stand animé par NFM en partenariat avec le SMEL et le CRPM, a été consacré au homard. Une mise à jour de l'Expo Homard et un jeu concours ont été réalisés pour l'occasion :

LE HOMARD DU COTENTIN MSC

Je suis consommateur...

Quelles garanties j'ai, lorsque j'achète du Homard du Cotentin écolabellisé MSC ?

Nos engagements sont multiples !

Avec l'Écolabel Pêche Durable MSC, nous assurons la durabilité de la pêche. Avec les bracelets sur les pinces des homards et la charte qualité Normandie Fraîcheur Mer (NFM) nous assurons la qualité et la traçabilité de nos Homards du Cotentin Pêche Durable MSC.

Charte Qualité NFM Homard du Cotentin

- Homard capturé au casier au large du Cotentin
- Noms d'une semaine de validité avant le 1^{er} vente
- Homard de qualité Extra à la vente
- Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- Identification des pinces avec un bracelet imprimé

En achetant du Homard du Cotentin MSC chez mon poissonnier ou sur mon marché, **Je deviens consomm'acteur !**

Les intervenants

L'IMPACT SUR L'ECOSYSTEME

Une pêche douce, peu impactante !

Les deux types de casiers, ...

Casier classique = casier simple chambre

- Goulotte ≤ 14 cm
- 1 seule chambre
- Pas de cloison antiretour
- Pas de trappe d'échappement

Casier piège = casier avec dispositif anti-retour ou goulotte inférieure à 14cm

- Goulotte ≤ 14 cm
- 2 chambres
- Cloison anti-retour
- Clapnet de trappe d'échappement pour les juvéniles

Les espèces capturées

Les casiers capturent essentiellement des crustacés

- 42% Homard
- 10% Anchois
- 3% Tourteau
- 45% Ecrevisse

Source: SIBREX 2016-2019 du Centre de Recherche de Brest

Plus efficace que, le casier classique, l'usage du casier piège est limité. Il est interdit sur les Îles Chausey, Les Minquiers et la bande côtière du littoral de la Manche (50).

Les intervenants

LA GESTION DE LA PECHERIE

La Pêcherie de Homard du Cotentin

60 Bateaux normands (+ 60 jersiais)

Type de bateaux : caseyeurs de 6 à 12 mètres

Engins de pêche : casiers à crustacés

Zone de pêche : fonds rocheux du Cotentin jusqu'à Jersey

Période de pêche : toute l'année (pic de mai à août)

La Gestion de la Ressource

Protection des juvéniles par une taille minimale de capture de 87 mm de longueur céphalothoracique :

La Gestion des Casiers

Limitation du nombre à 200 casiers / homme

Marquage obligatoire des casiers :

Protection des générateurs dans les cartonnements

Contrôle des pêches exercé par la France et par Jersey

Les intervenants

LA BIOLOGIE DU HOMARD

Un Crustacé nommé Homard

Nom : Homard européen / Homard Bleu
Nom scientifique : *Homarus gammarus*

Le Cycle de Reproduction

- 1) Accouplement** - En été
- 2) Ponte** - Sept. / Oct. Oeufs sous l'abdomen 7 à 10 mois
- 3) Ecllosion** - Fin de printemps. Larves Zoé
- 4) Larves planctoniques** - 1,5 mois - Mues et Métamorphose. Larves mégalopes
- 5) Juvéniles** - cachés 12 à 24 mois Mues
- 6) Adultes** - Vie abritée et territoriale 2 à 50 ans... - Mues

Les intervenants

L'ECOLABEL PECHE DURABLE MSC

MSC, Qu'est-ce que c'est ?

MSC : une ONG internationale

Pêche Durable MSC : un écolabel attribué aux pêcheries reconnues durables, après une évaluation d'experts indépendants, supervisés par un Organisme Certificateur.

C'est une façon de montrer l'exemple !

- En maintenant le stock de homard en bon état... C'est le Principe 1 de l'écolabel MSC : **La Situation du Stock**
- En limitant l'impact des casiers sur l'environnement... C'est le Principe 2 de l'écolabel MSC : **L'Impact sur l'Ecosystème**
- En garantissant une maîtrise sur la durée... C'est le Principe 3 de l'écolabel MSC : **La Gestion de la Pêcherie**

C'est l'engagement d'un vrai travail d'équipe !

La Production et la Gestion

Les pêcheurs homardières réalisent des auto-échantillonnages de leurs captures.

Le CRPM BN coordonne les travaux scientifiques et adopte avec JFA les mesures de gestion appropriées pour assurer la pérennité de la ressource et des activités de pêche.

La Science

L'IFREMER et le SMEL assurent le suivi scientifique de la pêcherie de Homard du Cotentin.

Ils fournissent des indicateurs sur l'état de santé du stock de homards (structure de taille, captures, générateurs et juvéniles...), des éléments indispensables pour assurer la gestion de la ressource et justifier de la durabilité de la pêche.

La Valorisation

L'association NFM assiste le CRPM dans la conduite de la certification MSC.

NFM assure la promotion du Homard du Cotentin Pêche Durable MSC, avec les professionnels engagés à ses côtés.

Les intervenants

De la même façon, l'exposition sur la coquille Saint-Jacques, réalisée en 2013, a fait l'objet d'une scénarisation dans la salle des fêtes de Port en Bessin, lors du Goût du Large.

Sur chacune de ces manifestations, NFM a participé aussi 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.

Autres manifestations, rencontres et animations

NFM a mis en place des partenariats produits et PLV pour les manifestations, rencontres et animations suivantes :

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 Courseulles sur Mer - 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 de Granville - Fête du Terroir et de la Mer de Cherbourg - Festival des Voiles de Travail du Pays Granvillais - Croc Gourmand de la Place St-Sauveur de Caen - Soirée du Commerce Extérieur de Deauville - Assises Ouest-France de la Normandie - Soirée France Bleu Normandie Caen - Concours Slam Va bien de Granville

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 :



Liste des espèces concernées :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
Plie	Grondin	Bulot	Merlan	Araignée
Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Homard	Maquereau	Coquille	Roussette	Calamar

Campagne publicitaire radio / France Inter

Avec le concours financier de l'OPN, NFM a renouvelé son 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, tous les week-ends d'octobre et de novembre.



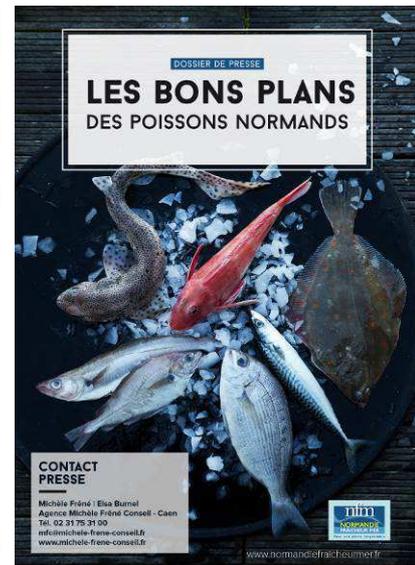
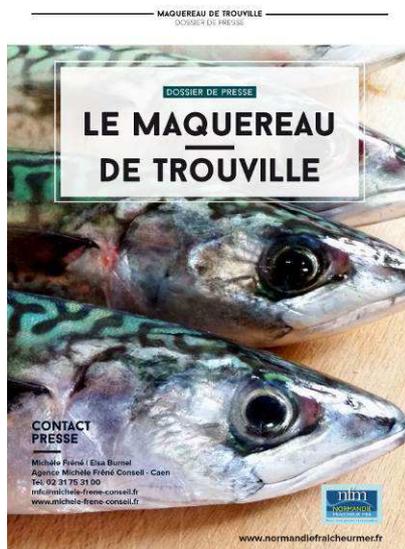
C. Relations presse et retombées médiatiques

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 1 communiqué de presse, pour :

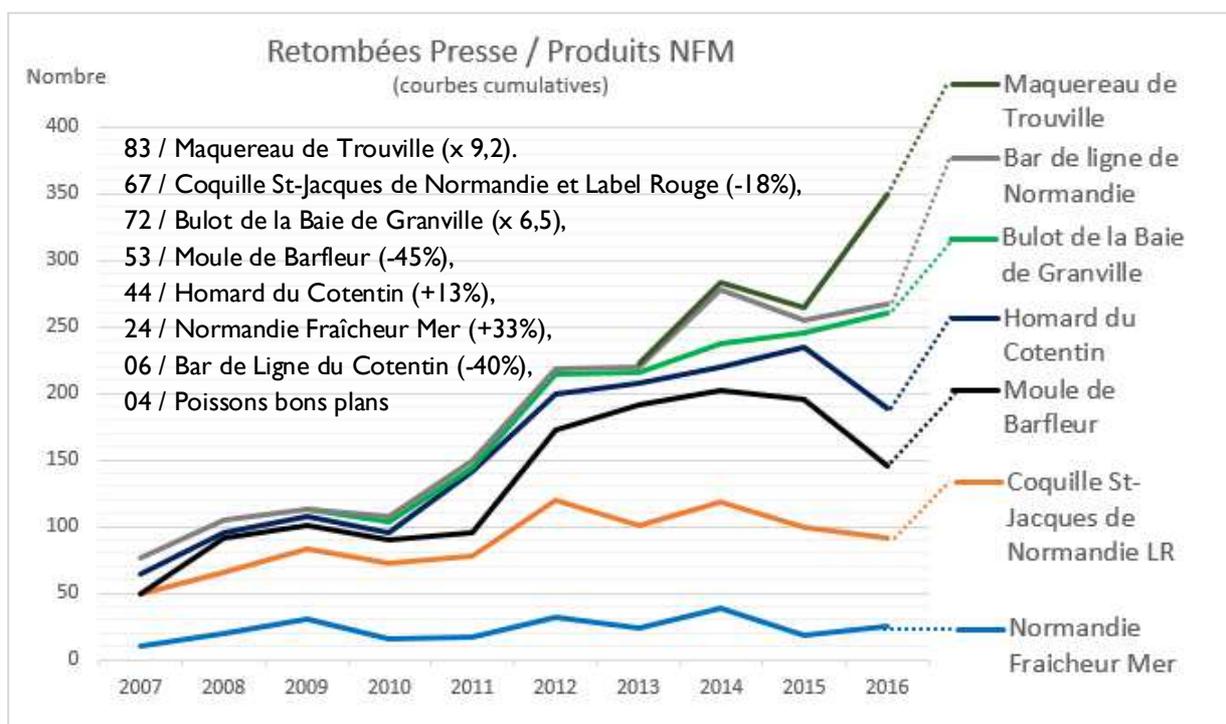
- 1 DP / le Maquereau de Trouville,
- 1 DP / les Bons plans des Poissons Normands,
- 1 CP / la Coquille Saint-Jacques de Normandie et son Label Rouge,

Michèle
fréné
conseil



Retombées médiatiques

Les communiqués et les accueils presse ont une nouvelle fois conduit à de très nombreuses retombées médiatiques : 354 ont été enregistrées, soit un nouveau record. La chute des retombées liées à l'absence de Moule de Barfleur a largement été compensée par les fortes progressions pour le Bulot de la Baie de Granville et le Maquereau de Trouville, ce dernier ayant pris en une année la tête du palmarès :



Au chapitre télévisuel, les reportages et émissions nationales ont été un peu plus nombreux en 2016 (16). Neufs d'entre eux, consacrés à la coquille Saint-Jacques, ont en particulier permis de réaliser un excellent démarrage de campagne 2016-2017 :

Liste des reportages et émissions / télé et radio nationale en 2016	
<p>Maquereau de Trouville France 2 – Télématin – 29/07/2016</p>	<p>Coquille Saint-Jacques de Normandie TF1 – JT 13h – 04/10/2016 LCI – LCI et vous 20/10/2016 TF1 – JT 13h – 22/10/2016 TF1 – Petits Plats en équilibre – 05/10/2016 France 2 – C'est au programme 07/11/2016 France 5 – La Quotidienne la suite – 08/11/2016 France 2 – C'est au programme 08/11/2016 France 2 – C'est au programme 09/11/2016 France 5 – La Quotidienne – 17/11/2016</p>
<p>Homard du Cotentin France 3 – Les Carnets de Julie – 11/06/2016 France 3 – Village départ Tour de France – 04/07/2016 TV5 Monde – Epicerie Fine – 08/08/2016 France 2 – JT 20h – 19/12/2016</p>	<p>Bulot de la Baie de Granville France 3 – Village départ Tour de France – 04/07/2016</p>
<p>Poissons oubliés France 2 – Télématin – 21/11/2016</p>	

D. Promotion spécifique des Produits NFM

Insertions publicitaires

3 insertions publicitaires ont été réalisées en 2016 :

Homard du Cotentin	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juil 2016
Maquereau de Trouville	1 insertion 1/2p	Produits de la Mer Juil 2016
Coquille St-Jacques de Normandie Label Rouge	1 insertion 1/2p	Produit de la Mer Oct 2016



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 Maquereau.

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

Celle-ci a été complétée en 2015 des outils suivants pour la promotion du Maquereau de Trouville et le Homard du Cotentin : bâches, autocollants, polaires.

Une réédition du livret Homard a aussi été réalisée.

Bâches



Autocollants



Livret



Polaires



E. Etiquetage / Traçabilité via l'utilisation de QR-Codes

Créé par NFM, la plateforme Internet tracersonpoisson.nfm.fr permet de générer des QR-Code et d'inclure ceux-ci sur les étiquetages des produits.



Le flashage de ces QR-Codes, via une appli dédiée sur Smartphone ou tablette, donnent accès à une page automatisée reprenant l'ensemble ou partie 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...

Cette page permet ensuite aux consommateurs de rebondir sur des informations ludiques du site Internet de NFM : conseils de préparation, recettes, vidéos, photos...

A défaut de moyens humains et financiers, l'étape de mobilisation des acteurs de la filière pour un usage généralisé de ce nouvel outil de traçabilité n'a pu être entreprise pour le moment¹⁴.

Pour autant NFM a commencé à proposer à ses adhérents des QR-Codes pour les étiquetages des produits NFM et à intégrer ceux-ci sur les étiquetages qu'il réalise pour eux.

Les premiers étiquetages conçus par NFM l'ont été pour le Maquereau de Trouville avec 2 mareyeurs (Quesney et Lequertier) et Granvilmer a intégré avec notre appui un QR-Code sur ses étiquetages pour le Bulot de la Baie de Granville. Ils ouvrent la voie d'une individualisation généralisée des étiquetages proposés par NFM.



Ingrédients : BULOTS CUITS (Buccinum Undatum)
Sel, arômes naturels (Thym, Laurier, Poivre)
Origine : Granville, Normandie, France
Pêché au casier (FPQ) en Atlantique Nord Est FAO27 (Vile)



Bulot cuit
DE LA BAIE DE GRANVILLE
Buccinum undatum
UNIQUE EN SON GENRE !



www.granvilmer.com



Maquereau
DE TROUVILLE
Scomber scombrus
30 CM DE FRAICHEUR !



NFM 8927-1430 Port en Bassin
www.normandiefracheurmer.fr

¹⁴ La plateforme intègre aujourd'hui plus de 450 bateaux de pêche de Basse-Normandie, 50 espèces, 10 techniques de pêche et 10 mareyeurs intégrés à titre de démonstration. Elle permet de générer plusieurs millions de combinaisons et autant de QR-Codes. Une solution technique a été définie, afin que les mareyeurs puissent générer par eux-mêmes les QR-Codes, via leur système d'étiquetage, moyennant un paramétrage informatique simple.

F. Approvisionnement local de le Restauration Scolaire

NFM a entrepris en 2016 des démarches pour accompagner les collectivités et appuyer les mareyeurs et les chefs de cuisine en faveur d'une intégration des produits de la pêche de nos côtes dans les restaurants scolaires normands.

Les travaux ont consistés à :

- Informer les principaux mareyeurs normands, afin qu'ils participent aux réunions et rencontres producteurs-acheteurs* organisés par les collectivités départementales et régionales, ou les pays :
 - Livarot* : CD 14 – 27 avril
 - Dives-sur-Mer* : CD 14 – 11 mai
 - Cherbourg* : PnrMCB - 25 mai
 - Rouen : CRNdie – 27 mai
 - St-Pierre-sur-Dives : CRNdie – 16 sept
 - Caen : CRNdie – 17 nov
 - Rouen : CRNdie – 23 nov
- Inciter ces mareyeurs à s'inscrire sur les plateformes Agrilocal 14 et 50
- Recenser les intérêts et les circuits de distribution de ces mareyeurs afin d'orienter au mieux les chefs de cuisine de restauration scolaire. Cf. ex. cartographies ci-dessous :

Fiche Conseils pour intégrer les Produits de la Pêche de nos côtes en Restauration Collective

Il est préconisé de manger des produits de la mer au moins 2 fois par semaine !

La Normandie est la 2^{ème} Région de Pêche Maritime Française !

628 Bateaux
2 208 Marins
61 000 Tonnes



- Définir des préconisations pour la construction des cahiers des charges d'appels d'offre par les gestionnaires des restaurants collectifs, ainsi que des moyens permettant de s'en affranchir ou d'orienter sur des produits locaux : segmenter le marché du poisson frais, lister les espèces régionales, définir un prix lissé sur une période, mutualiser les commandes...

L'ensemble des chefs de restauration scolaire normande (+350 établissements) a été informé de ces recommandations et de la saisonnalité des espèces par le biais d'une diffusion d'une « Fiche conseil NFM, pour intégrer les Produits de la Pêche de nos côtes en Restauration Collective » et du « Guide Conso NFM ». Cette diffusion a été réalisée, à l'occasion du lancement du concours Bien Manger en Normandie 2017, pour lequel a été choisi comme thème : « les Poissons de nos Côtes », en collaboration avec l'Irqua Normandie.

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 250 adhésions de 2016 (+8) se décomposent ainsi :

- le CRPM : Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie,
- l'OPN : Organisation de Producteurs de Basse-Normandie, devenue en cours d'année Organisation des Pêcheurs Normands, et ses 215 bateaux adhérents (=),
- 53 patrons pêcheurs de la Manche et du Calvados (+6),
- les 4 organismes gestionnaires des criées de Basse-Normandie (=),
- 10 mareyeurs de la Manche, du Calvados et d'Ille et Vilaine (-1),
- 1 membre bienfaiteur, le Crédit Maritime.

B. Personnel du Groupement Qualité

Le groupement Qualité a compté 5 salariés en 2016 :

- 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 à 50% NFM¹⁵.

C. Bilan Financier

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre 2016.

Le bilan comptable par le cabinet E2CM et l'expertise par un commissaire aux comptes FIDORG ont été réalisés en début d'année 2017.

En 2016, l'association Normandie Fraîcheur Mer enregistre un chiffre d'affaires de 392 028 euros, en baisse de 9%. Cette évolution est directement liée à la baisse significative des financements, de fait de l'absence de financement possible de par l'indisponibilité du FEAMP.

Le résultat d'exploitation affiche un déficit de 3 909 €, contre un déficit 2015 de 9 091 €.

Par rapport à 2015, les charges financières enregistrent une baisse significative de 53% (1 927 €).

Au bilan, Normandie Fraîcheur Mer enregistre un déficit de 5 836 €, atténué par rapport à 2015 (11 196 €), première année pour laquelle aucun financement européen n'avait pu être obtenu.

A l'issue de l'Assemblée Générale annuelle 2017, clôturant les comptes 2016, les fonds propres de l'association seront ainsi réduits à 17 558 €.

¹⁵ Le poste d'Adeline DENIZOT fait l'objet d'une convention de mise à disposition avec le CRC Normandie Mer du Nord, pour un mi-temps, notamment affecté au projet d'IGP Huître de Normandie.