

DOSSIER DE PRESSE

# LE MAQUEREAU — DE TROUVILLE

## CONTACT PRESSE

---

Michèle Fréné | Elsa Burnel  
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen  
Tél. 02 31 75 31 00  
[mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)  
[www.michele-frene-conseil.fr](http://www.michele-frene-conseil.fr)



[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)



# SOMMAIRE



**3**  
**LE MAQUEREAU  
DE TROUVILLE :**  
QUALITÉ ET FRAÎCHEUR

**4**  
**CHIFFRES CLÉS**  
TOUT SAVOIR SUR LE MAQUEREAU !

**5**  
**UNE PÊCHE**  
TRADITIONNELLE

**7**  
**SAVEURS  
& RECETTES**  
DÉLICIEUX, FACILE À CUISINER  
ET NUTRITIF, LE MAQUEREAU SE  
PRÊTE À 1.000 RECETTES...

**10**  
**LA NORMANDIE**  
GRANDE RÉGION MARITIME

**11**  
**CARNET  
D'ADRESSES**

Crédits photos :  
© Normandie Fraîcheur Mer  
© Office de Tourisme de Trouville-sur-Mer / © BabXIII  
Rédaction et mise en page :  
Michèle Fréné Conseil.



## CONTACT PRESSE

MICHÈLE FRÉNÉ & ELSA BURNEL  
AGENCE MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL  
T. 02 31 75 31 00  
mfc@michele-frene-conseil.fr  
www.michele-frene-conseil.fr



### LE MAQUEREAU DE TROUVILLE : QUALITÉ ET FRAÎCHEUR

PÊCHÉ DE MANIÈRE ARTISANALE, CE POISSON CÔTIER A FAIT DE LONGUE DATE LA RENOMMÉE DE TROUVILLE-SUR-MER, PREMIER PORT NORMAND POUR CETTE ESPÈCE.

Le maquereau est un poisson ferme et d'une grande vivacité, mais fragile, qui nécessite en conséquence, une « cueillette » soigneuse, apte à en préserver toutes les qualités. C'est le cas du maquereau de Trouville, pêché de façon artisanale dans une zone délimitée, en face des côtes du Calvados, depuis les ports de Trouville-sur-Mer et Honfleur, jusqu'à la pointe Est du Cotentin.

Renommé pour sa qualité et sa fraîcheur, le maquereau de Trouville doit cette belle réputation au soin apporté par les équipages et les patrons-pêcheurs dans le travail du poisson.

Ce savoir-faire si particulier a été formalisé dans la charte qualité élaborée par Normandie Fraîcheur Mer (lire encadré p. 6) pour le maquereau de Trouville.

Cette charte, véritable engagement des pêcheurs locaux, repose sur trois grands principes :

#### ORIGINE & TRAÇABILITÉ

Produits issus de la pêche côtière de Normandie et débarqués à Trouville et Honfleur

#### QUALITÉ / RÉGULARITÉ

Produits de grande fraîcheur, encadrés par un cahier des charges NFM (Voir ci-dessous)

#### RESSOURCE / DURABILITÉ

Produits issus d'une pêche encadrée, responsable et durable. (comme toutes les pêcheries normandes.....)

Le respect de cette charte est régulièrement contrôlé. A compter de cette année, une étiquette avec flash code sera apposée sur les «caissettes mareyeur» ; ce dernier renvoie le consommateur vers de nombreuses informations utiles (voir ci-dessous).



## CHARTe QUALITÉ MAQUEREAU DE TROUVILLE



### PÊCHE

MAQUEREAU DE PÊCHE CÔTIÈRE AU CHALUT PÉLAGIQUE



### FRAÎCHEUR

PÊCHE QUOTIDIENNE ET EXPÉDITION SOUS MOINS DE 24H



### ASPECT

MAQUEREAU DE 200 GRS ET PLUS, DE QUALITÉ EXTRA : BIEN RIGIDE, FERME, COULEURS IRISÉES ET VENTRE BLANC

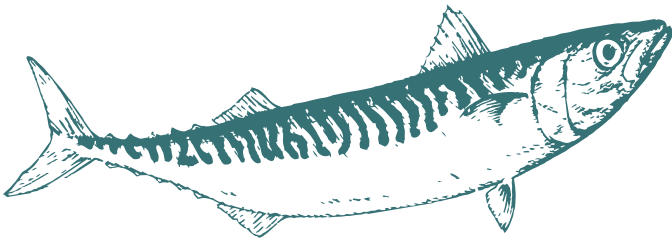


### CONTRÔLE

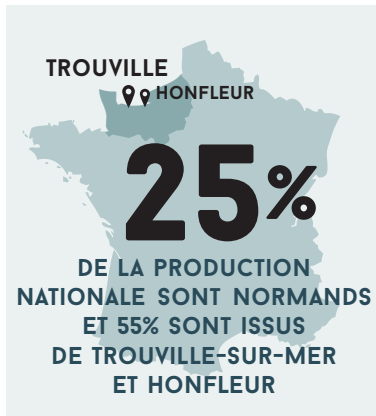
ORIGINE, QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ CONTRÔLÉES







# LE MAQUEREAU DE TROUVILLE EN QUELQUES CHIFFRES



## UNE PÊCHE RAISONNÉE ET RESPONSABLE



### SAISON

PÊCHÉ D'AVRIL À OCTOBRE, C'EST SURTOUT L'ÉTÉ QU'IL FAUT LE DÉGUSTER !



### 20 CM

TAILLE MINIMALE DE CAPTURE



### PÉLAGIQUE

CE TYPE DE CHALUT N'EST JAMAIS EN CONTACT AVEC LES FONDS MARINS



### QUOTA

DES QUOTAS FIXÉS EN FONCTION DES RESSOURCES

## UN PRODUIT D'UNE QUALITÉ EXTRA



### ASPECT

MAQUEREAU DE 200 GRS ET PLUS, DE QUALITÉ EXTRA : BIEN RIGIDE, FERME, COULEURS IRISÉES ET VENTRE BLANC



### FRAÎCHEUR

PÊCHE QUOTIDIENNE ET EXPÉDITION SOUS MOINS DE 24H



### SAVEUR

SAVOUREUX ET NUTRITIF, LE MAQUEREAU SE PRÊTE À 1.000 RECETTES. L'ÉTÉ, AUTOUR D'UN BBQ, IL EST SYNONYME DE CONVIVIALITÉ !





# UNE PÊCHE TRADITIONNELLE

LE MAQUEREAU DE TROUVILLE EST PÊCHÉ ARTISANALEMENT, AU CHALUT, D'AVRIL À OCTOBRE. UN POISSON LOCAL ET DE SAISON !

Le maquereau est un poisson dit « pélagique », c'est-à-dire vivant dans les eaux proches de la surface ou entre la surface et le fond. C'est le cas du maquereau, qui vit jusqu'à 250 mètres de profondeur, mais aussi du hareng, de la sardine, de l'anchois ou du thon. Sa répartition est très vaste. On le trouve communément dans tout l'ouest de l'Europe, en Méditerranée et jusqu'au nord-est de l'Amérique du nord. C'est un poisson grégaire qui vit en groupe et nage en bancs parfois très compacts. Il se nourrit principalement de petits poissons (sprats, sardines, lançons) et de crustacés (crevettes). Migrateur, il fréquente surtout les côtes normandes du printemps à l'automne. Le maquereau a une croissance rapide et peut atteindre en deux ans une taille de 25 centimètres. Certains rares spécimens peuvent aller jusqu'à 60 centimètres de long ! Il se reproduit au printemps, en mars-avril.

Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs de Trouville-sur-Mer, est un fervent défenseur de cette pêche, dont le port normand situé à l'embouchure de la Touques, en face de Deauville, s'est fait une spécialité depuis des décennies. Avec 55% environ des 3.600 tonnes annuelles débarquées en Normandie, « *Trouville est le premier port normand pour la débarque du maquereau* », précise Daniel Harache. « *C'est une activité qui occupe aujourd'hui une vingtaine de chalutiers trouvillais. Elle est aussi pratiquée par quelques bateaux des ports voisins, de Cherbourg à Honfleur* ». Le travail des pêcheurs commence généralement dès le lever du jour et se poursuit jusqu'en milieu d'après-midi. Les navires effectuent donc des marées de moins de 24 heures, et parfois même de moins de 12 heures ! « *Chaque trait de chalut n'excède pas deux heures -généralement beaucoup moins- pour ne pas abîmer le poisson* ».

Conservé à bord le plus souvent en caisses de 6 kilos ou en petits bacs de 10 à 12 kilos maximum, pour éviter d'écraser les chairs, il est débarqué l'après-midi même : on peut donc s'en procurer sur les quais de Trouville et de Honfleur quelques heures à peine après qu'il soit sorti de l'eau. Le reste est commercialisé au plus tard le lendemain ou expédié le soir même vers les autres régions françaises par le mareyage local. « *C'est vraiment de l'ultra-frais !* ». Rien à voir avec les maquereaux pêchés de manière plus ou moins industrielle par de gros chalutiers : « *Le maquereau est un poisson qui ne supporte pas la médiocrité* ».

La technique employée est celle du chalut pélagique, qui est tracté entre la surface et le fond, sans être en contact avec celui-ci. Cet outil est particulièrement bien adapté à la capture de poissons vivants, comme le maquereau, en bancs concentrés et relativement homogènes.



## « Le maquereau de Trouville, c'est une fierté pour notre profession ! ».

**Daniel Harache**, président du syndicat des pêcheurs de Trouville-sur-Mer



## NFM, LE SIGNE DE QUALITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE !

« C'est une pêche saisonnière qui s'étale principalement d'avril à octobre, période où cette espèce migratrice est présente au voisinage de nos côtes », explique Daniel Harache. Le reste de l'année, les petits chalutiers trouvillais, très polyvalents, comme tous les navires côtiers normands, se consacrent à d'autres activités. « C'est de tradition, à Trouville comme à Honfleur : l'été, on pêche le maquereau ou la sole et autres poissons plats, l'hiver, c'est la coquille Saint-Jacques », note Dominique Lamort, agent qualité à NFM, le Groupement Qualité de la filière pêche en Normandie (lire ci-contre). Il est aussi, plus rarement, pêché à la ligne, notamment « à la traîne ». Les lignes utilisées pour pêcher le maquereau comportent une dizaine d'hameçons et sont appelées des mitraillettes !

Bien que le maquereau soit une espèce relativement abondante, il convient de rester attentif !

« Comme toute espèce dite communautaire, l'évolution des populations de maquereaux fait l'objet d'un suivi scientifique important et les quotas sont adaptés en conséquence », précise Dominique Lamort.

« Telle qu'elle est pratiquée par les pêcheurs trouvillais, c'est une pêche artisanale, respectueuse

de la ressource ». La pêche au maquereau fait d'ailleurs l'objet d'une réglementation spécifique définie à l'échelle européenne, pour l'ensemble de la zone Manche/Mer du Nord. Elle impose des quotas de pêche définis chaque année après avis scientifique ainsi que des caractéristiques techniques et de l'engin de pêche, comme la taille du maillage. Il est d'ailleurs à noter que l'usage du chalut pélagique permet de « cibler » plus efficacement les bancs de maquereaux et donc d'épargner les autres espèces.

« En outre, n'étant jamais en contact avec les fonds, ce type de chalut ne détruit pas les habitats marins ».

Un des facteurs de fraîcheur, et donc de qualité, c'est le fait qu'il y a très peu d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le produit de la pêche est proposé en vente directe, dès la rentrée au port, mais surtout par une poignée de mareyeurs locaux connaissant bien les marins-pêcheurs et qui expédient les maquereaux, le plus souvent le jour même de la débarque, au plus tard le lendemain dans le cas d'une débarque tardive. Le maquereau est commercialisé et consommé localement, mais aussi en région parisienne et sur la côte atlantique, où il est très apprécié.

*Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine géographique et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, les professionnels de la pêche bas-normande ont créé Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs), NFM est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle, véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. NFM a mené un important travail pour la reconnaissance et l'amélioration de la qualité, notamment en rédigeant des cahiers des charges spécifiques (par espèce et par type de pêche), régulièrement remis à jour. Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de NFM, garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche normande.*



**ANALYSE NUTRITIONNELLE  
MOYENNE**

# SAVEURS

## DÉLICIEUX ET SI FACILE À CUISINER

SAVOUREUX ET NUTRITIF, LE  
MAQUEREAU SE PRÊTE À MILLE  
RECETTES...



Commercialisé entier frais, en filet (frais ou congelé), en filet fumé (à chaud), il est très (trop ?) connu dans sa version « boîte de conserve », présenté dans une marinade au vin blanc. C'est peut-être en raison de cette image peu valorisante qu'il n'est pas, malgré ses qualités gustatives indéniables, considéré comme un poisson « noble » et qu'on le trouve rarement à la table des restaurants. Pourtant, sa chair savoureuse se prête bien volontiers à mille recettes, plus ou moins élaborées : au four, entier ou en papillote, farci, à la provençale, à la sauce moutarde... ou pourquoi pas cru, en sushis.

Vous pourrez trouver le Maquereau de Trouville de mars à octobre. Mais un conseil, ne manquez surtout pas la période estivale, propice aux barbecues. Il est vraiment délicieux grillé, tout simplement avec quelques herbes, un peu de citron, de moutarde et un trait d'huile d'olive. Comptez une dizaine de minutes de cuisson, et voilà, c'est prêt ! Ce poisson goûteux se prête également à la préparation d'excellentes rillettes.



---

**UN SYMBOLE DE  
CONVIVALITÉ !**

---

D'après Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs de Trouville : « Savoureux, peu onéreux, facile à cuisiner, c'est vraiment un poisson populaire. C'est aussi un symbole de convivialité, comme en témoigne la Fête du Maquereau, qui a lieu chaque année à Trouville fin juillet, en ouverture de la Fête de la Mer. Dans le chapiteau monté sur la plage, ce sont 500 à 600 personnes (dont trois-quarts d'estivants) qui se pressent pour déguster la pêche du jour, grillée au barbecue. Une belle occasion de manger local et de saison ! »

---

**SA BIOLOGIE**

---

Du point de vue nutritionnel, il fait partie des poissons dits « gras » ; **riches en acides gras essentiels** (EPA et DHA). Le maquereau apporte aussi de nombreux nutriments, comme la **vitamine D** (qui participe à la fixation du calcium sur les os, la **vitamine B6** (fonctionnement du système nerveux, métabolisme des acides aminés), la **vitamine B3 ou PP** (production d'énergie, fonctionnement du système nerveux et entretien de la peau), la **vitamine B12** (synthèse des globules rouges et des protéines), de l'**iode** (synthèse des hormones thyroïdiennes), du **phosphore** (fonctionnement des membranes cellulaires, métabolisme énergétique, entretien des os et des dents) du **potassium** (fonctionnement des muscles, des neurones et de la pression artérielle) et du **sélénium**, qui joue un rôle antioxydant.

**À LA PÊCHE AUX MOTS**

S'il est un point sur lequel s'accordent les dictionnaires, c'est bien celui de l'origine aussi lointaine qu'incertaine du mot « maquereau ». La plupart des dictionnaires d'argot prétendent que l'emploi de ce mot au sens de proxénète, de souteneur, se rapporterait au fait que ces louches individus étaient reconnaissables à leurs costumes voyants à larges rayures, rappelant celles du poisson. En glissant vers le sens d'entremetteur, le mot est ensuite passé dans le langage courant pour désigner un tenancier de maison de tolérance, puis une personne qui vit de l'argent des prostituées. Il est à noter que d'autres noms de poissons, tels que « barbeau » ou « hareng », ont été utilisés avec le même sens. Quant à l'abréviation argotique mac, elle a donné le verbe maquer (« prostituer », 1883), puis se maquer et être maqué, au sens d'être inséparable, voire marié.

## BRUSCHETTA AU MAQUEREAU DE TROUVILLE GRILLÉ

Une création de Piment Oiseau, blogueuse culinaire

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 2 maquereaux de Trouville
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 tomates moyennes
- 10 olives noires dénoyautées
- 1 petite poignée de roquette
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre



© Piment Oiseau / NFM

Inciser les tomates et les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes. Les plonger dans un saladier d'eau glacée puis les peler. Couper en deux, ôter les pépins et couper la chair en dés.

Mélanger dans un saladier les tomates, les olives hachées, un filet d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer.

Lever les filets de maquereaux, les laver et les éponger

avec du papier absorbant. Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau puis les couper en biseau. Les placer sur une plaque à pâtisserie et les passer sous le grill du four pendant 5 minutes.

Faire griller les tranches de pain de chaque côté puis les frotter avec la gousse d'ail. Garnir avec les tomates, quelques feuilles de roquette et les morceaux de maquereaux grillés. Servir sans attendre.

---

## NAGE DE MAQUEREAUX DE TROUVILLE AU CIDRE

Une création de Olivier Barbarin, Château d'Audrieu à Audrieu

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 4 maquereaux de Trouville
- 200 cl de cidre
- 1 citron
- 1 citron vert
- 1 bâton de citronnelle
- 10 g de gingembre
- 2 oignons nouveaux
- 1 belle carotte
- 1 bulbe de fenouil
- Branches de thym & romarin
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 1 bouillon clair de volaille



© Piment Oiseau / NFM

Dans le bouillon, mettre le thym et le romarin. Cuire la carotte épluchée et taillée en sifflet. Cuire les quartiers d'oignons et de fenouil et réserver légumes et bouillon. Lever les filets et enlever les arêtes des maquereaux. Les cuire dans le cidre infusé avec les zestes de citron, le gingembre, et la citronnelle, pendant 4-5 minutes, puis retirer les filets du jus de cuisson et les réserver au frais.

Faire réduire de moitié le jus de cuisson et le passer au chinois étamine. Faire de même pour le bouillon, après avoir réservé les légumes au frais. Mélanger le jus et le bouillon réduits et ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Disposer les petits légumes, les filets de maquereaux et verser le bouillon froid.



## SALADE CÉSAR AU MAQUEREAU DE TROUVILLE GRILLÉ

Une création de Piment Oiseau, blogueuse culinaire



© Piment Oiseau / NFM

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes )

- 2 maquereaux de Trouville levés en filets
- 4 sucrones
- 1/4 de baguette
- 1 filet d'huile végétale neutre
- 50 g de parmesan
- 2 gousses d'ail
- 1/2 citron
- 8 anchois à l'huile
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 12 cl d'huile d'olive

Couper la baguette en petits cubes et les arroser avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélanger et les éparpiller sur une plaque de cuisson, puis les faire griller au four à 200°C pendant 10 minutes. Réserver. Badigeonner les filets de maquereau d'huile végétale neutre. Faire chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse et y faire griller les maquereaux, côté peau en premier. Appuyer dessus avec une spatule pour éviter que la chair se rétracte. Au bout d'une minute, retourner les filets et faire cuire sur l'autre face pendant une minute supplémentaire. Laisser tiédir et couper les

filets en morceaux de la taille d'une bouchée et les saler légèrement.

Râper les gousses d'ail et les mettre dans un bol. Ajouter les filets d'anchois et les écraser à la fourchette. Incorporer la moutarde, le jus de citron, la sauce worcestershire et un peu de poivre. Mélanger et verser l'huile d'olive progressivement, sans cesser de remuer avec un fouet. Disposer les feuilles de sucrose au fond des assiettes. Parsemer de copeaux de parmesan, de morceaux de maquereau grillé et de croûtons, puis verser un peu de sauce au-dessus. Déguster.

## MAQUEREAUX DE TROUVILLE SUR FINE TARTE, FAÇON PIZZA

Une création de Piment Oiseau, blogueuse culinaire



© Piment Oiseau / NFM

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes )

- Gros maquereaux
- 250 g de pâte sablée
- 1 oignon
- 5 tomates
- 2 gousses d'ail
- Thym, romarin, laurier
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cumin
- 100 g de tomates confites
- Fleur de sel, poivre
- Huile pimentée
- Parmesan
- Olive et marjolaine

Ciseler finement l'oignon et l'ail. Tailler la tomate en petits morceaux. Suer l'oignon et l'ail à l'huile d'olive, ajouter la tomate, le sel, le sucre, les herbes et le cumin. Abaisser la pâte sablée et la détailler en disques de 10 cm de diamètre. Les cuire 9 minutes au four ventilé à 170°C. Mettre en filets les maquereaux et les détailler en fines escalopes de 3 mm d'épaisseur.

Étaler le concassé de tomate sur les disques de pâte, puis répartir des fines tranches de maquereaux comme une rosace, poudrer de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Arroser d'huile d'olive et passer sous le grill une trentaine de secondes.

Disposer sur assiette, arroser d'huile pimentée, ajouter des morceaux de tomates confites, des copeaux de parmesan, les olives Taggiasca et des feuilles de marjolaine.



# LA NORMANDIE GRANDE RÉGION MARITIME

AVEC SES 638 KILOMÈTRES DE CÔTES, LA NORMANDIE FIGURE AU DEUXIÈME RANG DES RÉGIONS FRANÇAISES POUR LA PÊCHE.

Vaches et chevaux, prairies et bocages... Ces images d'une Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec 638 kilomètres de côtes, la Normandie est aussi, et surtout, une région maritime. Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale, même si celle-ci a considérablement évolué au cours du siècle dernier. La « grande pêche » et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de plus de 600 unités maintient bien vivante la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des six criées (Granville, Grandcamp-Maisy, Cherbourg, Port-en-Bessin, Dieppe et Fécamp), ainsi qu'une pêche au large encore très présente à Cherbourg et à Port-en-Bessin.

Les 2 200 marins normands débarquent, chaque année, 61 000 tonnes de poissons et de coquillages - soit 20% de la pêche française - et génèrent un chiffre d'affaires de plus de 142 millions d'euros.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille. **C'est le cas pour le maquereau, une pêche côtière pour laquelle on utilise des petites embarcations, des chalutiers côtiers de 10 à 15 mètres, qui sortent essentiellement en Baie de Seine, pour des marées courtes, gage de fraîcheur. Tous pratiquent exclusivement la pêche artisanale au chalut pélagique. Le maquereau figure parmi les principales espèces pêchées en Normandie : il se classe en cinquième position après**

**la coquille Saint-Jacques, le bulot, la moule et la seiche.**

Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, praires, bulots, homards...) sont « la » spécialité régionale. La Normandie règne en maître sur la pêche française de coquillages : 92% des moules, 73% des bulots, 60% des coquilles Saint-Jacques, 57% des praires... Les deux-tiers des coquillages de pêche sont normands !

La pêche reste en Normandie une activité pleine de dynamisme et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime.

## QUELQUES CHIFFRES



**628**  
BATEAUX



**2 208**  
MARINS



**65 300**  
TONNES



**149 000**  
K€ DE CA

Sources : Ifremer, FranceAgriMer, Normandie Fraîcheur Mer (chiffres 2013)





# CARNET D'ADRESSES



## **NORMANDIE FRAÎCHEUR MER**

BP 27  
14520 Port-en-Bessin  
Tél : 02 31 51 21 53  
[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)



## **ORGANISATION DES PÊCHEURS NORMANDS**

4, quai Philippe Oblet  
14520 Port-en-Bessin  
T. 02 31 51 26 51 - F. 02 31 22 78 59  
[op@opbn.fr](mailto:op@opbn.fr)



## **COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS**

9, Quai du Général Lawton Collins  
BP 445  
50104 Cherbourg-Octeville  
T. 02 33 44 35 82 - F. 02 33 44 75 70

Antenne Honfleur - Courseulles  
Hôtel de Ville de Trouville-sur-Mer  
Boulevard Fernand Moureaux  
T. 02 31 98 40 66



## **MICHÈLE FRÈNÉ CONSEIL** Relations médias / relations publiques

5, rue des Mazurettes - 14000 Caen  
T. 02 31 75 31 00 / F. 02 31 73 43 43  
[mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)  
[www.michele-frene-conseil.fr](http://www.michele-frene-conseil.fr)



# CONTACT PRESSE

Michèle Fréné | Elsa Burnel  
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen  
Tél. 02 31 75 31 00  
mfc@michele-frene-conseil.fr  
www.michele-frene-conseil.fr



[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)