



Préserver les richesses de la mer
et les faire découvrir !

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

Rapport d'Activités 2022

Version finale



Groupement des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Normandie
www.normandiefraicheurmer.fr



web

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





Rapport d'Activités 2022

INTRODUCTION

Depuis fin 1998, le Groupement **Normandie Fraîcheur Mer (NFM)**, constitué sous la forme d'une association de loi 1901, regroupe des marins-pêcheurs, des organismes gestionnaires des criées et des mareyeurs de Normandie engagés dans un projet collectif pour améliorer et **Valoriser la Qualité et la Durabilité des Produits de la Pêche de Normandie**.

Depuis 2017 et l'extension de ses activités à la Seine-Maritime, le groupement NFM fait désormais figure de véritable interprofession régionale et compte comme adhérents :

- Les 3 organisations professionnelles de la pêche maritime régionale :
 - o le Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie CRPM Ndie,
 - o l'Organisation des Pêcheurs Normands OPN,
 - o l'Organisation de Producteurs FROM Nord
- Les 6 criées : Granville, Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Port en Bessin, Fécamp et Dieppe.
- Près de 400 professionnels pêcheurs et mareyeurs du littoral de Normandie.

Le groupement NFM s'inscrit par ailleurs dans une dynamique de filières :

- à l'échelle de la filière pêche nationale, dans le cadre d'un partenariat avec France Filière Pêche (FFP), en charge de la marque nationale « PAVILLON FRANCE »
- à l'échelle de la filière agro-alimentaire régionale, dans le cadre d'un partenariat avec l'Agence Régionale des Entreprises Agro-alimentaires de Normandie (AREA Normandie), en charge de la marque régionale « Saveurs de Normandie »
- à l'échelle du territoire normand, dans le cadre d'une adhésion à l'agence Normandie Attractivités et de l'usage de la bannière collective « Normandie »

Le groupement NFM met en œuvre avec les professionnels de la filière des cahiers des charges de production, dont il assure le suivi et le contrôle. La qualité du travail du groupement est forte de l'image associée aux produits pour lesquels il a été reconnu Organisme de Défense et de Gestion, par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ; à savoir :

- **Les Labels rouges coquille et noix de Saint-Jacques**, obtenus en 2002 et 2009
- **L'IGP Bulot de la Baie de Granville**, obtenue en 2019

NFM accompagne ses partenaires professionnels dans la conduite de démarches de **Durabilité** qui ont notamment abouti à l'écolabellisation de pêcheries régionales :

- Le **Homard du Cotentin « Pêche Durable MSC »**, certifié depuis 2011
- Le **Bulot de la Baie de Granville « Pêche Durable MSC »**, certifié depuis 2017

Dans la continuité, NFM porte ou intervient aujourd'hui dans le cadre de projets d'IGP, pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie et le Hareng de Fécamp, et de projets d'écolabellisation pour la pêcherie de raie bouclée en Manche-Est...

NFM assure enfin la **promotion des produits de la pêche et des métiers de la pêche de Normandie**, par le biais de ses participations à des salons et manifestations, d'une promotion de la saisonnalité des espèces, d'une diffusion de fiches recettes en poissonneries et GMS, de l'organisation d'événementiels (La Grande Débarque), d'animations sur les réseaux sociaux (Internet, Facebook, YouTube, Instagram), de la conduite d'actions de relations presse...

SOMMAIRE

Les activités que Normandie Fraîcheur Mer développe annuellement sont présentées suivant les 5 thématiques suivantes :

QUALITE

Amélioration et valorisation de la qualité des produits de la pêche

DURABILITE

Ecolabellisation de pêcheries de Normandie

TRACABILITE

Identification de la qualité des produits de la pêche, notamment par des signes de qualité et d'origine (SIQO)

COMMUNICATION

Promotion générique des produits de la pêche de Normandie et promotion spécifique des produits NFM, sous SIQO ou écolabellisés.

ADMINISTRATIF

Adhésions, salariés et bilan financier

QUALITE : Amélioration de la Qualité des produits de la pêche

Formation, Conseil, Qualification, Audit, Diagnostic...

• Formation des professionnels à la maîtrise de la qualité des produits de la pêche

NFM intervient depuis 2006 dans le cadre de formations, afin de sensibiliser les professionnels de la pêche en formation continue et les étudiants en formation initiale, aux bonnes pratiques de pêche, à la maîtrise de la qualité et à la mise en marché des produits de la pêche.

Les actions de formation de NFM portent sur les thèmes suivants :

- Techniques de pêche
- Manipulation et traitement des produits
- Conservation des produits / purification
- Hygiène et le nettoyage à bord des navires
- Risques sanitaires / agréments sanitaires
- Qualité des produits de la pêche
- Constitution des prix dans la filière
- Attentes des consommateurs
- Démarches de qualité et d'origine
- Démarches de durabilité

Ces interventions ont lieu au sein des établissements d'enseignement et des formations suivants :



Lycée Professionnel Maritime et Aquacole
Daniel Rigolet - Cherbourg-en-Cotentin

- Certificat d'Aptitude Professionnel de Matelot Qualifié à la Pêche (CAPM)
- Baccalauréat professionnel CGEM option Pêche / commerce
- Baccalauréat Professionnel Electro-Mécanicien Marine (BAC EMM)
- Certificat de Matelot Pont (CMP)
- Capitaine 200 UMS + Capacitaire + Voile
- CQP Vendeur Préparateur en produits de la mer (Poissonnerie)
- Purification des coquillages (entreprise)
- Fileteur
- Agrément sanitaire "Navires expéditeurs de coquillages"



CFPPA Coutances

- Pêche maritime à pied à titre professionnel



Lycée Maritime Anita Conti - Fécamp

- Certificat de Matelot Pont (CQP)
- Capitaine 200 UMS + Capacitaire
- Agrément sanitaire "Navires Expéditeurs de Coquillages"



CNAM - Intechmer Cherbourg

- Diplôme d'établissement Cadre Technique Production et valorisation des ressources marines (2ème et 3ème année)



ESIX - Université Caen Basse-Normandie

- Diplôme d'Ingénieur Agro-alimentaire, 2ème année, option Produits de la Mer



- Licence Pro Logistique et Pilotage des Flux
Parcours Filières Alimentaires



- Licence Management
Qualité Sécurité
Environnement
(site de Cherbourg)

Sur l'ensemble de l'année 2022, 31 interventions ont ainsi été réalisées, auprès de 319 professionnels et futurs professionnels. Près de 80 exemplaires du Guide NFM des Bonnes Pratiques de Pêche ont été diffusés dans le cadre de ces interventions.

• **Conseil aux pêcheurs professionnels / Guide NFM de Bonnes Pratiques de Pêche**

NFM utilise son « Guide de Bonnes Pratiques de Pêche », comme support pour dispenser ses formations au sein des établissements scolaires et pour conseiller les professionnels sur le terrain.



Ce support avait été enrichi d'une fiche technique pour la gestion du risque parasitaire en 2020, et d'une nouvelle Fiche Métier spécifique à la « Pêche à Pied » en 2021.

EXEMPLES FICHE TECHNIQUE
PROCÉDURES DE NETTOYAGE A BORD
 La Qualité, un enjeu au Quotidien !

COQUILLARD / CASEYEUR

La fréquence et les modalités de nettoyage dépendent du type d'activité, de la nature et de la quantité des espèces pêchées et du traitement à bord. Dans le cadre de prises accessoires de poissons, le niveau de risque pour les zones, les matériels concernés et les produits pêchés dépend des quantités capturées et si ceux-ci sont saignés, éviscérés, étetés ou mis en ailes, ou simplement entreposés.

Niveaux de risque Espèces et activités	Zones et matériels	Fréquence de nettoyage	Modalités de nettoyage 1	Produits utilisés 2
FAIBLE Tri et entreposage de crustacés, coquillages vivants et poissons entiers Pas de contact avec viscères ou sang	• Pont • Plancher • Murs • Trieuse • Calibreuse • Cale • Tenues de travail • Pelles • Paniers et coffres	A chaque débarquement Une fois par semaine	Rinçage Lavage	Eau propre Détergent
MOYEN Tri et entreposage de sèche	• Courbeaux • Paniers et coffres • Table d'éviscération • Tenues de travail • Pont • Murs • Plancher • Cale	A chaque débarquement Une fois par semaine	Lavage + Désinfection Rinçage	Détergent Désinfectant (ou Produit moite)
MOYEN Traitement des prises accessoires Éviscération, découpages de poissons et évacuation des déchets	• Courbeaux • Paniers et coffres • Table d'éviscération • Tenues de travail • Pont • Murs • Plancher • Cale	A chaque débarquement Une fois par semaine	Rinçage Lavage + Désinfection	Eau propre Détergent + Désinfectant (ou Produit moite)

1. Les différentes étapes du nettoyage

Étapes	Objets	Produits
Rinçage	Élimination des gros déchets à l'aide d'un jet d'eau, d'un balai-brosse ou d'une pelle	Eau propre
Lavage	Élimination des déchets organiques résiduels + rinçage	Produit détergent
Désinfection	Élimination des micro-organismes + rinçage	Produit désinfectant

2. Conseils produits de lavage / désinfection (cf. Fiche Technique Produits de Nettoyage)

Respecter les modalités d'usage des produits selon la Fiche Produit

Respecter l'environnement
Utiliser des produits biodegradables

La finalisation de l'étude du FROM Nord sur les produits de nettoyage et désinfection utilisés sur ses différents navires adhérents (caseyeurs, chalutiers, coquillards, fileyeurs...), à laquelle NFM a participé avec ACTALIA en 2021, a permis de mettre à jour la fiche technique nettoyage du guide et de la compléter encore en ajoutant 4 annexes :

- 1 annexe « Gestion des Produits de Nettoyage »
- 3 annexes « Procédures de nettoyage » pour les groupes de métiers suivants : Coquillard-Caseyeur, Côtier-Fileyeur-Ligneur et Hauturier/Senneur.

Le Guide des Bonnes Pratiques de Pêche NFM est désormais composé de 11 Fiches Métiers, 1 Fiche Espèce et 8 Fiches Techniques, complétées des 13 Grilles d'Identification des espèces que NFM élabore au fur et à mesure ces dernières années.

• **Conseil aux pêcheurs professionnels / Grilles NFM d'Identification des Espèces**

Dans un souci de meilleure gestion de la ressource, NFM a développé depuis 2015 des grilles d'identification des espèces, permettant via des illustrations et la mise en évidence de particularités spécifiques de bien déterminer les espèces pêchées et de les enregistrer selon les codes FAO.

Deux nouvelles grilles élaborées en 2022 (cf. *) sont venu compléter les 11 précédentes :

- Céphalopodes
- Gadidés
- Grondins / Rouget
- Lançons / Equilles
- Mulets
- **Petits pélagiques***
- Poissons plats (2 grilles)
- Raies
- Requins (2 grilles)
- **Scombridés***
- Sparidés

Affichées sous criées, elles sont aussi incorporées au Guide de Bonnes Pratiques NFM, diffusé aux professionnels et élèves en formation.

GRILLE D'IDENTIFICATION						PETITS PÉLAGIQUES	
Noms communs	SARDINE	HARENG	ANCHOIS	SPRAT	ALOISE VRAIE	ALOISE FEINTE	CHINCHARD
Noms scientifiques	<i>Sardinella pilchardus</i>	<i>Clupea harengus</i>	<i>Engraulis mordax</i>	<i>Spratelloides equatus</i>	<i>Alosa alosa</i>	<i>Alosa fallax</i>	<i>Trachurus trachurus</i>
Noms locaux	Calin, Calém, Ribard	Harenglets (Inde), Hareng rige (Belgique), Bocard, Bode		Egrot, Hain, Glain, Pénau, Blanche	Grande alose (Alose vraie), Petite Alose, Dromouille, Carangon, Carangon, Turge		Balonne, Carangon, Carangon, Pèpèpè, Balon, Carole
Code FAO	PIL	HER	ANE	SPR	ASD	TSD	HOM
Taille (Poids réglementaire)	11 cm, 15 g	20 cm	12 cm, 8 g	4 g	30 cm	30 cm	15 cm, 20 g
Photo							
Caractéristiques distinctives	NE PAS CONFONDRE		NE PAS CONFONDRE		NE PAS CONFONDRE		Pai de coquillon
	Opércule strié	Début de la ligne noire dorsale en avant des pectorales Carènes ventrales (sur le tracher)	Alcônes supérieures très profondément Rouge très grande	Corps allongé et cylindrique	Début de la ligne noire dorsale en arrière des pectorales Carènes rugueuses (sur le tracher)	1 tache sombre en arrière de l'opercule	7 à 8 taches sombres en arrière de l'opercule

• **Conseil aux pêcheurs professionnels / Agrément sanitaire**

En complément des formations agrément sanitaire dispensées par NFM au sein des Lycées Maritimes de Cherbourg et de Fécamp, NFM propose aux pêcheurs professionnels depuis 2016 de les assister dans l'élaboration ou la vérification de leurs dossiers de demande d'agréments sanitaires.

13 pêcheurs ont ainsi été accompagnés en 2022 dont 12 pour des agréments sanitaires de navires expéditeurs de coquillages (9 en Seine-Maritime, 2 dans la Manche et 1 dans le Calvados) et 1 pour un atelier de purification/expédition pour un pêcheur à pied dans la Manche.

• **Conseils aux criées / Harmonisation du tri et qualification des produits**

NFM a initié en 2003, sur l'ensemble des criées du Calvados et de la Manche, un programme d'action important pour l'harmonisation des pratiques de tri et de qualification des produits de la pêche à la première vente, programme qu'a rejoint en partie la criée de Fécamp en 2021. Il se traduit par les actions suivantes :

- Mise à jour de grilles de cotation NFM illustrées, pour la classification des espèces suivant les catégories de fraîcheur et/ou de présentation et affichage en criée,
- Accompagnement du personnel de criée à l'usage de ces grilles.
- Réalisation d'audits des criées pour vérifier la bonne identification des produits (espèces, codes FAO et engins de pêche) et la bonne mise en œuvre des tris (qualité et présentation),
- Diagnostics et actions correctives avec les criées.

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR		LIEU JAUNE	
Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Différence entre le dos et le ventre Reflets jaunes sur le ventre	Robe terne Différence encore nette entre le dos et le ventre / Début de décoloration du dos. Reflets jaunes absents	Robe uniformément grise Pas de différence nette entre le dos et le ventre
Œil	Bombé à légèrement plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque
Branchies	Rouge brillant à rouge	Rouge à rose	Brun avec mucus opaque Brun clair à blanchâtre (poisson noyé)
Photos			

Cette action est à la base d'une bonne transparence de marché et de la plupart des cahiers des charges d'identification portés par NFM, qu'ils soient sous charte NFM (Poissons Sauvages pinsés, Homard, Poisson de ligne) ou dans le cadre de signes officiels de qualité et d'origine (Label Rouge coquilles ou noix de Saint-Jacques, IGP Bulot de la Baie de Granville).

En 2022 a été mis à jour la grille de cotation Présentation de la Coquille Saint-Jacques, vis-à-vis des différents épibiontes rencontrés accrochés aux valves du coquillage.

GRILLE DE COTATION PRESENTATION		COQUILLE SAINT-JACQUES	
	Propres	Peu parasitées	Parasitées
Taux de parasitage*	≤ 33 % (1 à 3 sur 10) de coquilles parasitées	34 % à 50 % (4 à 5 sur 10) de coquilles parasitées	> 50 % (6 sur 10) de coquilles parasitées
Libellés criées	COQ / COQSJ / COQST / COQ2 / COQL COQME / COQMO / COQSMR / COQCH (613)	COQP / COQREP (IDULEE) COQME / COQMO / COQSMR / COQCH (614)	COQP / COQREP (IDULEE) COQME / COQMO / COQSMR / COQCH (615)
Commentaires associés	aucun	Léger crép / léger gale / léger sale	crép (idulées) / galeux / sale
Photos de lots			
* Méthode de détermination du % de coquilles parasitées	<p>Utiliser les photos ci-contre pour déterminer le nombre de coquilles parasitées ou sales pour 10 coquilles prises au hasard</p> <p>Limite de tolérance / propreté</p> <p>Parasites Sale (sables...)</p> <p>Exemples de coquilles parasitées ou sales</p> <p>Balanes / Gale Crépides / Crép Sale</p> <p>Au-delà de cette limite de surface, la coquille est considérée comme parasitée ou sale</p>		

Bilan Audit de Suivi du Tri Qualité en Criée											
Crée		CENTRE DE PÊCHE		Date vente		Lundi 19/10/20		Heure vente		5h00	
ESPECES PINSÉES :		SALE	II	REU	CAB	OGH	DOY	BOIS	LIEU		
Nombre total de lots de poissons pinsés NFM PF		11		11		11		11		11	
NOMBRE DE LOTS AUDITÉS		E		17		A		26		R	
TOTAL		349		349		349		349		349	
Bilan Lots Non-Conformes (NC) / Bilan Lots Permettant une Extraction en Qualité Supérieure (PEQS)											
Présence Parasites (total voir tableau) C= O P= X H= NC S= NC T= NC U= NC V= NC W= NC X= NC Y= NC Z= NC											
CONFORMITE TRI QUALITE* C X NC											
Observations parasitoses :											
Nom et signature de l'auditeur NFM :											
S. TESSIERON											

146 audits ont été conduits en 2022, sur l'ensemble des criées de Granville (73), Cherbourg (31), Port en Bessin (34) et Fécamp (8), pour le suivi de l'agrèage fraîcheur des poissons (46) et de l'agrèage présentation des bulots (54) et des coquilles Saint-Jacques (46).

• Conseils aux criées / Hygiène et risque sanitaire

La procédure de traitement du risque parasitaire élaborée par NFM en 2020 est depuis cette année adoptée dans l'ensemble des criées de Seine-Maritime.

Cette initiative a conduit les criées à solliciter NFM pour la réalisation de formations adaptées pour son personnel de tri et d'identification des produits.

Après les criées de Granville, Cherbourg et Fécamp, formées en 2020 et 2021, NFM a cette année formé les agents de la crie de Dieppe, soit 9 personnes.

Il reste à ce jour à réaliser la formation des agents de la crie de Port en Bessin, pour finaliser la formation de l'ensemble des acteurs des criées.

Il est à noter que les agents NFM ont intégré à leurs audits mensuels des criées un suivi du parasitisme, afin de vérifier la bonne appropriation de la démarche.

PROCEDURE PARASITISME
Halle à Marée - Granville

Détaillement : Anisakis (brun clair parfois arrondi et spiralé) et Pseudoterranova (brun foncé), petits vers (2 à 6 cm) présents dans les viscères des poissons et des céphalopodes. Ils présentent un danger pour la santé des consommateurs et peuvent être responsables d'une élimination chez l'homme (détention digestive notamment lors d'une consommation crue ou peu cuite).

Zones concernées : mers tempérées et froides de l'hémisphère nord. Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons sauvages de mer sont parasités par les larves d'Anisakis, parfois présentes en très grande quantité.

Especies concernées : merlu, merlan, cabillaud, lotte, lieu, lingue, maquereau, anchois, hareng, sardine, céphalopodes... **Toutes les espèces peuvent être concernées !**

Recommandations criées : contrôle visuel de la paroté délicate à réception des lots ou lors des opérations de tri. Informer clients (voir ci-contre).

Le règlement CE n° 1831/04 (article 18, article 19), chapitre 5, point D) impose que : les opérations de contrôle doivent être effectuées de telle sorte que le produit de la pêche puisse être remis à la vente sans délai et à l'état de fraîcheur.

Visite de contrôle sur le risque « Parasites » dans les produits congelés - DGM ANS, le 20 mars 2019

PROCEDURE CRIEE

OBSERVER (contrôle visuel des produits, vérification de la température)

ENREGISTRER (AN et commercial)

INFORMER

ACHETER (MARCHANDISES)

RECEVOIR (MARCHANDISES)

RECEVOIR (MARCHANDISES)

RECEVOIR (MARCHANDISES)

• Conseil à la filière / Règles OPN de Mise en Marché des Espèces

Après d'ultimes vérifications, le recueil des règles de mise en marché, élaboré par NFM à la demande de l'OPN, a fait l'objet d'une édition (300 ex.) et diffusion, au cours du premier semestre 2022, à destination des pêcheurs de l'OPN, des criées et des mareyeurs.

Son succès immédiat a conduit à devoir réaliser une réédition (150 ex.) pour couvrir les demandes supplémentaires.

A peine édité, celui-ci a cependant dû faire l'objet d'un erratum, lié à des évolutions sanitaires rendant à nouveau possible la pêche et la commercialisation des bulots de plus de 7 cm et des sardines en Manche-Est.

Pour rappel le recueil comporte au final :

- 1 page Recto/Verso de présentation du document, incluant des références réglementaires :
 - Droits de pêche, licences
 - Quotas, obligation de débarquement
 - Tailles de captures
 - Règles sanitaires...
- 11 pages espèces / familles
 - 1 page Céphalopodes : 6 espèces
 - 1 page Coquillages : 10 espèces
 - 1 page Crustacés : 8 espèces
 - 1 page Poissons plats : 10 espèces
 - 4 pages Poissons ronds : 40 espèces
 - 2 pages Raies : 14 espèces
 - 1 page Requins : 10 espèces

RECUEIL DES REGLES DE MISE EN MARCHÉ DES ESPÈCES
Edition 2022

CARTE D'IDENTITE

SOLE COMMUNE
Solea vulgaris

MODE D'EMPLOI

Nom commun de l'espèce
Nom scientifique de l'espèce

L : indique si l'espèce est soumise à LICENCE
Q : indique si l'espèce est soumise à QUOTA

Photo de l'espèce

Code FAO de l'espèce (= 3 lettres)

Taille minimale de capture (en cm), selon les zones de pêche (Vild / Ville)
(taille maxi de pêche possible / bulot en Vild)

Taille minimale de commercialisation (= Poids en g)

CALIBRES COMMERCIAUX

Code FAO SOL	Taille mini	Poids mini
T10	> 0.5 kg	> 0.5 kg
T20	0.33 à 0.5 kg	0.33 à 0.5 kg
T30	0.25 à 0.33 kg	0.25 à 0.33 kg
T40	0.2 à 0.25 kg	0.2 à 0.25 kg
T50	0.12 à 0.2 kg	0.12 à 0.2 kg
T51	0.14 à 0.2 kg	0.14 à 0.2 kg
T52	0.12 à 0.14 kg	0.12 à 0.14 kg

CALIBRES COMMERCIAUX

Règles de tri / calibrage à la vente
Les codes de taille correspondent aux fourchettes de poids indiqués
Exemples pour la Sole :
Code taille T10 = soles > 0.5 kg
Code sous-taille T51 = soles de 0.14 à 0.2 kg

PECHE (ou Calibre) INTERDITE
PECHE (ou Calibre) NON RECOMMANDEE

EGLEFIN <i>Melanogrammus aeglefinus</i>	GEMMON <i>Theragra delaisii</i>	GRANDE VIVE <i>Tadina dilata</i>	GRONDIN CAMARD <i>Trigloporus lastoviza</i>	GRONDIN GRIS <i>Eurgle gurnardus</i>
Code FAO HALO Taille mini 30 cm Poids mini 170 g	Code FAO ALB Taille mini Aucune Poids mini 2 kg	Code FAO WEC Taille mini Aucune Poids mini 50 g	Code FAO CTF Taille mini Aucune Poids mini 40 g	Code FAO GUC Taille mini Aucune Poids mini 300 g
Calibres commerciaux T10 > 1 kg T20 0.57 à 1 kg T30 0.37 à 0.57 kg T40 0.25 à 0.37 kg T40 (OPN) 0.17 à 0.37 kg	Calibres commerciaux T10 > 4 kg T11 4 à 6 kg T12 6 à 8 kg T13 > 8 kg T30 2 à 4 kg	Calibres commerciaux T10 > 0.15 kg T30 0.05 à 0.15 kg	Calibres commerciaux T10 > 1 kg T20 0.4 à 1 kg T30 0.3 à 0.4 kg T40 0.06 à 0.2 kg	Calibres commerciaux T10 > 0.25 kg T20 0.2 à 0.25 kg
GRONDIN FEILON <i>Tigla lozani</i>	GRONDIN ROUGE <i>Aplriglo casali</i>	HARENG COMMUN <i>Clupea harengus</i>	LAMPROIE MARINE <i>Petromyzon marinus</i>	LANCIS (Divers espèces) <i>Ammocetes spp.</i>
Code FAO GIL Taille mini Aucune Poids mini 100 g	Code FAO CAL Taille mini Aucune Poids mini 60 g	Code FAO HCC Taille mini Aucune Poids mini 50 g	Code FAO LAM Taille mini Aucune Poids mini 40 cm	Code FAO LAN Taille mini Aucune Poids mini 300 g
Calibres commerciaux T10 0.25 à 1 kg T11 > 1 kg T12 0.5 à 1 kg T13 0.25 à 0.5 kg T14 0.25 à 0.35 kg T20 0.2 à 0.35 kg	Calibres commerciaux T10 > 1 kg T20 0.4 à 1 kg T30 0.2 à 0.4 kg T40 0.06 à 0.2 kg	Calibres commerciaux T10 > 0.25 kg T20 0.125 à 0.25 kg T30 0.085 à 0.25 kg T40 0.055 à 0.085 kg	Calibres commerciaux T90 Tous les galles	Calibres commerciaux T90 Tous les galles

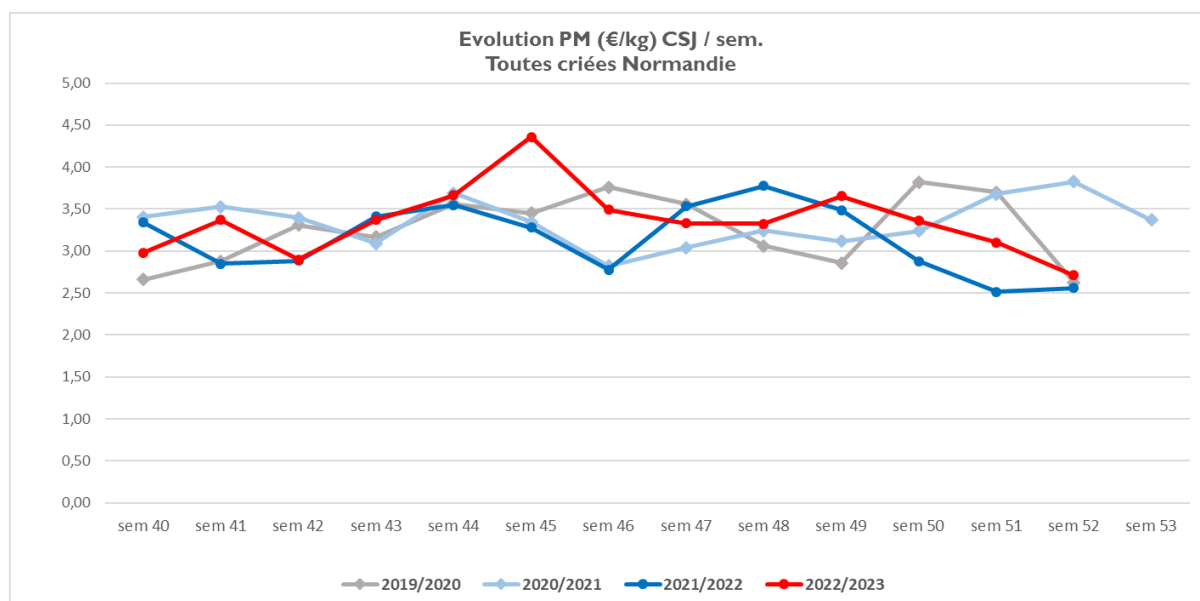
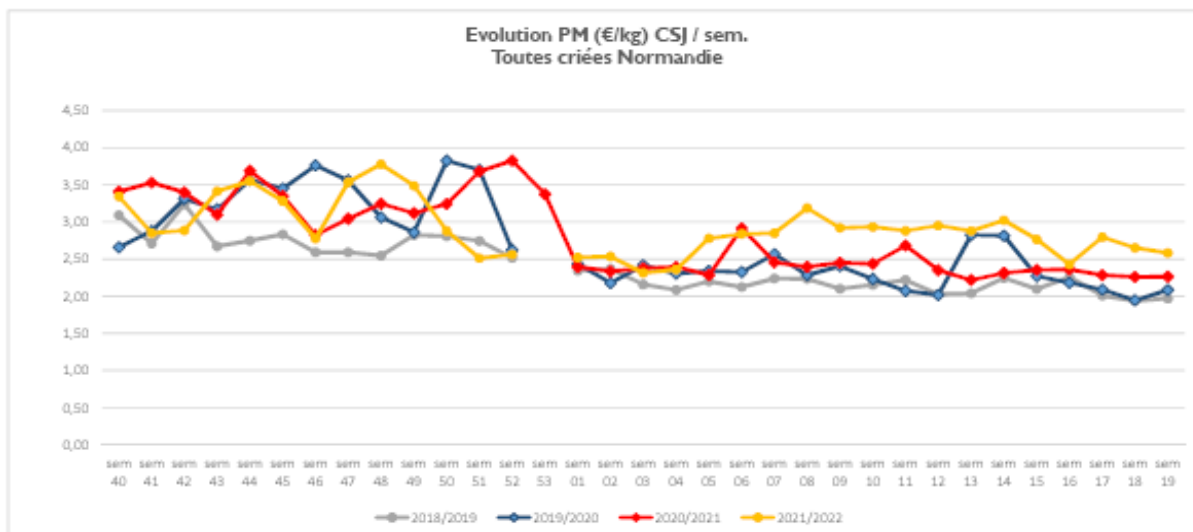
- **Conseil à la filière / Animation Groupes de Travail Coquille Saint-Jacques**

Fort de son expérience et de sa capacité à rassembler et à animer les débats avec l'ensemble des organisations professionnelles, leurs représentants et les metteurs en marchés (criées et mareyeurs), le CRPM de Normandie a missionné NFM depuis 2020 pour piloter un Groupe de Travail Coquille Saint-Jacques de Manche-Est. Le statut de ce GT s'est élargi pour la saison 2021-2022 en Commission Interrégionale du CNPMEM lorsqu'il s'agit de gérer le gisement du Large.

Il est donc chargé dorénavant d'établir des préconisations en matière de dates et horaires d'ouverture des différents gisements de pêche, en Baie de Seine, dans la bande côtière 76 et au Large ; en tenant compte de la situation des marchés et dans une perspective de valorisation du produit.

Sur 2022, NFM a ainsi piloté 3 GT sur la fin de saison 2021-22 et 5 autres sur le début de la saison 2022-23.

La progression significative des cours de vente en criée sur l'ensemble de l'année 2022, en particulier sur la fin de saison 2021-2022, semble montrer l'efficacité du dispositif combiné aux actions de communication entreprises en parallèle :



QUALITE : Valorisation de la Qualité des produits de la pêche

Cahiers des charges, Charte NFM, Signes de Qualité et d'Origine...

• Cahiers des charges sous Charte NFM

Le groupement Qualité NFM a initié en 1998 une marque collective d'identification des produits de la pêche régionale ; la marque NFM déclinée en 2009 sous le logo « NFM - Charte Qualité Pêche », pour le distinguer du logo du groupement « NFM – Pour une Pêche Responsable » :



Cette marque s'applique à des produits de la pêche dont les exigences de qualité et de durabilité reposent sur des cahiers des charges, élaborés par NFM en partenariat avec les professionnels.

Les cahiers des charges (CDC) existants aujourd'hui sont les suivants :

CDC / Marque	Porteur	Créa. / Modif.	SIQO/ECO
Coquille et Noix de Saint-Jacques / NFM	NFM	1999 / 2015	2 Labels Rouge
Moule de Barfleur / NFM (suspendu)	NFM	2002 / 2013	
Poisson de Ligne Extra / NFM *	NFM	2002	
Poisson Sauvage Extra / NFM-PF *	NFM	2003 / 2014	
Homard du Cotentin / NFM-MSC	NFM / CRPM	2006 / 2013	Ecolabel MSC
Bulot de la Baie de Granville / NFM *	NFM	2009 / 2017	IGP Ecolabel MSC
Maquereau de Trouville	NFM	2015	

* : Ces cahiers des charges reposent sur l'action « Harmonisation du Tri et qualification des produits en criée – cf. page 6 »

NFM en assure l'évolution, le suivi des opérateurs engagés à les respecter et le suivi des plans de contrôle associés, qui nécessite pour ceux bénéficiant d'un Signe Officiel de Qualité ou d'Origine (SIQO) ou d'un Ecolabel (ECO) l'intervention complémentaire d'un organisme certificateur.

• Cahier des charges Pavillon France

NFM collabore au suivi et au développement de la marque ombrelle nationale « Pavillon France » de l'association interprofessionnelle nationale « France Filière Pêche » :

CDC / Marque	Porteur	Création
Pavillon France (PF)	 France Filière Pêche (FFP)	2012

Depuis 2012 NFM a établi un partenariat avec France Filière Pêche, pour initier une synergie des marques NFM et PAVILLON FRANCE et dynamiser la commercialisation des produits de la pêche répondant au cahier des charges conjoint : Poisson Sauvage Extra / NFM-PF.

La synergie s'est poursuivie depuis 2016, par l'association des marques NFM et Pavillon France sur les étiquetages créés pour l'identification des poissons sauvages extra identifiés en criée, du Maquereau de Trouville, du Bulot de la Baie de Granville et de la Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge.

- **Cahier des charges Saveurs de Normandie**

La marque des produits agro-alimentaires normands « Saveurs de Normandie » s'adresse plus particulièrement aux entreprises agro-alimentaires ; ce qui a conduit NFM à développer en 2019 un partenariat avec l'AREA Normandie, pour rendre plus accessible à notre filière.

CDC / Marque		Porteur	Création
Saveurs de Normandie (SdN)		AREA Normandie	2018

Via une adhésion collective à l'AREA Normandie, NFM propose depuis aux mareyeurs normands la possibilité d'utiliser de manière mutualisée la marque « Saveurs de Normandie », pour une gamme élargie de produits de la pêche, réparties en 7 catégories d'espèces et 3 modes de présentation :

	Cru	Surgelé	Cuit
Poissons osseux			
Poissons cartilagineux = Sélaciens			
Céphalopodes			
Crustacés			
Coquille Saint-Jacques			
Bulot			
Autres Coquillages de pêche			

Les trois entreprises de mareyage engagées à ce jour pour une partie de la gamme ont fait l'objet d'un contrôle en 2022 (mis en stand-by depuis le COVID), ce qui a conduit à la mise à jour de leurs dossiers : Granvilmer dans la Manche, EDB-Lequertier dans le Calvados et Rouen Marée en Seine-Maritime.

- **Labels Rouge NFM « Coquille & Noix de Saint-Jacques coraillées »**

Normandie Fraîcheur Mer exerce un rôle d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), pour le suivi des 2 cahiers des charges de Label Rouge obtenus en 2002 et 2009 respectivement pour la « coquille Saint-Jacques fraîche et entière – n°LA 11-02 », et la « Noix de Saint-Jacques fraîche – n°LA 07-09 », étendu en 2015 à la noix de Saint-Jacques surgelée.



Comme chaque année, NFM s'est attaché à mobiliser les opérateurs de ces cahiers des charges et à mettre en œuvre les plans de contrôles. Ce dernier a conduit, en sus cette année, à réaliser un profil sensoriel et un test hédonique pour la « Noix de Saint-Jacques Label Rouge » auprès d'un laboratoire d'analyses. Les résultats obtenus sont à nouveau probants, comme l'avaient été ceux des deux dernières années !

Il peut être noté avec satisfaction l'arrivée de 4 nouveaux opérateurs mareyeurs et transformateurs portant à 12 le nombre de metteurs en marché totaux impliqués à l'achat auprès des 4 criées (Dieppe, Fécamp, Port en Bessin et Cherbourg) et des 34 bateaux du FROM Nord (22) et de l'OPN (12) engagés.

Courant de l'année 2022, NFM a aussi entrepris avec les opérateurs des cahiers des charges de procéder à une demande de modification. Validé à l'automne, le principe de cette demande a pour objet de fusionner les cahiers des charges coquille et noix, de modifier quelques critères du cahier

des charges coquille, d'ajouter des critères environnementaux et de revoir les caractéristiques communicantes (à des fins de simplification et de rationalisation des coûts).

- **Label Rouge BFM « Noix de Saint-Jacques blanche »**

En partenariat avec NFM, l'homologation de ce cahier des charges a été obtenue par Breizh Filière Mer (BFM) en janvier 2015 pour la noix non coraillée (blanche) surgelée, cahier des charges étendu depuis décembre 2021 à la noix fraîche.



Par délégation de BFM et de l'Organisation des Pêcheurs Normands (OPN), NFM continue d'être mobilisé auprès de treize pêcheurs granvillais engagés dans la démarche, pour assurer les contrôles de ce cahier des charges, spécifiquement sous la criée de Granville. Les volumes sont principalement destinés à la coopérative de mareyage Granvilmer, seul opérateur surgélateur normand impliqué dans ce cahier des charges.

- **Indication Géographique Protégée « Bulot de la Baie de Granville »**

Initié en 2005, l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Bulot de la Baie de Granville » a obtenu son enregistrement par la Commission Européenne, en février 2019. Normandie Fraîcheur Mer exerce depuis son rôle d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), pour le suivi de cette IGP.

Dans le cadre du contexte sanitaire lié à la crise COVID et en conséquence d'une suppression des ventes de l'après-midi en criée de Granville, NFM avait obtenu une modification temporaire en 2020, afin d'élargir le délai entre débarque et première vente en criée de 16 à 24h.

Portée en 2021 auprès de l'INAO, pour l'instruction française, notre demande de modification pérenne, de 16 à 20h cette fois, a fait l'objet d'une instruction européenne et obtenu le 29 avril 2022 la validation de la Communauté Européenne.

NFM a sinon poursuivi la mobilisation des opérateurs et la mise en œuvre du plan de contrôle du cahier des charges, l'organisation de la Commission Organoleptique, qui s'est réunie 2 fois en 2022. Celles-ci ont permis de s'assurer de la conformité organoleptique de l'ensemble des produits commercialisés en IGP par les opérateurs cuiseurs.

Avec 23 bateaux engagés sur toute la côte ouest du Cotentin, le nombre d'opérateurs a baissé côté pêcheurs mais est resté relativement stable pour ce qui est de l'aval de la filière : les criées de Granville de Cherbourg et 6 entreprises de mareyage et/ou de cuisson sont restés impliqués dans la commercialisation du produit.

On constate toutefois un recul de la démarche sur Cherbourg et des difficultés importantes de disponibilités de la ressource liés à l'impact du réchauffement des eaux cette année rendant non capturable les bulots, avec une envolée des prix à la première vente, qui ne compense malheureusement pas la baisse des volumes.

C 175/0 FR Journal officiel de l'Union européenne 29.4.2022

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
(2022/C 175/05)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 694/2014 de la Commission (1).

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Bulot de la Baie de Granville»

N° UE: PGI-FR-02319-AM01 - 30.12.2021

AOP () IGP (X)

- Dénomination(s)
«Bulot de la Baie de Granville»
- État membre ou pays tiers
France
- Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire
- Type de produit
Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

• **Projet d'IGP « Coquille St-Jacques de Normandie »**

Dans la continuité des démarches précédemment établies pour envisager le dépôt d'une demande de reconnaissance d'IGP pour la Coquille Saint-Jacques de Normandie, NFM a élaboré cette année une charte d'usage associée à l'utilisation des billots et stickers noix de Saint-Jacques de Normandie, mis à disposition des mareyeurs normands.



Cette charte d'usage a été validée avec les professionnels lors d'un Groupe de Travail spécifique en aout 2022.

Elle préfigure le futur cahier des charges d'IGP en encadrant d'ores et déjà des règles liées à :

- La nature des différents produits,
- Les zones et modalités de pêche,
- La traçabilité à la première vente,
- Les modalités de mareyage préconisées
- Les modalités de conditionnement en coquille entière
- Les modalités de décorticage et de conditionnement en noix fraîches
- Les modalités de conditionnement et de surgélation des noix
- L'usage des étiquetages et emballages mis à disposition

Il est à noter que les démarches et échanges entrepris ont aussi conduit à clarifier l'usage possible en communication de la mention « Pêche Artisanale » pour l'ensemble des captures de la pêche normande, y compris pour la fraction des quelques navires, propriété d'armements.

• **Projet d'IGP « Hareng de Fécamp »**

Le projet d'IGP pour le « Hareng de Fécamp » a consolidé en 2022 les avancées enregistrées durant l'année 2021 :

- Les entreprises fécampaises de fumaison SEPOA-DELGOVE et LABEYRIE-DELPRIERE ont confirmé leur engagement dans la démarche et rejoint NFM ; cette seconde ayant emboîté le pas de la première pour commercialiser des harengs fumés sous la dénomination « Hareng de Fécamp ».
- Normandie Fraicheur Mer a constitué un Comité Exécutif spécifique, qui a nommé pour Président Jean-Christophe LAGARDE PDG de SEPOA-DELGOVE à l'occasion de sa première réunion, fin septembre 2022.
- Les membres du Comité Exécutif, (FROM Nord, Criée de Fécamp et entreprises de fumaison) ont fait évoluer et validé le pré-projet de cahier des charges, qui détaille



l'ensemble des caractéristiques techniques principales des produits et de leur élaboration en délimitant les aires de pêche, débarque, conditionnement et transformation qui pourraient être retenues.

- Le pré-projet de cahier des charges ainsi que la synthèse des références techniques et historiques réalisée par NFM en 2021 ont fait l'objet d'une transmission à l'INAO de Caen en décembre 2022, pour des premiers échanges avec cette instances prévus début 2023.

• **Bilan annuel 2022 de la mise en œuvre des cahiers des charges NFM**

Cahier des charges NFM	Nombre d'opérateurs			Volume produits commercialisés	Valorisation du prix
	Pêcheurs	Criées	Mareyeurs / Transformateurs		
Bulot de la Baie de Granville IGP	25	2	8	509 T (criées) 57,3 T (cuiseurs)	4,4 % (criée)
Coquilles et Noix de Saint-Jacques Label Rouge NFM	34	4	12	1 160 T (criées) 44 T (mareyeurs)	8 % (criée)
Noix de Saint-Jacques Label Rouge BFM	13	1	1	1 473 T (criée) 4,55 T (mareyeurs)	/
Coquille Saint-Jacques de Normandie	/	/	10	2 100 T (coq) ? (noix)	/
Hareng de Fécamp	/	1	2	11,4 T (fumeurs)	/
Maquereau de Trouville	10	/	1	224 T	/
Poissons Sauvages Extra	/	4	/	16 T (criées)	/
Poissons de Ligne de Normandie	5	2	/	4,35 T (PB) 1.0 T (FC)	/
Homard du Cotentin	11	2	/	3,5 T	/
TOTAL	96	5	24	5 608 T	/

On constate à nouveau une hausse marquée du nombre des opérateurs, coté SIQO.

Celle-ci est assez nette pour les 3 Labels rouge coquille et noix, autant du côté des pêcheurs (47) que de celui des mareyeurs/transformatrices (12).



Le nombre de transformateurs impliqués dans l'IGP bulot de la Baie de Granville (8) est lui aussi en progression, alors que du côté pêcheur, on assiste plutôt à une légère érosion, du fait que quelques-uns en contrat direct avec le mareyage, estiment ne pas bénéficier de la démarche.

Hors SIQO, le nombre de pêcheurs poursuit sa baisse tendancielle des dernières années :

- Ligneurs : Le problème de disponibilité de la ressource en bar et en lieu jaune conduit à des baisses d'activités puis des arrêts, qui s'enchainent les uns après les autres sur le secteur bas-normand, à peine compensé par des arrivants sur la Seine-Maritime
- Homardiers : Les prix soutenus conduisent à un désintérêt de l'étiquetage proposé par NFM. Les pêcheurs se contentent de la communication collective NFM / Homard du Cotentin
- Maquereau : Les pêcheurs se contentent eux-aussi de la communication collective NFM / Maquereau de Trouville

Les volumes sont en très nette hausse pour la coquille Saint-Jacques LR NFM (+44%) et la noix de Saint-Jacques LR NFM (+98%) mais aussi pour le Maquereau de Trouville (+87%). Seul le bulot perd 27% en lien avec la problématique de canicule rencontrée en 2022.

Il faut noter en complément les évolutions importantes autour du projet d'IGP « Coquille Saint-Jacques de Normandie ».

Pour la saison 2022-2023, une dizaine de mareyeurs normands ont commandé auprès des établissements Blanchet :

- 92 000 billots collectifs NFM - Pavillon France
- 85 000 billots d'entreprises mentionnant « Coquille Saint-Jacques de Normandie »

Cela correspond à l'équivalent de plus de 2 100T de coquille de Saint-Jacques identifiées avec la mention « Coquille Saint-Jacques de Normandie » !

Il convient d'ajouter à cela les 38 750 étiquettes ou stickers commandés auprès de NFM pour la noix de Saint-Jacques de Normandie, sans qu'il puisse être à ce stade estimé les volumes correspondant (ces étiquetages peuvent être utilisés sur différents types de formats : barquettes, caissettes, voire caisses polystyrène).



Il faut noter aussi les avancées relatives au démarrage de la commercialisation de « Hareng de Fécamp » par l'une des 2 entreprises engagées.

Pour cette première année complète, l'entreprise SEPOA DELGOVE a commercialisé 67 000 UVC (170g), soit 11,4 Tonnes de filets de Harengs de Fécamp fumés sous sa marque propre « Le Corsaire ».



De son côté, LABEYRIE a développé en 2022 ses packagings sous sa marque propre DELPIERRE et a emboîté le pas à SEPOA en démarrant leur commercialisation dès le début de l'année 2023.



DURABILITE : Ecolabellisation de Pêcheries de Normandie

Etudes de faisabilité, Pré-évaluation, Evaluation, Ecolabel Pêche Durable MSC...

• Certification « Pêche Durable MSC » de pêcheries régionales

NFM accompagne depuis 2006 la filière autour de projets régionaux d'écolabellisation de pêcheries ; en particulier via l'usage de la certification « Pêche Durable MSC ».



NFM contribue pour cela à apporter un conseil et un appui technique aux structures professionnelles en charge de la gestion des ressources (CRPM Normandie, OPN et FROM Nord), dans l'objectif d'étudier et d'obtenir ces certifications de pêcheries, en :

- réalisant des études de faisabilité technico-économiques
- assistant les organismes professionnels dans :
 - la conduite de la certification de pêcheries : pré-évaluation et évaluation MSC
 - le suivi des certifications obtenues

Depuis 2020, NFM accompagne aussi les organisations professionnelles dans la conduite de « Projet d'amélioration de pêcheries » ou FIP (Fishery Improvement Project) ; un dispositif formalisé qui permet de mettre à niveau les pêcheries qui prétendent à l'écolabel « Pêche Durable MSC », lorsque la pré-évaluation a montré quelques faiblesses.

Pêcheries	Métiers	Pré-évaluation / Etude faisabilité	FIP	Evaluation / Réévaluation	Obtention Ecolabel
Homard Cotentin / Jersey	Casier	2008 / 2009	/	2010 / 2015	Juin 2011 Nov. 2016
Bulot Baie Granville	Casier	2008 / 2010	/	2014-15	Sept 2017
Coquille St-Jacques Baie de Seine / Manche Est	Drague	2008 / 2011 / 2015 / 2017-18	/	?	/
Plie et Raie bouclée Manche-Est	Chalut / Filet / Senne	2019-2020	2021-2025	2024-2025 ?	/

• Certification « Pêche Durable MSC » du Homard du Cotentin et du Bulot de la Baie de Granville

Après le report obtenu en 2021 des échéances de suivi annuel et de renouvellement des pêcheries de « Homard du Cotentin » et de « Bulot de la Baie de Granville », vis-à-vis du contexte Brexit, l'année 2022 a consisté à la relance du processus de certification des deux pêcheries.

NFM est donc intervenu cette année auprès du CRPM de Normandie pour fournir des données criées et l'accompagner dans la préparation et la réalisation des audits annuels des 2 pêcheries ; des audits qui se sont relativement bien déroulés, permettant le maintien des certifications en cours.

Ces audits de 4^{ème} année de certification ont aussi permis de lancer le processus de re-certification des deux pêcheries (obligatoire en année 5), avec là-aussi de bons espoirs d'aboutir favorablement en 2023. Le calendrier prévisionnel prévoit une re-certification du Homard et du Bulot avant fin août 2023, ce qui devrait permettre d'éviter une période de transition (sans certificat et sans usage de l'écolabel possible)

• Etude d'Impact des engins de Pêche et Résilience Ecologique du Milieu (IPREM)

Porté par l'OPN en partenariat avec le CRPM de Normandie, le FROM Nord, l'Université de Caen-Normandie, l'Ifremer, le SMEL, la CLSN et NFM, le rapport de cette étude de 2021 a fait l'objet de nombreuses relectures et amendements en 2022, avant sa diffusion à l'automne.

NFM a largement contribué à ces relectures et rédigé la note de synthèse qui a été adressée aux professionnels et à la presse régionale et spécialisée.

Ce travail d'étude (lien en cliquant sur l'image) recense les données sur la nature et l'impact des activités de pêche sur les fonds marins. Les suites envisagées sur 2022 devraient permettre de mieux gérer les pêcheries et l'accès aux zones protégées, et de mieux répondre aux exigences en matière d'écolabellisation et aux actions des ONG environnementales.



• Projet d'amélioration de pêche / FIP raie bouclée

Ce projet d'amélioration de pêche est issu d'un partenariat établi depuis 2018 entre le groupe Carrefour, WWF France et les deux OPs normandes (OPN et FROM Nord).

NFM assure depuis son lancement en juin 2021 l'assistance à maîtrise d'ouvrage du FIP pour le compte des deux OPs et la mobilisation de l'ensemble des partenaires associés ou observateurs :

- Des structures professionnelles : OPN, FROM Nord, CRPM de Normandie et des Hauts de France, CNPM, FFP et CCR EOS
- Des parties prenantes de la sphère publique : WWF France, MSC, l'Association pour l'Etude et la Conservation des Sélaciens (APECS) et l'association Des Requins et des Hommes.
- Des entreprises : Carrefour, Labeyrie Fine Foods et Sysco
- Des organismes scientifiques : le Museum National d'Histoire Naturelle (MNHN),
- L'administration : DPMA et DIRM.

Deux Comités de pilotage semestriels ont notamment été organisés en janvier et juin 2022, pour faire le point sur les avancées recensées et/ou à faire avancer, en suivant le plan d'actions du FIP. Les principales avancées sur 2022 concernent :

- Les perspectives de voir aboutir le passage en catégorie 2 de la raie bouclée
- La réalisation par l'APECS d'une étude pour identifier les habitats fonctionnels sensibles de la raie bouclée (zone de reproduction et de nurserie)
- La réalisation par le FROM Nord de l'étude survie pour la senne danoise,
- Les démarches engagées par le CNPMM pour améliorer la gestion de la ressource en rouget-barbet (espèce associée à la raie bouclée lors des captures des senneurs)
- Les premières démarches engagées pour améliorer la traçabilité des raies et requins dans la filière : étude mislabelling du MNHN et travaux OPN décrits ci-après



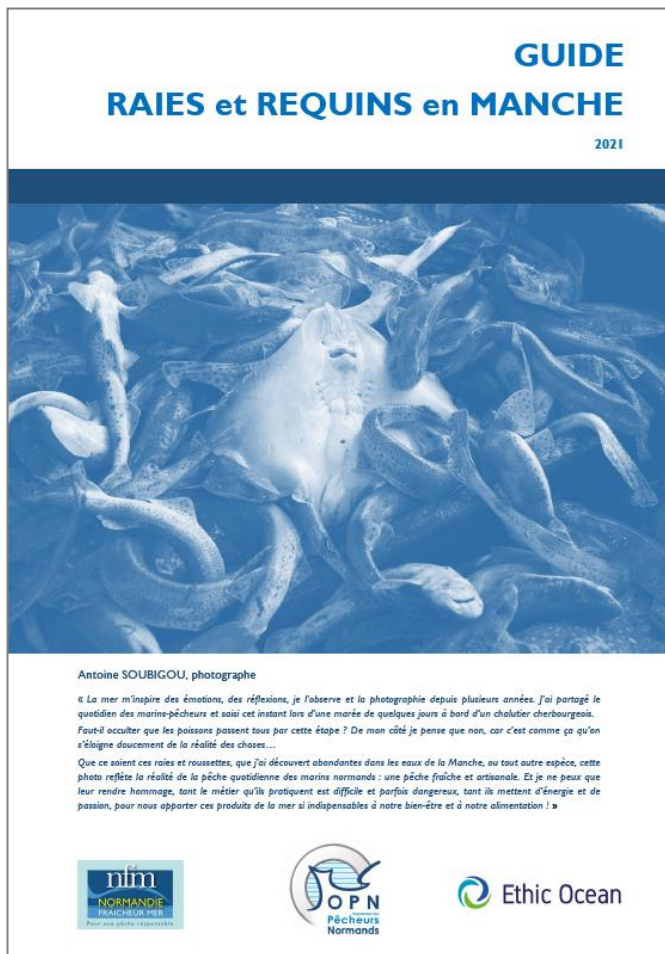
• **Guide Raies et Requins en Manche**

Conduit sur 4 ans, le partenariat entre l'ONG Ethic Océan et l'OPN, a conduit NFM à élaborer et faire éditer ce guide à destination de la filière commerciale.

Destiné à présenter l'état des stocks de raies et requins en Manche et à en défendre la commercialisation, ce guide a été présenté aux distributeurs lors d'un séminaire organisé en février 2022 à Port en Bessin.

Il a fait ensuite l'objet tout au long de l'année 2022 de plusieurs rendez-vous avec des groupes de distribution, d'hôtellerie et de restauration et d'une présentation aux mareyeurs de Normandie.

Les échanges et discussions qui en sont ressortis ont montré la nécessité pour l'aval de la filière de pouvoir compter sur une traçabilité fiable des espèces, de sorte qu'elles puissent savoir précisément quelles espèces sont proposées et reçues lorsqu'elles achètent des ailes de raies ou des saumonettes de petit requins. Des échanges entrepris avec l'association Mister Goodfish ont conduit au même constat. Pour tous, c'est la condition sine qua non pour pouvoir promouvoir les seules espèces qui se portent bien sans prendre le risque de commercialiser une espèce en danger.



De ce constat est ressorti la possibilité de faire évoluer la réglementation en vigueur et en particulier la liste des dénominations officielles de vente des espèces.



L'objectif serait qu'il ne soit plus possible de commercialiser de raies ou de requins sans préciser les noms précis des espèces y compris dans le cas des saumonettes ou des ailes de raies.

Envisagée sur 2023, la démarche pourrait être appuyée par les partenaires du FIP raie bouclée, et plusieurs des distributeurs rencontrés.

TRAÇABILITÉ : Identification des Produits de la Pêche

Dispositifs de Traçabilité, Chaîne de Traçabilité, Certification...

NFM met en place des dispositifs de suivi de la traçabilité des produits de la pêche sous charte NFM, signes de qualité ou d'origine ou écolabels.

• Outils de traçabilité NFM avec QR Code

NFM assure la mise à disposition et la diffusion, auprès des opérateurs, d'outils de traçabilité permettant l'identification des produits sous cahiers des charges NFM et leur suivi tout au long de la filière commerciale ; de la pêche aux points de vente.

Au fur et à mesure de leur mise en place ou de leur renouvellement, NFM y intègre désormais des QR-Codes, lorsque cela est possible, permettant aux acheteurs et consommateurs d'accéder à des informations pertinentes (cf. chapitre suivant : dispositif de traçabilité NFM QR-Code).

Sont donc désormais concernés par l'usage d'étiquette de traçabilité avec QR Code les cahiers des charges NFM suivants : Bulot de la Baie de Granville, Maquereau de Trouville, Bar de ligne de Normandie, Coquille et Noix de Saint-Jacques de Normandie et Homard du Cotentin.



Il est à noter cependant une baisse de leur usage par les ligneurs et par les homardiers, qui contraint NFM aujourd'hui à trouver des solutions plus économiques pour imprimer les étiquettes correspondantes...



Ces étiquetages sont associés depuis 2014 à une plateforme Internet de génération de QR-codes qui permettent d'accéder, via un smartphone ou une tablette, à une page Internet automatisée, qui comporte de multiples informations sur le produit commercialisé : bateau et zone de pêche d'origine, espèce et technique de pêche, fournisseur... Ils permettent ensuite de rebondir sur des informations du site Internet de NFM, plus ludiques pour les consommateurs : conseils de préparation, recettes, vidéos, photos.



- **Outils de traçabilité / Poissons Sauvage Extra**

Trop petits pour intégrer un QR-Code, les pin's développés dans le cadre du cahier des charges d'identification en criée des poissons de qualité Extra affichent 4 visuels destinés à mettre en avant l'origine locale, régionale et française des espèces concernées au recto /verso des étiquettes.



- **Bacs de criée / Produits NFM**

Dans le cadre d'un appel à manifestation d'intérêt « bacs normands » lancé par la Région Normandie et l'Ademe, à l'intention des filières agro-alimentaires pour le financement de bac identifiés Normandie et/ou inscrit dans des démarches de qualité et réutilisables, NFM s'est mobilisé auprès des 5 criées normandes afin de monter un dossier collectif de demande de financement pour la réalisation de bacs dédiés à :

- La coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- Le bulot de la Baie de Granville IGP
- Les poissons normands NFM

Ce projet a nécessité un travail étroit avec les 5 criées et les 2 fournisseurs de bacs (Allibert et Tepsa), afin de pouvoir proposer des bacs identifiés, qui soient spécifiques à chacune des criées (mention de la criée), adaptés aux différents usages (grêle bulot, coffre ou caisses pour la coquille et le poisson) et qui comportent des visuels attractifs (dénomination des produits + logs).

NFM a déposé un dossier collectif de demande de financement auprès de la Région et de l'Ademe qui a été retenu. Toutefois les montants d'aide (15-20%) se sont avérés très inférieurs à ceux attendus initialement (40-45%). De fait, l'Ademe a finalement indexé son financement sur les quantités de plastique économisées, liées à l'amélioration attendue de la gestion de ses bacs spécifiques, en lien avec les opérateurs des cahiers des charges Label Rouge (5% de taux de perte par an au lieu de 10%). Cela a réduit de manière conséquente l'intérêt du financement, sachant que pour les criées l'investissement reste important du fait des coûts complémentaires liés à la gravure des bacs et à leur gestion spécifique.

Ceci a conduit à ce qu'il n'y ait que finalement que 3 criées (Cherbourg, Fécamp et Dieppe) qui ont commandé des bacs ; et exclusivement pour la coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge... Cette initiative n'en reste pas moins une première et permet aujourd'hui de mieux valoriser et tracer les bacs destinés aux cahiers des charges Label Rouge ; même si leur mise en œuvre a posé quelques difficultés.



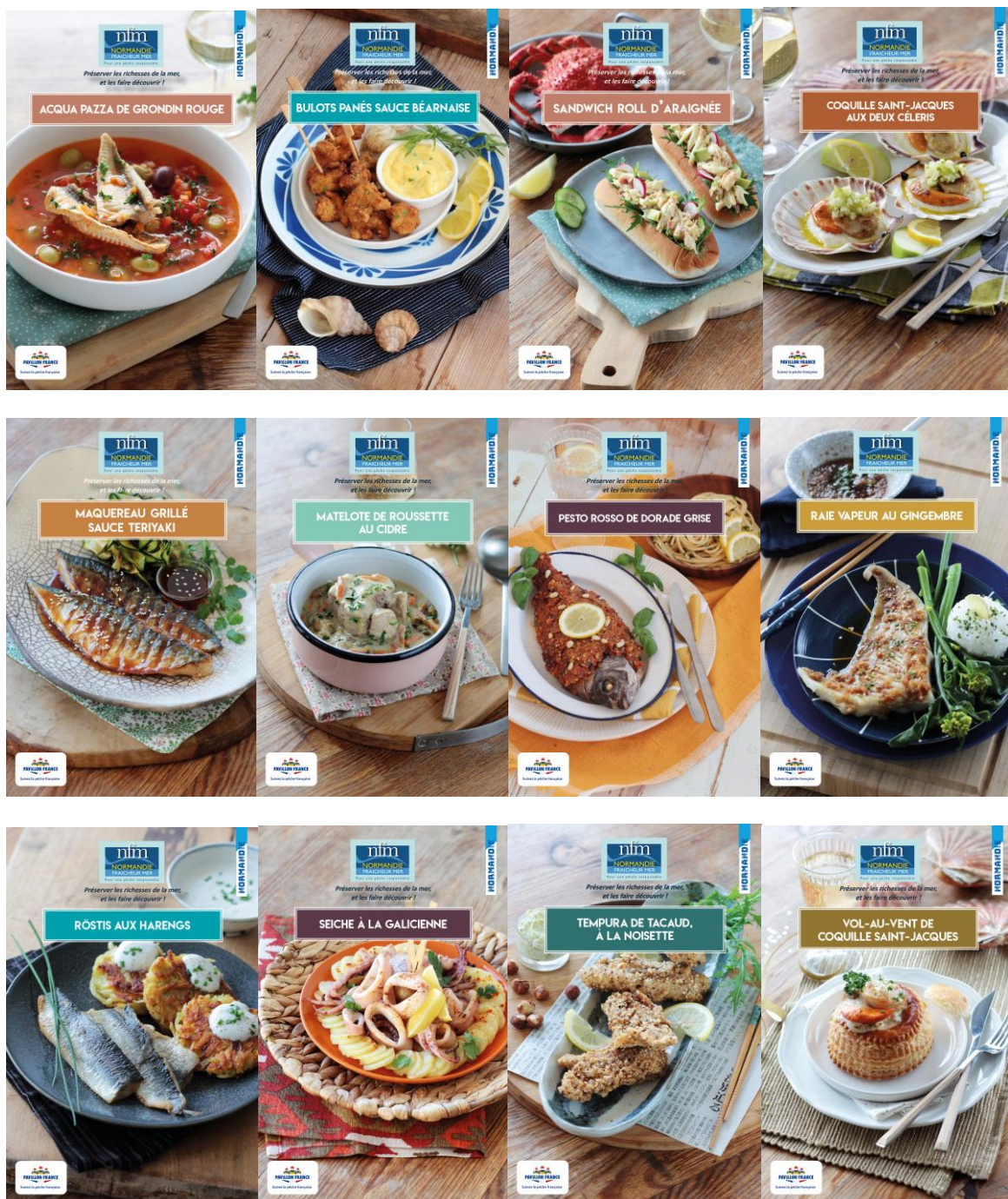
COMMUNICATION : Principales réalisations de l'année

Avec mention de l'appui financier des collectivités

- Diffusion de Fiches recettes / poissonneries et manifestations

NFM a poursuivi son programme de diffusion tous les deux mois de 2 fiches recettes auprès de plus de 300 poissonneries et rayons marée en Normandie. 12 nouvelles fiches recettes ont ainsi été éditées à 60 000 ex. chacune en 2022.

Chaque diffusion s'est accompagnée de l'envoi d'un courrier et d'affichettes des recettes de saison, plus de l'envoi régulier d'affiches des campagnes de promotion conduites cette année : Affiches Produits Stars et kits jeu La Grande Débarque.



Nouveaux supports Communication / Produits

L'élaboration en 2021 d'un partenariat NFM avec l'entreprise Blanchet permet dorénavant de proposer aux mareyeurs la fabrication et la commande de billots en bois identifiés « Coquilles Saint-Jacques de Normandie ».

Des stickers « Coquille et Noix de Saint-Jacques de Normandie » ont cette année été développés et proposés par NFM et sont venus ainsi compléter la démarche.



format 5x5cm

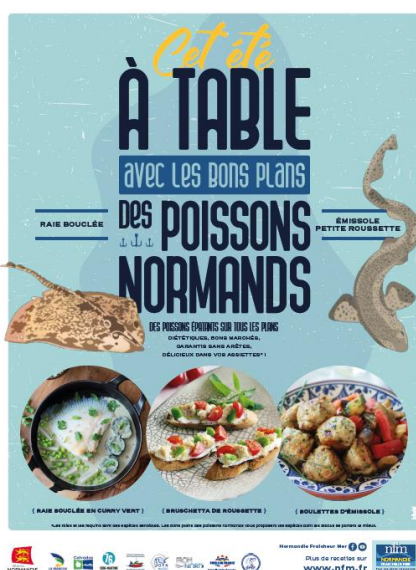


format 10x10cm

• Insertions affiches Promotionnelles / réseau OPEF

3 affiches ont été diffusées cette année auprès de 3600 poissonneries françaises, via le magazine L'Info de l'Organisation des Poissonniers Ecaillers de France (OPEF) :

- Mars : affiche bulot issue de la campagne de promotion 2021
- Juillet : affiche Poissons Bons Plans
- Octobre : affiche jeu La Grande Débarque 2022



- **Insertions publicitaires / Presse professionnelle**

Magazine Produits de la Mer : 5 parutions ½ page en 2022 / guide des espèces et 3 n° mensuels

Insertion générique (x2)



Insertion spécifique / Seafood (x1)



Insertion spécifique / Coquille (x1)



Insertion spécifique / Maquereau (x1)



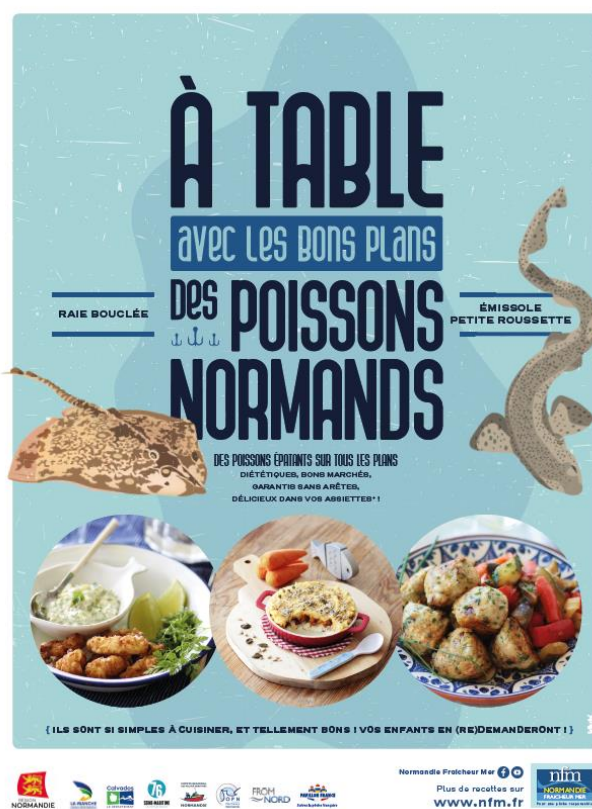
- **Insertions publicitaires / Presse jeunesse**

A la faveur d'une offre de bouclage intéressante, une parution a été réalisée en 3^{ème} de couverture du magazine « Graine de Viking » destiné au jeune public et à leurs parents.

Tirage : 27 500 exemplaires

Il a été pris le parti d'y promouvoir les espèces de poissons bons plans sans arêtes que sont les raies et les requins et en particulier celles qui présentent des situations de stocks favorables : raie bouclée, petite roussette et émissole tachetée.

Par rapport à l'affiche diffusée dans les poissonneries du réseau de l'OPEF, les illustrations de recettes ont été adaptées à la jeunesse du lectorat de cette revue !

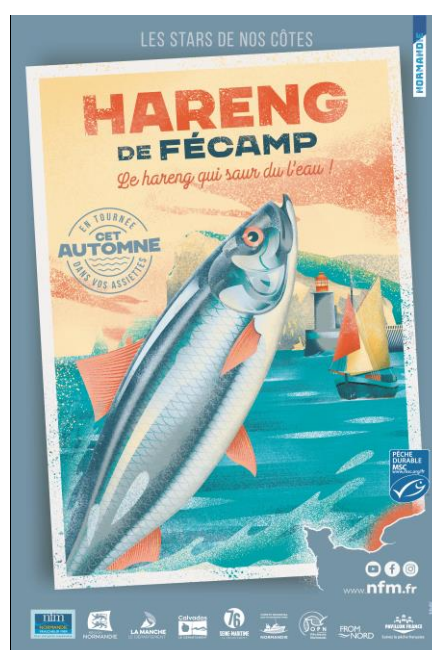


- **Campagnes promotionnelles / Produits Stars NFM**

La campagne de communication initiée en 2021 en faveur des Produits Stars NFM (Maquereau de Trouville, le Bulot de la Baie de Granville et le Homard du Cotentin) a cette année fait l'objet d'un jeu sur les réseaux (Facebook, Instagram), conduit en 2 vagues distinctes. La première durant l'été (homard et maquereau) et la seconde à l'automne (bulot et hareng), avec pour objectif de faire gagner (par tirage au sort) en format collector les affiches de la campagne promotionnelle 2021.

Deux vidéos motion design ont été diffusées et sponsorisées sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook et pré-roll Youtube).

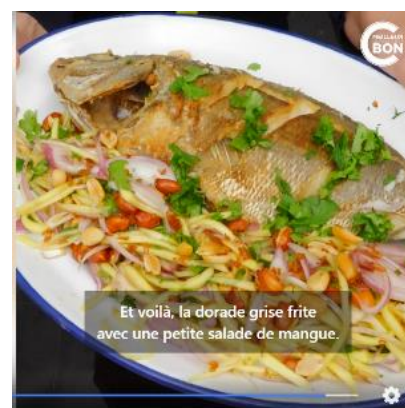
Cette campagne digitale a été doublée d'une campagne print, avec la réédition d'affiches à destination des poissonneries, des rayons marées normands et le réseau des Offices de Tourisme normands !



- **Partenariat « Poissons Bons Plans Normands » avec « C'est Meilleur Quand C'est Bon » !**

Après de belles performances réalisées en 2021 avec le Congre (en mars), la Plie (en mai) et le Hareng (en décembre), notre partenariat avec C'est Meilleur Quand C'est Bon s'est poursuivi en 2022 avec deux nouvelles espèces, parmi les poissons bons plans également, avec le Tacaud (en février) et la Dorade grise (en avril).

Leurs vidéos n'ont pas eu à rougir des premières et ont réalisé elles-aussi de belles audiences sur les réseaux d'Emmanuelle Jary !



ESPECE	DUREE	DATE	Vues				LIENS vidéos
			f	ig	yt	TOTAL	
DORADE GRISE & salade de mangue	03'29	18.02.22	248 000	50 000	25 000	323 000	https://youtu.be/UxYwC_bRGAQ
TACAUD (Curry)	03'45	19.04.21	124 000	56 000	23 000	152 000	https://youtu.be/F67jLf9KwrQ

- **Campagnes promotionnelles / Apéro normand**

Lancé en 2020 pour relancer la consommation des produits normand à travers un instant « on ne peut plus convivial », l'apéro normand et son pilote, Saveurs de Normandie, ont remis le couvert en 2022 pour sa 3^è édition !

Durant 4 mois, (de fin mai à fin septembre 2022), l'IGP Bulot Baie de Granville, a donc été mis à l'honneur dans un livret pédagogique (35.000 ex) « accords mets-cidres » via une recette cocktail / Cf ci-dessous, diffusé dans des lieux qui s'y prêtaient fortement (bars et restaurants normands), et aussi relayé dans une landing-page apero-normand.fr, avec pour punchline : « cet été, le local nous régale » ... Une communication sur mesure pour notre gastéropode déjà sacré ROI DE L'APERRO !



- **Salons / Manifestations maritimes**

La reprise des salons et manifestations tout au long de l'année 2022 a permis à NFM de participer physiquement sur un stand ou un espace dédié :

- Salon International de l'Agriculture de Paris – Porte de Versailles
- Fête du bulot de Pirou
- Fête du Maquereau de Trouville
- Festival Toute la Mer sur un Plateau de Granville
- Fête de l'Excellence Normande (FENO) à Caen
- Fête Le Gout du Large de Port en Bessin
- Fête du Hareng et de la Coquille de Dieppe
- Fête du Hareng de Fécamp



Les fêtes maritimes étant particulièrement nombreuses en fin d'année, et concomitantes avec les dates du Fish Truck Tour - LGD auxquelles les agents NFM ont participé par ailleurs (Paris, Bordeaux et Rouen), des supports de promotion ont été mis à disposition (rolls-up, affiches, expositions, fiches recettes de la structure) pour :

- La Fête des produits de la Mer et du Terroir de Cherbourg
- Les autres fêtes de la Coquille dans le Calvados : à Ouistreham, Trouville-Sur-Mer, Grandcamp-Maisy, Courseulles-sur-Mer et Villers-sur-Mer



Pour ces dernières et dans le cadre de l'événementiel 2022 « La Grande Débarque » ont été spécialement conçus et mis à disposition des organisateurs des différentes fêtes :

- Une banque d'accueil
- Un photocall
- Des livrets pédagogiques

• Seafood Barcelone

En partenariat avec l'AREA Normandie et BUSINESS France, NFM a fait un retour au Salon International des Produits de la Mer, SEAFOOD, organisé pour la première fois à Barcelone. Sur place, Normandie Fraicheur Mer a organisé avec les entreprises présentes :

- Une mini-conférence (traduite en espagnol) sur les spécificités de la pêche normande, ses produits phares et ses démarches de qualité
- Un cocktail de dégustations des produits des exposants normands : bulots de la Baie de Granville, coquille Saint-Jacques de Normandie snackées à la plancha, Hareng de Fécamp fumé, praires et palourdes normandes farcies...
- Une soirée dédiée aux entreprises normandes et à leurs clients dans un restaurant barcelonais spécialiste des produits de la mer.



Une mise en avant spécifique de l'opération a été faite, via une publicité dans le magazine spécial SEAFOOD de Produits de la Mer.

• 3^{ème} Rencontres des Sites Grimaldi à Monaco

Quand le roi des bulots et le plus durable des homards, celui du Cotentin s'invitent à la table d'un prince !

Le week-end des 4 et 5 juin 2022, NFM était à Monaco à l'occasion des 3^{ème} Rencontres des Sites Historiques de la famille Grimaldi, qui



fêtent leurs anciens fiefs ! Plusieurs sites dans la Manche en font partie dont Granville, dit la « Monaco du Nord », aussi le port coquillier de France.

Pour battre la campagne et promouvoir nos indiscutables atouts (en tête : Bulot IGP et Homard du Cotentin, tous deux certifiés Pêche Durable MSC), Joss Sérazin, agent qualité sur notre antenne de Granville, rejoint d'Aurélié Rickeboer, formatrice en bulots de la Baie de Granville cuits IGP, et son compagnon, Grégory Lecardonnel, à la fois bulotier et ostréiculteur, ont pris la direction du rocher, non pas dans les airs, comme la plupart des invités, mais en camion équipé d'un vivier pour garantir un homard du Cotentin à la qualité et à la fraîcheur inexorables !

Résultats : le prince, et ses invités ne se sont pas fait prier pour venir les cuisiner et les déguster !

• La Grande Débarque

Avec l'appui des structures professionnelles de la pêche normande et l'obtention d'un financement FEAMPA, cet évènementiel a été reconduit pour la cinquième année consécutive, sur l'ensemble du territoire français.

Le format de La Grande Débarque, dénommée « Les rendez-vous gourmands, de la coquille Saint-Jacques de Normandie » a repris globalement celui de l'année précédente :

- Un format long d'octobre à fin novembre, lancé par une conférence de presse à Paris, dans le restaurant du parrain : Frédéric VARDON
- Une tournée du Fish Truck Tour PAVILLON France, sur 5 week-end à Paris, Lyon, Bordeaux, Toulon et Rouen,

... et sur les réseaux, plus de 6 millions de contacts !

Sur nos propres réseaux, une campagne sur 2 mois a permis de toucher plus d'1,3 millions de personnes ! Et dans toute la France, à l'occasion du Fish Truck Tour, 31 influenceurs, avec près de 200 publications et + de 5 millions de contacts ont parlé de la coquille Saint-Jacques de Normandie !! Et pour renforcer le dispositif, une instagrameuse à forte notoriété, Fraise & Basilic, a été recrutée pour un reportage à Fécamp autour de la coquille Saint-Jacques Label Rouge

Des restaurateurs ambassadeurs dans toute la France ...

105 restaurants partenaires, tous plus inventifs et investis les uns que les autres, ont reçu leurs kits incluant adhésif vitrine, badges "Ambassadeurs LGD", livrets jeu et kit numérique pour faire briller à leur carte et sur les réseaux la coquille Saint-Jacques de Normandie !

Ambassadeur

... des poissonneries et rayons marées eux aussi ambassadeurs

Même si le nombre de points de vente inscrits sur le site est en baisse par rapport à 2021, le nombre total de kits diffusés est lui en très forte hausse. Grâce au soutien et au relais des mareyeurs normands, aux 335 journées d'animations FFP et aux différentes campagnes de recrutement faites avec l'OPEF (3.600 affiches + newsletter) et l'AREA Normandie (salon distributeurs), 1.250 kits (pics jeux, affiches et livrets jeux) ont été relayés partout en France !

Un jeu à succès

Fort d'outils de com plus adaptés cette année, le jeu a remporté un vif succès ! 3.200 participants dans toute la France (+486% vs 2021 !). C'était Noël avant Noël pour nos 20 gagnants d'un dîner pour 2 dans l'un des restaurants partenaires.

La Grande Débarque SAISON 5 Quel succès !

La coquille Saint-Jacques de Normandie star des médias

De la Normandie à Paris, La Grande Débarque de la Coquille Saint-Jacques de Normandie a mobilisé les médias :

- Point presse à Dieppe le 3 octobre "premier retour de pêche"
- Conférence de presse le 6 octobre chez notre parrain, Frédéric Vardon, chef du restaurant le 39V à Paris.

Résultats : 40 journalistes mobilisés, plus de 70 retombées presse, (+ de 405K euros d'équivalence pub) et plus de 111 millions de contacts !

La coquille Saint-Jacques de Normandie en tournée dans toute la France !

À Lyon, Toulon, Bordeaux, Paris et Rouen, à bord du Fish Truck Pavillon France, la coquille Saint-Jacques de Normandie est venue embraser, pendant plus de 10 jours, les parvis de halles gourmandes, et régaler les Français avec plus de 7000 dégustations gourmandes et pédagogiques, fournies par des trios d'experts (chefs, animateur et personnel NFM). Le public en redemande !!

On en parle

... à la radio, plus de 10 millions de contacts !

À l'occasion de la tournée de la coquille Saint-Jacques de Normandie, deux partenariats radio ont été déployés. Sur Lyon Première et sur France Bleu dans chaque région, spots, interviews et jeux pour gagner des repas dans les restaurants partenaires, ont mis la lumière sur notre produit star, et annoncé La Grande Débarque ! Au total, plus de 150 spots diffusés en 6 semaines, et plus de 10 millions de contacts !

- Un important dispositif promotionnel sur les radios régionales (France Bleu et Lyon Première) et une communication largement digitalisée sur les réseaux sociaux, via des recettes, des vidéos...
- Des influenceurs mobilisés sur chacun des spots du Fish Trucks
- Le site Internet mis à jour
- Un jeu concours consommateurs relayé dans plus de 3600 poissonneries et 500 rayons marée, à l'occasion notamment des animations décorticages réalisées chez ces derniers par PAVILLON FRANCE
- Des lieux partenaires restaurateurs répartis partout en France, proposant un menu ou plat à base de coquille Saint-Jacques de Normandie
- Des entreprises de mareyage fournisseurs officiels de l'opération relayant le jeu concours.

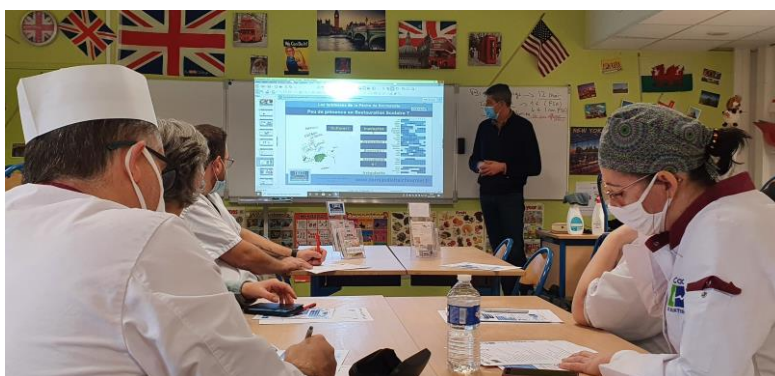
COMMUNICATION : Restauration Collective

Pour un approvisionnement en Poissons Bons Plans Normands !

NFM a poursuivi ses actions en faveur de l'approvisionnement de la restauration collective, en particulier en « Poissons Bons Plans Normands ».

Les travaux ont notamment conduit à participer aux différentes actions du plan régional « Je Mange Normand dans Mon Lycée », en collaboration avec la Chambre Régionale d'Agriculture, Bio en Normandie et les CIVAM Normands, avec en particulier la conduite par NFM des actions suivantes :

- Information et incitation des 16 fournisseurs identifiés en 2021 (mareyeurs et grossistes normands), à s'inscrire sur la plateforme régionale Viking de mise en relation avec les gestionnaires des restaurants scolaires.
- Participation aux **rencontres régionales B to B** et/ou incitation des mareyeurs et grossistes fournisseurs et à y participer : Rencontres d'Affaires au Lycée Rabelais de Ifs
- Apport de conseils dans de la recherche de fournisseurs ou la réalisation d'appels d'offre auprès de gestionnaires d'établissements scolaires et /ou aux porteurs des Projet Alimentaire Territoriaux : PAT Seine-Maritime / PAT Cotentin / PAT Coeur de nacre-Côte fleurie / PAT des Villes Soeurs - Le Tréport / Cuisine centrale Gennevilliers 92 / Ville de Cherbourg...
- Apport de conseils aux grossistes fournisseurs pour proposer une offre répondant aux attentes en matière d'approvisionnement local
- **Relai et transmission aux mareyeurs et grossistes fournisseurs, des appels d'offre de marché** publics poissons reçus via nos partenaires agricoles et/ou directement des gestionnaires d'établissements : Communauté d'Agglomération du Cotentin, Collège S. Hawking de Fleury-sur-Orne, Lycée Marie Curie de Vire, Collège Jean de la Varende de Creully...
- Réalisation d'une visite de créée à l'intention des chefs et gestionnaires de collèges du Calvados
- Réalisation de **4 formations de chefs de lycées** à la commande publique et à l'usage des poissons normands bons plans : Lycées Camille Claudel (Caen - 18 mai), Georges Baptiste (Canteleu - 3 mai et 15 novembre) et Rabelais (Ifs 24 octobre)



NFM a également collaboré à l'organisation de concours culinaires et/ou évènements en faveur de l'usage de « Poissons Bons Plans Normands » en restauration collective :

- **Concours « Bien Manger en Normandie » :**

Contribution au choix et fourniture des produits à cuisiner ; avec le taoud, comme poisson mis en œuvre lors de ce concours culinaire proposé par le Chambre d'Agriculture de Normandie aux chefs de collèges et lycées normands.

Participation à l'organisation et à la remise des prix, avec intervention de Dominique LAMORT et de Jérôme VICQUELIN.



- **Trophée des Léopards :**

Fourniture de raies bouclées à cuisiner dans le cadre de ce concours culinaire (pros et amateurs) et utilisées lors des épreuves



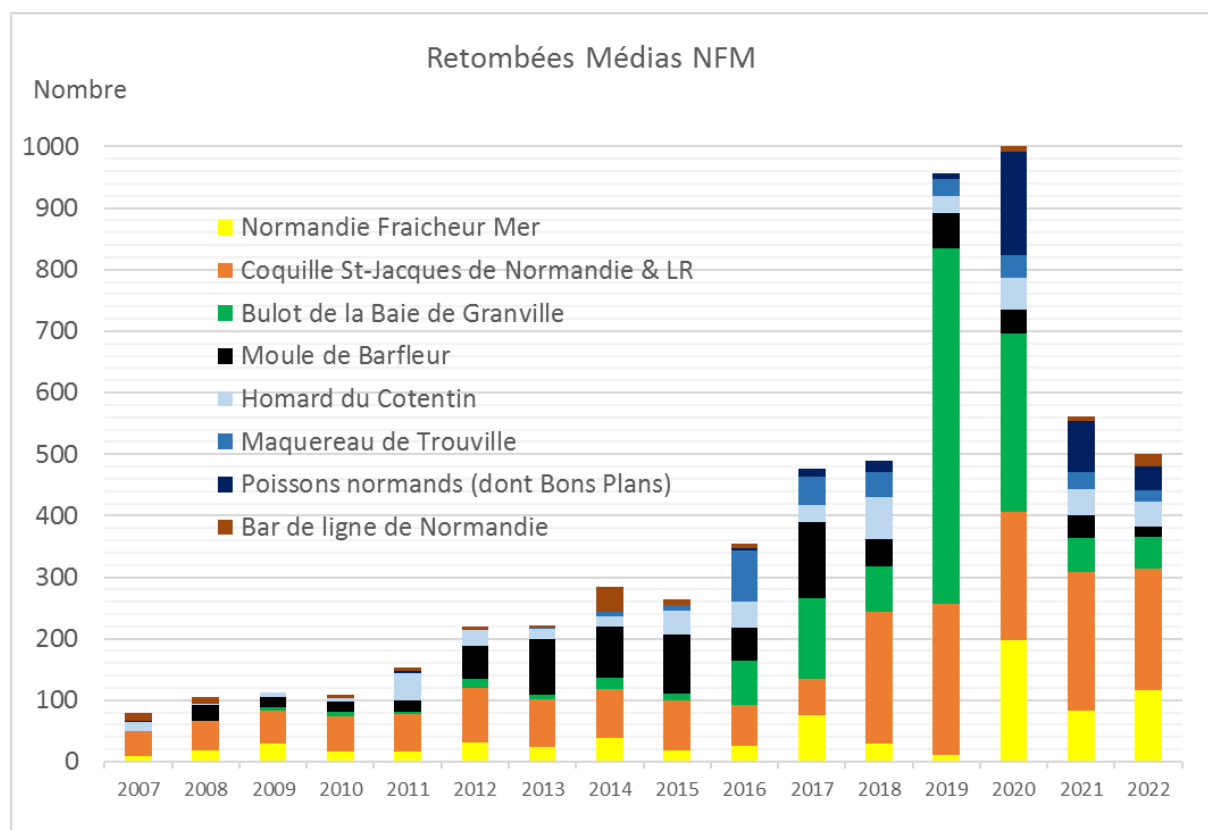
Animations, dans le village du Trophée implanté dans les allées de l'Abbaye aux Dames, d'un espace grand public de découverte des poissons bons plans, en lien avec des démonstrations de filetage et culinaires du Fish Truck « Les poissons pépites de Normandie » du Groupe FIM.



COMMUNICATION : Principaux résultats médias

Contactes Internet et retombées presse

- **500 retombées médias (-11%)**



- 196 / Coquille St-Jacques de Normandie et Label Rouge (-13%)
- 117 / Normandie Fraîcheur Mer (+40%)
- 52 / Bulot de la Baie de Granville (-6%)
- 40 / Homard du Cotentin (-5%)
- 39 / Poissons Normands, dont bons plans (-54%)
- 20 / Bar de Ligne de Normandie (+185%)
- 18 / Maquereau de Trouville (-33%)
- 18 / Moule de Barfleur (-53%)

On constate une nouvelle baisse du nombre de retombées médiatiques comptabilisées en 2022, atténuée par rapport à celle de l'année dernière.

On ressent cette année encore la chute de l'effet d'attractivité lié à l'obtention de l'IGP Bulot de la Baie de Granville en 2019. De même, les effets liés à la mise en avant des Poissons Bons Plans, qui avaient obtenu d'excellents résultats à l'occasion de la crise COVID en 2020 se sont aussi atténués. Enfin, les médias ne portent plus trop d'attention à la Moule de Barfleur, qui générerait encore pas mal d'articles, malgré l'arrêt de sa pêche depuis déjà plusieurs années...

A noter aussi qu'à compter de 2021, il a été arrêté de comptabiliser les retombées presse de certaines sources médias Internet, reprises de manière automatique sur divers sites (ex : www.maville.com).

• Retombées télés et radios nationales

Comme depuis plusieurs années NFM a réussi à obtenir l'attention de médias à forte audience, (notamment sur la coquille Saint-Jacques pendant la fin d'année) :

Coquille Saint-Jacques de Normandie

03 oct.	France 3 Normandie - « Le 19/20 » Premier retour de pêche à Dieppe
03 oct.	BFM Normandie Premier retour de pêche à Dieppe
27 oct.	France 3 « Météo à la Carte »
Nov.	France 2 « Le 13H » « La baie de Seine vient d'ouvrir » / (Reprise du sujet la veille - France 3)
14 nov.	France 3 Normandie « Le 19/20 » La baie de Seine vient d'ouvrir
29 nov.	C8 « William à Midi » « Truffes, foie gras, coquilles Saint-Jacques, et si on nous mentait ... »
29 nov.	France 2 « Télématin » (Duplex)
03 déc.	France Bleu Paris « L'Etape gourmande » Invité en studio : Dominique Lamort (NFM)
23 déc.	France 2 « Le 20H » Noël et fêtes de fin d'année, quelles différences entre les Saint-Jacques et les Pétoncles ?
24 déc.	TF1 « Le 20H »

Bulot de la Baie de Granville

24 nov.	France Info « Coup de chaud pour les bulots »
---------	---

Homard du Cotentin

31 mars	France 3 / « Météo à la Carte »
---------	---------------------------------

Maquereau de Trouville

23 mai	France 5 / « C'est à vous / Le Chef, Christophe Bezannier cuisine le maquereau au menu »
--------	--

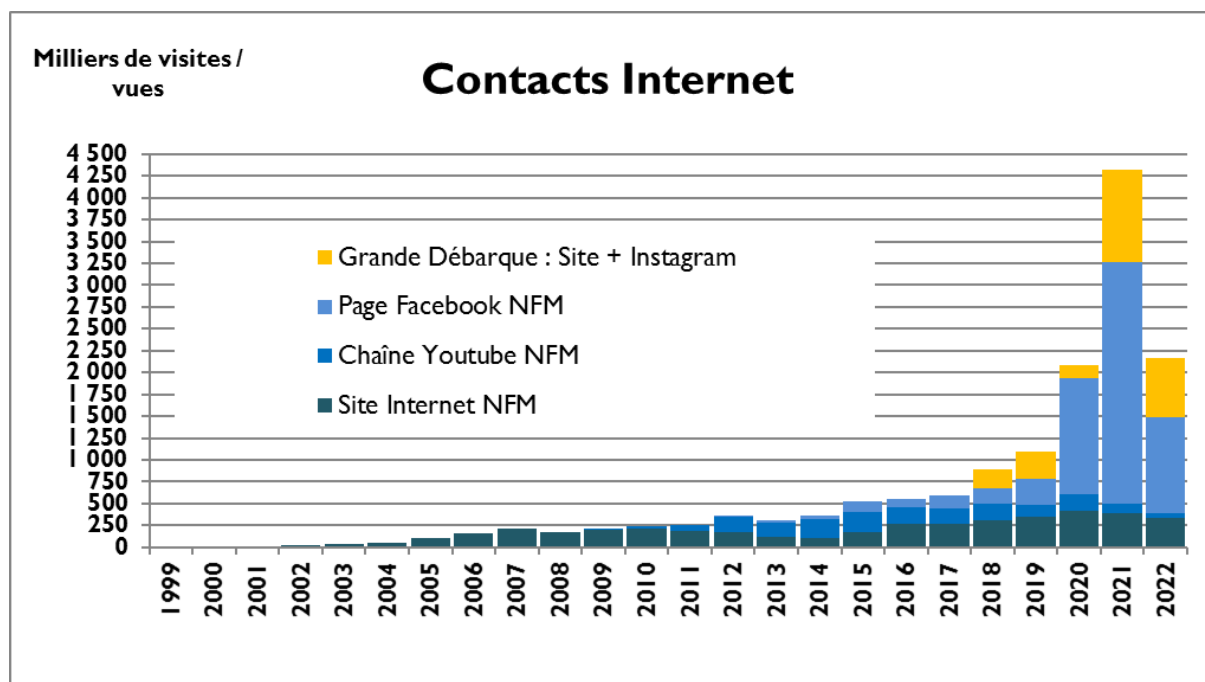
Bons plans des poissons normands

11 nov.	France 2 « Nous, les européens » En France, la pratique de la pêche change, notamment dans l'un des plus grands ports normands. Interview de Jérôme Vicquelin.
---------	---

Bar de Ligne de Normandie

08 nov.	RFI « Vous m'en direz des nouvelles »
---------	---------------------------------------

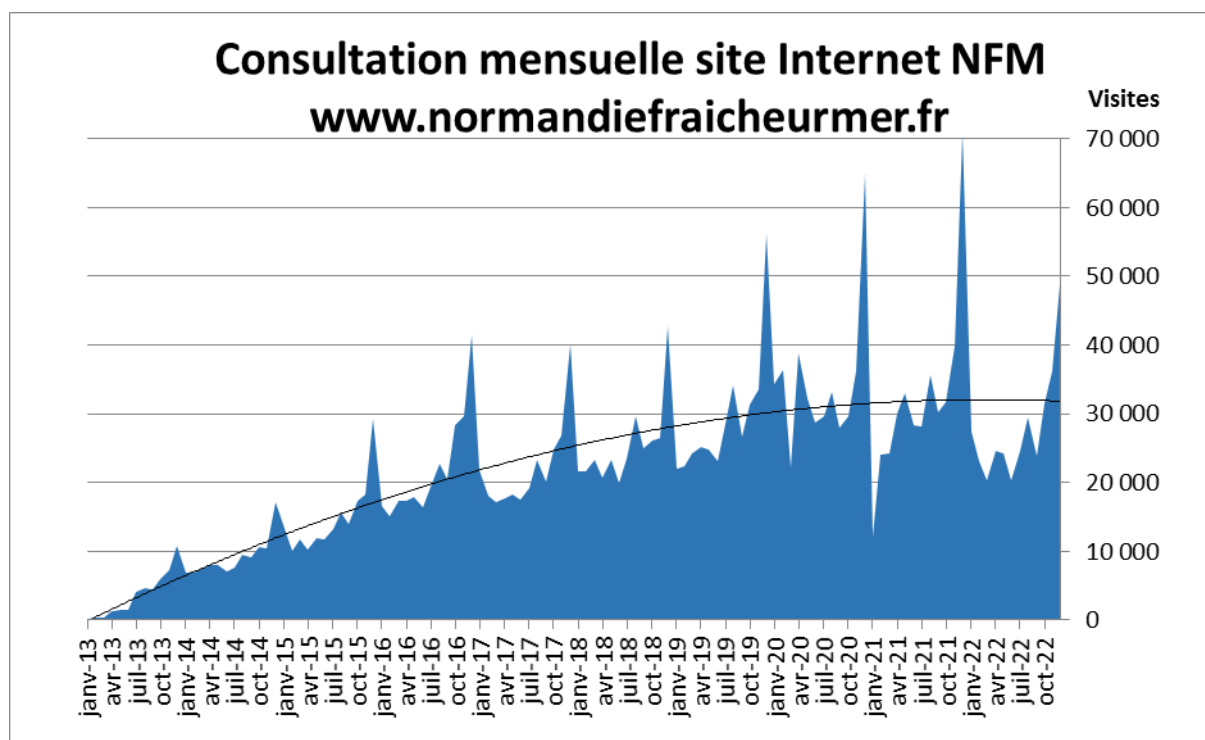
- **Internet & réseaux sociaux NFM** (2 165 000 contacts / -50%)



L'envolée des résultats sur les réseaux sociaux en 2021 ne s'est pas renouvelée cette année 2022. On constate en particulier un très net recul des retombées sur Facebook, un outil semble-t-il un peu en perte de vitesse, mais les résultats s'expliquent aussi par un déficit de publication (en dehors de la LGD), faute de temps à y consacrer, qu'il conviendra de combler à l'avenir.

- **Site Internet NFM** (336 000 visites en 2022 / -13%)

Avec 336 000 visites, le site Internet affiche une deuxième année de recul significatif, alors qu'il était en progrès constant jusqu'ici. Une revue du site, un enrichissement en contenu et un meilleur lien avec les réseaux sociaux est à programmer pour la suite.



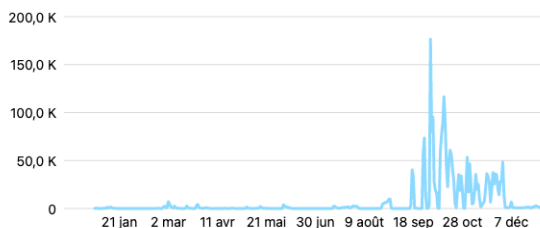
- **Facebook NFM** (1 098 000 contacts en 2022 / -61%)

La page Facebook NFM comptabilise toujours près de 11 000 abonnés, mais enregistre une forte chute du nombre de vues, du fait de parutions très réduites en 2022 et concentrées sur la période d'ouverture de la coquille Saint-Jacques de Normandie !

Couverture

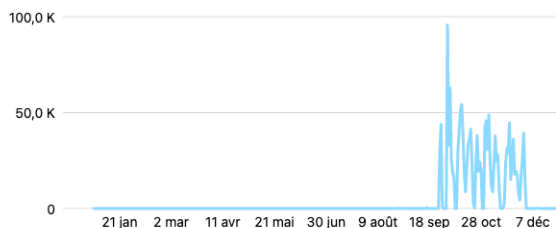
Couverture de la Page Facebook ⓘ

1 098 984 ↓ 45,8



Couverture Instagram ⓘ

662 306 ↓ 5,2



Audience

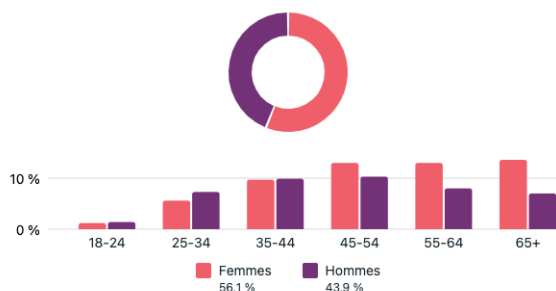
Audience actuelle

Audience potentielle

Followers de la Page Facebook ⓘ

10 953

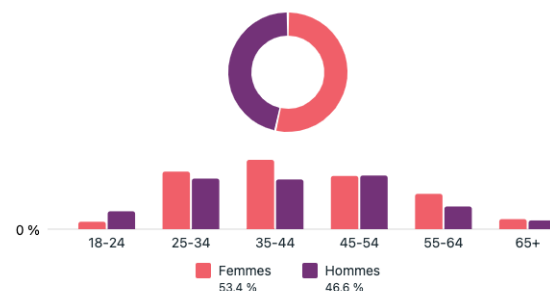
Âge et genre ⓘ



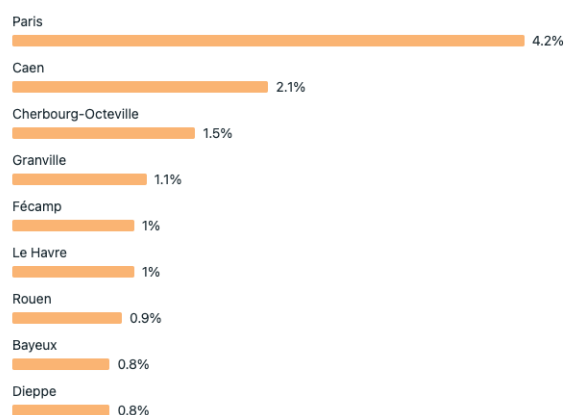
Followers Instagram ⓘ

1 409

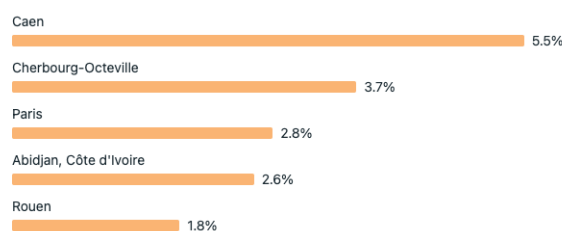
Âge et genre ⓘ



Principales villes



Principales villes



- **Instagram NFM** (662 306 vues en 2022 / -37%)

Les constats sont assez similaires sur Instagram, un média social aujourd'hui largement plébiscité.

- **Youtube NFM** (52 000 vues en 2022 / -53%)

Avec 52 000 vues, la chaîne Youtube poursuit sa chute (-53%), dans l'attente d'un renouvellement des vidéos métiers attendues depuis maintenant 3 ans.

COMMUNICATION : Projet « Attractivités des Métiers »

Bilan des actions 2022

• Relance projet Métiers

Après maintes reconductions liées en grande partie à la pandémie (COVID19), mais aussi aux difficultés administratives pour obtenir les autorisations à embarquer des photographes et vidéastes, les difficultés humaines ou météorologiques, NFM, instigateur et pilote du projet depuis 2019, a réussi à remettre sur les rails le projet « Attractivités des métiers de la pêche », avec le soutien de la Région Normandie et des fonds DLAL FEAMP.

Afin de finaliser le projet avant la fin de période de programmation FEAMP (remplacé par le FEAMPA), il a été nécessaire avec l'appui de la Région de procéder à un nouvel avenant à la convention pour revoir son contenu et s'assurer de son aboutissement (pour le 31 mai 2023).

Il a notamment été nécessaire de confier une mission supplémentaire à l'agence de communication LE KLUB (déjà retenue pour la réalisation d'une partie du projet) ; celle de piloter le projet aux côtés de NFM, pour : la conduite des interviews et reportages photo et vidéo (relancés activement fin 2022), la recherche du nom de la campagne (Trouve ton Flot), orchestrer les journées de lancement...

Cette refonte a permis au passage de proposer un format remanié de l'opération, tout aussi engageant, voire même plus impactant !

• Contenu du nouveau projet

La version initiale du projet reposait sur la réalisation de 15 portraits de professionnels associés à un site Internet et un livre, destiné à une diffusion auprès des écoles et structures d'orientation.

Le projet refondu a permis, de maintenir les supports dans leur globalité, hormis le livre, qui a été remplacé en partie par la réalisation d'une campagne de communication sur les réseaux sociaux, plus en adéquation avec le public cible (15-25 ans), plus agile pour tenir les délais et plus actuelle pour assurer tout simplement son succès. Un flyer et des goodies supplémentaire ont aussi été prévus.



Le projet initial	Le projet refondu (nouveautés)
<ul style="list-style-type: none"> • Gestion autonome du projet par NFM • 15 portraits vidéos • 15 portraits photos (même personnes) • 1 teaser • 1 livre • 1 site Internet • Kits pédagogiques (Roll-ups et Goodies) • 2ancements - Lycées maritimes CH / FC • Relations Presse 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Appui agence de communication</u> • 10 portraits vidéos • 10 portraits photos (personnes différentes) • <u>+ 10 interviews écrites (adaptées au web)</u> • 1 teaser + 1 clip Tiktok • <u>1 flyer</u> • 1 site Internet étoffé • Kits pédagogiques (Roll-ups et Goodies) • 2ancements - Lycées maritimes CH / FC • Relations Presse • <u>1 campagne sponsorisée Réseaux sociaux (Facebook, Instagram et Tiktok)</u>

ADMINISTRATIF : Fonctionnement du groupement NFM

• **Personnel**

Le groupement Qualité a compté 7 salariés à temps plein en 2022 :

- Arnauld MANNER, Directeur,
- Chantal PFISTER, Secrétaire Comptable,
- Elsa LEDRU, chargée de communication en poste sur Port en Bessin,
- Dominique LAMORT, Technicien Animateur Qualité en poste sur Port en Bessin,
- Raïssa TESSERON, Technicien Animateur Qualité en poste sur Cherbourg,
- Dora LESPERANCE, Technicien Animateur Qualité en poste sur Dieppe,
- Joss SERAZIN, Technicien Animateur Qualité en poste sur Granville

Eugénie SOETE, en contrat d'alternance est venue étoffer le service communication à partir d'octobre

• **Adhésion et Représentativité**

Le groupement Normandie Fraîcheur Mer, constitué sous la forme d'une association de loi 1901, regroupe des pêcheurs, les organismes gestionnaires des criées et des mareyeurs de Normandie, mais aussi quelques opérateurs extérieurs, impliqués dans les cahiers des charges IGP ou Label rouge.

Les adhésions de cette année se décomposent ainsi :

- le Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie,
- l'Organisation des Pêcheurs Normands (OPN) et ses 236 bateaux adhérents,
- l'OP FROM Nord et ses 84 bateaux adhérents
- Plus de 80 patrons pêcheurs impliqués dans des cahiers des charges NFM,
- les 5 organismes gestionnaires des criées du Calvados, de la Manche et de Seine-Maritime,
- 17 mareyeurs/transformatateurs de la Manche, du Calvados, de Seine-Maritime et des Hauts-de-France,
- 1 membre bienfaiteur, le Crédit Maritime.

• **Bilan Financier**

La gestion comptable a conduit à la clôture des comptes au 31 décembre de l'année 2022.

Le budget réalisé tel qu'annexé est un bilan élaboré par la direction, avec l'aide de la secrétaire comptable, en conformité avec le bilan comptable établi.

Le bilan comptable du cabinet E2CM et l'expertise du commissaire aux comptes FIDORG ont été réalisés sur la période de février à avril 2023.