

BAPTÊMES NAUTIQUES

L'Association des Vieux Gréements Granvillais propose des baptêmes nautiques de 30 min à bord de La Granvillaise samedi et dimanche de 14h à 18h (26 places, 2€ par adulte, 1€ par enfant).

Inscription auprès du stand de l'A.V.G.G. à l'entrée de la **halle à marée** 12.

www.lagranvillaise.org



VISITE DU MARITÉ



Le dernier terre-neuvier français propose une visite libre et gratuite samedi et dimanche de 15h à 18h.

L'occasion de découvrir ce bateau bientôt centenaire qui a commencé sa carrière en pêchant le cabillaud sur les bancs de Terre-Neuve.

NOUVEAU

VISITE DE L'HERA

Pour la première fois sur le festival des coquillages, un pêcheur propose la visite commentée de son bateau.

Jean-Marie Lallemand vous accueille à bord de l'Hera, bateau de 17,5 m qui pêche la coquille Saint-Jacques, la pétoncle et le poisson.

Visite gratuite samedi et dimanche, de 14h à 18h.

NOUVEAU



PHOTO : STUDIO ROUGEREAU AVGG - GIP Marité.



Attention : pour des raisons sanitaires, les chiens sont strictement interdits dans l'enceinte du festival.



25 & 26 septembre 2021 GRANVILLE

SUR LE PORT DE 10H À 19H

toute la mer sur un plateau

18^{ème} Festival des coquillages et crustacés



**ENTRÉE
GRATUITE**
AVEC PASS
SANITAIRE
À PARTIR DE 12 ANS

Une organisation
**LES PORTS
DE LA MANCHE**
GRANVILLE

Avec le concours financier de
**FESTIVAL DES COQUILLAGES
DE GRANVILLE**

Granville
Terre & Mer

LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

NORMANDIE

PAVILLON FRANCE
LE PAYSAN DU PAYSAN
DE LA MANCHE

CA
Caisse d'Allocations Familiales

LE DÉPARTEMENT

COQUELLET
COCQUILLIERS

ouest france

bleu

GRANVILLE

1 PÊCHE ET ÉLEVAGE MARIN

La découverte des métiers, des produits de la pêche et de la conchyliculture avec les organismes professionnels et scientifiques, les instituts de formation et nos partenaires.

2 P'TITS CHEFS

16 ateliers de cuisine accueillent 6 enfants par cours (10h30, 11h15, 12h00, 14h00, 14h45, 15h30, 16h30, 17h15). 4 à 12 ans - GRATUIT.

3 SPÉCIALITÉS MARINES

8 producteurs font découvrir leurs spécialités : soupes, rillettes, poissons marinés, fumés ou en conserves, plats cuisinés, algues ...

4 TERROIR NORMAND

6 producteurs 100% normands : miel, huile de colza, safran, jambon fumé, bière, cidre,...

5 DRAGUE ET BOÛTE

Savez-vous comment les professionnels pêchent les coquillages et crustacés ? Laurent Guyard, ancien pêcheur, explique et commente les techniques utilisées, illustrées par une exposition d'appareils de pêche et de panneaux pédagogiques.

NOUVEAU

6 RECYCLAGE ET BIOPLASTIQUE, L'AVENIR DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

Le SMEL, Synergie Mer et Littoral, accompagne depuis 1981 les professionnels de la mer notamment dans l'évolution de leurs activités et pratiques.

NOUVEAU

Depuis 2 ans, ses techniciens et scientifiques participent à 2 programmes de recherche : FIRENOR, pour recycler les engins de pêche usagés et INDIGO, pour développer des filets biodégradables pour la pêche et l'aquaculture. Une exposition commentée aborde la problématique des déchets plastiques et présente la démarche ainsi que les premiers résultats de ces deux projets.

7 CUISINEZ LA MER ! Avec PAVILLON FRANCE

8 chefs normands se relaient pour délivrer leurs secrets de cuisine des coquillages et crustacés. Un moment privilégié d'échanges et de dégustation (70 places - 1 €).



SAMEDI 25 SEPTEMBRE

11h00 BTS Hôtellerie Restauration,
Lycée Maurice Marland (GRANVILLE)

15h00 Damien Dulin,
Côté Saint-Pierre (COUTANCES)

16h00 Benoît Delbasserue,
Couleurs saveurs (BRICQUEVILLE/MER)

17h00 Cyril Guillaumin, Bistro'Nomik (GRANVILLE)

DIMANCHE 26 SEPTEMBRE

11h00 Charlotte Guyard,
Brute traiteur (BRÉHAL)

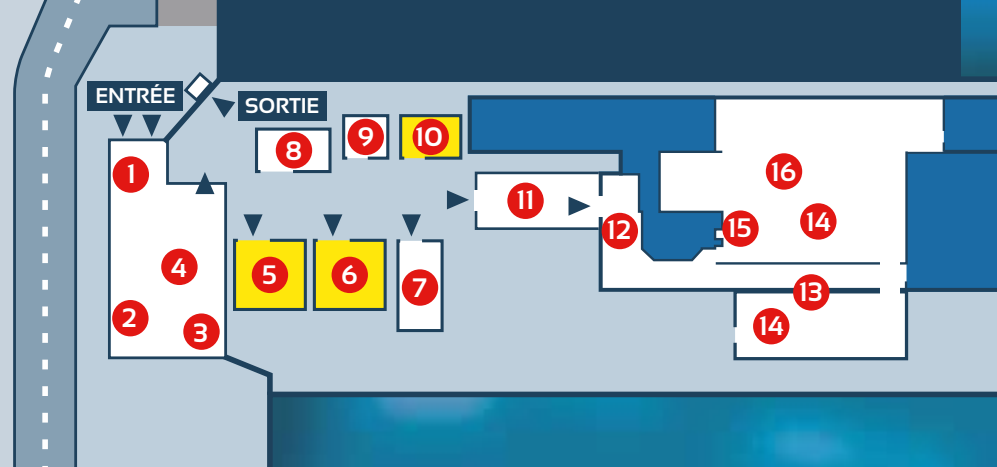
15h00 Stéphane Pugat,
Le Dauphin (CAEN)

16h00 Stéphane Haissant,
Loca Café (GRANVILLE)

17h00 Cyrille Doraphé, La Citadelle (GRANVILLE)

8 SHELLFISH TRUCK

Toute la journée, des dégustations de coquillages granvillais cuisinés par un chef et des animations pour découvrir la pêche.



9 LES POISSONS BONS PLANS

Une exposition et un étal de poissons commentés présentant ces poissons normands « oubliés » à redécouvrir pour se régaler en faisant des économies !

10 FISHTRUCK

NOUVEAU

FIM CCI Formation Normandie propose son nouveau concept de fishtruck pour cuisiner et faire déguster 4 poissons bons plans normands : le congre, la roussette, le tacaud et la raie.

11 ESPRIT MARIN

Les artisans et commerçants du monde marin : paniers, décorations, vêtements bébé, enfants et adultes, tuniques et ponchos de plage, jumelles,...

12 PASSIONNÉS DE LA MER

Des amateurs talentueux vous font découvrir leurs passions : paniers et casiers en osier, nœuds marins, ...

13 ALLÉE DES VIGNERONS

Des vigneron proposent les meilleurs accords entre leurs vins et les produits de la mer.

14 BAR DE L'ÉCAILLE

Organisé par l'Association du Festival des Coquillages et Crustacés, c'est le rendez-vous sous la halle à marée et sur le quai ouest pour déguster toute la journée une assiette granvillaise (homard, praires, bulots) ou bien de bulots, de praires, de lançons ou d'huîtres accompagnée d'une boisson.

15 C'EST QUOI LA HALLE À MARÉE ?

Un agent de la criée de Granville présente les pêches locales et le fonctionnement de la halle à marée, de l'arrivée des produits au transport dans toute l'Europe (11h00, 12h00, 15h00, 16h00, 17h00). 50 places - GRATUIT.

16 COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

15 tonnes de produits de la mer en vente : praires, bulots, coquilles Saint-Jacques, huîtres, moules de bouchot, tourteaux, homards. L'association « L'Espoir du Roc », propose le décoquillage de la noix de Saint-Jacques au profit du téléthon.