

1<sup>er</sup> & 2 octobre 2022

# GRANVILLE

SUR LE PORT DE 10H À 19H

# Toute la mer sur un plateau

19<sup>ème</sup> Festival des coquillages et crustacés



Une organisation



## PÊCHE ET ÉLEVAGE MARIN

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

## LES P'TITS CHEFS

**16 ateliers de cuisine** initient les enfants à la cuisine des coquillages.  
4 à 12 ans - GRATUIT (inscription sur place)

## 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 !

## DRAGUE ET BOËTTE

**Laurent Guyard**, ancien pêcheur, explique et commente les techniques utilisées, illustrées par une exposition d'appareils de pêche et de panneaux pédagogiques.

## CUISINEZ LA MER !

**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 € (réservation sur place)



## 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.  
50 places - GRATUIT (inscription sur place)

## BAR DE L'ÉCAILLE

L'Association du Festival des Coquillages et Crustacés propose toute la journée de déguster les produits locaux accompagnés d'une boisson : homard, praires, bulots, langons, huîtres ... 600 places (sans réservation)

## SPÉCIALITÉS MARINES

Les **producteurs régionaux** de soupes, rillettes, poissons marinés, fumés ou en conserves, plats cuisinés, algues ...

## TERROIR NORMAND

Des **produits 100% normands** : miel, huile de colza, safran, jambon fumé, bière, cidre,...

## TOUTE LA MER SE RECYCLE ! NOUVEAU

Le **SMEL, Synergie Mer et Littoral**, accompagne depuis 1981 les professionnels de la mer dans l'évolution de leurs activités et pratiques. Depuis 2 ans, il participe au programme de recherche **FIRENOR** pour recycler les engins de pêche usagés.

## OUVERTURE FACILE NOUVEAU

Un spécialiste vous apprend à ouvrir la coquille Saint-Jacques, la praire et l'huître.

## LA GRANVILLAISE

L'Association des Vieux Grèements Granvillais propose des baptêmes nautiques à bord de La Granvillaise de 14h30 à 18h.  
26 places : 2€ /adulte, 1€ / enfant.  
Inscription auprès du stand de l'A.V.G.G. à l'entrée de la halle à marée.



## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Vente de 15 tonnes de produits de la mer : praires, bulots, coquilles Saint-Jacques, huîtres, moules de bouchot, tourteaux, homards.

## VISITE DE BATEAU DE PÊCHE

Des pêcheurs commentent la visite de leurs bateaux : **un moment unique de découverte du métier !**  
De 14h à 18h - GRATUIT (inscription sur place).

## OBJECTIF **eco** responsable

### VENEZ À VÉLO !

Pour faciliter les mobilités douces, un **parking à vélos** de 50 places est mis en place à l'entrée du festival.



**NOUVEAU**

### APPORTEZ VOTRE GOURDE

Le **SMPGA**, qui fournit l'eau potable à Granville, met à disposition 2 fontaines à eau pour les repas et remplir vos gourdes : **utilisons mieux notre eau !**



**NOUVEAU**

### DES TOILETTES SÈCHES

L'eau potable dans les gourdes mais plus pour les **toilettes** : une équipe vous explique le fonctionnement simple de cet équipement de plus en plus présent sur les événements.



**NOUVEAU**



**ATTENTION** : pour des raisons sanitaires, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du festival.