

FESTIVAL DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Toute la **mer**
sur un

PLATEAU

4 ET 5 OCT. 2025

GRANVILLE
Port de pêche



DOSSIER DE PRESSE

22^e ÉDITION

**ACCÈS
LIBRE**



SOMMAIRE

| | |
|---|-----------------|
| GRANVILLE, PREMIER PORT COQUILLIER DE FRANCE ! | PAGE. 3 |
| LA PÊCHE EN NORMANDIE | PAGE. 5 |
| TOUTE LA MER SUR UN PLATEAU, PREMIER FESTIVAL MARIN DE NORMANDIE | PAGE. 7 |
| LES NOUVEAUTÉS 2025 | PAGE. 9 |
| LES VISITES COMMENTÉES À TERRE | PAGE. 11 |
| LE CINÉ MARIN | PAGE. 12 |
| LES ARTISANS DE LA MER..... | PAGE. 13 |
| LES ÉLEVEURS DE COQUILLAGES | PAGE. 14 |
| LE CHAMPIONNAT RÉGIONAL DES ÉCAILLERS | PAGE. 14 |
| CUISINEZ LA MER POUR PETITS ET GRANDS | PAGE. 15 |
| L'ESPACE RESTAURATION | PAGE. 16 |
| VENIR AU FESTIVAL | PAGE. 17 |
| PLAN DU FESTIVAL | PAGE. 18 |

GRANVILLE, PREMIER PORT COQUILLIER DE FRANCE !

Depuis des siècles, on pêche des coquillages dans la baie de Granville. L'huître plate sauvage est pêchée en grande quantité jusqu'au début du XX^{ème} siècle, la praire prend la suite après-guerre puis le bulot et la coquille Saint-Jacques. Récemment ont été également valorisés la vénus, l'amande de mer et le vanneau.

Au fil des ans, Granville est devenue la référence de la pêche des coquillages en France.

En 2024, 138 bateaux ont débarqué 9 843 tonnes de produits de la pêche à la Halle à marée de Granville (9 382 tonnes en 2023) soit une augmentation de + 5% des apports.

Le chiffre d'affaires des produits vendus par la Criée fait l'objet d'une diminution de -10% en 2024 par rapport à 2023, avec 22,5 millions d'euros de produits vendus (24,9 millions d'euros en 2023).

Le prix moyen de vente des produits est de 2,29 €/kg, en diminution de -14% en 2024 par rapport à 2023 (2,66 €/kg).



Les coquillages

Ils représentent toujours la grande majorité des produits débarqués à la Halle à marée de Granville avec une représentation de **89% du tonnage global (8 821 tonnes) en 2024**.

Parmi les coquillages :

- ▶ **La coquille St Jacques est toujours la 1^{ère} espèce débarquée à la Halle à marée de Granville.** Les coquilles représentent 43% des volumes, soit 4 243 tonnes ; et 38% des valeurs annuelles pour un CA de 8,6 M€. Elles font l'objet en 2024 d'une croissance de +17% en volume et gagne +7% en valeur par rapport à 2023.
- ▶ **Le bulot arrive en seconde position des volumes débarqués à la Criée.** 1 817 tonnes ont fait l'objet de transactions via la Criée en 2024 (représentant 18% des volumes annuels), et générant un CA de 5,3 M€ (23% des valeurs annuelles). Son prix moyen affiche une diminution de 40% (2,93€/kg).
- ▶ **L'amande et l'olivette (dénommée vanneau ou encore pétoncle), toujours 3^e et 4^e espèces en tonnages,** sont en variation des volumes respectivement de + 19% et -27% par rapport à 2023 (1 203 et 684 tonnes débarquées pour chaque espèce en 2024), générant 821 K€ et 549 K€ en valeurs.
- ▶ **La praire de Granville est la 5^e espèce en volumes débarqués et vendus par la Criée.** Elle fait l'objet de volumes légèrement croissants en 2024 (+1%), soit 444 tonnes, et surtout représente toujours la 3^e espèce en valeurs de ventes après le bulot et la coquille St Jacques (2 186 K€, soit 10% des valeurs annuelles). En revanche son prix moyen a baissé de 6%.
- ▶ **6^e espèce en tonnage, la venus ou spisule, perd 22% d'apports :** 403 tonnes en 2024 représentant 732 K€ en valeur.



Les produits triés : poissons, céphalopodes, crustacés

Les poissons et crustacés ont fait l'objet d'une décroissance des volumes en 2024 de respectivement -23% et -4%.

Les apports en céphalopodes ont augmenté de 6%.



- 475 tonnes de poissons** représentés majoritairement par les **raies** (raies lisses, raies bouclées, raies brunettes, ...) dont les apports 2024 (94 tonnes) sont inférieurs de 27% à ceux de 2023 (128 tonnes), suivies des **dorades** (dorade grise, daurade royale pour 87 tonnes) qui s'équilibrent par rapport à l'année précédente, **émissoles** (58 tonnes), **roussettes** (57 tonnes), **soles** (42 tonnes), **maquereau** (22 tonnes), **lottes ou baudroies** (8 tonnes), **lieu** (7 tonnes), **tacaud** (7 tonnes), **plies** (6 tonnes), **rougets barbets** (6 tonnes), **requins HA** (5.5 tonnes), **congres** (5 tonnes), **grondins rouges** (4.5 tonnes), **St Pierre** (4 tonnes) et autres espèces qui viennent compléter cette liste en moindres quantités.
- La diminution des apports de crustacés**, dont les volumes totaux s'élèvent à 243 tonnes en 2024, se conjugue à une augmentation des cours : +8% et 944 K€ en valeurs.

Les crustacés sont représentés par les espèces suivantes :

- Araignée** : 223 tonnes pour 464 k€ (-1% en volumes et +10% en valeur par rapport à 2023)
- Homard** : 15 tonnes (-26%) pour 451 k€ (-17% en valeur, au prix moyen de 30,03€)
- Tourteau** : environ 1.5 tonne, pour 8.5 k€, au prix moyen de 6,49€/kg
- Étrille** : 3.3 tonnes pour environ 15 k€, au prix moyen de 4,37€/kg
- Bouquet** : 58 kg pour 1945 € ! Au prix moyen de 33€/kg

Les apports de céphalopodes quant à eux voient les apports 2024 diminuer (-6.5% en volumes et -4.5% en valeurs), avec 247 tonnes débarquées et 1149 K€ en valeurs de ventes.

Parmi les céphalopodes, on retrouve majoritairement la **seiche** (203 tonnes), l'**encornet ou calmar** (environ 43 tonnes), le poulpe (1 tonne).

Classement des principales espèces pêchées

| ESPÈCE | VOLUME (en T) 2024 | VOLUME (en T) 2023 | ESPÈCE | VALEUR (k€) 2024 | VALEUR (k€) 2023 |
|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|------------------|------------------|
| COQUILLE ST JACQUES | 4 243 | 3 614 | COQUILLE ST JACQUES | 8 636 | 8 063 |
| BUCCIN | 1 817 | 1 657 | BUCCIN | 5 330 | 8 101 |
| AMANDE | 1 203 | 1 010 | AMANDE | 821 | 846 |
| VANNEAU | 684 | 939 | VANNEAU | 549 | 743 |
| PRAIRE | 444 | 438 | PRAIRE | 2 186 | 2 284 |
| VÉNUS | 403 | 517 | VÉNUS | 732 | 775 |
| AUTRES POISSONS | 309 | 376 | AUTRES POISSONS | 1 447 | 1 106 |
| SEICHE | 209 | 228 | SEICHE | 927 | 892 |
| ARAIGNÉE | 223 | 225 | ARAIGNÉE | 464 | 423 |
| DORADE | 87 | 150 | DORADE | 318 | 403 |
| RAIE | 128 | 141 | RAIE | 325 | 361 |
| AUTRES CÉPHALOPODES | 44 | 37 | AUTRES CÉPHALOPODES | 246 | 312 |
| AUTRES COQUILLAGES | 5 | 23 | AUTRES COQUILLAGES | 88 | 98 |
| HOMARD | 15 | 20 | HOMARD | 451 | 547 |
| AUTRES CRUSTACÉS | 5 | 5 | AUTRES CRUSTACÉS | 29 | 28 |

LA PÊCHE EN NORMANDIE : ARTISANALE ET RESPECTUEUSE PAR NATURE !

Avec plus de 600 km de côtes, 500 bateaux (95% < 18mètres), 1 500 marins et 250 pêcheurs à pied, la Normandie s'impose comme la première région de coquillages de pêche (coquilles Saint-Jacques et bulots en tête), avec pour port emblématique, Granville, 1er port coquillier de France. Ce leadership régional s'explique non seulement par l'engagement d'une filière tout entière, mais aussi par une nature généreuse.

La Manche, une mer à l'interface entre la mer du Nord et l'Atlantique, peu profonde et qui offre une diversité de fonds marins (sableux, caillouteux, rochers), des eaux tempérées, renouvelées en permanence par des marées les plus fortes d'Europe, des apports nutritionnels importants (matières organiques et sels minéraux) provenant des nombreux bassins versants qui débouchent sur son littoral et des célèbres pluies normandes.

Nombreuses sont les démarches qualité et durabilité qui l'attestent. En Normandie, ces démarches de valorisation, complémentaires les unes des autres, sont menés par l'association Normandie Fraîcheur Mer(*). Une structure unique en France qui compte aujourd'hui sept salariés répartis entre Granville, Cherbourg, Port-en-Bessin (siège social) et Dieppe.

A l'origine des Label Rouge coquille et noix de Saint-Jacques obtenus en 2002 et 2009, NFM a été reconnu par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), comme l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) en charge du **Label Rouge coquille Saint-Jacques**. Aujourd'hui, qu'elle soit entière ou en noix, fraîche ou surgelée, blanche ou coraillée, la coquille normande est Label Rouge. Preuve que l'engagement des professionnels ne tarit pas avec le temps, NFM, fusionne en 2024, ses 2 cahiers des charges pour simplifier et renforcer la démarche LR !



... Des démarches en constante évolution, qui se sont multipliées depuis ...

- ▶ IGP Bulot de la baie de Granville depuis 2019.
- ▶ IGP coquille Saint-Jacques de Normandie (en projet)
- ▶ IGP Hareng de Fécamp (en cours d'instruction)

Normandie Fraîcheur Mer accompagne également ses partenaires professionnels soucieux de garantir un équilibre entre préservation de l'espèce, de l'environnement et du maintien de leurs activités dans la conduite de certifications « Pêche durable » MSC(*),.

- ▶ Homard du Cotentin, certifié depuis 2011
- ▶ Bulot de la baie de Granville, certifié depuis 2017 (suspendu depuis fin octobre 2024 en raison du réchauffement climatique et de ses conséquences sur la biologie du bulot. Cependant, les mesures de gestion restent au cœur des pratiques des pêcheurs normands.)
- ▶ Coquille Saint-Jacques de baie de Seine (en cours d'instruction)
- ▶ Raie bouclée de Manche Est (en projet)





(*) A propos de Normandie Fraîcheur Mer (NFM)

Créée en 1998, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est devenu en 25 ans un outil essentiel pour défendre, valoriser et promouvoir la qualité et la durabilité des produits pêchés en Normandie.

Présent des côtes de la Manche jusqu'en Seine-Maritime, NFM fait désormais figure d'Interprofession à l'échelle régionale avec pour double objectif : accompagner la filière et promouvoir les produits de la pêche en Normandie. Agissant au nom d'un collectif, NFM regroupe comme partenaires et adhérents, l'ensemble des entreprises de la filière et les structures professionnelles régionales.

330 professionnels : pêcheurs, mareyeurs et transformateurs,

6 criées : Granville, Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Port-en-Bessin, Fécamp et Dieppe,

4 organisations professionnelles (CRPME Normand, OPN, FROM Nord et le Syndicat du mareyage Français.) www.nfm.fr



(**) A l'origine de l'écolabel MSC ...

Le **Marine Stewardship Council (MSC)** est une ONG environnementale internationale qui lutte, depuis 25 ans, contre la surpêche et pour la préservation des ressources marine en s'appuyant sur une approche scientifique grâce à son programme de certification et d'écolabellisation basés sur 3 principes indissociables :

- ▶ la bonne santé du stock,
- ▶ l'impact limité des pratiques de pêche sur les écosystèmes,
- ▶ un système de gestion efficace et réactif.

En France, 1 consommateur sur 2 connaît le label !

A ce jour, l'écolabel certifie plus de 550 pêcheries et plus de 20 000 produits de la mer dans 59 pays. En France, il certifie 12 pêcheries dont 3 sont normandes (*) et plus de 2 000 références (+20% qu'en 2022), représentant ainsi 17% des volumes débarqués. L'écolabel international est aujourd'hui le plus reconnu. En France, un consommateur sur deux connaît le label.

(*) Homard du Cotentin et de Jersey (2011, 2016 et 2023) ; Hareng Manche Est et Mer du Nord (2015 et 2020) ; Bulot de la baie de Granville (2017 et 2023 puis suspendue en 2024)

(<https://www.msc.org/fr>)

À l'entrée du festival, NFM vous accueille sur leur stand institutionnel pour démarrer la visite de l'**exposition sur le plus célèbre des gastéropodes marins qui a fait la renommée du port de pêche de Granville : l'IGP bulot de la baie de Granville.**

Sur place, les visiteurs pourront également apprendre et échanger tout en s'amusant grâce au quiz sur la pêche normande.

Un plein de goodies iodés à gagner pour petits et grands.



TOUTE LA MER SUR UN PLATEAU, PREMIER FESTIVAL MARIN DE NORMANDIE

La SPL des Ports de la Manche, gestionnaire de la Criée de Granville depuis le 1^{er} janvier 2021, organise pour sa cinquième année, le festival, en collaboration avec l'Association du Festival des Coquillages et Crustacés de Granville.



La 22^{ème} édition du festival propose des animations et visites pour petits et grands au cœur du port de pêche et de la Criée, laquelle est ouverte au public durant tout le week-end.

La SPL des Ports de la Manche renouvelle son soutien aux partenaires locaux :

- ▶ en amont du festival, le **vendredi 3 octobre**, le **cocktail marin du festival organisé par les apprenants du Lycée hôtelier Maurice Marland de Granville** pour valoriser et concocter des saveurs de produits de la mer de nos côtes ;
- ▶ pendant le festival, le **dimanche 5 octobre**, la **sélection régionale du championnat de France des écailler(e)s** organisée par le **Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie-Hauts-de-France**.



Le succès ne se démentit au fil du temps ; chaque année 20 000 visiteurs fidèles font de « Toute la mer sur un plateau » le 1^{er} festival marin de Normandie.

Un lieu de vie où pêcheurs, mareyeurs, restaurateurs, transformateurs et institutions actives dans la filière, entre autres, se côtoient pour valoriser les métiers de la pêche et les faire connaître au grand public.

Le port de Granville est un port à marée et bénéficie d'un espace maritime particulièrement riche en coquillages qui favorise l'installation de nombreux producteurs (pêcheurs, conchyliculteurs) et d'artisans-transformateurs de produits de la mer.

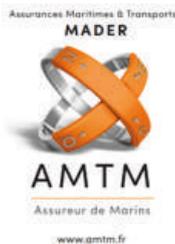
LE FESTIVAL TOUTE LA MER SUR UN PLATEAU EN QUELQUES CHIFFRES

- ▶ **20 000** visiteurs sur 2 jours
- ▶ **80** bénévoles de l'Association du Festival des Coquillages et Crustacés
- ▶ **20** agents de la SPL des ports de la Manche mobilisés
- ▶ **16** partenaires locaux
- ▶ **18 T** de coquillages et crustacés vendues
- ▶ **3 000** assiettes de coquillages et crustacés servies
- ▶ **460** personnes accueillies au Piano des chefs
- ▶ **85** enfants accueillis aux ateliers P'tits chefs
- ▶ **385** personnes accueillies pour visiter la Criée

ORGANISATION



PARTENAIRES



LES NOUVEAUTÉS 2025

LE VILLAGE PIRATE

Passionné par le Marité au point d'avoir tourné une vidéo promotionnelle d'une de ses activités, Benoît Villeret a eu connaissance de la nécessité de la rénovation du Marité et a proposé aux Amis du Marité de venir bénévolement deux jours à la date de leur choix pour proposer ses animations de Bateau Pirate et de Chapiconte afin de récolter des dons pour la rénovation. Les Amis du Marité ont échangé avec la SPL des ports de la Manche qui leur a proposé de venir sur le festival afin de proposer ces animations. Et pour remercier les Amis du Marité et montrer leur attachement à sa rénovation, la SPL des ports de la Manche et l'Association du festival ont décidé de faire un don.

Le Capitaine Borgnefesse forme les jeunes pirates sur son fameux deux mats pendant que Suzie conte de fabuleuses histoires de flibustières.

Les recettes du village pirate seront reversées au profit de la restauration du Marité afin que le dernier terre-neuvier français puisse naviguer de nouveau.

► **Enfant à partir de 4 ans – 2 €**

Le Marité est le dernier témoin des campagnes de pêche à la morue sur les bancs de Terre-Neuve et Saint-Pierre et Miquelon. Construit à Fécamp en 1923, ce trois-mâts goélette a, depuis 2011, pour port d'attache Granville, l'un des plus grands ports morutiers français jusqu'au début du XX^e siècle. Malheureusement, la coque en bois du navire a été en partie détériorée par des champignons. Elle est actuellement sur un terre-plein à Port-en-Bessin. Les Amis du Marité seront présents sur un stand durant tout le Festival et proposeront également diverses animations (quizz, jeu à gratter...)

L'accent sera mis sur la restauration de ce dernier terre-neuvier et sur la collecte de fonds ouverte sous le site de la Fondation du patrimoine et nécessaire à son financement.

<https://www.fondation-patrimoine.org/les-projets/navire-la-marite/101674>



LA CITÉ DE LA MER

Les animateurs de la Cité de la Mer proposent trois ateliers tout au long du week-end sur le stand.



Atelier « Dobble planctons »

Sur le même principe que le vrai « Dobble », l'objectif est d'avoir le plus de cartes à la fin de la partie, mais également d'en savoir davantage sur ce qu'est un plancton et les différentes espèces qu'il existe.

► Horaires de l'animation : 11h / 15h



Atelier « Jeu de la mouette éco-citoyenne »

Sur le même principe que le « Jeu de l'Oie », le but est d'être le premier à atteindre la case « arrivée ». Mais attention, il faut tomber juste, sinon il faut retourner en arrière. Ce jeu permet également de discuter avec les enfants des actions à faire/ mettre en place, et ce en faveur de la planète.

► Horaires de l'animation : 10h / 13h / 17h



Atelier « Peinture à la spiruline »

Avec une animatrice, les enfants découvriront ce qu'est la spiruline, et que diluée dans de l'eau, elle peut servir de peinture. De la sorte et à l'aide de pochoir, ils pourront peindre la forme de planctons qu'ils souhaitent, et repartir avec un beau dessin.

► Horaires de l'animation : 12h / 14h / 16h / 18h

Des coloriages et livrets de jeux seront également mis à disposition...

LE PROJET SPIDER

Le SMEL (Synergie Mer et Littoral) présente le projet collaboratif d'étude des populations d'araignée de mer afin de pouvoir limiter leur prédation sur les élevages de moules de bouchot.

SPIDER est un projet partenarial visant à étudier les changements dans l'écologie et la biologie de l'araignée de mer (*Maja brachydactyla*) dans le golfe normano-breton. Il va permettre de mieux comprendre la biologie de l'espèce et d'améliorer l'effet des techniques d'effarouchement des araignées au sein des zones mytilicoles.

Les Comités Régionaux de la Conchyliculture de Bretagne-Nord et Normandie Hauts-de-France, les Comités Régionaux des Pêches Maritimes et des Elevages Marins breton et normand, les Comités Départementaux des Pêches Maritimes et des Elevages Marins d'Ille-et-Vilaine et Côtes d'Armor, accompagnés de leurs partenaires scientifiques et techniques, l'Ifremer et le SMEL, unissent leurs compétences pour répondre aux objectifs de l'étude SPIDER.

Le programme SPIDER soutenu financièrement par le FEAMPA (Fonds Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture) a démarré en mars 2024 pour répondre, d'une part, aux observations des pêcheurs face à l'augmentation des prises dans leurs engins de pêche, et, d'autre part aux inquiétudes des mytiliculteurs face à la prolifération des populations d'araignées de mer et des conséquences engendrées par la prédation sur la production mytilicole. Depuis plusieurs années, les mytiliculteurs de Bretagne Nord et de Normandie subissent des pertes considérables sur leurs élevages, la prédation est devenue une problématique majeure pour les producteurs de moules.

Ce projet d'une durée de 34 mois (2024-2026) a comme ambition de répondre à deux grands objectifs :

- l'acquisition de connaissances sur les changements écologique et biologique de l'araignée de mer dans le golfe normano-breton,
- la compréhension et l'amélioration de l'effet des techniques d'effarouchement des araignées au sein des zones d'élevage mytilicoles.

SPIDER : Suivi des Populations d'araignées de mer dans le golfe normano-breton et Identification et Développement de solutions pour limiter l'Effet de la pRédation en mytiliculture.



QUESTIONS POUR UN MARIN

Répondez correctement aux questions sur les produits de la mer et soyez le premier à dix points.

- ▶ A partir de 11h le samedi et dimanche, gagnez des bons d'achats pour des coquillages.



LE BAR A HUITRE

Les ostréiculteurs de la baie font déguster leurs huîtres dans un nouvel espace avec terrasse sur l'avant-port.

Le Bar à huître est ouvert toute la journée le samedi et dimanche.



LES VISITES COMMENTÉES À TERRE

VISITE D'UN VOILIER TRADITIONNEL

L'Association des Vieux Gréments Granvillais propose des visites guidées à quai de la bisquine La Granvillaise.

- ▶ Samedi et dimanche 10h-12h et 14h-16h.
- ▶ Se présenter sur le quai du port de pêche. Gratuit



C'EST QUOI LA HALLE A MARÉE ?

Au sein de la salle des ventes, Karim, agent d'exploitation de la Criée de Granville, explique les modes de pêche des bateaux locaux, les missions et le fonctionnement de la Halle à marée, de la mer à l'assiette.

- ▶ 50 places – Gratuit - Durée 45 minutes environ
- ▶ Horaires samedi et dimanche : 11h, 12h, 15h, 16h et 17h
- ▶ RDV devant la salle des ventes dans l'enceinte de la Criée



DRAGUE ET BOETTE

Savez-vous comment les professionnels pêchent les coquillages et crustacés ?

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



LE CINÉ MARIN

Un espace dédié à la diffusion de vidéos sur les modes de pêche, les produits de nos côtes et des portraits métiers de la filière pêche en Normandie.

- ▶ Toute la journée. Gratuit.



| | |
|--|---|
| <p>PORTRAIT MÉTIER DE LA CRIÉE DE GRANVILLE MÉDÉRIC DUFOUR, CHAUFFEUR ET AGENT DE PRODUCTION</p> | <p>©Pixelito - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>PORTRAIT MÉTIER DE LA CRIÉE DE GRANVILLE LUDOVIC VOISIN, CHEF D'EQUIPE</p> | <p>©Pixelito - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>PORTRAIT MÉTIER DE LA CRIÉE DE GRANVILLE KARIM TOUMI, RESPONSABLE DE PRODUCTION ET CRIEUR</p> | <p>©Pixelito - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>LE CHANT DES SIRÈNES</p> | <p>©Victor Gauquelin</p> |
| <p>LA PÊCHE A LA COQUILLE SAINT-JACQUES</p> | <p>©Hervé Schmoor - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>LA PÊCHE A LA PRAIRE</p> | <p>©Hervé Schmoor - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>LA PÊCHE AU BULOT</p> | <p>©Hervé Schmoor - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>LA PÊCHE AU HOMARD</p> | <p>©Hervé Schmoor - SPL des ports de la Manche</p> |
| <p>SOUTENEZ LE MARITÉ</p> | <p>©Département de la Manche</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAITS DE VINCENT ET LÉANDRE GUY GRANVILLE</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE VICTOR DEGARDIN MATELOT ET CALIER - PORT-EN-BESSIN</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE JÉRÔME VICQUELIN PATRON ARMATEUR - PORT-EN-BESSIN</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE PIERRE GOUX MAREYEUR - CHERBOURG-EN-COTENTIN</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE FLORIAN GRAIRE ÉLÈVE LYCÉE MARITIME - FECAMP</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE GRÉGORY MESNIL PÊCHEUR A PIED - GRAIGNES</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE GUILLAUME JOFFIN PATRON PÊCHEUR - DIEPPE</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE CHRISTOPHE CLÉMENT POISSONNIER - LE HAVRE</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |
| <p>TROUVE TON FLOT PORTRAIT DE QUENTIN TOULLIOU FILEYEUR - LE HAVRE</p> | <p>©Normandie Fraîcheur Mer ©Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie</p> |

LES ARTISANS DE LA MER

Un marché d'une trentaine d'exposants sélectionnés pour découvrir et déguster des produits entre terre et mer.



| | |
|---|---|
| La falaise qui rougit | Rillettes, houmous,... |
| ECA Conserverie/les saveurs granvillaises | Rillettes de poissons, coquillages et crustacés |
| Saumonerie Granvillaise | Poissons et coquillages fumés, rillettes de poisson, sushis |
| Seafrais | Poissons et coquillages fumés, sprats, tartinables |
| La Granvillaise | Conserves de poissons, soupes |
| Saveurs du jardin | Soupe de poissons, maquereaux marinés, rillettes |
| La Boite à Epices | Epices, piments, vanille, thés, tisanes, préparations rhums arrangés |
| Comptoir de l'Atelier Gourmet | Caramel |
| Le safran de Normandie | Safran, yuzu, ail des ours, ail noir |
| Charcuterie Jacky Leduc | Véritable andouille de vire, andouillette, terrine |
| La Cave Normande | Cidre, Poiré Domfront, Pommeau de Normandie, Calvados, Calvados Domfrontais, Calvados arrangé, jus |
| Norhuil | Huile de colza, vinaigre balsamique de pomme, sauce béarnaise |
| Les Chèvres de Jabi | Fromage et yaourt de chèvre |
| L'Annovillaise | Chocolat |
| L'Ecume des Falaise | Bière |
| Epices & Vanille | Epices, vanille, chocolats, confitures de Madagascar |
| Délices d'Autrefois | Biscuits et pain marin |
| SARL EM | Chaussures bateau fabriquées en France |
| Tahiti magic pearl | Bijoux en perles de Tahiti, perle d'eau douce, bracelets marins |
| Sicicom | Jumelles, boussoles |
| Violette Siméon Picot | Couteaux |
| Mabutik | Petite maroquinerie réalisée avec des chutes de cuir en forme de poisson, crabe, crevette, coquille Saint-Jacques |
| Playa Loca | Sacs, ponchos, coussins |
| Why not events | Cheche, bonnet, casquette, bob |
| Les Pieds dans l'eau | Horloges des marées, baromètres, thermomètre |
| Sakazip | Sakazip |
| Stop Occase | Cal'huître, couteaux et pinces à huître, curettes |
| Yachting club | Vêtements marins |
| Domaine Topaze | Muscadet, Gros Plant |
| Château l'Indécise | Sainte Foy Côtes de Bordeaux |
| Terre des Templiers | Collioure, Banyuls |
| Domaine des Duc | St Amour, Pouilly Loché, Beaujolais, Bourgogne, Chénas |
| Ekhi wine | Saumur blanc, Bergerac sec, Muscat sec d'Alsace, Petite Provence blanc |

LES ÉLEVEURS DE COQUILLAGES

Le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Hauts-de-France propose des jeux et des animations pour découvrir les métiers de l'élevage de coquillages.

Des animations et des jeux pour enfants et adultes sont programmés pendant le week-end ainsi qu'un grand quiz « conchyliculture » et une exposition photos sur la conchyliculture.



Le samedi :

- ▶ Atelier découverte des huîtres (savoir les choisir, savoir les conserver, savoir les ouvrir et savoir les déguster), avec la participation de Marcel LESOILLE, champion du monde d'ouverture d'huîtres
- ▶ Atelier cuisine (petites recettes simples avec les huîtres)
- ▶ Atelier défi des bourriches (Qui saura le mieux emballer les huîtres ?)
- ▶ Atelier créatif (petit bricolage déco avec les coquillages)

Le dimanche :

- ▶ **Concours des écaillers de 10h00 à 13h00**
- ▶ Atelier découverte des huîtres (savoir les choisir, savoir les conserver, savoir les ouvrir et savoir les déguster), avec la participation de Marcel LESOILLE, champion du monde d'ouverture d'huîtres
- ▶ Atelier cuisine (petites recettes simples avec les huîtres)

LE CHAMPIONNAT RÉGIONAL DES ÉCAILLERS

Le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Hauts-de-France vous rappelle que la Normandie est la première région pour l'élevage de coquillages avec la moule de Bouchot, l'huître et la palourde.



Pour la troisième année consécutive, les Comités Régionaux de la Conchyliculture, France Ecaille, le Comité National de la Conchyliculture, et de nombreux partenaires s'unissent pour organiser le Championnat de France des écaillers.

De ce fait le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Hauts de France organise la sélection régionale Normande qui se tiendra le dimanche 5 octobre à partir de 10h00, et sélectionnera deux candidats qui se qualifieront pour la finale nationale.

Le concours est à destination des professionnels de la mer, femme ou homme, idéalement avec une présence d'environ dix candidats.

Trois épreuves constituent cette sélection :

- ▶ épreuve de connaissances (10 minutes). Questionnaire composé par France Ecaille, sur les savoirs, savoir-faire et savoir-être en lien avec le métier d'écailler,
- ▶ épreuve de vitesse (20 minutes) en ouverture d'huîtres,
- ▶ épreuve de réalisation de buffet (60 minutes) à base d'huîtres, de crustacés, de mollusques et de coquillages ...

L'ÉCAILLER C'EST QUOI ?

L'écailler est un maillon indispensable dans le milieu de la conchyliculture. Il ouvre les coquillages, dresse les plateaux de fruits de mer et connaît parfaitement les différents produits de la mer. On compte plus de 500 écaillers professionnels en France au sein du réseau France Ecaille. Leurs principaux lieux de travail sont dans des restaurants, des poissonneries ou des points de vente conchylicole.

CUISINEZ LA MER POUR PETITS ET GRANDS

L'ÉTAL DE POISSONS ... EN QUÊTE DE SENS DANS VOTRE CONSOMMATION AU QUOTIDIEN ? MISEZ SUR LES BONS PLANS DES POISSONS NORMANDS !

Les côtes françaises, notamment la Manche, regorgent d'espèces locales méconnues qui méritent de remplacer les sempiternels poissons les plus consommés en France : saumon, crevette rose et cabillaud, qui figurent parmi les produits de la mer les plus importés en France.

En Normandie, les espèces les plus représentatives parmi ces poissons sont le tacaud, la raie bouclée, l'émissole, la petite roussette, le congre, le maquereau, ou bien la dorade grise. On estime qu'ils représentent 30% des captures normandes. Identifiés par Normandie Fraîcheur Mer, ces poissons de qualité, moins recherchés, sont à découvrir pour se régaler en faisant des économies.

Longtemps, ils ont fait l'objet de préjugés... A tort ! Aujourd'hui, les techniques de pêche et de conservation à bord ont largement évolué au profit de la qualité et de la fraîcheur.

Petits et grands sont invités à découvrir deux étals entièrement garnis de ces poissons, dont l'un à hauteur d'enfants pour plus d'interactions avec nos experts avant de passer en cuisine.



LES P'TITS CHEFS

Des ateliers de cuisine pour initier les enfants à la cuisine des poissons bons plans de nos côtes : la raie, le grondin rouge, le congre, la dorade grise, la plie, le tacaud, la roussette.

Les p'tits chefs apprennent comment travailler les poissons ainsi que les gestes simples comme l'émiettage, le mélange et le montage d'un plat. Place ensuite à la dégustation avec les parents, moment de partage et de fierté.

- ▶ Inscription et horaires sur place auprès du chef, Stéphane Launay
- ▶ Gratuit - 6 enfants par cours (6 à 12 ans)



Horaires et recettes des ateliers samedi et dimanche :

- ▶ 10h30 : Verrine de grondin rouge au curry
- ▶ 11h15 : Accras de roussette, sauce cocktail
- ▶ 12h00 : Filet de plie pané, sauce gribiche
- ▶ 14h00 : Tartare de dorade en tutti frutti
- ▶ 15h00 : Rillettes de congre
- ▶ 16h00 : Crumble de tacaud aux épices cajun
- ▶ 17h00 : Aile de raie façon œuf mimosa

CUISINEZ LA MER !

Des chefs restaurateurs et des chefs cuisiniers d'établissements scolaires manchois se relaient pour délivrer leurs secrets de cuisine des coquillages, crustacés et poissons de nos côtes.

Samedi 4 octobre

- ▶ 11h00 **Ludivine Delahaye et Cyril Guillaumin**, L'Espiegle (Bréhal)
- ▶ 12h00 **Charlotte Gondor-Zésir**, Sème (Saint-Pair-sur-Mer)
- ▶ 15h00 **Samuel Daligault**, Collège Robert de Mortain (Mortain)
- ▶ 16h00 **Aurélien Leclerc**, Prévithal (Donville-les-Bains)
- ▶ 17h00 **Bernard Leprince**, Institut des Arts Culinaires Marins (Cherbourg)

Dimanche 5 octobre

- ▶ 11h00 **David Elie**, Collège Félix Buot (Valognes)
- ▶ 12h00 **Frédéric Mentec**, Ecole Ferrandi (Paris)
- ▶ 15h00 **Stéphane Renault**, Collège André Malraux (Granville)
- ▶ 16h00 **Stéphane Haissant**, Loca Café (Granville)
- ▶ 17h00 **Frédéric Mentec**, Ecole Ferrandi (Paris)

Dans un espace de 70 places assises, ils dévoilent leurs astuces, répondent aux questions du public et font déguster leurs créations. Un moment d'échanges privilégié !

- ▶ Inscription sur place – participant 2 €



L'ESPACE RESTAURATION

C'est également sous la Criée que des coquillages et crustacés sont proposés à la vente par l'Association du Festival des Produits de la Mer Granvillais, des conchyliculteurs et ostréiculteurs.

Chaque année, praires, bulots, coquilles Saint-Jacques, huîtres, moules de Bouchot, coques, palourdes, homards et tourteaux connaissent un incontestable succès et le public se presse nombreux devant les étals.

Cette année, des arrivages réguliers de coquilles Saint-Jacques sont programmés tout au long du week-end.

Toute la journée, le public y déguste une assiette granvillaise (homard, praires, bulots), des bulots de la Baie de Granville, des praires, des huîtres, une barquette de lançons...

L'association des élèves de BTS restauration du Lycée hôtelier Maurice Marland propose des brochettes de Saint-Jacques afin de financer un voyage scolaire de fin d'année.

On peut finir son repas avec un morceau de fromage et un dessert local et l'accompagner d'une boisson.

- ▶ 600 places assises – pas de réservation – tarifs indiqués sur place
- ▶ Vente et retrait des tickets uniquement sur place dès le samedi matin.
- ▶ Tous les contenants sont consignés 1€ ce qui permet d'éviter de jeter à la poubelle des milliers d'assiettes et de verres.
- ▶ Dans la Criée et sur le quai ouest – samedi au dimanche de 10h à 18h



VENIR AU FESTIVAL

Avec le bus NEVA c'est gratuit ! (ne circule pas le dimanche)

- ▶ Ligne 1, descente à l'arrêt **Centre-Ville**
- ▶ Ligne 2, descente à l'arrêt **Centre-Ville** (vers Donville - Yquelon Haute-Lande) ou **Office de Tourisme** (vers St PAIR - ZA Croissant)
- ▶ Ligne 3, descente au terminus temporaire **Les Ports**
- ▶ Ligne 4, correspondance à l'arrêt **ZA Taillais** avec la ligne n°1 puis descente à l'arrêt Centre-Ville
- ▶ Ligne 7, descente au terminus **Granville Gares** puis via les lignes 1,2 ou en marchant jusqu'au festival

Vous pouvez consulter les horaires, plans et déviations mais également planifier votre itinéraire avec le réseau de bus Néva à partir du site : <https://www.granville-terre-mer.fr/mobilites.html>

Vous pouvez également télécharger l'application Zenbus qui géolocalise votre prochain bus et vous donne son heure précise de passage.



zenbus



À vélo

- ▶ Découvrez les itinéraires conseillés et espaces de stationnement dédiés aux vélos dans le guide mobilité vélo-piéton :
<https://www.ville-granville.fr/vivre-au-quotidien-demarches-services/se-deplacer/a-velo-a-pied/>

En train

- ▶ La gare de Granville accueille des trains depuis Paris, Caen et Rennes
- ▶ A votre arrivée, vous pouvez prendre les lignes de bus 1 et 2 depuis l'arrêt **Gare**

En voiture

- ▶ Afin d'éviter des difficultés de circulation, vous pouvez stationner votre véhicule :
 - sur le parking du Stade Louis Dior situé avenue des Matignons et emprunter la ligne 1 à l'arrêt **Stade Dior**
 - sur le parking face au lycée Julio de la Morandière situé rue de la crête et emprunter la ligne 2 ou 3 à l'arrêt **Lycées**

PLAN DU FESTIVAL



Pour des raisons sanitaires, les animaux ne sont pas admis dans l'enceinte du festival.

ACCESSIBILITÉ

Des places PMR réservées sont disponibles à l'entrée du festival pour les personnes en situation de handicap.

De plus, des places sont réservées pour les personnes en situation de handicap dans l'espace « Cuisinez la mer ».

SOUVENIRS DU FESTIVAL

Prenez-vous en photo et repartez avec un souvenir du festival : un photo Booth gratuit pour prendre un selfie face au port de pêche.

Donnez votre avis sur le festival afin de s'améliorer et gagnez un panier de produits du terroir d'une valeur de 50 €.

Crédits photos :

- ©SPL des ports de la Manche
- ©Village pirate
- ©Thierry Motte - CD50
- ©Carpe Diem
- ©Cité de la Mer
- ©Julie Hurricane
- ©Pixelito
- ©Jean-Noël Dessoulle – Le Bouquet Granvillais
- ©Normandie Fraîcheur Mer
- ©Synergie Mer et Littoral
- ©L'Association des Vieux Gréements Granvillais
- ©Le Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie Hauts-de-France

Contact presse :
Corinne Talhouarne
SPL des ports de la Manche
corinne.talhouarne@ports-manche.fr