

FESTIVAL DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Toute la **mer** sur un **PLATEAU**



3 ET 4 OCT. 2026

GRANVILLE
Port de pêche

23^e ÉDITION
**ACCÈS
LIBRE**



25 T de coquillages et crustacés en vente à la Criée !

En direct du pêcheur, venez déguster les premières coquilles Saint-Jacques de la saison accompagnées de bulots, praires, homards, amandes, moules de bouchot, huîtres, coques et palourdes.

LES MÉTIERS DE LA MER

Le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie

Découvrez les métiers de la pêche maritime en Normandie autour de l'exposition et des animations « Trouve ton flot ».

Les poissons « bon plan »

Normandie Filière Mer présente les espèces pêchées sur nos côtes et vous donne des conseils pour acheter malin et cuisiner facilement ces poissons locaux.

Drague et boîte

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

Les éleveurs de coquillages

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

Les navires de pêche granvillais

Une exposition avec 36 photographies de Patrick Lefrançois à découvrir dans l'enceinte de la Criée.

LES ANIMATIONS MARINES

L'atelier de dessin [NOUVEAUTÉ]

Apprend à reproduire pas à pas les coquillages et crustacés de nos côtes avec Maître Jacques, un véritable professeur.

À partir de 10 ans - Inscription auprès du Maître

La Cité de la mer

Des animations et ateliers pour petits et grands toute la journée : « Crée ton requin de poches », « Bingo sonore des espèces marines », « Trivial poursuit des espèces marines », « Coquillages et crustacés ».

Inscription sur place.

C'est quoi la Halle à marée ?

La Criée de Granville se raconte par Karim, agent de la Criée.

Horaires sur place - **Gratuit**

Questions pour un marin

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

Gratuit

Le ciné marin

Une halte s'impose pour découvrir les modes de pêche à Granville et des portraits métiers de la Criée.

Cuisinez la mer

Des restaurateurs et des chefs cuisiniers des collèges de la Manche se relaient pour délivrer leurs secrets de cuisine des coquillages et crustacés.

5 séances par jour. Inscription sur place -

2 €/participant

Les P'tits chefs cuisinent le poisson

Des ateliers de cuisine animés par Stéphane Launay pour initier les enfants à la cuisine des poissons de nos côtes.

Enfant de 6 à 12 ans - Inscription sur place **Gratuit**

La sélection régionale du championnat de France des écailler(e)s 2027

Organisée par France Écaille et le Comité Régional de Conchyliculture Normandie - Hauts de France.

Dimanche à partir de 10h

LES ARTISANS DE LA MER ET DU TERROIR

40 exposants sélectionnés qui vendent leurs produits : rillettes, poissons fumés, soupes de poisson, cidre, épices, huiles, andouille de Vire, safran, bière, vins, couteaux, jumelles, vêtements, ...

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Le bistro marin

Des assiettes granvillaises, assiettes de coquillages (bulots, praires, huîtres), brochettes de coquilles Saint-Jacques, lançons frits, ...

Vente de tickets sur place dès le samedi matin.
Pas de réservation.

Le bar à huîtres

Venez déguster les huîtres de la Baie dans un espace avec terrasse sur l'avant-port.

Mobilités

Pour des raisons sanitaires, les animaux sont strictement interdits dans l'enceinte du festival.

Venez à vélo ou en bus, parc à vélo à l'entrée du festival.

