

FESTIVAL DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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



3 ET 4 OCT. 2026

GRANVILLE
Port de pêche

DOSSIER DE PRESSE

23^e ÉDITION
**ACCÈS
LIBRE**



GRANVILLE, PREMIER PORT COQUILLIER DE FRANCE !

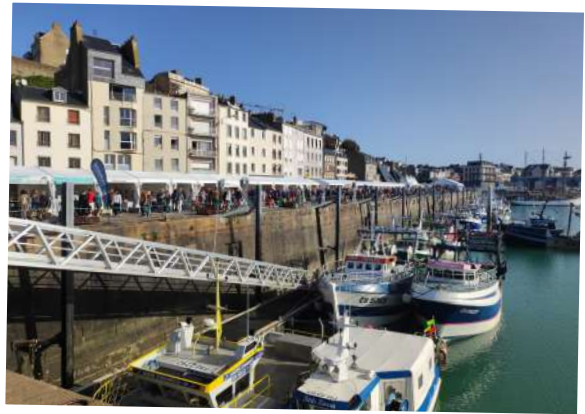
Depuis des siècles, on pêche des coquillages dans la baie de Granville. L’huître plate sauvage est pêchée en grande quantité jusqu’au début du XXème siècle, la praire prend la suite après-guerre puis le bulot et la coquille Saint-Jacques. Récemment ont été également valorisés la vénéus, l’amande de mer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

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

153 bateaux ont débarqué 9 523 tonnes de produits de la pêche à la Halle à marée de Granville en 2025 (9 843 tonnes en 2024) soit une diminution de - 3 % des apports.

Le chiffre d’affaires des produits vendus par la Criée fait l’objet d’une augmentation de + 2 % en 2025 par rapport à 2024, avec 23 millions d’euros de produits vendus (22.5 millions d’euros en 2024).

Le prix moyen de vente des produits est de 2,42 €/kg, en augmentation de + 5 % en 2025 par rapport à 2024 (2,29 €/kg).



Les coquillages

Ils représentent toujours la grande majorité des produits débarqués à la Halle à marée de Granville avec une représentation de **90 % du tonnage global (8 598 tonnes) en 2025**.

Parmi les coquillages :

- ▶ **La coquille St Jacques est toujours la 1^{re} espèce débarquée à la Halle à marée de Granville.** Les coquilles représentent 45 % des volumes, soit 4 257 tonnes ; et 38 % des valeurs annuelles pour un CA de 8,7 M€.
- ▶ En 2025, le volume de CSJ est identique à celui de 2024 mais gagne + 1 % en valeur.
- ▶ **Le bulot arrive en seconde position des volumes débarqués à la Criée.**
- ▶ 1 771 tonnes ont fait l’objet de transactions via la Criée en 2025 (représentant 18 % des volumes annuels), et générant un CA de 6,2 M€ (27 % des valeurs annuelles). Son prix moyen affiche une augmentation de + 19 % (3,49 €/kg).
- ▶ **L’amande reste toujours la 3^e espèce en tonnages,** avec un volume débarqué de + 16 % par rapport à 2024 (1 390 tonnes en 2025), générant 873 K€ en valeur.
- ▶ **La praire de Granville est la 4^e espèce en volumes débarqués et vendus par la Criée.** Elle fait l’objet de volumes légèrement décroissants en 2025 (- 1 %), soit 439 tonnes, et surtout représente toujours la 3^e espèce en valeurs de ventes après le bulot et la coquille St Jacques (2 301 K€, soit 10 % des valeurs annuelles). En revanche son prix moyen a augmenté de + 6 %.
- ▶ **La 5^e et 6^e espèces en tonnage reviennent à la venus (ou spicule) et l’olivette (dénommée vanneau ou encore pétoncle).** Elles affichent une baisse de - 1 % et - 52 % par rapport à 2024. (400 et 331 tonnes débarquées pour chaque espèce en 2025), générant 800 K€ et 259 K€ en valeurs.



SOMMAIRE

GRANVILLE, PREMIER PORT COQUILLIER DE FRANCE !	3
LA PÊCHE EN NORMANDIE : ARTISANALE ET RESPECTUEUSE PAR NATURE !	5
TOUTE LA MER SUR UN PLATEAU, LE PREMIER FESTIVAL MARIN DE NORMANDIE	7
L’ENGAGEMENT DES PARTENAIRES	9
LES NOUVEAUTÉS 2026	10
LES ANIMATIONS MARINES	11
LE CHAMPIONNAT RÉGIONAL DES ÉCAILLERS	13
LES MÉTIERS DE LA MER	13
LES ARTISANS DE LA MER ET DU TERROIR	15
CUISINEZ LA MER POUR PETITS ET GRANDS	16
L’ESPACE RESTAURATION	17
VENIR AU FESTIVAL	18
PLAN DU FESTIVAL	19
ACCESSIBILITÉ	19

Les produits triés : poissons, céphalopodes, crustacés

Les poissons et crustacés ont fait l’objet d’une décroissance des volumes en 2025 de respectivement - 14 % et - 8 %.

Les apports en céphalopodes ont diminué de - 2 %.

- ▶ **450 tonnes de poissons** représentés majoritairement par les **raies** (raies lisses, raies bouclées, raies brunettes, ...) dont les apports 2025 (106 tonnes) sont inférieurs de 17 % à ceux de 2024 (128 tonnes), suivies des **dorades** (dorade grise, daurade royale pour 60 tonnes) qui baissent par rapport à l’année précédente, **roussettes** (56 tonnes), **émissoles** (49 tonnes), **soles** (28 tonnes), **maquereaux** (22 tonnes), **tacauds** (18 tonnes), **requins HA** (7 tonnes), **lottes ou baudroies** (6 tonnes), **bars** (6 tonnes), **congres** (6 tonnes), **lançon** (6 tonnes), **grondins perlon** (3.7 tonnes), **lieux** (2,8 tonnes) et autres espèces qui viennent compléter cette liste en moindres quantités.

Les volumes et les valeurs **des crustacés** sont en diminution respectivement de - 9 % et - 7 % en 2025.

Les crustacés sont représentés par les espèces suivantes :

- ▶ **Araignée** : 200 tonnes pour 338 k€ (- 10 % en volumes et - 27 % en valeur par rapport à 2024)
- ▶ **Homard** : 16 tonnes (+ 12 %) pour 499 k€ (+ 10 % en valeur, au prix moyen de 29,67 €)
- ▶ **Tourteau** : 3 tonnes, pour 18 k€, au prix moyen de 6 €/kg
- ▶ **Étrille** : 4,2 tonnes pour environ 21 k€, au prix moyen de 4,82 €/kg

Les apports de **céphalopodes** quant à eux voient les apports 2025 diminués (- 8 % en volumes mais + 9 % en valeurs), avec 249 tonnes débarquées et 1283 K€ en valeurs de ventes.

Parmi les céphalopodes, on retrouve majoritairement la **seiche** (198 tonnes), **l’encornet ou calmar** (environ 43 tonnes) et le poulpe (7 tonnes).

Classement des principales espèces pêchées

ESPÈCE	VOLUME (en T) 2024	VOLUME (en T) 2025	ESPÈCE	VALEUR (k€) 2024	VALEUR (k€) 2025
COQUILLE ST JACQUES	4 243	4 257 665	COQUILLE ST JACQUES	8 636	8 762 586
BUCCINS	1 817	1 771 954	BUCCINS	5 330	6 183 538
AMANDES	1 203	1 390 748	AMANDES	821	873 666
VANNEAUX	684	331 004	VANNEAUX	549	259 771
PRAIRES	444	439 424	PRAIRES	2 186	2 301 011
VÉNUS	403	400 659	VÉNUS	732	800 375
AUTRES POISSONS	309	283 159	AUTRES POISSONS	1 447	1 143 295
SEICHES	209	198 884	SEICHES	927	975 567
ARAINÉES	223	200 044	ARAINÉES	464	338 263
DORADES	87	60 427	DORADES	318	225 491
RAIES	128	106 954	RAIES	325	276 071
AUTRES CÉPHALOPODES	44	50 547	AUTRES CÉPHALOPODES	246	307 802
AUTRES COQUILLAGES	5	7 396	AUTRES COQUILLAGES	88	29 548
HOMARDS	15	16 821	HOMARDS	451	499 001
AUTRES CRUSTACÉS	5	7 308	AUTRES CRUSTACÉS	29	38 803



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 menées par l’association Normandie Filière Mer(*). Une structure unique en France qui compte aujourd’hui huit salariés répartis entre Granville, Cherbourg, Port-en-Bessin (siège social) et Dieppe.

À l’origine du Label Rouge sur la coquille Saint-Jacques fraîche et entière obtenu en 2002 et étendu depuis à la noix fraîche et/ou surgelée, NFM a été reconnu par l’Institut National des Appellations d’Origine (INAO), comme l’Organisme de Défense et de Gestion (ODG) en charge de ces labels.



... 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(*).

- ▶ Coquille Saint-Jacques pêchée en baie de Seine, certifiée MSC depuis novembre 2025,
- ▶ 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.)
- ▶ Homard du Cotentin, certifié depuis 2011
- ▶ Raie bouclée de Manche Est (en projet)



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

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

Reconnu par l'INAO, Organisme de Gestion (ODG) en charge de ses labels, NFM

fait désormais figure d'Interprofession à l'échelle régionale avec pour double objectif : accompagner la filière et promouvoir la durabilité et la qualité des produits pêchés 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 (CRPMEM Normandie, OPN, FROM Nord et l'Union du Mareyage Normand.

En 2026, NFM devient Normandie Filière Mer

Avec le passage de Normandie Fraîcheur Mer à Normandie Filière Mer, l'association ne renie pas son histoire : elle l'élargit.

La qualité, la durabilité et la fraîcheur des produits restent ses fondations. Mais elles s'inscrivent désormais dans une ambition plus large : structurer, promouvoir, informer et faire rayonner la filière mer normande pour répondre aux enjeux économiques, environnementaux et alimentaires des prochaines années.

www.nfm.fr



(**) À 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 !

À 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 4 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.

(*) Coquille Saint-Jacques Baie de Seine (2025), 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>)



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



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

La 23^e édition du festival propose des animations et visites pour petits et grands au cœur du port de pêche et de la Crie.

Le succès ne se dément pas au fil du temps ; chaque année plus de 25 000 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.

LA VENTE DE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS A LA CRIÉE

25 T de coquillages et crustacés sont en vente à la Crie exceptionnellement ouverte au public durant tout le week end.

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.

L'édition 2025 en quelques chiffres

- ▶ **25 500** visiteurs sur 2 jours
- ▶ **90** bénévoles de l'Association du Festival des Coquillages et Crustacés
- ▶ **20** agents de la SPL des ports de la Manche mobilisés
- ▶ **20** bénévoles de l'Association Espoir du Roc
- ▶ **20** partenaires locaux
- ▶ **22 T** de coquillages et crustacés vendues
- ▶ **4 000** assiettes de coquillages et crustacés servies
- ▶ **125** personnes accueillies au Piano des chefs uniquement le dimanche
- ▶ **85** enfants accueillis aux ateliers P'tits chefs
- ▶ **350** personnes accueillies pour visiter la Crie

Un festival social et solidaire

De nombreuses associations participent au bon déroulement et au succès du festival.

Parmi elles, l'**Association Espoir du Roc**, qui mobilise une vingtaine de bénévoles, est chargée de décoquiller les Saint-Jacques achetées par le public durant tout le week end.

Les sommes collectées (0,50 € le kg) sont reversées au Téléthon.

Par ailleurs, l'**AGAPEI et particulièrement l'Association Granvillaise des Amis et Parents d'enfants Inadaptés (via RSVA)** œuvre à la gestion de la consigne des contenants mis à disposition pendant le festival. Un rôle essentiel des seize personnes en situation de handicap qui réceptionnent, trient et lavent les contenants (assiettes, couverts, barquettes).

De plus, le festival s'associe avec l'**Association Granvillaise des Étudiants en Hôtellerie du Lycée Maurice Marland (l'AGEH)** qui propose de délicieuses brochettes de coquilles St Jacques, agrémentées de son écrasé de pommes de terre. Cette collaboration permet à ces jeunes gens de financer leur déplacement pédagogique qui aura lieu en janvier 2027.

Un festival engagé pour une pêche durable et responsable

Depuis plusieurs années, le festival contribue à l'ensemencement de coquilles Saint Jacques en Baie de Granville.

La coquille Saint Jacques est la première espèce pêchée (4 200 T en 2025) dans la baie de Granville et fait vivre une vingtaine de bateaux à Granville.

Mais l'activité reste économiquement fragile car les secteurs de pêche sont le plus souvent éloignés et s'étendent sur un vaste domaine maritime entraînant des coûts d'exploitation des navires élevés avec une ressource dont l'abondance peut fluctuer de manière importante d'une année sur l'autre.

Dans un contexte difficile, les pêcheurs ont progressivement pris conscience qu'ils devaient se prendre en main et s'inscrire dans une démarche de pêche durable et responsable pour maintenir leur activité. C'est dans ce cadre que le projet d'ensemencement au large de Granville a vu le jour en 2009. A moins de 4 milles nautiques du port de pêche, la zone d'ensemencement, sous juridiction bas normande se situe au sud de l'archipel des îles Chausey et couvre une superficie de 260 km².

En 2009, l'antenne granvillaise du Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Normandie s'engage dans un projet de semis de jeunes coquilles saint jacques au sud de l'archipel des îles Chausey. L'objectif est de renforcer le gisement et d'assurer la pérennité de l'activité des pêcheurs.

ORGANISATION



PARTENAIRES

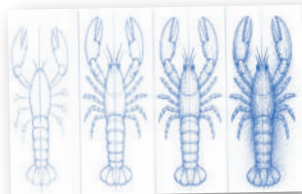


LES NOUVEAUTÉS 2026

L'ATELIER DE DESSIN

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. Gratuit. 11h, 12h, 15h, 16h, 17h



LES NAVIRES DE PÊCHE GRANVILLAIS

Une exposition sur la flotte granvillaise avec 36 photographies de Patrick Lefrançois à découvrir dans l'enceinte de la Criée tout au long du week-end.

- ▶ Entrée libre.



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 ».

EXPOSITION SUR LE LE PROJET CCLIMB'UP, un projet clé pour l'avenir de la filière bulotière normande !

Le syndicat mixte Synergie Mer Et Littoral (SMEL) présente le projet collaboratif de recherche CCLIMB'UP (Changement CLimatique en Manche : les effets sur le BULot et son exPloitation)

Le bulot face aux défis climatiques et économiques

Coquillage emblématique de la petite pêche côtière au casier en Normandie en particulier, le bulot souffre du réchauffement de la Manche et des vagues de chaleur. Sa population connaît une chute drastique dans les zones exploitées depuis des décennies.

En effet, dans les années 2000 et jusqu'en 2017, les caseyeurs de Manche Ouest pêchaient plus de 10 000 tonnes de bulots par an. **Un volume qui a chuté de 80 % depuis, avec seulement 1900 tonnes remontées en 2025.**

Le déclin brutal de la population de ce gastéropode d'eau froide pourrait être lié à l'augmentation des températures en baie de Granville, zone d'exploitation du bulot. En effet, l'eau y a gagné localement 1,5°C en quarante ans.

Les épisodes de canicules marines pourraient également jouer un rôle : en 2022, une importante canicule a frappé la Manche coïncidant avec une chute des captures de près de 50 %.

Pour comprendre comment les variations thermiques influencent la croissance, la reproduction, la mortalité et, plus largement, la dynamique des populations de bulots en Manche, l'Ifremer, le Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins (CRPMEM) de Normandie, le syndicat mixte Synergie Mer Et Littoral (SMEL) et l'Université de Caen Normandie ont lancé le projet de recherche CCLIMB'UP (Changement CLimatique en Manche : les effets sur le BULot et son exPloitation) en 2025.

Depuis fin juin 2026, les équipes mènent des expérimentations en conditions contrôlées en bassins : les bulots sont exposés à différentes températures et des vagues de chaleur sont simulées pour étudier leurs impacts sur la survie, les déplacements et la croissance de ces mollusques.



En effet, tous les stades du cycle de vie du bulot – qui peut vivre jusqu'à 8 ans – pourraient être affectés par les variations de température : sa croissance, la production des gamètes entre avril et septembre, la reproduction en octobre/novembre et la ponte en décembre/janvier qui n'a lieu qu'à des températures inférieures à environ 9°C.

Comprendre le lien entre la température et les étapes de son développement permettra d'apporter des connaissances robustes pour accompagner l'adaptation de la filière et soutenir une gestion durable dans un contexte climatique de plus en plus contraint.

« L'hypothèse du lien entre les vagues de chaleur et la baisse des captures de bulot est apparue très récemment, elle reste à confirmer. Il est difficile de distinguer l'effet de l'augmentation des températures sur le long terme et celui des événements extrêmes, l'avantage de l'expérimentation en milieu contrôlé est que nous allons pouvoir distinguer chaque facteur et chaque effet », explique Hubert du Pontavice, chercheur au Laboratoire Ressources Halieutiques de Port en Bessin.

Le projet CCLIMB'UP vise à mieux comprendre l'impact du **changement climatique** et à garantir une **gestion durable** de la ressource à travers **4 axes de recherche** :

- ▶ **Impact du climat** : Étude des effets des variations de température et des vagues de chaleur sur la biologie du bulot (croissance, reproduction, mortalité).
- ▶ **Gestion halieutique** : Suivi des stocks, mise en place d'outils de collecte de données et analyse des impacts d'une augmentation de la taille minimale de capture.
- ▶ **Situation socio-économique** : Évaluation de la rentabilité et de la vulnérabilité des entreprises de pêche, et concertation avec les acteurs de la filière.
- ▶ **Communication** : Partage des résultats avec les professionnels, scientifiques et le grand public.

Le projet CCLIMB'UP est financé par le Fonds Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA) et la région Normandie.

LES ANIMATIONS MARINES

QUESTIONS POUR UN MARIN

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

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



C'EST QUOI LA HALLE À 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.



LA CITÉ DE LA MER

À l'entrée du festival, la Cité de la Mer vous propose des ateliers et animations tout au long du week-end sur leur stand. Inscription sur place.

Animation « Bingo sonore des espèces marines »

L'océan n'est pas le monde du silence ! Les espèces marines, l'Homme et la nature font du bruit, saurez-vous les reconnaître ? Et d'ailleurs, pourquoi les animaux font du bruit ?

- Samedi et dimanche : 10h|14h |18h
- À partir de 7 ans

Atelier « Trivial Pursuit des espèces marines »

Connaissez-vous vraiment les espèces marines ? Testez vos connaissances de la vie marine avec un jeu par équipe de type « Trivial Pursuit.

- Samedi et dimanche : 11h|15h
- À partir de 7 ans

Atelier « Crée ton requin de poche »

Partez à la découverte des requins. Ces animaux incroyables sont les garants de l'équilibre de l'Océan ! Vous verrez comment assurer leur protection et déconstruire les idées reçues ancrées dans notre imaginaire. Puis créer votre requin de poche.

- Samedi et dimanche : 12h|16h
- À partir de 7 ans

Animation « Coquillages et crustacés »

Découvrez les dessins humoristiques d'animaux et devinez leurs surnoms.

- Samedi et dimanche : 13h|17h
- À partir de 3 ans

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



LES ÉLEVEURS DE COQUILLAGES (CONCHYLICULTEURS)

Cette année, le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Hauts-de-France fête ses 50 ans !

Pour célébrer cet anniversaire comme il se doit, le CRC a concocté un programme riche en rebondissements, pour découvrir les métiers de la conchyliculture et ses produits.

Au-delà des découvertes et des rencontres, le stand se transformera en un véritable terrain de jeu géant, avec au menu : des rires, du partage et de la bonne humeur !

Le programme de ce week-end : des énigmes, des défis et des surprises pour réveiller l'esprit de compétition de chacun !



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 l'huître, la moule de bouchot et la palourde.

Pour la cinquième année consécutive, les Comités Régionaux de la Conchyliculture, France Écaille, 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 4 octobre à partir de 10h00, et sélectionnera le candidat qui se qualifiera 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 Écaille, 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 ...
- **Dimanche de 10h à 13h sur le stand du Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Hauts-de-France.**

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 Écaille. Leurs principaux lieux de travail sont dans des restaurants, des poissonneries ou des points de vente conchylicole.

LES MÉTIERS DE LA MER

DRAGUE ET BOËTTE

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.

- Tout au long du week end de 10h à 18h. Gratuit.



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

LES ARTISANS DE LA MER ET DU TERROIR

Un marché d’une trentaine d’artisans sélectionnés pour découvrir et déguster des produits normands entre terre et mer tout au long du week end.

- Samedi de 10h à 19h
► Dimanche de 10h à 18h



Les Saveurs Granvillaises	Rillettes de poissons, coquillages et crustacés
Seafrais	Poissons et coquillages fumés, sprats, tartinables
La falaise qui rougit	Rillettes de poissons, coquillages et crustacés
La Granvillaise	Conserves de poissons, soupes, rillettes
Saveurs du jardin	Soupe de poissons, maquereaux marinés, rillettes
Conserverie le grain de sel	Rillettes de poissons et crustacés, soupes de poissons
La Boite à Epices	Epices, poivres, thés, tisanes, préparations pour rhums arrangés
Charcuterie Jacky Leduc	Andouille de vire, de campagne, saucisson à l'ail, charcuterie en conserve
L'Annovillaise	Chocolats, biscuits
La Cave Normande	Cidre, Poiré Domfront, Pommeau de Normandie, Calvados, Calvados Domfrontais, Calvados arrangé, jus
L'Ecume des Falaise	Bière artisanale bio
Epices & Vanille	Epices, vanille, confitures de Madagascar
Les Arpents du Soleil	Vin IGP Calvados Gris
Norhuil	Huile de colza, vinaigre balsamique de pomme, sauce béarnaise
Safran et yuzu de Normandie	Safran, yuzu, ail des ours, poivre de sichuan
Délices d'Autrefois	Sablés, pains spéciaux, pain brié, mini brié chocolat
RessourSée	Spiruline
Chèvrerie de la Huberdière	Chèvre, miel
Les escargots de Pirou	Escargot
SARL EM	Chaussures bateau Christophe Auguin
Tahiti magic pearl	Bijoux en perles de Tahiti, perle d'eau douce, bracelets marins
Sicicom	Jumelles, boussoles
Mabutik	Petite maroquinerie réalisée avec des chutes de cuir en forme d'animaux marins
Playa Loca	Ponchos de plage, sacs, pochettes, coussins
Why not events	Cheche, bonnet, casquette, bob
Sakazip	Sakazip
Les Pieds dans l'eau	Horloges à marées, lunaires, baromètres, thermomètre
Yachting club	Vêtements marins
Feel Free	Sac étanche
Stop Occase	Cal'huître, couteaux, pinces à crabe, curettes
Xavier Bresson	Peinture sur bois flottés, objets en bois, aquarelles
Les pochons du Cotentin	Sacs, cabas, corbeilles et contenants en poches ostréicoles
Château l'Indécise	Sainte Foy Côtes de Bordeaux
Terre des Templiers	Collioure, Banyuls
Vignobles Terblanche	Bergerac
Domaine des Déserts	Saumur, vin de Normandie
Champagne Noël Maury	Champagne

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 Filière 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 ... À 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 venir rencontrer nos experts !

Pendant le festival, Normandie Filière Mer vous accueille sur leur stand muni d'un étal XXL pour faire découvrir aux visiteurs les atouts de la pêche normande, notamment ceux sur les poissons bons plans.

Les p'tits chefs cuisinent le poisson

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 et crustacés de nos côtes.

Samedi 3 octobre

11h00 : **Ludivine Delahaye et Cyril Guillaumin**, L'Espigle (Bréhal)
12h00 : **Wilfried Lepionnier**, Collège Georges-Desdevises-du-Dézert (Lessay)



15h00 : **David Elie**, Collège Félix Buot (Valognes)
16h00 : **Aurélien Leclerc**, Prévithal (Donville-les-Bains)
17h00 : **Frédéric Mentec**, Chef à domicile (Dives-sur-Mer)

Dimanche 4 octobre

11h00 : **Samuel Daligault**, Collège Robert de Mortain (Mortain)
12h00 : **Charles Alexandre**, Atelier Culinaire (Granville)
15h00 : **André Legrand**, Henriette (Granville)
16h00 : **Frédéric Mentec**, Chef à domicile (Dives-sur-Mer)
17h00 : **Frédéric Mentec**, Chef à domicile (Dives-sur-Mer)

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

Le bistrot marin

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 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 de 10 à 19h et dimanche de 10h à 18h

Le bar à huîtres

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

Le bar à huîtres est ouvert toute la journée le samedi et dimanche.

Un espace de 200 m² qui accueille 150 places assises.



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.



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/>

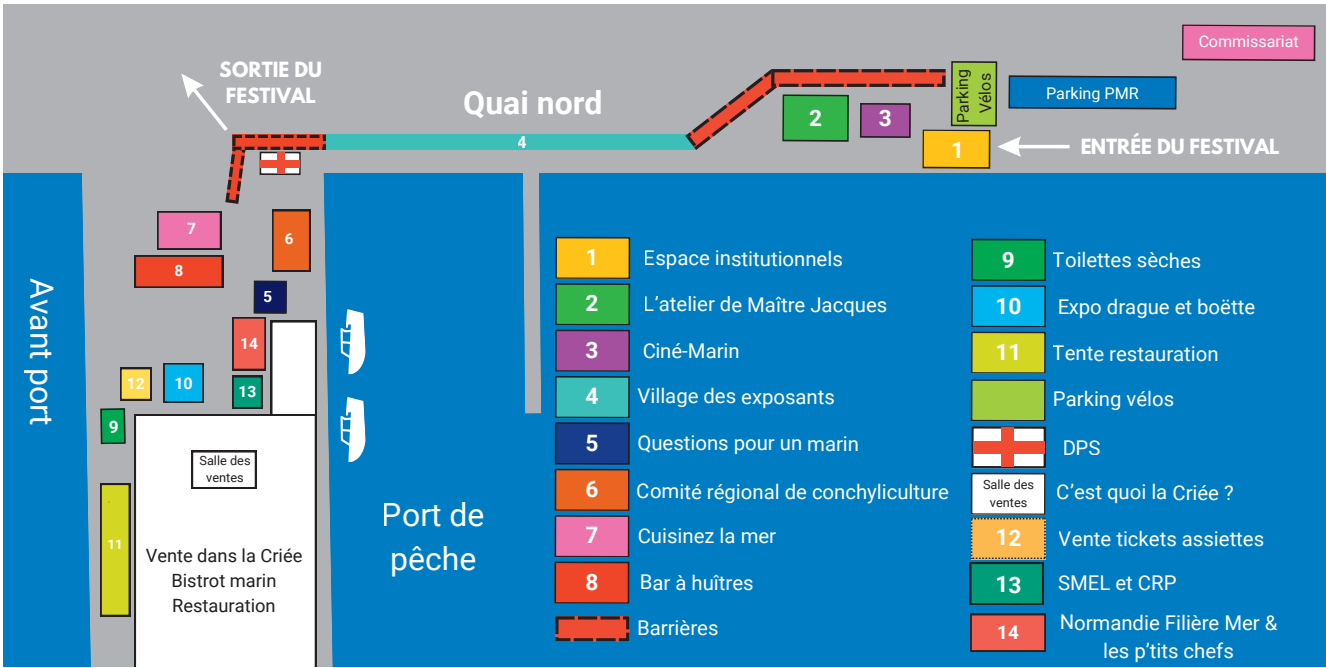
En train

- ▶ La gare de Granville accueille des trains depuis Paris, Caen et Rennes
- ▶ À 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 ».

Crédits photos :

- ©SPL des ports de la Manche
- ©David Daguié- CD50
- ©Pixelito
- ©Normandie Filière Mer
- ©Patrick Lefrançois
- ©Cité de la Mer
- ©Julie Hurricane
- ©Jean-Noël Dessoulle – Le Bouquet Granvillais
- ©Synergie Mer et Littoral
- ©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