



26^{eme} DÉFI DES PORTS DE PÊCHE



Les équipages de la façade Manche

Etaples sur Mer
Lycée Maritime de Boulogne/ Mer
Lycée Maritime de Fécamp

Port en Bessin
Grandcamp-Maisy
Saint-Vaast la Hougue

PALAVAS-LES-FLOTS
26^{EME} DÉFI DES PORTS DE PÊCHE
DU 18 AU 22 MAI 2013

TROPHÉE DES MARINS

DEGUSTATIONS
CONVIVIALITÉ
ANIMATIONS
COMPÉTITIONS

QR code

Logos: La Région Normandie, Département du Calvados, Département du Finistère, Département de la Mayenne, Département de la Vendée, Midi Libre, Sud de France, PAVILLON FRANCE, and various local authorities.

Grande dégustation des produits de la mer des ports de Manche, au Village mardi 21 mai 18h30, face au Forum PAVILLON France.

PRESENTATION DES PARTICIPANTS



L'équipage :

- **12ème participation** du Lycée de Boulogne.

Organisateur des 20 ans du Défi, édition 2007 de Boulogne sur Mer.

- 2 Enseignants : Eric Baillet, enseignant le Français, et Julien Meders enseignant Education Physique et Sportive.

- 5 Elèves :

Richard Castanetto: élève 1^{ère} méca

Peter Blake : élève 1^{ère} méca

Benjamin Bouchez: élève 1^{ère} pêche

Hugo Dubroeuq: élève 1^{ère} méca

Julien Leprince: élève de seconde méca

Partenaires :

SMCL

CORRUE DESEILLE

Ville de Le Portel

Ville de Boulogne sur mer

Communauté d'agglomération du boulonnais



Stand sur le village des pêcheurs

- **L'espace du Lycée Maritime de Boulogne Le Portel sera tenu par la dynamique 'équipe terre'** : Véronique Duhamel: secrétaire comptable lycée, Pierre-Marie Coppin: enseignant techniques de pêches, Patrick Ebrard: enseignant machines et Tintin le cuisinier du lycée!!

Animations : démonstrations de matelotage, diffusions vidéo, chants de marins.

- **L'équipe de Pêche Animation vous proposera dégustations gratuites tous les jours de produits boulonnais.** et n'oublions pas la grande dégustation des ports de la façade maritime Manche - Mer du Nord vendredi 31 mai vers 18h au Forum.



L'Ecole Maritime de Boulogne/Le Portel :



- Construit en 1959 sur une hauteur qui surplombe le port de pêche, le lycée est situé à la limite des communes de Boulogne-sur-mer et du Portel sur le territoire de cette dernière localité. L'Ecole est devenue Etablissement Public Local d'Enseignement Maritime et Aquacole (EPLÉMA) depuis le 1 janvier 1991.
- Accueille chaque année plus de 140 élèves en **Formation Initiale**. Ceux-ci suivent des formations de CAP Pêche. Nous offrons aussi aux élèves la possibilité de suivre un cursus de Baccalauréat Professionnel CGEM et

De plus, la **Formation Continue** propose un panel de formations très variées avec le Capitaine 200, le Capitaine 200 voile, le CIN, le Capitaine 500 et Mécanicien 750 kw.

- L'établissement propose également aux élèves de découvrir l'activité voile habitable sportive sur le Grand Surprise de l'établissement "Bleu Marine" géré par l'association Vent d'Opale

En savoir plus : <http://www.lyceemaritime-boulogne.com>

6 rue Georges Honoré
62 480 LE PORTEL
Tél. 03 91 90 00 90

Lycée Maritime
Boulogne-sur-Mer / Le Portel



L'équipage étaplois

5ème participation au Défi des Ports de Pêche pour les pêcheurs étaplois après Boulogne sur mer en 2007, Groix en 2009, Granville 2011 et l'île d'Yeu en 2012.

Toujours accueillant, de bonne humeur et heureux de participer au Défi !



- Les pêcheurs :

- **Mathieu RAMET**, marin, chalutier 18 mètres « Charles de Foucault ».
- **Hugo CARLIER**, marin, chalutier 16 mètres « Notre Dame de Foy ».
- **Pascal WACOGNE**, marin, chalutier 24 mètres « Arc en Ciel ».
- **Mathieu LOTH**, marin mécanicien, chalutier 24 mètres « Gloire à Marie ».
- **Marc PERRAULT**, patron pêcheur, chalutier 24 mètres « Sainte Catherine Labouré », et **vice-président du comité régional des pêches de Boulogne/mer.**

- La filière pêche :

- **Eric GOSSELIN**, directeur coopérative maritime étaploise (CME).
- **Lionel CHAUCHOY**, employé coopérative maritime étaploise (CME).

- Le plaisancier : **Jean-Baptiste MORES**, ingénieur, président du club de voile de la Canche.



L'équipe à terre :

- **Spécialités locales** seront présentées au public : soupes de poissons, spécialités de harengs, maquereaux poivrés, « passe-pierre »,...

- **Dégustation de produits de la mer sur le stand**, et le jeudi 31 mai à 18h : **Participation à la dégustation façade maritime Manche/Mer du Nord** au Forum du village. Les pêcheurs étaplois s'associeront à leurs collègues des ports de la Manche pour le pot commun des façades maritimes.



Etaples sur Mer : cité des pêcheurs en côte d'opale

Situé à l'embouchure de la Canche, Etaples est un port à marée qui connaît depuis fort longtemps une activité maritime.

- Il apparaît au IXe siècle sous le nom de "Stapula" signifiant ville de foire, de marché. **A la fin du 19eme siècle, le port compte 90 bateaux de pêche pour près de 1000 inscrits maritimes.**

La ville est tournée vers la mer et le monde maritime ne se résume pas uniquement aux pêcheurs. De nombreux autres métiers existent qui vivent indirectement de la pêche (tonneliers, mareyeurs, cordonniers, charpentiers de marine,...).



- Les marins étaplois ont toujours eu l'habitude de rejoindre Boulogne sur mer, port en eau profonde, accessible en permanence pour débarquer la pêche fraîche, chercher un abri lors d'un coup de vent.

Les cartes postales de la fin du 19^{ème} siècle montrent souvent des lougres étaplois, manœuvrant ou débarquant le long des quais, de la jetée de Boulogne. De plus, la motorisation, le tonnage croissant des unités et l'ensablement progressif de la baie de Canche va accentuer à compter du milieu du 20^{ème} siècle, la migration des pêcheurs étaplois vers Boulogne.

- Dans les années soixante dix, la flottille fréquente encore les bords de Canche, mais à titre exceptionnel, notamment pour les périodes d'entretien qui à compter de 1972 pourront être effectuées sur un terre-plein prévu à cet effet ou les bateaux seront déposés par l'engin de mise à sec, le roulev. Notons qu'une flottille d'environ 25 petits crevettiers est toujours présente à cette époque.

En 1990, il ne reste à Etaples que 11 chalutiers, d'une longueur maximum de 10 mètres, montés par deux ou trois hommes qui débarquent la pêche quotidiennement. Le plan « Mellick » aura raison d'une grande partie d'entre eux.

- Aujourd'hui il ne reste plus qu'un fileyeur qui débarque chaque jour sur le quai étaplois. Enfin une quinzaine de chalutiers côtiers rejoignent le port pour les services de mise à sec lorsque les coefficients de marée le permettent, mais aussi pour débarquer leur pêche.

Pêche pratiquée :

Les étaplois arment des navires de 12 à 24 mètres principalement au chalut de fond et pélagique de nuit.

- 30000 tonnes sont débarquées chaque année à Boulogne dont la moitié par les chalutiers étaplois.
- Les espèces principales sont : merlans, cabillauds, harengs, maquereaux, encornets, rouget-barbets, soles, coquilles saint-Jacques et lieu noir pour les hauturiers.
- La coopérative maritime étaploise (CME) créée en 1957 reste à ce jour la plus grande de France. 55 bateaux, 380 inscrits maritimes et 130 personnes à terre. La pêche est vendue en criée sur Boulogne.



L'équipage

• **5ème participation** au Défi des Ports de Pêche 2012 : L'île d'Yeu. Il est constitué de 7 **personnes** : 4 élèves, 1 enseignant EPS et 1 enseignant Pont, et la directrice pour l'organisation à terre,

• 4 élèves et 2 enseignants seront membres actifs sur le voilier.

- **Guillaume CRESPINET** terminale CGEM
- **Romuald POTEL** terminale CGEM
- **Gaylord BARRIN** terminale CGEM
- **Pierre BAUER** terminale CGEM
- **Pascal SOLIS** Enseignant EPS
- **Olivier SERRE** Enseignant polyvalent Pont/Machine



Spécificités du territoire :

• **Située sur la Côte d'Albâtre, Fécamp** séduit par son authenticité. Ville d'Art et d'Histoire, Fécamp vous invite le temps d'un séjour à découvrir son riche passé ducal et maritime. L'abbatiale de la Sainte-Trinité, le palais des ducs de Normandie et les riches collections du **musée des Terre Neuvas** sont les témoins de sa prestigieuse histoire. Attiré par le parfum des plantes et des épices qui composent la célèbre liqueur, vous visiterez l'impressionnant Palais Bénédicte, haut lieu du tourisme industriel.

• **Le panorama du Cap Fagnet** : Encadrée par les plus hautes falaises de Normandie, Fécamp s'est développée au cœur d'une vallée. Du Cap Fagnet culminant à 110m au dessus de la mer, une vue panoramique saisissante embrasse la ville, le port et les falaises couleur albâtre. Près du sémaphore, la chapelle Notre Dame de Salut conserve une série d'ex-voto, offrandes des marins à la vierge.

• **Grand port de pêche à la morue et au hareng jusqu'aux années 70, Fécamp** se reconvertit dans la plaisance tout en préservant la mémoire des gens de mer. Les bassins sont occupés par la flottille de petits chalutiers, les vieux gréements et les bateaux de sauvetage. Le long des quais, les anciennes demeures des armateurs côtoient les maisons de matelots en brique et silex. Si les cheminées des boucanes (saurisseries dans le vocabulaire fécampois) ne fument plus, elles caractérisent encore aujourd'hui le paysage urbain décrit par Maupassant.



Le Lycée Maritime de Fécamp

- Le lycée Anita Conti est installé en pleine zone portuaire à quelques mètres de l'entrée du port et en face des bassins. Agissant pour le compte de l'État, le lycée maritime Anita Conti assure la **formation des jeunes aux métiers de la mer** (CAP, BEP et bientôt BAC Pro...) et la **formation des adultes par le biais de la formation continue** avec une large participation du Conseil régional de Haute-Normandie.

- Si le lycée est basé sur le port de Fécamp, il revêt une dimension régionale avec ses antennes de formation continue située sur DIEPPE et LE HAVRE.

- **En savoir plus :**

Lycée maritime Anita Conti de Fécamp - HAUTE-NORMANDIE

84 quai Guy de Maupassant - BP 85 - 76402 Fécamp Cedex

Tél. : 02 35 10 45 30 - Fax : 02 35 10 45 39

www.lycee-anita-conti.fr



Activités dans la filière pêche

- Les **quatre ports de pêche haut-normands** regroupent des métiers de la pêche très divers. On peut distinguer deux grandes familles : la pêche industrielle et la pêche artisanale.

=> Ainsi, il existe 1 unité de **pêche industrielle** sur Dieppe et 4 sur Fécamp.

=> Dans la **pêche artisanale**, on retrouve la pêche au chalut, aux filets, aux casiers et bien entendu à la drague à coquilles. On dénombre 154 navires d'une taille moyenne de 15 mètres, dont 32 chalutiers, 61 chalutiers/coquillards et 61 fileyeurs/caseyeurs. On compte 285 pêcheurs sur Dieppe, 218 sur Fécamp, 86 sur Le Havre et 61 sur Le Tréport.

Après avoir été débarquée, la production est achetée par l'intermédiaire **des criées de Dieppe et Fécamp**, ou bien des **halles du Tréport et du Havre**, par les **20 mareyeurs de la région**. Ces derniers se chargent de ravitailler les poissonniers et les grandes surfaces qui effectuent la distribution. Le consommateur trouve ainsi à sa disposition un large éventail d'espèces.



- Dans les **principales pêchées**, on trouve bien évidemment la très célèbre "Pecten Maximus" ou coquille Saint-Jacques, et aussi le bar, la sole, le turbot, le hareng, le cabillaud, le maquereau, le merlan, la roussette, le carrelet (plie) et bien d'autres.

HAUTE - NORMANDIE : 1ère région française de Pêche de Coquille Saint-Jacques. <http://www.crpmemhn.fr/>

Copyright photos : CRPMEM

PORT EN BESSIN

Manche

Port-en-Bessin - Hupain se situe dans le Calvados, à proximité de Bayeux, et se niche dans une fine échancrure creusée par l'Aure et la Drôme dans les falaises du Bessin. Le port et le village se blottissent au fond de cette vallée qui regarde le nord... **Cette municipalité, accueillante, réalise des efforts significatifs dans le domaine lié aux activités de la pêche et de son environnement.**

- Port en Bessin - Hupain est une commune de 2000 habitants qui vit essentiellement de la pêche et de la transformation des produits de la mer.
- Parallèlement et pour compenser la baisse de l'activité pêche, un effort important est réalisé dans le domaine du tourisme avec, par exemple, la création récente d'un village "Pierre et Vacances", ou encore l'extension du Golf d'Omaha à 36 trous...

L'équipage de "Port en Bessin"

- Les marins pêcheurs :

Bruno Thomines Mora : patron du Vauban (24m)

Jérôme Vicquelin : patron de l'"Europe" (23m)

Jean-Luc Blaie : patron du "Christelle Nathalie" (18.5m)

Cédric Lecaplain : patron du "Louis André" (16m)

Sylvain Castel : patron d'un caseyeur côtier.

- Le plaisancier : Quentin Yonnet, patron d'un chantier de réparation navale (bateaux de plaisance).



Défi à terre

Une équipe chaleureuse et efficace qui anime le village des pêcheurs par ses chants traditionnels et ses dégustations.

Le stand du village des pêcheurs est tenu par les épouses des membres de l'équipage. L'espace est décoré aux couleurs de Port en Bessin et Bayeux. Vous y trouverez notamment :

- La présentation des actions de Normandie Fraîcheur Mer et des fiches recettes.
- Les informations touristiques et les activités de la commune : son Golf, les visites du port, les possibilités d'accueil, ...
- Des produits locaux : Coquilles St Jacques , avec un succès toujours renouvelé.

Dégustations de produits de la mer : tous les jours sur le stand (selon approvisionnement) : **Coquilles Saint Jacques cuisinées, Sèche et Cabillaud.**

L'équipe sera aussi présente de la **grande dégustation des ports de la façade Manche**, mardi 21 mai vers 18H30, au Village.



Le port de pêche :

Port-en-Bessin est le 13ème port de pêche de France en valeur.

La flotille :

- 10 chalutiers hauturiers de 18,5 m à 24 m, qui pêchent en Manche Est et en Manche Ouest selon la saison.
- 10 "petits" chalutier ou fileyeurs pratiquant une pêche côtière (coquille st-jacques, chalut, filet)

On voit en **période de pêche à la coquille Saint-Jacques, d'octobre à mai**, de nombreux bateaux de Granville, Dieppe ou Boulogne/Mer ont pour port d'attache Port en Bessin.



Grandcamp-Maisy

Manche

Petit port de pêche normand (1800 habitants), situé sur le circuit des plages du débarquement : Pointe du Hoc, Omaha Beach,... Situé à 10 km d'Isigny (beurre-fromage-caramel), Grandcamp possède un port de plaisance de 240 anneaux.



Présentation de l'association :

Après une association avec PORT EN BESSIN sur un «DEFI PAYS DU BESSIN » Grandcamp-Maisy participe sous son nom au DEFI DES PORTS DE PÊCHE depuis SAINT MALO en 1994.

- Souvent classé en milieu de tableau, l'équipage a accédé a plusieurs reprises au podium avec des places de 2^{ème} / 3^{ème}. L'équipage a peu d'occasions de s'entraîner et ne se retrouve pratiquement que lors de la compétition.
- **En 18 participations**, il a fait flotter les couleurs de GRANDCAMP-MAISY sur l'ensemble du littoral français. Au Défi Yeu 2012 : 15^e.



L'Association continue ses efforts pour **renouveler l'équipage** : une trentaine de marins grandcopais y ont participé à ce jour !
Le bureau évolue aussi et se compose de : Jean-Paul MONTAGNE Président, Jérémie BEUVE Vice Président, Christian WAROLP Trésorier et Emilie TAISSON Secrétaire.



L'équipage grandcopais

L'un des rares équipages "100% pêche"

- **Les pêcheurs :**
(SKIPPER) Dominique LEBLOND patron-pêcheur retraité
Jérémie BEUVE Pêcheur et Ostreiculteur
Arnaud BEUVE Patron pêcheur
Ludovic RABASSE Patron pêcheur
- **Filière pêche :**
Ronan BRIAND Marin de commerce et fils de Marin Pêcheur
Nicolas COISEL, Employé Filière transformation produits de la mer.
- Depuis 5 ans, l'équipage n'a pas de "plaisancier".



Défi à terre

Stand au Village décoré aux couleurs du Bessin entre terre et mer :
depuis le début, le Défi grandcopais a toujours été accompagné d'un « équipage terrien », constitué d'épouses et d'amis qui tiennent un stand au Village. Et d'un Cuisinier !!!



- On y propose essentiellement des produits locaux : huîtres, cidre bouché-beurre et fromage d'Isigny. Coquilles St Jacques avec un succès toujours renouvelé.
- **Dégustations de produits de la mer** : Coquilles Saint Jacques en Carpaccio, camembert, cidre.



Sur le stand tous les jours et au Village le mardi 21 mai à 18h30 pour la **Grande dégustation des ports de la façade Manche**.

La pêche :

La flottille est de **30 bateaux** qui embarquent chacun 3 à 4 marins, soit un total **130 marins pêcheurs**.

Crée : Grandcamp-Maisy, 25 Mareyeurs

Produit "phare" : Coquilles St Jacques (Pectem Maximus)

- 1 735 tonnes en 2009 (label rouge obtenu en 2002)- 1^{ère} espèce française en tonnage.
- C'est un mollusque bi-valve asymétrique qui se pêche du 1/10 au 15/05 par des bateaux de 12 à 16 mètres avec drague à coquille en Manche Est.
- Son prix varie entre 2 à 3 € à la débarque et entre 7 à 8 € au public.
- Conservation : 72 h00 frais et 1 an en congélation



Autres productions :

Moules : 200 tonnes, pêchées à la drague

Poisson : 650 tonnes - Soles, Bars, Turbots,... pêchés au chalut

L'ostréiculture :

160 Has - 82 concessionnaires

production annuelle de 7000 tonnes

emplois : 220 permanents, 100 saisonniers

La gastronomie :

Fruits de mer, huîtres de pleine mer, Coquilles St Jacques, divers poissons, crevettes roses, turbots grillés, soles normandes... et la crème fraîche, le camembert, le cidre !!



Participer au défi des ports de pêches n'est pas sans susciter un engouement chez les marins du Val de Saire ; le défi est l'occasion de visiter d'autres ports et d'**aller à la rencontre de leurs confrères** afin de participer à des forums et des débats sur l'avenir de la pêche. C'est également l'occasion de présenter les produits de la pêche normande ainsi que l'huître de St Vaast, car, le Défi des ports de pêche est une formidable vitrine touristique pour notre région via notre stand dans le village des pêcheurs. Et plus encore, c'est l'occasion de **se retrouver et de partager sportivement leur goût pour la mer.**

*Notre participation à ce nouveau défi nous permettra non seulement de **mieux comprendre le milieu de la voile**, dont nous devons encore acquérir les techniques et subtilités en régates. Le petit port de la manche, encore inconnu de beaucoup d'équipages à l'époque, se fait aujourd'hui remarquer parmi les premiers lors de certaines régates et éprouve une certaine fierté à défendre et promouvoir l'image du Cotentin. En 2013, c'est avec enthousiasme qu'ils défendront, de nouveau, les couleurs du Val de Saire sur le plan d'eau de Palavas les flots*



L'équipage saintvaastais

En 2013 : 13^{ème} participation au Défi des Ports de Pêche !

2001, PORNIC : 17^{ème} / 17 - 2002, CAPBRETON : 15^{ème} / 18 - 2003, PAYS BIGOUDEN 18^{ème} / 23 -2004, ROYAN : 15^{ème} / 22 -2005, ST VAAST LA HOUGUE : 17^{ème}/19 -2006, LORIENT 18^{ème} / 24 -2007, BOULOGNE 24^{ème} / 25 -2008, AJACCIO : 17^{ème} /30 -2009, Ile de GROIX : 23^{ème} / 32 -2010, GRAU du ROI : 23^{ème} / 28, GRANVILLE 2011 : 18^{ème} /26. 2012 Ile d'Yeu : 17^{ème} /23



Les pêcheurs :

Christophe BURNEL, , 10^{ème} participation
Xavier HELIE, 5^{ème} participation
Charles DOUCET, 3^{ème} participation

Filière pêche :

Loïc ROULAND, Ostréiculteur, 3^{ème} participation

Plaisanciers :

Cédric DANNEVILLE, 4^{ème} participation
Philippe BERTRAND, 3^{ème} participation



Défi à terre : 10 personnes dynamiques !

Nom du stand : Saint-Vaast la Hougue / Val de Saire : la déco constituée de deux visuels, un du port de St-Vaast en PVC souple qui couvre tout le fond du stand et un présentant le Val de Saire. Il y a également des visuels éclectiques représentant les marins en course au défi de St-Vaast ainsi que des photos des différents défis, des pavés, la banderole des sponsors ainsi que la banque d'accueil de l'Office de tourisme de St Vaast – Val de Saire.



- **Présente les activités culturelles, touristiques et nautiques**

Des produits de vente : tee-shirts, bobs, casquettes, mugs. Gâteaux et chocolats du Val de Saire

Une exposition photo sur le Marité, et le Fleur de Lampaul ainsi que sur les attraits touristique du canton de Quettehou

Une expo sur les tours Vauban, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 5 ans..



Des fiches recette de Normandie Fraîcheur Mer, afin de bien cuisiner les produits de la mer seront à la disposition du public, et bien entendu, des dégustations de l'huître de St Vaast seront organisées dans notre stand.

Le public pourra également découvrir et déguster les produits de la région : les gâteaux des boulangeries Queslier et Gibon de St Vaast ainsi que Marie de Quettehou, des caramels normands et des chocolats au calvados de la chocolaterie Marie de Quettehou.

- **Dégustations de produits de la mer : Huitres de St Vaast la Hougue**, huître charnue élevée en parcs dans la baie de St Vaast, dont sa réputation au goût de noisette est mondialement connue. **Sur le stand, dégustation vente, tous les jours, midi et soir.**



Présents lors du « **pot commun de la façade Manche et Mer du Nord** » au **Forum du Village**, le mardi 21 mai à 18h

Port de Pêche de Saint Vaast-la Hougue

- **Port historique lié à la mer**

La baie de St Vaast est protégée d'un côté par le fort de La Hougue surmonté d'une tour et par l'île de Tatihou, fortifiée par Vauban, puis devenue un espace naturel de découverte ainsi qu'un incontournable musée maritime. Un bateau amphibie relie le port à l'île.

Ce port touristique du Val de Saire est très prisé des plaisanciers et yachtsmen pour les régates d'été organisées dans la baie. Une

importante flottille de chalutiers et cordiers fréquente le port. Des casiers, chaluts et autres matériels de pêche encombrant ses quais pittoresques. La débarque du poisson est toujours un moment privilégié.



- **L'ostréiculture** L'exceptionnelle qualité de l'eau de la baie de St Vaast est propice à l'ostréiculture que l'on y pratique depuis le 18ème siècle. **L'huître de St Vaast**, mondialement connue, peu grasse, légère, fine et normalement salée est vendue directement par les ostréiculteurs. Elle peut aussi se déguster accompagnée de fruit de mer de la côte dans les nombreux restaurant situés en bordure de quai.



- Quelques chiffres sont aujourd'hui significatifs pour situer l'ostréiculture normande : de 1.000 tonnes en 1970 (2 à 3% de la production nationale), le tonnage annuel passe à 10.000 tonnes en 1976 (12% du chiffre national), puis à 20.000 tonnes en 1984. Enfin, aujourd'hui, le tonnage est de l'ordre de 30.000 tonnes. Ainsi, **une huître sur quatre produite en France est normande.**

De l'estuaire de la Saire à celui de la Sinope, **le bassin de l'Est-Cotentin tient une place de choix par son site autour de la Hougue**, la qualité de ses huîtres et un niveau de **production évalué à 6.500 tonnes**.

- [En savoir plus sur l'ostréiculture et Saint Vaast ici.](#)

La Pêche

Situé au nord Est de Cotentin, les ports de St Vaast et Barfleur sont les deux ports de pêche du Val de Saire.

- **Saint Vaast la Hougue, port à flot, à vocation pêche artisanale** et navigation de plaisance dispose de :

- Pêche côtière : 25 bateaux de 3 à 5 matelots par bateau

- Petite pêche : 25 bateaux de 1 à 2 matelots par bateau

Saint-Vaast la Hougue forme avec Barfleur la première entité portuaire de Normandie pour la pêche aux arts dormants, pêcherie sélective fondée sur l'emploi de la corde, des lignes, des filets et des casiers, et c'est ensuite à un niveau un peu moindre, celui des arts traînants avec le chalut et la drague.



- **Types de pêche pratiquée actuellement :**

Coquille St Jacques et moules à la Drague,

Crustacés et bulots au casier,

Poissons (soles, plies, turbots, barbue...) au chalut,

Poissons (congre, raie, chien de mer, roussette, cabillaud) à la palangre.

- **La coquille Saint Jacques (*Pecten Maximus*) est particulièrement bien coraillée.**

- Production : A St Vaast, elle est pêchée par des bateaux entre 12 et 16 m équipés de drague anglaise, une pêche effectuée entre 0 et 80 milles nautiques pour des "marées" de 4 à 48h. Sur des zones de pêche selon l'époque de l'année [supérieure à 12 milles d'octobre à mai et inférieure à 12 milles (Baie de Seine) de décembre à mars.

- Fourchette de prix : de 4 à 6 €/kg en poissonnerie (de 2 à 3 € à la débarque)

- Conseils et recettes simples : Matelote de coquille, ou en poêlée, en carpaccio, en brochettes.

Conservation : au frais, 2 à 3 jours. Congélation : 6 à 9 mois.