

1^{er} & 2 octobre 2022

GRANVILLE

SUR LE PORT DE 10H À 19H

toute la mer sur un plateau

19^{ème} Festival des coquillages et crustacés



Une organisation



PLUS D'INFORMATIONS :



portsdelamanche



PÊCHE ET ÉLEVAGE MARIN

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

LES P'TITS CHEFS

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

LES POISSONS BONS PLANS

Une exposition et un étal de poissons commentés présentant ces **poissons normands « oubliés »** à redécouvrir pour se régaler en faisant des économies !

DRAGUE ET BOËTTE

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

CUISINEZ LA MER !

8 chefs normands se relaient pour délivrer leurs secrets de cuisine des coquillages et crustacés.
Un moment privilégié d'échanges et de dégustation.
70 places - 1 € (réservation sur place)



C'EST QUOI LA HALLE À MARÉE ?

Un agent de la **criée de Granville** présente les pêches locales et le fonctionnement de la halle à marée.
50 places - GRATUIT (inscription sur place)

BAR DE L'ÉCAILLE

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

SPÉCIALITÉS MARINES

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

TERROIR NORMAND

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

TOUTE LA MER SE RECYCLE ! NOUVEAU

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

OUVERTURE FACILE NOUVEAU

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

LA GRANVILLAISE

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



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

VISITE DE BATEAU DE PÊCHE

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

OBJECTIF **eco** responsable

VENEZ À VÉLO !

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



NOUVEAU

APPORTEZ VOTRE GOURDE

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



NOUVEAU

DES TOILETTES SÈCHES

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



NOUVEAU

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