

FESTIVAL DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

4 ET 5 OCT. 2025

GRANVILLE
Port de pêche



LA CRIÉE

22^e ÉDITION

**ACCÈS
LIBRE**



**LES
PORTS
DE LA
MANCHE**
GRANVILLE

FESTIVAL DES COQUILLAGES
ET CRUSTACÉS
GRANVILLE

Avec le soutien de :

GRANVILLE

Granville
terre & Mer
Département de la Manche

LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

RÉGION
NORMANDIE

nim
NORMANDIE
NORMANDE
NORMANDE

CEPMAN
Centre Régional des Ports
Normands & du Grand Nord

AMTM
Association des
Maires de la Manche

JBS
Pisciculture

CA
NORMANDIE

suez

CHÉREAU

COMITÉ REGIONAL
NORMANDIE
NORMANDE - ÎLE-DE-FRANCE

PAVILLON FRANCE
La marque des produits
de la pêche française

ici
Cotentin

ouest
france

BFM
Normandie

LES ANIMATIONS PERMANENTES

Le village pirate [NOUVEAUTÉ]

Au profit de la restauration du Marité, le Capitaine Borgnefesse forme les jeunes pirates sur son fameux deux mats pendant que Suzie conte de fabuleuses histoires de flibustières. Enfant à partir de 4 ans. **2 €**

L'association des vieux gréements granvillais

Visites guidées à quai de la bisquine La Granvillaise : samedi et dimanche 10h-12h et 14h-16h. **Gratuit**

Spider [NOUVEAUTÉ]

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.

Drague et boëtte

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

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 [NOUVEAUTÉ]

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.

Le bar à huîtres [NOUVEAUTÉ]

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

Les éleveurs de coquillage

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

Les artisans de la mer

40 exposants sélectionnés qui vendent leurs produits : rillettes, poissons fumés, soupe, cidre, épices, huiles, cidre, bière, vins, couteaux, vêtements, ...

Souvenir du festival

Repartez avec une photo souvenir !

LES TEMPS FORTS DU FESTIVAL

Le piano des chefs

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

Inscription sur place. **2 €**

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.

6 à 12 ans - Inscription sur place. **Gratuit**

La sélection régionale du championnat de France des écailler(e)s 2026

Organisée par France Ecaille et le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Mer du Nord. **Dimanche à partir de 10h.**

30 T de coquillages et crustacés

Coquilles Saint-Jacques, bulots, praires, amandes, moules de bouchot, huîtres...
Les produits de nos côtes, en direct du pêcheur ou de l'éleveur en vente dans l'enceinte de la Criée.

INFOS PRATIQUES

Restauration

Des assiettes granvillaises, assiettes de coquillages (bulots, praires, huîtres), brochettes de coquilles Saint-Jacques, lançons frits, accras... Vente de tickets sur place dès le samedi matin.

Pas de réservation

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.

