

LE HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY EXCEPTIONNEL.. ET DURABLE !

La pêcherie franco-britannique décroche l'écolabel MSC (1) !

Communiqué de Presse

A Caen, le 21 juin 2011



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Félicitations aux pêcheurs bas-normands et jersiais ! 20 mois après son entrée dans le processus de labellisation MSC, la pêcherie de homard de casiers du Cotentin et de Jersey devient la première pêcherie bas-normande, la 3ème en France, après le lieu noir et la sardine de bolinche, à décrocher ces précieux galons, l'écolabel MSC (1). Elle pourra ouvrir la voie à d'autres espèces régionales !

Cette fois, c'est officiel ! La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey est garantie «pêche durable». Autrement dit, consommer du homard franco-britannique certifié MSC garantit au consommateur une pêche respectueuse de l'environnement, ... une pêche durable et responsable !

La certification MSC... « Une reconnaissance internationale qui valorise le travail des pêcheurs de homard. Des efforts de gestion trop souvent méconnus du grand public et des consommateurs » souligne Daniel Lefèvre, Président du Comité Régional des Pêches de Basse-Normandie, CRPM (2). Côté Jersiais, Don Thompson, Président de l'Association des pêcheurs de Jersey n'est pas peu fier d'ajouter : «Les excellentes relations avec nos voisins normands donnent à cette certification MSC, une valeur particulière qui récompense les efforts communs investis dans la gestion de la pêcherie de homard.»

Le homard bas-normand, la 1ère pêcherie transfrontalière certifiée MSC !

En 1839, la Baie de Granville a été l'objet du premier accord international de pêche. Sa dernière version datée de 2000, fournit un cadre à tous ceux qui sont impliqués dans les pêcheries de la région, incluant pê-

cheurs, scientifiques et administrateurs. Ce traité a permis la mise en place d'un certain nombre de mesures tels que les permis de pêches, la taille réglementaire de capture et le nombre limité de casiers. Le suivi scientifique est assuré en France par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER) et le Fisheries and Marine Resources Environment and Planning Department, l'équivalent de l'IFREMER à Jersey.

A propos du homard bleu européen...

Le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pêché aux casiers par des bateaux de 8 à 12 mètres avec, à leur bord, un à trois hommes. La flotte compte aujourd'hui 130 navires. La production avoisinent les 280 à 290 tonnes annuelles sur l'ensemble de la zone de pêche qui s'étend des eaux côtières de l'Ouest et Nord Cotentin, la Baie de Granville jusqu'aux eaux territoriales de Jersey.

FICHE TECHNIQUE HOMARUS GAMMARUS

DATES DE PÊCHE

Toute l'année
avec un pic de mai à août

HABITAT DE PRÉDILECTION

Les fonds rocheux

TAILLE DE CAPTURE

A 4 ans (âge de capture),
le homard mesure 25 cm
(87 mm de longueur céphalothoracique) et pèse 450 grs.

MÉTHODE DE PÊCHE

Le homard du Cotentin est pêché
au casier

Plus d'informations sur le homard
du Cotentin sur le site de
Normandie Fraîcheur Mer
<http://www.nfm.fr/htm/Homard>.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Agence Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43 / mfc@michele-frene-conseil.fr



LE HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY EXCEPTIONNEL.. ET DURABLE !



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Je tiens à féliciter vivement les pêcheurs de homard du Cotentin et de Jersey pour cette certification MSC qui couronne 30 années de collaboration entre les pêcheurs bas-normands et jersiais.

Edouard Le Bart,
Responsable commerciale France MSC

[1] The Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997 pour trouver une solution au problème de la surpêche. Le MSC gère le seul programme reconnu universellement d'écocertification et de certification environnementale pour la pêche sauvage.

En matière de certification des pêcheries, le MSC est le seul écolabel qui répond aux exigences du Code de bonne conduite pour la mise en place de référentiels sociaux et environnementaux d'ISEAL (l'Alliance Internationale d'Accréditation et d'Etiquetage Social et Environnemental).

Le MSC est l'unique organisation respectant les directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits de captures marines de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), qui exigent :

- une évaluation objective des pêcheries effectuée par un tiers, basée sur des preuves scientifiques;
- des processus transparents permettant la consultation des différentes parties prenantes et de procédures d'opposition ;
- des normes qui reposent sur la durabilité des espèces ciblées, des écosystèmes et sur les pratiques de gestion.

Au total, plus de 240 pêcheries sont inscrites au programme international du MSC : 108 sont certifiées dont 4 en France (voir le détail ci-dessous), 148 sont en cours d'évaluation et 40 à 50 autres sont en évaluation préliminaire confidentielle. Les pêcheries certifiées capturent près de 4 millions de tonnes de produits de la mer, soit plus de 7 % des captures mondiales totales destinées à la consommation humaine directe. Plus de 8000 produits de la mer dans le monde affichent l'écolabel bleu du MSC. Leur traçabilité est assurée jusqu'aux pêcheries certifiées MSC.



En France, 4 pêcheries sont certifiées MSC

(Dans l'ordre chronologique)

- 1/ Lieu Noir - Euronor Boulogne/Mer (démarche privée)
- 2/ Sardine de Bolinche Bretagne sud (démarche collective des bolincheurs)
- 3/ Lieu Noir - Scapêche et Comapêche Bretagne
- 4/ Homard Cotentin et Jersey

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Agence Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43 / mfc@michele-frene-conseil.fr



LE HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY EXCEPTIONNEL.. ET DURABLE !



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

« Cette labellisation est la récompense d'une gestion durable et responsable de cette pêcherie. Avec l'appui technique de Normandie Fraîcheur Mer, cela nous encourage d'ailleurs à continuer à travailler pour l'obtention de l'écolabel MSC sur d'autres espèces régionales... »

Daniel Lefevre
Président du Comité Régional des Pêches de Basse-Normandie



« Le homard est notre principal pêcherie et l'avenir de notre flotte repose entièrement sur la durabilité des stocks de cette espèce dans notre région. »

Don Thompson
Président de l'association des pêcheurs de Jersey

[2] Le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie est une organisation professionnelle des pêches maritimes à laquelle adhère l'ensemble des pêcheurs professionnels de la région Basse Normandie. Sur cette région maritime de 470 km de côtes, le CRPM compte environ 550 navires, 2 200 marins. Son rôle principal est d'organiser la pêche dans les 12 milles marins et de représenter les intérêts des pêcheurs. Sur les 60 000 tonnes pêchées en Basse-Normandie, 85 % des espèces sont inféodées à la bande côtière et gérées par le CRPM, principalement par la délivrance de licences de pêche.

A noter également que le CRPM de Basse-Normandie est le premier à avoir engagé officiellement - par décision de son conseil, en 2007 - des démarches pour une certification MSC de ses principales pêcheries. Le homard bleu du Cotentin et Jersey est la première pêcherie à être portée par un CRPM ! Elle ouvre la voie à d'autres espèces régionales !

Quand durabilité et qualité forment le duo gagnant !

S'il s'agit bien d'une démarche respectueuse de l'environnement et de la ressource, cette certification MSC n'est pas née sur une terre totalement vierge.

Les homard MSC sont en effet issus d'une pêcherie identifiée par le groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer. L'identification NFM apporte un plus qualitatif. Des homards épantants mais non épâtés : ils ont conservés leurs pinces, pattes et antennes et ont peu connu le vivier avant commercialisation (Moins d'une semaine).

Le duo NFM + MSC est donc totalement gagnant pour le consommateur comme pour l'environnement !



[3] Normandie Fraîcheur Mer « Des professionnels qui s'engagent pour préserver les richesses de la mer et les faire découvrir ! » est un groupement de marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie qui a pour objectif de valoriser la pêche et les produits de la mer normands. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche au travers d'actions de conseils, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle de chartes qualité NFM, l'obtention de signe officiels de qualité et d'origine (Label Rouge et Indication Géographique Protégée). Par ailleurs, NFM apporte une assistance technique au CRPM de Basse-Normandie, pour son programme d'écolabellisation MSC des principales pêcheries régionales, convaincu que qualité et durabilité sont indissociables d'une bonne préservation des ressources naturelles marines.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site : www.nfm.fr

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Agence Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43 / mfc@michele-frene-conseil.fr