



<b>01</b>	Le homard du Cotentin : origine et fraîcheur garanties !	p 2
<b>02</b>	Homard normand, homard durable !	p 3
<b>03</b>	Une «petite pêche» garante d'excellence	p 6
<b>04</b>	Le homard, grand arpenteur de roches	p 8
<b>05</b>	Recettes, le trésor gourmand des produits de la mer	p 9
<b>06</b>	La garantie Normandie Fraicheur Mer	p11
<b>07</b>	La Normandie, région maritime méconnue	p 12
<b>08</b>	Carnet d'adresses	p 13

# LE HOMARD

DU COTENTIN & DE JERSEY

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## EXCEPTIONNEL ... ET DURABLE



Zone de pêche du Homard



C'EST LA SAISON !

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



### CONTACT PRESSE

Michèle Fréné Conseil

Relations presse / relations publiques

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

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

# 01

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Le homard du Cotentin : origine et fraîcheur garanties !

Régal pour les amateurs les plus exigeants, ce crustacé à la chair savoureuse est pêché au casier et débarqué chaque jour dans les criées bas-normandes. Il vient d'obtenir l'écolabel MSC, synonyme de « pêche durable ».



**L**e homard est, de l'avis de tous les gourmets, un mets de choix, un joyau sans rival dans le trésor gourmand des produits de la mer. Couronné de six antennes, ce prince des crustacés est d'autant plus apprécié quand il provient d'un « terroir » reconnu et qu'il a été pêché dans les règles de l'art. Souvent vendu sous le nom de « homard breton », le homard bleu est pourtant, bien souvent, originaire des côtes normandes. Les « caseyeurs » bas-normands pratiquent la pêche au casier, une technique douce qui permet de capturer les crustacés vivants. Fiers de la qualité de leur pêche, ils n'ont de cesse de mieux faire connaître leur production.

Dans un premier temps, ils ont fait « labelliser » le homard normand « Normandie Fraîcheur Mer » en se soumettant à une charte qualité qui encadre très précisément les conditions de pêche, de conditionnement et de commercialisation.

**Cette année, ils ont franchi une nouvelle étape : l'obtention de l'écolabel MSC. Celui-ci atteste que les techniques de pêche traditionnelle locales sont respectueuses des espèces et de l'environnement. Depuis des années, ils faisaient de la « pêche durable » en toute discrétion : désormais, c'est officiel !**

# 02

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Homard normand, homard durable

Amorcé de longue date, l'engagement des professionnels en faveur d'une pêche durable est désormais reconnu officiellement par l'écolabel MSC.



Arnauld Manner  
Directeur de Normandie Fraîcheur Mer

**L**a pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey vient de décrocher l'écolabel MSC et il aura fallu moins de deux ans pour que ce processus de labellisation « pêche durable » arrive à son terme... Un aboutissement relativement rapide qui s'explique par le fait qu'il ne s'agissait pas de modifier radicalement les pratiques de pêche pour les rendre « éco-compatibles », mais tout simplement de faire constater et certifier par un organisme indépendant que les usages locaux répondaient bien aux critères de pêche durable.

Patron du douze mètres le Joker, Pascal Thévenin pêche le homard et l'araignée à la belle saison et le bulot l'hiver. Son coin de prédilection, c'est le plateau des Minquiers : c'est là qu'il a appris autrefois à pêcher le homard avec son père. Pour lui, la certification MSC est avant tout la « reconnaissance de notre travail ». Mais le label MSC n'a pas bouleversé sa manière de travailler : « La qualité était là. ». Éric Leguélinel, un autre Granvillais spécialisé dans le homard, confirme : « Nous avons depuis des années déjà une approche de respect de la ressource et d'amélioration de nos techniques qui nous conduisait tout naturellement vers l'écolabel. »

S'il n'est pas question, donc, de bouleverser les pratiques, le label permet toutefois une approche à la fois plus fine et plus globale de la gestion de la ressource. Arnauld Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer (NFM), le groupement des professionnels de la pêche bas-normande, donne l'exemple des

« captures accessoires » : « Quand on pêche le homard au casier, on capture aussi d'autres espèces, comme l'étrille, sur laquelle on manque de données. Quel est l'impact de la pêche au homard sur la population des étrilles ? Personne ne le sait avec précision... L'écolabel nous impose donc de faire un suivi et d'apporter, si nécessaire, des mesures correctives. » Autre exemple : la taille des homards capturés : « La quasi-totalité des prises sont juste au-dessus du calibre commercial minimum de 87 mm, ce qui correspond à un poids de 500 à 700 grammes. Pourquoi y a-t-il si peu d'individus de grande ou très grande taille ? Selon les scientifiques de l'IFREMER, cela pourrait s'expliquer par une migration des individus les plus âgés vers le large, en dehors des zones habituelles de pêche. On le voit, la mer est un milieu vivant et changeant : une grande partie de la vie sous-marine nous est cachée. Il convient donc, dans ce domaine, de conserver une certaine humilité : les actions humaines resteront longtemps empiriques. »



# 02

DOSSIER DE PRESSE - 2011

« Nous avons depuis des années déjà une approche de respect de la ressource et d'amélioration de nos techniques qui nous conduisait tout naturellement vers l'écolabel. »

Éric Leguélinel,  
patron pêcheur à Granville



PÊCHE  
DURABLE  
MSC  
www.msc.org



Ainsi, s'il apparaît nécessaire de pêcher des homards de plus grande taille, il n'y a pas une et une seule solution, mais un ensemble de curseurs : on peut par exemple modifier les casiers, augmenter la taille commerciale, relâcher systématiquement les femelles, diminuer le nombre de casiers par bateau ou le nombre de licences... Ceci montre que la préservation de la ressource est une équation à plusieurs inconnues, qu'on ne saurait gérer avec des solutions simplistes. L'écolabel MSC, avec plus de 30 critères évalués en permanence, rend bien compte de cette complexité.

Dans un contexte de dénigrement des activités de pêche, l'écolabel permet aussi de mieux informer : « *Faire bien ne suffit plus, il faut aussi faire savoir...* », résume Éric Leguélinel. « C'est une réponse au lobbying, parfois outrancier, mené par certaines ONG internationales. Les grandes campagnes d'alerte, comme celle sur le thon rouge, trouvent en effet un écho très favorable dans les médias, et pourtant elles procèdent bien souvent par amalgame. Ainsi, Sur la base d'images de cruauté, de requins dont on n'a prélevé qu'un aileron,

on remet en cause de manière généralisée la pêche aux squales, alors que ça ne correspond en rien aux pratiques locales : dans la roussette, tout se mange sauf l'aileron tout de même ! »

Et le problème de la surpêche ? « On mélange pêche et surpêche, activité artisanale et prélèvements industriels. Et on oublie de s'intéresser à d'autres causes possibles, comme la toxicité des molécules de synthèse sur les alevins ou la dégradation de la qualité des eaux côtières liée aux activités humaines... ».

Éric Leguélinel pointe aussi les « listes noires » d'espèces menacées établies par certains ONG, qui sont selon lui sujettes à caution car « *elles ne sont pas toujours scientifiquement étayées.* » Et c'est précisément parce que la survie de la pêche, en tant que métier, se joue sur la crédibilité, sur l'expertise scientifique, que les pêcheurs normands et anglo-normands se sont engagés dans la certification environnementale MSC, car elle s'appuie sur la validation de spécialistes reconnus en matière de ressources marines.

# 02

DOSSIER DE PRESSE - 2011

« Ce label, c'est de la pêche durable, mais pas encore de la pêche équitable. Mais je suis confiant, les choses avancent »

Pascal Thévenin,  
patron pêcheur du Joker



Cette démarche a été fortement soutenue par NFM, qui a joué un rôle de chef d'orchestre entre le Comité Régional des Pêches (CRPM) de Basse-Normandie, son homologue jersiais, l'organisme certificateur, les scientifiques et les pêcheurs normands et jersiais.

Son Directeur, Arnauld Manner, estime que le premier mérite de l'écolabel, c'est d'apporter la reconnaissance des bonnes pratiques en usage dans la pêcherie de homard anglo-normande « par un organisme tiers, avec une validation scientifique. » Cette première étape va « permettre à la profession d'avoir un retour d'expérience sur la labellisation, de connaître plus finement le niveau d'exigence... », dans l'optique de labelliser d'autres espèces. Elle va aussi permettre d'approfondir le dialogue avec les pêcheurs de Jersey : « Tous les problèmes et les litiges ne sont pas réglés, mais c'est un premier pas... ». Pascal Thévenin confirme : « Il y a avec les Iles anglo-normandes une distorsion de concurrence qui est liée aux variations des taux de changes entre la livre et l'euro. Mécaniquement, sans faire d'efforts particuliers, les Jersiais sont moins chers que nous. Ce label, c'est de la pêche durable, mais pas encore de la pêche équitable. Mais je suis confiant, les choses avancent... »

PÊCHE  
DURABLE  
MSC  
www.msc.org



## MSC, UN ÉCOLABEL POUR UNE PÊCHE DURABLE

Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Sydney, La Hague, Édimbourg, Berlin, le Cap et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997.

Seul programme reconnu au niveau international d'écolabel et de certification environnementale pour la pêche sauvage, le MSC travaille avec les pêcheries, les entreprises de transformation, les scientifiques et les organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables en produits de la mer. 253 pêcheries, partout à travers le monde, sont engagées dans le programme MSC, dont 106 ont obtenu une certification. Les pêcheries certifiées capturent près de 4 millions de tonnes de produits de la mer, ce qui représente plus de 7% des captures mondiales totales destinées à la consommation humaine directe.

La France ne compte pour le moment que trois pêcheries certifiées MSC :  
le lieu noir, la sardine de bolinche  
et le homard du Cotentin.



Plus d'informations sur le site internet [www.msc.org](http://www.msc.org)

# 03

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Une « petite pêche » garante d'excellence

Avec le cahier des charges « Normandie Fraîcheur Mer », les « caseyeurs » normands garantissent au consommateur un haut niveau de qualité.



**C**hasseur solitaire, le homard affectionne les fonds marins rocheux. Il apprécie donc tout particulièrement la côte ouest de la Normandie, de la pointe de la presqu'île du Cotentin à la baie de Granville et jusqu'aux abords de l'archipel anglo-normand (Chausey, Jersey, Guernesey, les Minquiers...).

C'est dans ces parages que les « caseyeurs » normands déposent habituellement leurs casiers. Les casiers sont des pièges rigides placés sur le fond marin, dans lesquels les crustacés sont attirés par un appât dont l'odeur se diffuse dans l'eau. Un dispositif en forme de goulotte facilite l'entrée de l'animal et entrave sa sortie. Les casiers sont immergés en « filières » (suite de plusieurs casiers reliés les uns aux autres), généralement pendant 24 heures.

Cette technique douce présente l'avantage de capturer des crustacés vivants, indemnes de toute blessure. **De plus, les individus les plus jeunes, dont la taille est inférieure aux**

**8,7 centimètres réglementaires, sont relâchés vivants et en bonne santé, ce qui garantit leur survie et leur reproduction.** Les spécimens ramenés à la criée pèsent environ 500 grammes, mais il arrive que de belles prises dépassent 1,5 kilo.

**Cette pêche artisanale, appelée parfois « petite pêche », est garante d'une production de haute qualité :** quand les caseyeurs bas-normands ont établi leur charte qualité, en collaboration avec Normandie Fraîcheur Mer, ils n'ont fait que « mettre noir sur blanc » ce qu'ils pratiquaient déjà. Ils se sont notamment entendus sur une « grille de cotation », qui permet de déterminer objectivement quels homards ont droit à l'estampille NFM. Seuls sont retenus les plus beaux spécimens, qui trouvent rapidement preneur à la criée pour des restaurants et des poissonniers.

**Comme pour tous les produits de la mer, la fraîcheur est un point crucial.**



# 03

DOSSIER DE PRESSE - 2011



C'est encore plus vrai avec le homard, qui est pêché vivant, vendu vivant et cuisiné... presque vivant. Le stockage à bord doit être le plus court possible et, pour les bateaux non équipés de viviers, la marée ne doit pas dépasser 24 heures. La traçabilité est assurée de manière très simple : par l'identification de l'animal grâce à un élastique passé autour d'une des pinces. Pour faciliter les contrôles, la débarque doit obligatoirement être faite dans une criée.

Le suivi et le respect du cahier des charges reposent en premier lieu sur le sérieux des professionnels engagés sous la marque collective Normandie Fraîcheur Mer : ils assurent eux-mêmes le premier niveau de contrôle : l'autocontrôle. Le deuxième niveau est, lui, du ressort des qualificateurs de NFM en collaboration avec le personnel des criées de Granville et de Cherbourg-Cotentin.

## PÊCHE LOCALE, MARCHÉ GLOBAL

La production française de homard était en 2010 de 185 tonnes, pour un cours moyen de 17,4 €/kg. Il est à noter qu'il s'agit des volumes passés en criée, ce qui ne représente qu'une partie des volumes réellement pêchés. Avec 140 tonnes, la Bretagne totalise à elle seule 75% de la production française, ce qui explique que le homard français est souvent commercialisé sous l'appellation de « homard breton », même s'il est pêché dans d'autres régions.

La production bas-normande (passée en criée) s'élève quant à elle à **29 tonnes** (20 tonnes pour Granville, 9 pour Cherbourg), soit 15% de la production nationale. Il faut noter que la collecte des chiffres de production est particulièrement complexe en Normandie. En effet les données fournies par France AgriMer correspondent au homard débarqué en criée par les seuls pêcheurs normands. Or, les pêcheurs de Jersey débarquent aussi à la criée de Granville (13 tonnes), et leurs collègues de Guernesey font de même à Cherbourg (5 tonnes)... De plus, les pêcheurs normands font beaucoup de vente directe (deux à trois fois plus que de vente en criée) : le volume total « 100% normand » dépasserait donc vraisemblablement les 100 tonnes. Quant à la production des pêcheurs des îles anglo-normandes, elle est estimée à 200 tonnes. La production totale (normands et anglo-normands, en criée et hors criée) avoisine ainsi **les 300 tonnes**.

La balance commerciale du homard est très largement déficitaire : en 2009, la France en a exporté 990 tonnes (pour une valeur de 12 895 K€) tandis qu'elle en importait 5 583 tonnes (pour une valeur de 59 997 K€). La France importe essentiellement du homard dit « canadien », qui occupe désormais 70% du marché national : comme son nom l'indique, il provient du Canada (783 tonnes, vendu en moyenne 9,91 €/kg), mais aussi et surtout des États-Unis (1 717 tonnes à 9,73 €/kg). À cela, il convient d'ajouter le « homard breton » en provenance du Royaume-Uni (1 100 tonnes, vendu 14,90 €/kg) et d'Irlande (310 tonnes à 13,22 €/kg). Le reste des importations (1 530 tonnes) consiste en des produits congelés ou en conserve, de même origine que le homard vivant (Amérique du Nord, Royaume-Uni et Irlande), mais aussi de provenances plus exotiques, comme la Belgique, le Bangladesh, le Nigéria et les Pays-Bas.

Sources : France AgriMer et Normandie Fraîcheur

# 04

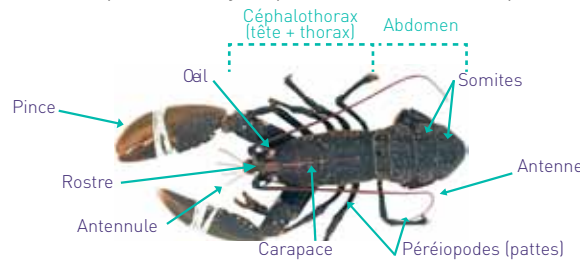
DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Le homard, grand arpenteur de roches

Ce crustacé bleu sombre à la chair délicate aime à déambuler sur les fonds rocheux. Il apprécie particulièrement les parages du Cotentin et des îles anglo-normandes.



**L**e homard est un crustacé dont il existe deux variétés qui diffèrent légèrement de forme et de couleur. Abondant sur les côtes nord-est du continent américain, *homarus americanus* se caractérise par une carapace de couleur vert foncé à orange. Son cousin, *homarus gammarus* ou vulgaris, le homard bleu vit sur la façade atlantique du continent européen, du cercle polaire jusqu'au littoral marocain. Son habitat de prédilection est constitué de fonds rocheux sur lesquels il se déplace à la recherche de coquillages, de vers, d'échinodermes, de petits crustacés et de poissons. Il peut vivre jusqu'à 100 mètres de profondeur.



Le corps du homard se compose d'un céphalothorax (fusion de la tête et du thorax) et d'un l'abdomen (ou queue) formé de sept sections dont la dernière est une nageoire caudale en éventail. Le homard a six antennes (quatre petites et deux très longues) et cinq paires de pattes. La première paire, très développée, se termine par des

### 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

À 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.html>*

pincés imposantes et légèrement asymétriques : la plus grosse broie la nourriture, l'autre la coupe. Le homard mue plusieurs fois lors de sa croissance. À l'âge de cinq ans, après avoir changé de carapace une douzaine de fois, il mesure une trentaine de centimètres de long et pèse environ 500 grammes.

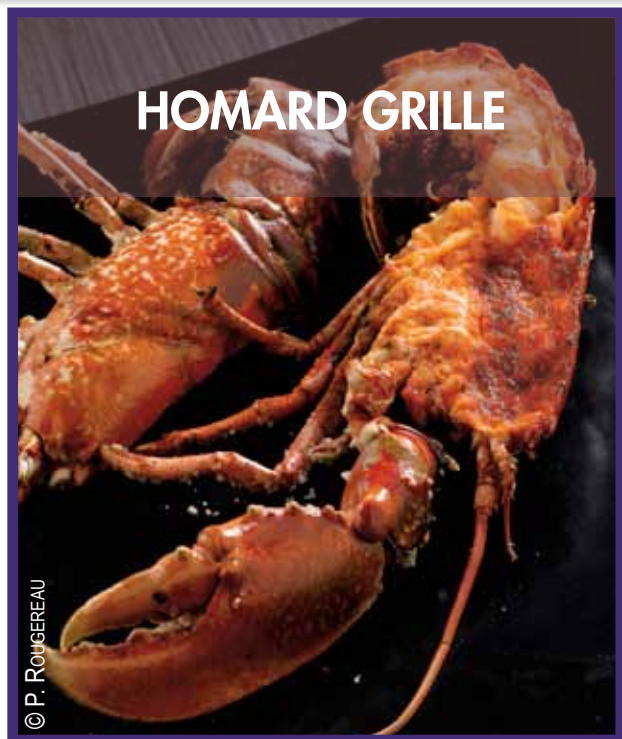
Généralement vendu vivant, le homard est présenté entier. On peut aussi l'acheter déjà cuit. Si on l'achète vivant, il est préférable de s'assurer de sa fraîcheur en le soulevant (le tenir par les côtés) : il replie alors vigoureusement sa queue sous son corps. C'est un mets d'une grande finesse que l'on sert poché, grillé ou braisé. Dans tous les cas, il est conseillé de le placer quelques heures au réfrigérateur ou une demi-heure au congélateur, pour l'engourdir. Il doit être consommé sitôt cuit, car sa chair délicate se conserve mal (pas plus d'un jour ou deux au réfrigérateur, un mois environ au congélateur).

# 05

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## Recettes

### ... Le trésor gourmand des produits de la mer



#### Ingrédients pour 4 pers:

- . 2 Homards du Cotentin de 600 -700g
- . 50 g beurre
- . 1 échalote finement ciselée
- . 5 cl vin blanc sec
- . Crème crue
- . Safran
- . 2 cl de whisky (facultatif)

#### 🌀 Préparation :

Couper les homards dans le sens de la longueur (on peut les placer quelques minutes dans la case congélation afin de les « endormir »)

Récupérer les matières molles de la tête qui serviront à l'élaboration de la sauce

Dans un four très chaud (thermostat 8-chaleur tournante au début puis fonction grill en fin de cuisson), placer les 4 demi-homards chair vers le haut. Casser les pinces afin d'en faciliter la cuisson.

Laisser cuire pendant 8-10 minutes, les homards seront cuits quand la chair translucide est devenue blanche et légèrement décollée de la carapace. Sortir les homards et les flamber au whisky (facultatif)

#### 🌀 Sauce :

À commencer avant le début de cuisson des homards.

Faire suer l'échalote finement ciselée dans un peu de beurre

Introduire les matières molles (la couleur passe du noir brun au rouge)

Incorporer à température très douce le beurre par petits morceaux sans cesser de tourner, monter la sauce ainsi.

Ajouter à la fin une grosse cuillère à soupe de crème crue et quelques étamines de safran.

Napper chaque demi-homard avec cette sauce et replacer dans le four quelques minutes.

Sortir et servir

Informations & recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 05

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## HOMARD MEUNIERE AUX POMMES DE TERRE, PINCES SUR UNE TOMBEE D'HERBES POTAGERES, BEURRE DE CUISSON

Recette de Laurent Cesne,  
La Marine à Barneville-Carteret



© P. ROUGEREAU

### Ingrédients pour 4 pers:

- . 2 Homards du Cotentin de 500g
- . 10 petites pommes de terre ratte
- . 7 gousses d'ail
- . 15 cl d'huile d'olive
- . 300g de beurre
- . Ciboulette, persil plat,
- . Estragon, thym
- . 200g de crevettes grises cuites
- . 1 échalote
- . 30g de céleri rave

### Préparation :

. Cuire les homards 4 minutes dans un court bouillon. Séparer les queues et les pinces de la tête. Couper la queue en tronçons. Décortiquer les coudes. Piler au mortier la tête du homard avec 200g de beurre. Mettre le tout dans une casserole au bain marie pendant une heure. Décanter afin de récupérer le beurre de homard.

. Mettre les crevettes grises dans une casserole avec 20 cl d'eau ; porter à frémissement 10 minutes, écumer, ajouter 1 échalote ciselée, 30g de queues de persil taillées finement et 30g de céleri rave en brunoise. Cuire à nouveau 10 minutes. Infuser hors du feu 10 minutes et passer sans écraser.

. Confire 6 gousses d'ail dans de l'huile d'olive à feu doux avec une

brindille de thym et quelques graines de coriandre. Tailler 10 petites pommes de terre en forme de mini banane. Les cuire en sauteuse avec une gousse d'ail, une branche de thym et du beurre clarifié. En fin de cuisson, égoutter le beurre clarifié et ajouter une noix de beurre. Saler à la fleur de sel.

. Effeuillez une branche de persil. Porter une casserole d'eau à ébullition et le plonger pour 1 minute. Rafraichir, égoutter et sécher. Ciseler finement l'estragon, la ciboulette et le persil blanchi.

. Dans une sauteuse, mettre une noix de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les gousses d'ail confites. Faire revenir les tronçons de homard et les coudes sur les

deux faces. Ajouter les pommes de terre afin que les parfums se mélangent.

. Dans une sauteuse, faire revenir les pinces dans le beurre de homard 1 minute sur chaque face. Ajouter en final les herbes dans le beurre de cuisson.

. Dresser dans une assiette les tronçons de homard, les pommes de terre et les gousses d'ail en chemise.

Déglacer la sauteuse de cuisson avec 10 cl de bouillon de crevette, ajouter une noix de beurre et réduire pour avoir un jus corsé. Tacher légèrement l'assiette.

. Dans une autre assiette, disposer les pinces que l'on aura au préalable cassées et les napper des herbes tombées dans le beurre de cuisson.

Informations & recettes disponibles sur le site de Normandie Fraîcheur Mer : «[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)»

# 06

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## La garantie Normandie Fraîcheur Mer

Offrir plus de plaisir au consommateur passe par  
l'amélioration de la qualité des produits de la mer  
et par une meilleure information.



**N**ormandie fraîcheur mer (NFM) est le **Groupe** **qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande**. Il est constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs). NFM, c'est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie. Normandie Fraîcheur Mer s'est fixé un double objectif :

→ **définir des règles qui garantissent la qualité** des produits de la mer de Basse-Normandie. Cela passe notamment par la rédaction d'un cahier des charges spécifique (par espèce et par type de pêche), lequel est régulièrement remis à jour dans un souci d'amélioration de la qualité. Pour assurer le respect de ces règles, des méthodes fiables de traçabilité sont mises en place. En outre, NFM assure le respect des contrôles à toutes les étapes.

→ **participer à la promotion des produits dont elle garantit l'origine**, par le biais de supports spécifiques (affiches, livrets consommateurs), communication dans les médias, site internet ([www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)) présence sur les salons, conférences-débats...

Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de Normandie Fraîcheur Mer garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche bas-normande.

### LA CHARTE QUALITÉ HOMARD DU COTENTIN

- ✔ Homard capturé au casier au large du cotentin
- ✔ Moins d'une semaine de vivier avant la vente
- ✔ Homard de qualité Extra à la vente
- ✔ Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- ✔ Identification par un élastique imprimé NFM

### ORIGINE, QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET TRAÇABILITÉ.

L'étiquette « Homard de Normandie » de Normandie Fraîcheur Mer, c'est une quadruple garantie :

**Origine** : le homard de Normandie provient exclusivement des côtes de Basse-Normandie et est identifié comme tel.

**Qualité** : pêché uniquement au casier, le homard est remonté vivant sur le bateau. **Seuls les plus beaux spécimens sont estampillés « NFM ».**

**Fraîcheur** : sitôt pêché, le homard est stocké dans des bacs ou des paniers non immergés, arrosés très régulièrement, ou dans des viviers dont l'eau est continuellement renouvelée. La durée de pêche ne doit pas excéder 24 heures pour les bateaux qui ne sont pas équipés de viviers.

**Traçabilité** : chaque crustacé est identifié par un élastique spécifique passé sur l'une des pinces, en plus de l'élastique standard. La débarque et la vente se font obligatoirement en criée et en lots homogènes, ce qui facilite les contrôles. Chaque bateau est contrôlé au minimum une fois par mois.

Plus d'informations sur le site internet [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)

# 07

DOSSIER DE PRESSE - 2011

## La Normandie, région maritime méconnue

Avec 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie est une région maritime de premier plan. Le poids socio-économique de cette activité, essentiellement artisanale, est loin d'être négligeable.



**A**ctivité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie normande. Le métier a profondément évolué depuis le siècle dernier : la pêche hauturière et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de près de 600 unités maintient la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des quatre criées (Granville, Grandcamp-Maisy, Cherbourg et Port-en-Bessin). Les 85 espèces pêchées sur les côtes normandes représentent une production de 60 000 tonnes. Plus encore que les poissons, les crustacés (homards, coquilles Saint-Jacques, praires, bulots...) sont une spécialité bas-normande. La pêche « cueillette » s'est doublée depuis les années 1960 d'une pêche « culture » : la Basse-Normandie est ainsi la première région pour les huîtres, avec un tiers de la production nationale. Selon les chiffres fournis par les professionnels, l'aquaculture occupe environ 8 500 personnes, dont 2 000 emplois directs.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est surtout pratiquée par des bateaux de petite taille : les deux tiers mesurent moins de 12 mètres. C'est particulièrement vrai pour le homard : sur la zone ouest-Cotentin,

dans laquelle exercent les pêcheurs bas-normands et jersiais, la centaine de bateaux spécialisés dans cette pêche (au mois une partie de l'année) ne comptent pour la plupart qu'un homme à bord et jamais plus de deux ou trois.

Malgré des difficultés liées à la politique européenne des quotas ou à la flambée du prix du carburant, la pêche reste en Basse-Normandie une activité pleine de dynamisme et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime. Elle occupe d'ailleurs dans la culture locale, et dans l'image qu'en ont les touristes, une place symbolique bien plus importante que son poids économique réel, même si celui-ci n'est pas négligeable et assure un revenu à de nombreuses familles. C'est le cas pour la pêche au homard : malgré des volumes modestes, de l'ordre de 300 tonnes par an, il jouit indiscutablement d'une image « haut de gamme » qui lui assure une bonne valorisation commerciale toute l'année et encore plus nettement au moment des fêtes de fin d'année. **Produit de la mer le plus cher en crieé (avec le bar de ligne), le homard représente un chiffre d'affaire annuel d'environ 90 millions d'euros.**

# 09

## Votre carnet d'adresses

DOSSIER DE PRESSE - 2011



**Michèle Fréné Conseil**  
Relations presse / relations publiques

5, rue des Mazurettes  
14000 CAEN  
Tél : 02.31.75.31.00 / Fax : 02.31.73.43.43  
mfc@michele-frene-conseil.fr



**Normandie Fraîcheur Mer**  
Directeur : Arnauld MANNER

BP 27  
14520 PORT-EN-BESSIN  
Tél : 02.31.51.21.53  
www.nfm.fr



**Comité régional des pêches et des élevages marins**

9, quai du Général Lawton Collins  
BP 445  
50104 CHERBOURG-OCTEVILLE Cedex  
Tél : 02.33.44.35.82 / Fax : 02.33.44.75.70



**IFREMER**

Avenue du Général de Gaulle  
14520 PORT-EN-BESSIN  
Tél. +33 (0)2 31 51 56 00 / Fax : +33 (0)2 31 51 56 01



**Organisation de Producteurs Marins Pêcheurs de Basse-Normandie**

4, quai Philippe OBLET - BP 3  
14520 Port-en-Bessin  
Tél : 02 31 51 26 51 / Fax : 02 31 22 78 59  
op@copeport.com



**Marine Stewardship Council**  
Responsable France : Edouard Le Bart

84 Quai de Jemmapes  
75010 PARIS  
www.msc.org

