COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NORMANDIE FRAICHEUR MER

Caen,
Le 20 octobre 2009

Le homard du Cotentin et de Jersey se porte candidat à l'écolabel MSC*.

5ème pêcherie française à s'investir en ce sens, mais l'une des premières qui associe des efforts transfrontaliers, les pêcheurs de homard bas-normands (France) et jersiais (Royaume-Uni) se sont fixés comme nouvel objectif, la certification MSC [1] pour assurer la durabilité des ressources naturelles.

Forts de 25 années de travaux et d'engagement communs, les pêcheurs de Basse-Normandie regroupés au sein du Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (CRPM) [2] et l'association des pêcheurs de Jersey, ont décidé de passer la marche supérieure. En collaboration avec l'association Normandie Fraîcheur Mer(NFM) [3], la pêcherie de homard franco-britannique entre dans le processus d'évaluation en vue d'obtenir la certification du Marine Stewardship Council (MSC).

« L'engagement dans un processus de certification MSC d'une de nos pêcheries est pour nous le moyen de faire reconnaître 25 années d'efforts de gestion du CRPM de Basse-Normandie pour assurer la durabilité de nos ressources. Dans le cas du homard, c'est aussi le moyen de renforcer nos liens avec l'Association des Pêcheurs de Jersey et le Fisheries and Marine Resources Environment and Planning Department (l'équivalent d'IFREMER à Jersey) », explique Daniel Lefebvre, Président du CRPM de Basse-Normandie.

* Marine Stewardship Council

→ Est un organisme qui existe depuis 10 ans

→ Son objectif est de promouvoir des pratiques de pêches durables

→ Les premiers produits de la pêche certifiés par le MSC ont été mis sur le marché le 3 mars 2000.

→ Aujourd'hui, plus de 2.500 produits brut ou transformés, issus de 56 pêcheries certifiées

PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org

CONTACT

Michèle Frêné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : mfc@michele-freneconseil.fr

La reconnaissance de 25 ans d'effort de gestion du CRPM de Basse-Normandie

Edouard Le Bart, Responsable Commercial du MSC pour la France, *« Je suis ravi de voir les pêcheurs bas-normands et jersiais s'engager dans le processus d'évaluation du MSC. Le homard est un produit phare des eaux de l'ouest Cotentin, dont la qualité est reconnue par les consommateurs et les restaurateurs. J'espère que cette évaluation permettra de mettre en évidence la durabilité de cette pêcherie. »*

Au delà, d'autres travaux ont été entamés pour l'écolabellisation d'autres pêcheries régionales. D'autres espèces seront, bientôt, également concernées en Basse-Normandie. Le homard bleu ouvre la voie…Il lui faudra cependant entre 12 et 18 mois de travaux avant de gagner ses nouveaux galons.

Le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pêché aux casiers par des bateaux de huit à douze mètres avec, à leur bord, un à trois hommes. La flotte compte aujourd'hui une **centaine de navires**. Leurs captures avoisinent les **280 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.

L'encadrement de la pêcherie est réglementé par une série de mesures de gestion tels que les permis de pêches, une taille réglementaire de capture et un nombre limité de casiers. Un suivi scientifique est assuré en France par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (Ifremer) et le *Fisheries and Marine Ressources Environnent and Planning Departement* à Jersey.

La pêcherie franco-britannique : une pêcherie ancienne de plus de 200 ans

Cette démarche s'inscrit dans une longue tradition de collaboration entre les pêcheurs normands et leurs homologues jersiais. Depuis plusieurs décennies, ils collaborent à la gestion commune de la zone de pêche par le biais d'accords internationaux tel que le Traité de la Baie de Granville. Celui-ci, ratifié en 1761, est le premier traité international dans l'histoire de la pêche.

CONTACT

Michèle Frêné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : mfc@michele-freneconseil.fr

Le homard, son éminence sous un rocher…

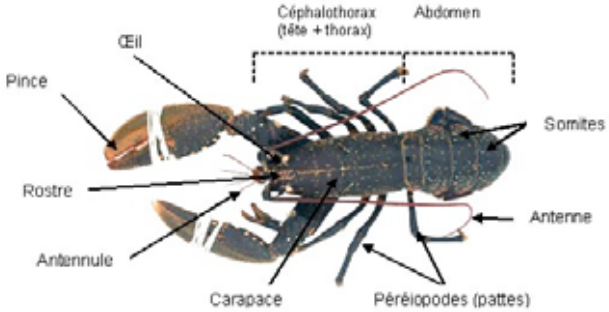
Ce crustacé bleu sombre à la chair délicate - parfois appelé « le gros évêque » - aime déambuler sur les fonds rocheux

Fiche technique
Homard gammarus

Dates de pêche
Toute l'année avec un pic d'avril à décembre

Habitat de prédilection
Les fonds rocheux

A 5 ans (âge de capture),
le homard mesure 25 cm
et pèse 450 grammes.



Le homard est un crustacé décapode dont il existe deux espèces 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.

Moins abondant, son cousin européen, **Homarus gammarus**, 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 (qui signifie « à peau épineuse » en grec : oursins …), 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 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 pinces 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 atteint une taille de 25 cm de long (du rostre à l'extrémité de la queue) et pèse environ 450 grammes. Ces mensurations correspondent à la taille minimale de pêche : un céphalothorax de 8,7 cm (voir schéma ci-dessus, hors rostre)

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.

CONTACT

Michèle Frêné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : mfc@michele-freneconseil.fr

Le marché du homard…

Données OFIMER (Vente en criées 2008)

La Basse-Normandie, 2ème région productrice de Homard
avec près de 40 tonnes sur les 170 pêchées (passées en criées) en France.

(Les ventes hors criée sont de l'ordre de plusieurs centaines de tonnes)

Détail	**2008 (T)**	**2008 (€/Kg)**
Granville	25	20,50
Roscoff	29	17
Saint-Quay Portrieux	17	19.3
Le Croisic	13	16.7
Noirmoutier	12	19,56
Lorient	8	23,63
Brest	13	16,7
Ile d'Yeu	4	19,28
Cherbourg	10,5	19,6

. Import (Données OFIMER Commerce Extérieur 2008)

		Quantité	Prix moyen (€/kg)
Homard Canadien = 70%	Etats-Unis + Canada	2400T	10,40
Homard Européen = 30%	Royaume Uni	900 T	17,80
	Irlande	230T	16,30
	Global Toutes origines	3530 T	14,8

[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'écolabel 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). En outre, le MSC est l'unique organisation à être en accord avec les directives pour l'étiquetage écologique de la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Les directives de la FAO quant à l'Etiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de captures marines 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.

Les bureaux du MSC sont situés à Londres, Seattle, Tokyo, Sydney, La Haye, Édimbourg, Berlin, au Cap en Afrique du Sud et à Paris.

Au total, plus de 150 pêcheries sont inscrites au programme du MSC: 56 sont certifiées, 100 sont en cours d'évaluation et 40 à 50 autres sont en évaluation préliminaire confidentielle. Les pêcheries certifiées MSC enregistrent des prises annuelles de plus de 4 millions de tonnes de poissons et fruits de mer, ce qui représente près de 4% du total des captures sauvages mondiales enregistrées par la FAO. Les pêcheries actuellement en cours d'évaluation capturent 2.85 millions de tonnes de produits de la mer – soit près de 3% des captures sauvages dans le monde. Plus de 2500 produits de la mer dans le monde affichent l'écolabel bleu du MSC. Leur traçabilité est assurée jusqu'aux pêcheries certifiées MSC.

Cette année, le MSC fête ses 10 ans d'activité depuis l'entrée de la première pêcherie dans le programme de certification du MSC.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.msc.org/fr

CONTACT

Michèle Frêné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : mfc@michele-freneconseil.fr

[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 450 km de côtes, le CRPM compte environ 580 navires, 2 200 marins et 400 pêcheurs à pied.

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 et par la mise en place de règlements qui fixent les conditions d'exploitation (taille des navires, caractéristiques des engins de pêche, périodes et horaires de pêche, quotas, tailles minimales de captures…) des différentes pêcheries régionales.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site http://www.crpbn.fr/

[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 l'améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle de chartes qualité NFM et 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 http://www.nfm.fr/

CONTACT

Michèle Frêné Conseil
Relations presse et relations publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : mfc@michele-freneconseil.fr