Communiqué de presse

14 Juin 2011

La pêcherie de homard de Basse-Normandie et de Jersey décroche la certification MSC pour une pêche durable

La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey vient d'obtenir la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée, suite à une évaluation de 20 mois.

Cette pêcherie artisanale partagée entre Jersey et la Basse-Normandie compte environ 130 navires qui capturent le homard au casier. Dans l'ensemble, ce sont environs 280 à 290 tonnes de homards qui sont débarqués tous les ans. Cette pêcherie a une longue histoire de gestion internationale. En effet, la Baie de Granville a été l'objet du premier accord international de pêche, signé en 1839. Sa dernière version, le traité de Baie de Granville, signé en 2000, permet de fournir un cadre à tous ceux qui sont impliqués dans les pêcheries de la région, incluant les pêcheurs, les scientifiques et les administrateurs. Ce traité a permis la mise en place de nombreuses mesures comme la taille minimale des captures de homard et le niveau d'effort de pêche en fixant un nombre limité de licences et de casiers par navire.

Suite à cette certification obtenue avec succès, Daniel Lefevre, président du Comité Régional des Pêches de Basse Normandie a déclaré : « L'obtention du label MSC, est une reconnaissance internationale qui met en avant tout le travail effectué par les producteurs de homard du Cotentin depuis plus de 30 ans. Les efforts de gestion des professionnels sont trop souvent méconnus du grand public et des consommateurs en général, ce qui conduit très régulièrement les détracteurs à accuser les pêcheurs de pratiques de pêche non respectueuses des ressources et de l'environnement. Cette labellisation est la récompense d'une gestion durable et responsable de cette pêcherie. Ce label, obtenu en collaboration avec nos collègues pêcheurs de Jersey, sera un très bon outil de communication de nos pratiques de pêche pour cette espèce et au-delà pour toutes celles gérées par le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie. Avec l'appui technique de Normandie Fraîcheur Mer, cela nous encourage d'ailleurs à continuer de travailler pour l'obtention de l'écolabel MSC sur d'autres espèces régionales.... »

Du côté Jersiais, Don Thompson, président de l'association des pêcheurs de Jersey a ajouté : « La bonne gestion des crustacés, en particulier le homard, a été une priorité pour Jersey depuis des décennies.

Notre accord de pêche, les réunions régulières et les excellentes relations avec nos voisins Normands, avec qui nous partageons cette pêcherie, donnent à cette certification MSC une valeur particulière qui récompense les efforts communs investis dans la gestion de la pêcherie de homard.

Le homard est notre principale pêcherie et le futur de notre flotte de pêche repose donc entièrement sur la durabilité du stock de cette espèce dans notre région.»

Edouard Le Bart, responsable du MSC en France : "Je tiens à féliciter vivement les pêcheurs de homard du Cotentin et de Jersey pour cette certification MSC qui couronne un travail entamé de longue date par les professionnels pour une gestion durable de la ressource. Avec cette certification MSC, le homard ne sera plus seulement un produit exceptionnel par sa qualité mais aussi par sa

durabilité. J'espère que ce premier succès sera un moteur pour les autres pêcheries de la région pour suivre cette voie.»

A propos du homard bleu européen

Le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pêché tout au long de l'année, avec un pic de capture pendant la période estivale, de mai à août. Il se nourrit la nuit, majoritairement de petits invertébrés, et c'est le moment où il est capturé, attiré par l'odeur des appâts placés dans les casiers. Même si il peut atteindre exceptionnellement une taille proche du mètre, le homard mesure en général 25 à 50 centimètres lorsqu'il est capturé. Et pour plus d'informations sur la meilleure façon de déguster ce produit exceptionnel, inspirez-vous des recettes présentées sur le site de l'association Normandie Fraîcheur Mer : http://www.nfm.fr/htm/recettes/recetcrust.html

FIN

Note à destination des éditeurs:

Pour plus d'informations, merci de contacter :

- MSC : Edouard Le Bart, responsable MSC France - edouard.lebart@msc.org - 06.01.40.05.52

- CRPM Basse-Normandie: Véronique LEGRAND - vlegrand.crpbn@wanadoo.fr - 02.33.47.67.06 http://www.crpbn.fr

- NFM: Arnauld MANNER - manner@nfm.fr - 02.31.51.21.53 - http://www.nfm.fr

A propos du MSC :

Le MSC (Marine Stewardship Council) 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).

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.

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

Au total, plus de 240 pêcheries sont inscrites au programme du MSC : 102 sont certifiées, 142 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 12 % 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.

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