



*Ecréhou
Minquiers Chausey*

Homard

Homarus gammarus

DU COTENTIN

IL NE MANQUE PAS DE CARACTERE !



GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bessin Cédex - Tél. 02 31 51 21 52 - Fax. 02 31 51 31 52

www.nfm.fr

**DOSSIER DE PRESSE
2011**

<p>LISTE DES RETOMBEES PRESSE HOMARD NFM</p>
--

Faire savoir faire	nov /déc 2011
Au fil de la Normandie	déc 11 / janv 2012
Femme actuelle jeux	janvier 2012
www.neo-planete.com	21 décembre 2011
Zeste HS	déc /janv / fév 2012
Néo Planète	déc / janvier 2012
Irqua Normandie	novembre 2011
Cuisine Actuelle HS	nov / décembre 2011
A/R magazine voyageur	nov/décembre 2011
La Manche Libre	22 octobre 2011
Le marin	14 octobre 2011
www.lamanchelibre.fr	09 octobre 2011
La Manche Libre	08 octobre 2011
La Manche Libre	08 octobre 2011
www.granville.maville.com	03 octobre 2011
www.granville.maville.com	02 octobre 2011
www.ouest-france.fr	02 octobre 2011
www.tendanceouest.com	01 octobre 2011
La Presse de la Manche	01 octobre 2011
France Bleu Cotentin	30 septembre 2011
La Presse de la Manche	29 septembre 2011
Ouest France	29 septembre 2011
La Gazette	28 septembre 2011
France Bleu Basse Normandie	27 septembre 2011
La Manche Libre	24 septembre 2011
Ouest France	20 septembre 2011
La Presse de la Manche	20 septembre 2011
Distri Gratuit pros	septembre 2011
France Bleu Cotentin	30 août 2011
La Presse de la Manche	04 août 2011

Reflets – CRBN	juillet / septembre 2011
www.region-basse-normandie.fr	04 juillet 2011
La lettre CHR-CHD	04 juillet 2011
La Manche Libre	02 juillet 2011
Nouvel Ouest	juillet/août 2011
Linéaires	juillet/août 2011
France 3	30 juin 2011
La Manche Libre	25 juin 2011
Jersey News from ITV Channel Television	23 juin 2011
France Bleu Cotentin	22 juin 2011
Le Marin	17 juin 2011
La Presse de la Manche	16 juin 2011
www.buronzo.com	15 juin 2011
La Manche Libre	26 février 2011
www.veosearch.com	19 février 2011

Produits frais

DOSSIER

■ ■ ■ PRODUITS DE LA MER FESTIFS

Toujours plus de créativité

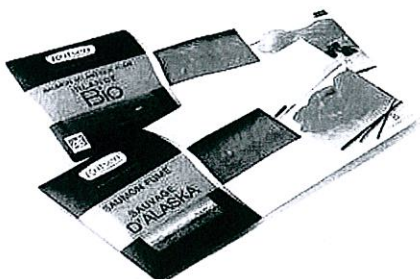


Alors que, en quelques années, 25 % des consommateurs ont quitté la catégorie des saumons fumés au moment de Noël, les marques se révèlent une nouvelle fois très imaginatives pour redynamiser la période.

Au rayon poissons fumés, l'année 2011 a été fortement perturbée par les cours très élevés des matières premières, qui ont eu une incidence sur les ventes. Le rythme s'est ralenti sur le second semestre 2011, et les hausses ne dépassent pas 6 % en valeur et 8 % en volume. Certains segments ont cependant bien performés : la truite fumée (élargissement de l'offre), le saumon fumé (en Label Rouge et en bio), les émincés et les poissons sauvages (boostés par les MDD). Breton mais surtout Français, Bretagne Saumon joue la carte nationale. Elle complète sa gamme "Poissons fumés de nos régions", lancée il y

a un an, avec deux nouvelles références de poissons élevés en France : Saumon Fumé Elevé en Normandie (2 tranches/70 g et 4 tranches/120 g) et Truite fumée Elevée en Bretagne (6 tranches/180 g). Guyader Gastronomie (42 M€ de CA, 287 salariés), a lancé, début 2011, le Gravlaks, un saumon non fumé reproduisant la recette scandinave (une sorte de marinade à sec, faite d'un mélange d'arômes, de sucre, de sel et de poivre). Le saumon est présenté en lanières adaptées à tous les moments de consommation. Trois références sont proposées (Aneth, Basilic, Echalote) en deux formats, 70 g (PVC recommandé de 4€) et 120 g (PVC recommandé de 6€). La marque complète son offre, à l'occasion des fêtes de fin d'année, avec la référence Citron. Pour des moments festifs toujours plus luxueux, Kritsen mise sur le haut de gamme. Il lance la gamme Origines et Tradition, des saumons fumés à la ficelle, en trois origines : Les Fjords Norvégiens, Les Lochs écossais

et Les Bays Irlandais. S'y ajoutent des plateaux Spécial Fêtes (8 tranches + 2 gratuites, 12 tranches + 2 gratuites) origines Ecosse et Norvège, des plateaux-service de 10 tranches avec intercalaires (Ecosse et Norvège). Une occasion aussi pour la marque de réaffirmer son attachement pour la nature (8 tranches, 240 g) avec Sauvage d'Alaska et bio d'Irlande. JC David propose du baron de saumon fumé en format XXL (500 g, en tranches épaisses), présenté en plaquette de 40 cm de long sous vide, au PVC recommandé de 30 €. Enfin, Labeyrie a voulu une fin d'année festive, mais aussi responsable et durable. Elle complète sa collection par une sélection de saumons issus de filières spécifiques et contrôlées. Sont ainsi proposés en GMS : le « Saumon de France Fumé au bois de Hêtre » (6 tranches, 200 g, PVC recommandé de 9,49 €), issu d'une filière 100 % locale, 100 % tracée (alimentation non OGM...), produit en fait dans une petite ferme



marine dans les eaux froides du Cotentin ; et le «Saumon au Naturel non Fumé», une gamme inédite de saumons issus d'une filière garantissant la pureté des eaux, la préservation de l'environnement et une alimentation saine (sans OGM, sans conservateurs...). Deux références légèrement marinées de ce Saumon au Naturel non Fumé sont disponibles : Citron & Ciboulette, Aneth & Huille d'olive. La marque lance aussi une gamme transversale (saumon et foie gras), Les Tentations, numérotées de 1 à 5 en foie gras comme en saumon fumé. Objectif : recruter les consommateurs à la recherche de saveurs inédites. Fumées avec des essences rares, ces saumons Tentation sont habillés, en couche externe lavant la découpe, de mélanges d'épices et d'aromates.

Cakes, flans et autres terrines pour faire la fête

A l'occasion des fêtes, Guyader Gastronomie lance, sur le segment des rillettes, les Rillettes au Homard et un Assortiment de quatre Rillettes Marines. En complément, elle renouvelle sa gamme de Mini-madeleines apéritives autour de recettes traditionnelles de Noël comme celle du pain d'épices. Côté entrées apéritives, la marque propose les Entremets marins, des ter-



rines en bande directement inspirées de la pâtisserie, avec deux premières références : Noix de St-Jacques et Ecrevisses. Et elle ajoute à sa gamme de Mijotés en Mini-cocottes deux recettes de Risottos en Mini-cocottes (Noix de Saint-Jacques/champignons et parmesan et Safrané aux fruits de mer). Puis complète l'offre verrines avec Ecrevisses et légumes confits et Huîtres et mousse d'asperges. Très actif sur plusieurs segments du rayon traiteur de la mer, Kritsen offre cette année de nombreuses occasions de faire la fête. La marque lance des tartinables Spécial Toasts en pots de type bol (140 g) sous fourreau, en deux recettes : Homard/Safran et St-Jacques/Raisins blonds. Elle y ajoute des ter-

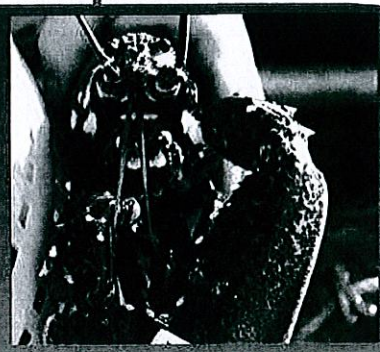
rines «pas si classiques qu'elles n'en ont l'air» (en 900 g), 3 poissons, Langouste et son Coeur d'Ecrevisse et Crabe/Homard, et un pain de poisson Lotte à l'armoricaine (300 g). Et aussi : des flans marins (par 2 x 70 g, en étui carton) Saint-Jacques sauce crustacés, des mini-cakes (x 10, 200 g) Saumon et St-Jacques, des mini-muffins (x 8, 120 g) St-Jacques/Abricots, des mini-clafoutis Crabe/Curry et Thon/Tomate/Basilic en 200 g (x 20) et Saumon/Morilles et St-Jacques/Foie gras sur une même barquette.

■ SABINE CARANTINO



HOMARD et HUÎTRES sur un plateau

Début octobre, à l'occasion de l'inauguration du 9^e festival «Toute la mer sur un plateau» à Granville, les pêcheurs de homard du Cotentin et de Jersey se sont vus remettre le certificat «Pêche durable» par Edouard Lebart, responsable MSC France. La pêcherie franco-britannique devient ainsi la première pêcherie bas-normande (la 3^e en France après le lieu noir et la sardine de bolinche), à décrocher le précieux galon, l'écolabel MSC. Il s'agit du homard bleu européen (*Homarus gammarus*) qui ne peut être attrapé qu'à l'âge de 4 ans (87 mm de longueur céphalothoracique et 450 g). Il est pêché au casier, toute l'année, par des bateaux de 8 à 12 mètres avec, à leur bord, 1 à 3 hommes. La flotte compte aujourd'hui 130 navires. La production avoisine 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.



Gastronomie

Texte > Jérémy Paradis Photos > Stéphane Maurice

DANS LES TERRINES TURGIS, LA TEURGOULE A UN GOÛT DE TRADITION

Les amateurs vous le diront : la vraie teurgoule ne se fait que dans une terrine en grès de sel. Un ustensile de tradition, en voie de disparition, qui n'est aujourd'hui produit que par une seule famille : les Turgis.



Le secret d'une teurgoule au cœur fondant et à la croûte dorée ? La cannelle ? Le riz rond ? Le temps de cuisson ? Oui mais pas seulement... Il y a aussi la qualité de la terrine ! Si différentes formes, couleurs et matières de ce récipient se concurrencent dans les boutiques de produits normands, il n'existe, cependant, aux yeux et au goût des amateurs, qu'un seul plat digne de restituer les saveurs originelles de la teurgoule. A savoir : la terrine en grès de sel produite par la famille Turgis, depuis cinq générations, à Noron-la-Poterie. Un plat fabriqué dans la tradition, conforme à celui utilisé par nos aïeux, il y a plus de 200 ans.

Trésor de corsaires honfleurais ou conséquence d'une disette ? Différentes versions historiques s'opposent autour de la création de la teurgoule. L'une d'elles, défendue dans le Bessin, explique que début 1800 une terrible famine aurait frappé la région de Bayeux. Suite à la perte quasi totale des récoltes de blé, la population n'aurait disposé que de riz. Une céréale peu populaire dont on fit... un gâteau. "Si notre teurgoule est un dessert savoureux et crémeux, à l'époque il s'agissait plutôt d'un plat aromatisé au laurier, compact et roboratif où la cuillère tenait toute seule !", raconte Gilbert Turgis, 62 ans, le patron de la poterie Turgis. Pour cuire ce gâteau, on utilisait alors la terrine à crème en grès de

sel. Des récipients de 30 l, que les potiers de Noron, dont mes ancêtres, adaptèrent pour la teurgoule, avec des formats plus petits, à partir de 5 l."

Un récipient, devenu incontournable en Normandie, qui possède, en outre, des spécificités non négligeables... "La principale propriété du plat en grès de sel est qu'il conserve les aliments. Contrairement à ceux en terre cuite, matière poreuse, explique Gilbert Turgis. Côté cuisson, le grès de sel permet, également, de répartir la chaleur de manière plus homogène et sans accrocher."

Le grès de sel est un procédé de glaçure de la terre cuite. Il forme sur les poteries un vernis et donne des teintes chocolat. "La technique consiste à jeter ou souffler du sel dans le four lorsque celui-ci atteint la température de 1200 °C. Ce procédé fait fondre la silice (la peau de la terre) et vitrifie alors l'objet en cuisson."

"Nous faisons ce que l'industrie ne sait pas faire"

Si le procédé du grès de sel a fait la réputation des potiers de Noron, seule la famille Turgis en reste l'héritière. "Alors que plus de 70 entreprises existaient à Noron il y a 100 ans, nous ne sommes aujourd'hui plus que trois. Comme pour les métiers du textile ou du verre, la concurrence des pays étrangers comme la Chine est devenue trop forte. Et il n'y a pas de repreneurs derrière les gérants qui partent à la retraite."

Appréciés des professionnels des métiers de bouche, des distillateurs et des amateurs de poterie, les produits en grès de sel de l'entreprise Turgis (près de 12 000 références) ont vivés 8 salaires. "Notre activité reste soutenue parce que nous faisons ce que l'industrie ne sait pas faire : des produits de qualité qui tiennent avec le temps !" Après Gilbert, son fils, soit la sixième génération de Turgis, se prépare à prendre le relais de la poterie familiale. Les plats à teurgoule en grès de sel ne sont donc pas perdus. Le goût de la tradition non plus.

Poterie Turgis - La commune - 14490 Noron-la-Poterie
Tél. 02 31 92 57 03 - infos@poterie-turgis.com

Bottin Gourmand : nouvelle formule



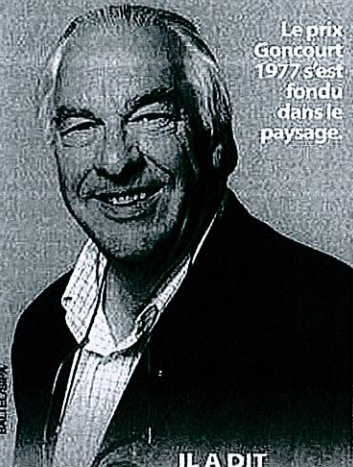
720 pages, 25 enquêteurs, et une nouvelle version dépoussiérée. Le Bottin Gourmand revient sur "la scène du bien-manger à la française", annoncent Philippe Quintin et David Bachoffer, ses deux nouveaux rédacteurs en chef. Le guide s'imposera-t-il avec ce nouvel esprit ? En tout cas il n'a pas ménagé sa peine en parcourant les 22 régions à travers 600 références (chefs, producteurs, artisans, vignerons...). Pour désigner les chefs de file régionaux, les éditeurs ont choisi Ivan Vautier à Caen pour la Basse-Normandie et Gilles Tournadre à Rouen pour la Haute-Normandie. L'évidence même !

Un écolabel pour le homard du Cotentin et de Jersey

La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey a décroché un écolabel international. A la différence du Label Rouge qui reconnaît uniquement la qualité d'un produit, la certification MSC cible le respect du développement durable et bien sûr l'aspect gustatif du homard. Il permettra notamment une approche plus fine et plus globale de la gestion de la ressource haléutique.



le parler des villes



Le prix Goncourt 1977 s'est fondu dans le paysage.

Un homme, une ville Didier Decoin

Il est né à deux pas de la capitale, mais a posé ses valises dans le Cotentin depuis plus de cinquante ans. Didier Decoin débute comme journaliste à *France Soir*. En parallèle, il devient écrivain, puis scénariste pour les plus grands réalisateurs. L'homme de lettres

connaît la côte dans ses moindres recoins. Il a choisi sa maison au cap de La Hague auquel il dédie un livre, *Avec vue sur la mer*, en 2005. Il a également publié *La ballade de Cherbourg*, hommage vibrant à la ville proche, qu'il associe pour toujours aux voyages.

IL A DIT

Cette région est l'une des dernières réserves sauvages, isolée de tout et balayée par les vents, où je peux m'échapper, tel Robinson Crusoe.

Son nom

Venu du Moyen Age

Le camp de Coriallo est mentionné, des l'époque gallo-romaine, sur la Table de Peutinger, la carte routière des légions romaines. Mais on se dispute encore sa localisation exacte ! Une fortification nommée Carusburg, construite sur les bases romaines, apparaît au cours du X^e siècle.

Au carrefour de la Manche, à la pointe du Cotentin, la cité respire la mer et les embruns.

herb échappée

ses bons petits plats

Les demoiselles de Cherbourg

Ces fameuses « demoiselles » désignent, ici, de petits homards, dont la chair compte parmi les plus savoureuses du monde. Ils sont cuisinés à la nage, c'est-à-dire en court-bouillon, et additionnés parfois de crème fraîche. Un groupe de majorettes, célèbre à Cherbourg, avait aussi pris ce nom !

La queue de merlan à la mode de Cherbourg

L'écrivain et gourmet Alexandre Dumas en cite la recette dans son *Grand dictionnaire de cuisine*. D'après l'auteur, cette recette serait l'œuvre d'un certain Urbain Dubois, chef de cuisine français de Sa Majesté, le roi de Prusse. Cette partie du poisson est cuite avec du beurre, du vin

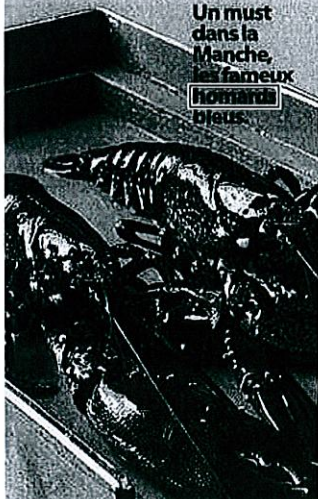
blanc, du citron et... des huîtres chaudes.

L'ormeau Cet étrange mollusque à la coquille ourlée, l'un des plus fins et luxueux de la gastronomie, a un « pied-à-terre » en Manche. L'animal peut mesurer jusqu'à 12 centimètres. Sa pêche, strictement réglementée, est cependant réservée aux professionnels dotés d'une licence spéciale.

Un lieu

Le Point du Jour

Ce lieu dédié à la photographie a été inauguré en 2008. Unique, il est, à la fois, un centre d'art et une maison d'édition. Quatre expositions sont proposées par an : sur la région, et sur des artistes d'hier et d'aujourd'hui.



Un must dans la Manche, les fameux **homards bleus**.

Cherbourg vers le large

sa fierté la plus grande rade d'Europe

A la fin du xviii^e siècle, l'ingénieur Vauban, en visite dans le périmètre, comprend l'importance stratégique de la cité, plantée face aux côtes anglaises. Il faut en faire une place forte. Plus d'un siècle d'attente est nécessaire pour que son vœu devienne réalité. Les travaux de la rade commencent en 1783 et se terminent quelque soixante-dix ans plus tard. Trois ingénieurs se relaient pour achever ce chantier titanesque. C'est finalement Napoléon III qui inaugure en 1858. Plus de 6 kilomètres de digues sont construits, en trois parties, sur vingt mètres de fond. Elles protègent un plan d'eau de 1 500 hectares et quatre ports. Profitant de la présence de promontoires rocheux, les bâtisseurs construisent sept fortins, disséminés le long de l'ouvrage, bétonnés à la fin du xix^e siècle et bombardés en 1944.

son architecture l'ancienne gare maritime

Elle est saluée comme la plus belle du monde par la presse nationale et internationale de l'époque. L'architecte René Levavasseur a choisi le béton armé comme matériau et l'élégance du style Art déco. Inaugurée le 30 juillet 1933, la Gare maritime transatlantique, vaste édifice de 280 mètres de long sur 100 de large, abrite deux halls, un pour les trains, un second pour les transatlantiques. De grands salons illuminés par des verrières accueillent les passagers en transit. Aujourd'hui, les lieux abritent la Cité de la Mer, dédiée à l'exploration océanographique. A quai, flotte le tout premier sous-marin français à propulsion nucléaire, *Le Redoutable*, baptisé en rade de Cherbourg, en 1967.

www.citedelamer.com

Un lieu aménagé pour accueillir les passagers embarquant sur les paquebots (ici, le grand escalier).

Un film

Les Parapluies de Cherbourg

La triste histoire de Genevieve, interprétée par Catherine Deneuve, commence dans une boutique de parapluies tenue par sa mère. Lorsque l'homme qu'elle aime, Guy, un garagiste, doit quitter Cherbourg pour faire la guerre en Algérie, la vie de la jeune femme, enceinte, bascule. La comédie musicale de Jacques Demy remporte la Palme d'or au Festival de Cannes, en 1964.

Un événement

le dernier départ du Titanic

Il y a deux cents ans, le 10 avril 1912, à 18h35, le majestueux paquebot s'immobilise en rade de Cherbourg. Le *Cherbourg Eclair* décrit, dans son édition du jour, les victuailles embarquées à bord du « vaisseau de Gargantua » : « 75 000 livres de viande, 15 000 bouteilles de bière, 10 000 bouteilles de vin et 12 000 bouteilles d'eau minérale. » Au total, 281 passagers répartis en trois classes montent à bord. En ce début du xx^e siècle, la ville est le passage obligé des transatlantiques en route vers les Etats-Unis. Les vedettes du monde entier, comme les flots ininterrompus de migrants pauvres, venus de toute l'Europe pour rejoindre l'Amérique, sont en transit. Ce soir-là, le vaisseau illuminé quitte la rade et se dirige vers l'Irlande avant de traverser l'Atlantique pour New York qu'il n'atteindra jamais.

Cécile Cazenave

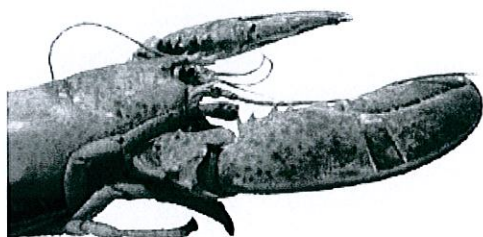


www.neo-planete.com

Date : 21/12/11

On en pince pour le homard durable !

Pour choisir votre homard durable, suivez les conseils du Marine Stewardship Council (MSC). Ce programme de certification et d'éco-labellisation, qui reconnaît et valorise la pêche durable, vient de certifier la pêcherie de **homard** du **Cotentin** et de Jersey. Par mescoursespourlaplanete.com. Extrait Néoplanète 25.



Cette entreprise artisanale, partagée entre Jersey et la Basse-Normandie, compte quelque cent trente navires qui capturent le crustacé au casier. Ce sont entre 280 à 290 tonnes de homards qui sont débarqués tous les ans. Ce produit exceptionnel par sa qualité est désormais reconnu pour sa durabilité.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Neo Planète diffuse des articles concernant les comportements et genres de vie "verts" de la vie quotidienne (voyages, habillement, gastronomie...)

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 4

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Φ D.R.

Le homard, un délice durable

Le homard du Cotentin et de Jersey vient d'être certifié « pêche durable », en recevant l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council). Cette organisation mondiale à but non lucratif distingue les initiatives qui ne concourent pas à la surpêche. Sur les 108 pêcheries mondiales certifiées, seules 4 sont françaises : le lieu noir de Boulogne-sur-Mer, celui de Bretagne, la sardine de bolinche (bretonne)... et désormais le homard bas-normand. Ce homard bleu européen est pêché au casier, dans des fonds rocheux, toute l'année, avec un pic d'activité de mai à août. Au moment de sa capture, il a en moyenne 4 ans, pèse 450 g et mesure 25 cm.

Véritable or noir du luxe, il est particulièrement apprécié des Français : notre pays occupe le deuxième rang mondial des importateurs de caviar Beluga, avec 11 % des ventes mondiales. Le caviar est issu de l'esturgeon, l'un des plus grands et plus anciens poissons de la planète,

Cuisine de saison
CAVIAR

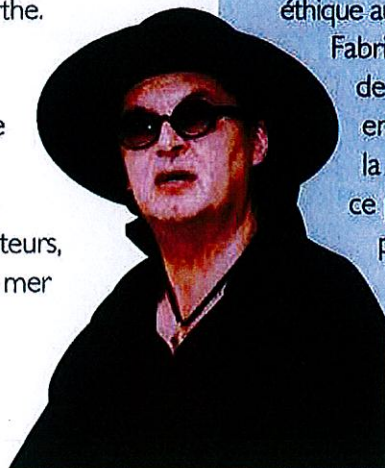
considéré comme un fossile vivant car il a survécu à l'époque des dinosaures. Or, face à une consommation grandissante, cette espèce est aujourd'hui en voie de disparition. La mer Caspienne, où est récolté 90 % du caviar sauvage, connaît une situation préoccupante, avec une surexploitation des stocks, doublée d'une intensification du braconnage et du commerce illicite – 90 % du caviar écoulé en France viendrait de la contrebande.

Heureusement, depuis 2009, les exportations de caviar de la mer Caspienne sont interdites. Mieux vaut donc opter pour celui d'élevage, que l'on trouve même en Gironde et en Dordogne. Il est donc possible de consommer du caviar local... et même éco-responsable ! La société Caviar des Pyrénées le propose sans OGM et respectueux des règles de la pisciculture bio (l'entreprise est en cours de certification).



LES CHEFS ÉTOILÉS montrent l'exemple

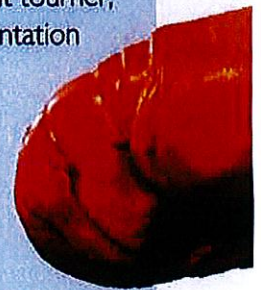
Marc Veyrat, qui a obtenu à deux reprises trois étoiles au *Michelin*, propose des plats à base de plantes sauvages dans son restaurant La Nouvelle Maison de Marc Veyrat, sur le lac d'Annecy. Alain Passard, chef étoilé du restaurant parisien l'Arpège, a rayé la viande rouge de ses menus et laisse la part belle aux légumes, pour la plupart cultivés dans son potager bio de la Sarthe. Quant à Gaël Orioux, chef du restaurant Auguste à Paris, il est le parrain de la campagne européenne *Mr. Goodfish* qui met en avant, via les pêcheurs, les poissonniers et les restaurateurs, les produits respectueux de la mer et de la biodiversité marine.



LES SUPERMARCHÉS ANGLAIS ONT EU LES FOIES

De Sainsbury's à Tesco, un nombre croissant d'enseignes alimentaires britanniques ont retiré le foie gras de leurs rayons, après la pression exercée par quelques stars militantes qui refusent la cruauté du gavage. Même le très chic magasin Selfridges, sur Oxford Street, *oh my God!* Sentant le vent tourner, Waitrose, spécialisée dans l'alimentation haut de gamme, commercialise du « faux gras », une alternative éthique au foie gras traditionnel.

Fabriqué avec des foies de poulets (élevés en plein air) et de la graisse de canard, ce produit a vu ses ventes progresser de près de 60 %, en 2009, dans les supermarchés de la chaîne.



Une recette de saison **L'ŒUF AU CAVIAR**

Préparation: 15 min - Cuisson: 3 min

INGRÉDIENTS (pour 5 personnes)

- 12 gros œufs bio • 125 g de caviar français
- 75 g de farine bio • 30 g de farine de sarrasin
- 5 g de sel • 5 g de sucre • 12 cl de lait demi-écrémé • 5 g de levure de boulanger

PRÉPARATION DE LA PÂTE À BLINIS

- Délayez la levure de boulanger dans le lait. Ajoutez deux jaunes d'œuf. Remuez.
- À part, mélangez les deux farines, le sel et le sucre et incorporez rapidement cette préparation au mélange précédent.
- Laissez reposer la pâte entre douze et vingt-quatre heures dans un grand récipient, pour la faire lever.

PRÉPARATION DES ŒUFS

- Faites bouillir de l'eau avec du sel, puis mettez-y les dix œufs. Portez à ébullition



pendant cinq à six minutes, de façon à obtenir des œufs mollets. Faites refroidir dans de l'eau glacée.

- Écalez les œufs. Roulez-les dans la farine, puis enrobez-les de pâte à blinis. Plongez-les un à un, à l'aide d'une cuillère, dans une friteuse à 180 °C, juste le temps de la coloration, environ deux minutes.

PRÉSENTATION

- Posez deux œufs sur une tranche de pain de mie toasté, dans chaque assiette.
- Retirez le haut de chaque œuf et déposez-y 12,5 g de caviar Baeri.

© Photos: JPPA - AnaxoLotti/Flickr - Diminds/Flickr - VectorStock - DR



ON EN PINCE pour le homard durable!

Marine Stewardship Council (MSC), le programme de certification et d'éco-labellisation qui reconnaît et valorise la pêche durable, vient de certifier la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey. Cette entreprise artisanale, partagée entre Jersey et la Basse-Normandie, compte quelque cent trente navires qui capturent le crustacé au casier.

Ce sont entre 280 à 290 tonnes de homards qui sont débarqués tous les ans. Ce produit exceptionnel par sa qualité est désormais reconnu pour sa durabilité.

Pour en savoir plus: www.mescoursespourlaplanete.com





Sélection

Le homard,

pour ce

Ce délicieux crustacé offre sa chair fine et goûteuse à notre gourmandise. Et parce qu'il n'est pas question de lésiner sur la qualité, suivez nos conseils pour le choisir, le préparer et le servir au meilleur de sa forme.

Vieux loup de mer, le homard apprécie la solitude des rochers et des profondeurs (jusqu'à 100 m). Il préfère les eaux froides et se nourrit de crustacés et de petits poissons. Sa prise se fait au casier, lorsqu'il a au moins 4 ans. S'il ne se fait pas prendre, il peut vivre jusqu'à 50 ans ! Abondant dans les eaux bretonnes, comme sa cousine la langouste, il est de plus en plus rare, d'où son prix affolant : en moyenne 50 € le kilo de homard bleu.

Jersey et Chausey. On le reconnaît facilement grâce à son élastique "Normandie fraîcheur mer" qui lui retient les pinces. Il est très, très rare : moins de 300 tonnes par an.

■ **Le homard américain** (*homarus americanus*), de couleur marron-brun, est plus ventru. Il peut être deux fois plus grand que son cousin breton. On le pêche au chalut, dans les eaux de la côte est, du Maine au Canada. Sa chair est moins fine et plus caoutchouteuse. En décembre, on le trouve souvent cuit et surgelé.

Breton ou canadien ?

■ **Le homard breton** (*homarus gamarus* ou *vulgarus* de son petit nom latin) est, en fait, européen et vit dans les eaux allant du Maroc à la Norvège. On le reconnaît à sa belle couleur bleu-noir avant la cuisson. Il faut savoir qu'en juin dernier, le homard du Cotentin a obtenu l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council), qui garantit une pêche durable et respectueuse de l'environnement. Il est pêché entre Granville et les îles anglo-normandes de

Signes de fraîcheur

Idéalement, sa carapace doit être bien brillante et lourde. Il doit être vif, bouger ses cinq paires de pattes et ses antennes dès qu'on les touche. En vivier, demandez au poissonnier combien de temps il y a résidé. Ne le choisissez pas trop gros : 500 g pour deux personnes suffisent ! Enfin, évitez de l'acheter déjà cuit, sauf si vous l'avez choisi vivant et que le poissonnier vous propose l'option cuisson.



NOTRE SÉLECTION

FRAIS

Enfin du homard breton sous vide, décortiqué et non cuit ! La texture et la saveur de la chair sont préservées.

■ **Queue de homard bleu**, 20 € les 80 g, Cinq Degrés Ouest, Lafayette Gourmet.



EN BISQUE

À savourer tel quel ou à accompagner de quenelles d'écrevisse.

■ 7,50 € la boîte de 400 g, Fauchon.

TOUT PRÊT

En portion de 300 g, ce homard de l'Atlantique nord-ouest est cuit et surgelé.

■ 6,20 €
Pêche Océan, Leclerc.



À TARTINER

Parfumée au cognac, cette mousse s'étale chaude sur du pain de campagne grillé.

■ Nos Toasts chauds, 8,40 € le lot de 3, La Belle Noïse.



DÉLICATEMENT PARFUMÉ

De succulentes quenelles de homard dans une sauce au vin de Chablis.

■ 11,50 € les 340 g, Comtesse du Barry.



À l'heure de la cuisson

Si Apicius recommandait de toujours trancher le homard avant de le plonger dans de l'huile chaude, il est aujourd'hui plus commun de l'ébouillanter. Vous pouvez l'engourdir quelque peu auparavant, en le plaçant pour un court séjour dans le congélateur, voire même dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Plongez-le toujours la tête la première dans une grande casserole d'eau bouillante.

ACTU QUALITÉ

Rencontre des IRQUAS

Du 4 au 6 octobre dernier, IRQUA-Normandie s'est rendu en Poitou-Charentes, sur invitation d'IRQUA Poitou-Charentes, afin d'y rencontrer leurs homologues : IRQUALIM, Groupement

Qualité Nord-Pas-de-Calais et Alsace Qualité. Ces rencontres furent l'occasion d'échanges d'expériences très enrichissantes sur : les marques collectives régionales, les maisons de l'alimentation, les actions de communication autour des SIOO, le développement durable, les produits de proximité, les actions pédagogiques, les relations avec les instances nationales et européennes, le projet de convention avec l'INAO... Une contribution collective au Livre Vert de la CE sur la promotion a été réalisée (disponible sur demande).

Séminaire technique du réseau qualité IRQUA-Normandie

Le 17 novembre dernier, IRQUA-Normandie a organisé dans la Manche le séminaire technique du réseau qualité rassemblant ses relais dans les Chambres consulaires, les filières, les collectivités et les organisations qualité. Objectif : poursuivre le travail et la réflexion en réseau. La matinée a été consacrée à des échanges sur les démarches qualifiées en Normandie, les filières de proximité (dont la présentation de l'étude «Qualité et proximité» réalisée par IRQUA-Normandie/disponible sur demande), l'actualité nationale et européenne et l'éducation alimentaire... L'après-midi, le groupe a visité un élevage de porc en démarche CCP.

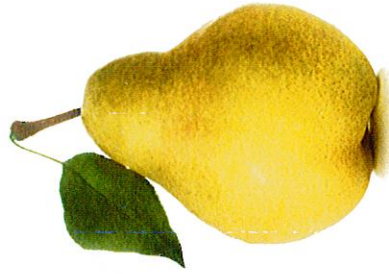


QUALITÉ PRODUIT

Eau de vie de poiré de Normandie

Actuellement, l'eau de vie de poiré de Normandie est une Appellation d'Origine Réglementée (A.O.R). Cette reconnaissance est en voie d'extinction mais pourra être transformée, depuis la modification du cadastre rural de mai 2010, en Indication Géographique (IG) de spiritueux. Pour cela les groupements demandeurs devront déposer un cahier des charges assorti d'un plan de contrôle ou d'inspection et être reconnus en Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Il s'agit de la transcription française de l'IG des boissons spiritueuses définie par le Règlement 110-2008. Ce Règlement comporte une annexe de 330 IG dont l'eau de vie de poiré de Normandie, et prévoit que chaque pays transmette un cahier des charges avant le 20 février 2015. Sans cela l'IG disparaîtra.

L'ODG du pays du Domfrontais, en voie de reconnaissance comme ODG du poiré Domfront et du Calvados Domfrontais à également souhaité être reconnu en ODG pour l'eau de vie de poiré de Normandie. Il travaille actuellement sur un projet de cahier des charges, dont une version a été présentée à



Plus d'informations :
M. Sébastien GUESDON
(GAEC de la Cave Normande à St Cyr du Baillou)
www.lacavenormande.fr

l'occasion de sa dernière assemblée générale, début juin 2011.

Cette reconnaissance permettra de distinguer l'eau de vie de poiré de Normandie blanche, du Calvados Domfrontais. Stimulés par le succès des alcools blancs, de nombreux producteurs relancent ce type d'eau de vie, que ce soit en pommes ou en poires. Quelques questions sont encore à régler dans le projet de cahier des charges et le lien au terroir doit encore être rédigé mais le dossier avance bien au regard du calendrier.

QUALITÉ ENTREPRISE

Le homard du Cotentin et de Jersey décroche l'Ecolabel MSC

20 mois après son entrée dans le processus de labellisation MSC (Marine Stewardship Council), la pêcherie de homard de casiers du Cotentin et de Jersey devient la première pêcherie bas-normande et la 3^e en France (après le lieu noir et la sardine de bolinche), à décroché ces précieux galons : l'écolabel MSC. Elle pourra ainsi ouvrir la voie à d'autres espèces régionales.

La flotte de bateaux pêchant le homard bleu européen compte 130 navires et la production avoisine les 280 à 290 tonnes/an, sur l'en-



Contact : Lucie POIRIER
IRQUA-Normandie
Tél. 02.31.47.22.32

D'INFOS

semble 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. La pêche au homard, qui se fait au casier, a lieu toute l'année, avec un pic de mai à août. Les homards sont capturés à l'âge de 4 ans et mesurent 25 cm pour un poids de 450 gr.

En effet, les homards MSC sont issus d'une pêcherie identifiée par NFM (Normandie Fraîcheur Mer), ce qui apporte un plus qualitatif. Cette écolabellisation garantit donc au consommateur une pêche alliant qualité et durabilité.

Plus d'informations sur <http://www.nfm.fr/htm/Homard>

Contact : Lucie POIRIER
IRQUA-Normandie
Tél. 02.31.47.22.32

D'INFOS



Actus du voyage

Nouvelles fraîches et durables

novembre / décembre 2011



... installée au monde. Elle a augmenté sa capacité de 24 % par rapport à 2009. La Chine, plus gros pollueur actuel est aussi le leader du classement.

Source: World Wind Energy Association

01 Nomination

Le homard en pince pour l'écolabel

Ça, c'est une nouvelle qui ne risque pas de faire bisquer le homard bleu franco-britannique. Le crustacé du Cotentin et de Jersey que l'on aime au beurre ou à l'armoricaine vient de décrocher l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council) qui garantit aux consommateurs une pêche durable et responsable. Les homards MSC conservent leurs pinces, leurs pattes et leurs antennes et connaissent peu le vivier avant d'être commercialisés. Créé en 1997, le label MSC est le seul programme de certification environnementale pour la pêche sauvage.

www.nim.fr

02 Destination

Un train d'avance pour Rambouillet

Voilà une nouvelle qui va enchanter ceux qui cherchent à fuir leur train-train quotidien par le train, mais qui se désespèrent de ses tarifs. L'office de tourisme de Rambouillet propose de vous rembourser vos billets à hauteur de 20 euros par personne. L'occasion de passer un week-end vert à la campagne entre randonnées, vélo, balade dans le parc animalier. Le tout sans affecter ni les portes-monnaies, ni l'environnement. Vous avez jusqu'au 17 décembre 2011 pour prendre le train en marche.

www.rambouillet-tourisme.fr

03 Pratique

Quand on partait sur les chemins à bicyclette

Que l'on soit enfant, ado, adulte, ou plus âgé, la bicyclette a toujours la cote. Et pour cause, c'est un moyen de locomotion doux, pratique, sain et surtout respectueux de la planète. En plus, partout en France on est en train de bien s'équiper en pistes cyclables. C'est le moment d'enfourcher ses vélos. Le Vélo Voyageur s'occupe de repérer les meilleurs parcours en Bretagne, dans les Landes ou dans la Loire afin d'éviter que vous vous retrouviez sur l'autoroute et vous réserve aussi des hébergements sur votre parcours. En famille, en couple ou entre amis, partez tranquillement à la découverte de vos régions.

www.levelovoyageur.com

Classement

Top 7 des plus beaux parcs nationaux du monde

Lassé sans doute de classer les plus grandes fortunes, Forbes se penche sur les parcs nationaux.

Source: Magazine Forbes (septembre 2011)

01

Yosemite National Park

(États-Unis)

02

Fuji-Hakone-Izu National Park

(Japon)

03

Grand Canyon National Park

(États-Unis)

04

Guilin and Lijiang River National Park

(Chine)

05

Banff National Park

(Canada)

06

Serengeti National Park

(Tanzanie)

07

Parque Nacional Torres del Paine

(Chili)

MER

Homards : où sont les plus grands individus ?

La certification MSC, *Marine stewardship council*, qui est un écolabel de qualité obtenu par le homard du Cotentin et de Jersey va notamment permettre d'étudier finement la gestion de cette ressource.

Il s'agira en particulier de savoir pourquoi il y a très peu de homards de grande taille ou de très grande taille. Un phénomène que les scientifiques de l'Ifremer expliquent de leur côté par une migration des individus les plus âgés vers le large.

En attendant, les pêcheurs devront s'attacher à conserver le label MSC en travaillant sur l'état du stock et les effets de cette pêche sur l'environnement.



homard Le Label MSC pour le Cotentin et Jersey

Cette année, en juin, la pêcherie de homards du Cotentin et de Jersey a obtenu un écolabel de la MSC France (Marine Stewardship Council), « Ce label certifie que le stock est en bon état, que la pêcherie a un impact mesuré et maîtrisé sur l'environnement et que le système de gestion de cette dernière est efficace », explique Éric Leguelinel, de la commission crustacés au comité local des pêches.

La pêcherie artisanale, partagée entre Jersey et la Basse-Normandie, compte 130 navires qui capturent 290 tonnes de homards au casier. « Cet écolabel n'aura aucune répercussion sur le prix de vente ni pour le pêcheur, ni pour le consommateur,

souligne Éric Leguelinel. Pour le moment il n'est pas prévu d'identification sur les homards à la vente. Cette récompense est avant tout la reconnaissance d'une gestion vieille de 20 ans. Nous sommes particulièrement contents car on parle toujours des pêcheurs comme étant des destructeurs. Et ça correspond très peu à la réalité. »

Cette récompense ouvre la voie à la certification d'autres pêcheries. Arnaud Manner de Normandie fraîcheur Mer confirme : « Nous avons en projet de faire labelliser les bulots et la coquille Saint-Jacques de la baie de Seine. »

Ingrid GODARD



Éric Leguelinel (au centre) a été la cheville ouvrière de cette démarche de certification.

Le homard en pince pour la pêche

La pêcherie de **homard** du **Cotentin** et de Jersey a décroché un écolabel international. 'Notre certification est avant tout la reconnaissance de notre travail,' explique Pascal Thévenin, patron du Joker. Mais le label MSC ne changera en rien leur manière de travailler. 'Notre respect de la ressource et nos techniques de pêche nous conduisaient tout naturellement vers cette certification,' ajoute son copain de pêche, Eric Leguelinel. 'Nous faisons de la pêche durable' Le label permettra toutefois une approche plus fine et plus globale de la gestion de la ressource halieutique. 'Quand on pêche le homard au casier, on capture aussi d'autres espèces (les étrilles...). L'écolabel interviendra donc pour apporter, si nécessaire, des mesures correctives,' indique Arnauld Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer (NFM).

De même, la taille de capture des homards sera étudiée beaucoup plus précisément. 'La quasi-totalité des prises est juste au-dessus du calibre commercial minimum de 87 mm. Ce qui correspond à un poids de 500 à 700 grammes. Nous chercherons à savoir pourquoi il y a si peu d'individus de grande ou très grande taille. Nous tenterons notamment de vérifier la thèse de scientifiques de l'IFREMER qui expliquent ce phénomène par une migration des individus les plus âgés vers le large'.

À l'évidence, 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. 'Derrière son appellation un brin barbare, précise Arnaud Le Bart, responsable français de la certification, notre démarche invite à une bonne gestion. Dans le monde, 129 pêcheries en sont déjà titulaires, dont trois autres en France (1).'

À la différence du Label rouge qui reconnaît uniquement la qualité d'un produit, la certification MSC cible le respect du développement durable et bien sûr l'aspect gustatif du homard. 'On a eu une profusion de marques et de labels en France qui sont tous très différents. En revanche, très peu concernent l'environnement. C'est notre spécificité. Malheureusement, en France, nous ne sommes pas encore très connus comme en Allemagne.' Cette certification n'en est pas moins une première. 'C'est un cas très intéressant de collaboration entre deux pays, la France et Jersey. C'est aussi la première fois qu'un comité régional des pêches s'engage très fortement dans une démarche de ce type.' Il restera à conserver cette certification MSC, en travaillant sur l'état du stock, les effets sur l'environnement... Mais l'impact est déjà énorme pour l'image et la

Évaluation du site

Le site Internet du journal La Manche Libre diffuse des articles concernant l'actualité générale normande.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 14

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

dynamisation de cette pêcherie... en attendant au plus vite l'impact financier. (1) Les trois autres pêcheries : le lieu noir pêché par l'armement Euronord, la sardine de Bolinch et le lieu noir par des armements bretons. Les caractéristiques du homard

Chez le homard, il existe deux variétés qui diffèrent légèrement de forme et de couleur.

Abondant sur les côtes nord-est du continent américain, l'*homarus americanus* se caractérise par une carapace de vert foncé à orange. En revanche, son cousin, le homard bleu, vit sur la façade atlantique, du cercle polaire jusqu'au littoral marocain. Son habitat de prédilection est constitué de fonds rocheux où il recherche des coquillages, des vers, des échinodermes, des petits crustacés et des 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. Il dispose également de six antennes (quatre petites et deux très longues) et de cinq paires de pattes. À l'âge de cinq ans, après avoir changé de carapace une douzaine de fois, il mesure une trentaine de centimètres et pèse environ 500 grammes. Tous les chiffres

La production française de homard était en 2010 de 185 tonnes sous criée, pour un cours moyen de 17,4 €/kg. Avec 140 tonnes, la Bretagne totalise à elle seule 75 % de l'activité. Les Normands pêcheraient en revanche 29 tonnes (20 tonnes pour Granville, 9 pour Cherbourg), soit à peine 15 % de la production nationale.

La collecte des chiffres est particulièrement complexe en Normandie. En effet les données fournies par France AgriMer correspondent au homard débarqué en criée par les seuls pêcheurs normands et non anglo-normands. En fait, la production totale - normands et anglo-normands, en criée ou non - avoisinerait les 300 tonnes. La balance commerciale du homard est très largement déficitaire. En 2009, la France en a exporté 990 tonnes, tandis qu'elle en importait 5 583 tonnes. La France importe essentiellement du homard dit "canadien" (70 % du marché national)

GRANVILLE/DOSSIER

Le homard en pince pour la pêche

La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey a décroché un écolabel international.

"Notre certification est avant tout la reconnaissance de notre travail," explique Pascal Thévenin, patron du Joker. Mais le label MSC ne changera en rien leur manière de travailler. "Notre respect de la ressource et nos techniques de pêche nous conduisaient tout naturellement vers cette certification," ajoute son copain de pêche, Eric Leguelinel. "Nous faisons de la pêche durable" Le label permettra toutefois une approche plus fine et plus globale de la gestion de la ressource halieutique. "Quand on pêche le homard au casier, on capture aussi d'autres espèces (les étrilles...).

L'écolabel interviendra donc pour apporter, si nécessaire, des mesures correctives." indique Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer (NFM).

De même, la taille de capture des homards sera étudiée beaucoup plus précisément. "La quasi-totalité des prises est juste au-dessus du calibre commercial minimum de 87 mm. Ce qui correspond à un poids de 500 à 700 grammes.

Nous chercherons à savoir pourquoi il y a si peu d'individus de grande ou très grande taille. Nous tenterons notamment de vérifier la thèse de scientifiques de l'IFREMER qui

expliquent ce phénomène par une migration des individus les plus âgés vers le large".

À l'évidence, 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. "Derrière son appellation un brin barbare, précise Arnaud Le Bart, responsable français de la certification, notre démarche invite à une bonne gestion. Dans le monde, 129 pêcheries en sont déjà titulaires, dont trois autres en France (1)."

À la différence du Label rouge qui reconnaît uniquement la qualité d'un produit, la certification MSC cible le respect du développement durable et bien sûr l'aspect gustatif du homard. "On a eu une profusion de marques et de labels en France qui sont tous très différents. En revanche, très peu concernent l'environnement. C'est notre spécificité. Malheureusement, en France, nous ne sommes pas encore très connus comme en Allemagne."

Cette certification n'en est pas moins une première. "C'est un cas très intéressant de collaboration entre deux pays, la France et Jersey. C'est aussi la première fois qu'un comité régional des pêches s'engage très fortement dans une démarche de ce type." Il restera à conserver cette certification MSC,

en travaillant sur l'état du stock, les effets sur l'environnement...

Mais l'impact est déjà énorme pour l'image et la dynamisation de cette pêcherie... en attendant au plus vite l'impact financier.

(1) Les trois autres pêcheries : le lieu noir pêché par l'armement Euronord, la sardine de Bolinich et le lieu noir par des armements bretons.

REPERES Fraîcheur 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. NFM Normandie fraîcheur mer est constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées et mareyeurs). Une marque NFM est une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI). Elle est une signature des produits de qualité.

MER

Ressources marines : le SMEL célèbre ses 30 ans

Création du Conseil général de la Manche, le Syndicat mixte pour l'équipement du littoral (SMEL), fête ses 30 ans.

Implanté à BlainvillesurMer, sur la côte ouest, cet organisme public a pour vocation l'aide et l'appui aux activités économiques liées aux ressources marines : conchyliculture, aquaculture et pêche. L'objectif est de tirer le meilleur parti financier de ces ressources marines. Mais, souligne Bernard Tréhet, le président du SMEL, cela passe par la préservation d'un milieu marin de qualité et par une bonne gestion de la ressource.

Eponges à pollution

Actuellement, le SMEL participe au programme de recherche "Spontox" (spongiaire toxicologie) au côté de l'établissement Intechmer de Cherbourg et de l'Université de Caen. Ce programme consiste à trouver un indicateur de la qualité de l'environnement marin et de son évolution. L'idée de Spontox est d'utiliser un organisme marin capable de concentrer des substances toxiques pour l'environnement, en

s'intéressant à cet effet aux organismes de la famille des éponges. D'ores et déjà, une campagne de mesures menée dans le port de Cherbourg leur a permis de déterminer l'espèce la mieux à même de répondre à leurs attentes. Depuis le début de cette année, des recherches sont entreprises pour connaître les capacités exactes de cette espèce. Et dans la foulée, des essais de culture sont menés afin d'en assurer une production suffisante. Du côté des conchyliculteurs, le SMEL a travaillé avec l'Ifremer sur le phénomène des mortalités. Enfin, il a contribué avec ses campagnes d'observation à l'obtention de l'écolabel MSC par le [homard] du Cotentin.

Pratique. Bernard Tréhet était le 28 septembre l'invité de Tendances Ouest. Retrouvez l'intégralité de son interview sur www.lamanchelibre.fr.

Date : 03/10/11

50 000 visiteurs pour Coquillages et crustacés



Le **homard** du **Cotentin** et de Jersey, la star du festival. Les 1 800 kg prévus ont été vendus avant 13 h, dimanche.

Pari tenu pour les organisateurs. La 9e édition du festival Coquillages et crustacés, Toute la mer sur un plateau est une franche réussite. Tour d'horizon des moments phares.

Remise de médailles. Pascal Delacour et Sébastien Thévenin ont été décorés de la médaille de bronze de la SNSM et de la médaille de la Ville de Granville samedi en fin de matinée, lors de l'inauguration du festival. « Une récompense pour le sauvetage de l'Emmanuelle-Jean, le 2 décembre 2008, qui a permis de sauver la vie à trois des personnes de l'équipage », rappelle l'amiral Dechavanne. Les deux hommes n'ont pas hésité à sauter à l'eau. « On ne réfléchit pas dans ces moments-là », explique Sébastien Thévenin. D'ajouter : « Aujourd'hui, je suis ému. Mon arrière-grand-père a eu cette médaille de la SNSM, mon grand-père et mon père également. » Même son de cloche pour Pascal Delacour. « Il n'y a pas de logique, on agit à l'instinct », livre-t-il.

Ecolabel pour le homard.

Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré à la ville de Granville. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne de la ville et sa région.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 8
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

La pêcherie de homards du Cotentin et de Jersey a obtenu en juin l'écolabel MSC France de la « Pêche durable ». Samedi, le diplôme a été remis à Daniel Lefèvre, président du comité régional des pêches. « C'est la reconnaissance officielle de la bonne gestion de nos ressources, affirme-t-il. Trop souvent, les pêcheurs sont montrés du doigt, mais en Basse-Normandie, je peux vous assurer qu'ils ne font pas tout et n'importe quoi. C'est très structuré. »

Succès des assiettes.

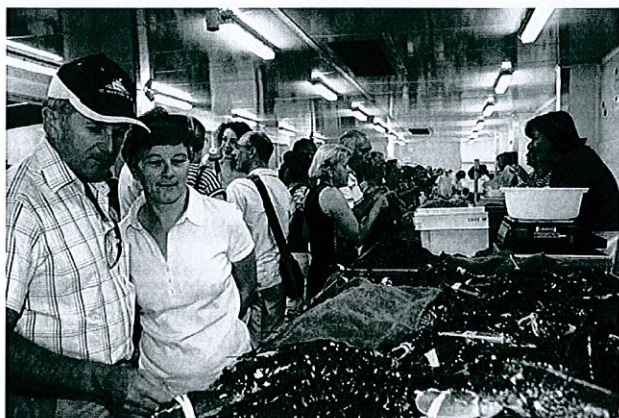
Samedi, dès 11 h, les premiers gourmets étaient attablés. Deux points de chute : le Bar des Écailles à l'intérieur même de la criée, ou la grande tente, dressée à l'extérieur. Marc et Dominique ont choisi les praires. « Elles sont franchement délicieuses ! » assure le couple. Dimanche, même constat. Les places pour s'installer se font rares dès midi. Au total, entre la vente directe et les assiettes, 16,5 tonnes de coquillages ont été achetées par les visiteurs.

Et pour les enfants ?

Les petits n'étaient pas en reste ce week-end. Dix-huit ateliers de cuisine ont été organisés sur deux jours. Les chefs leur ont enseigné les gestes simples : épluchage, décorticage ou encore montage. Au menu : homard, maquereau, bulot, coquille Saint-Jacques, dorade, tourteau, praire, mouche et seiche. « On s'est bien amusé », lance Emma, 10 ans, qui a réalisé un crémeux de camembert et de bulot dont son jeune frère, Victor, 3 ans, raffole. À côté des cuisines, un stand de gonflage de ballons. Sous les doigts de Maurice Gérard et de sa femme, Cathy, ils se métamorphosent en crabes, poissons, homards, pieuvres... qui finissent en chapeaux sur la tête des jeunes visiteurs. « C'est trop beau ! » s'enthousiasme Lisa.

++ Retrouvez également les images du festival.

Le homard, star du festival Coquillages et crustacés de Granville



Les **homards** partent comme des petits pains à la criée.

La pêcherie de **homards** du **Cotentin** et de Jersey a obtenu hier, samedi, l'écolabel MSC France de la «Pêche durable».

C'est donc tout naturellement que le produit se trouve placé sous le feu des projecteurs ce week-end à l'occasion du festival Coquillages et crustacés, Toute la mer sur un plateau.

Le point avec Yann Gouhier, le directeur de la criée de Granville.

Évaluation du site

Cityguide du réseau maville.com consacré à la ville de Granville. On y trouve des renseignements pratiques - touristiques, culturels, immobiliers, hospitaliers - complétés de l'actualité quotidienne de la ville et sa région.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : **9**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Le homard, star du festival Coquillages et crustacés de Granville

La pêcherie de **homards** du **Cotentin** et de Jersey a obtenu hier, samedi, l'écolabel MSC France de la «Pêche durable».

C'est donc tout naturellement que le produit se trouve placé sous le feu des projecteurs ce week-end à l'occasion du festival Coquillages et crustacés, Toute la mer sur un plateau.

Le point avec Yann Gouhier, le directeur de la criée de Granville.

Évaluation du site

Site du quotidien régional Ouest-France. Il met en ligne une partie de ses éditions papier et diffuse également un fil d'informations en continu.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 215

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

www.tendanceouest.com

Date : 01/10/11

Granville : le homard à l'honneur

La pêcherie de **homard** du **Cotentin** et de Jersey s'est vu remettre ce matin, samedi 1er octobre à Granville, la certification MSC, dans le cadre du festival Toute la mer sur un plateau. Ce label atteste que la pêcherie qui a prélevé le poisson s'inscrit dans un principe de durabilité et de respect de l'environnement.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Tendance Ouest diffuse des articles concernant l'actualité générale Normande.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 120

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Ce week-end à Granville Toute la mer sur un plateau

Granville inaugure la neuvième édition de son festival des coquillages et crustacés aujourd'hui, à 10h30.

La rue du port, la place Guépratte et la halle à marée sont en fête, avec le village des coquillages et des crustacés, l'allée gourmande marine, des dégustations de plats préparés par dix chefs normands, des ateliers de cuisine pour petits et grands...

Rappelons-le, Toute la mer sur un plateau 2011 est marquée par deux temps forts : remise de médailles aux marins pêcheurs qui ont sauvé l'*Emmanuelle Jean* et remise du certificat « Pêche durable » à la pêcherie de homards du Cotentin et de Jersey. Le homard a également tout un espace rien que pour lui, à l'entrée du festival : exposition, aquarium, jeu concours, espace découverte de la biologie du homard, espace fiches recettes.

Mais il n'est pas la seule star mise sur le plateau. Huîtres, praires, bulots, dorades, saumons, et autres vous attendent



Le 9e festival Toute la mer sur un plateau ouvre ses portes aujourd'hui à 10 h 30 ©CCI centre et sud Manche

aux étals. Rendez-vous de 10 heures à 19 heures, tout le week-end. Profitez-en pour rendre visite au *Marité*, amarré quai d'Orléans. Aujourd'hui

comme demain, son village propose des animations. Exceptionnellement, pour le festival, des visites guidées sont aussi possibles sur le pont du

trois-mâts (nombre de places limitées, inscription au village du *Marité*).

G.L.

France Bleu Cotentin
30 septembre 2011

Les Tokés 10h-11h
Sujet : Homard

France Bleu Basse Normandie
27 septembre 2011

Grain de Sel – 10h 10h30
Sujet : Homard

LOISIRS

Sur le port granvillais, coquillages et crustacés...

La nouvelle édition de « Toute la mer sur un plateau » sur le port de Granville aura lieu le week-end du 1^{er} octobre. Un festival toujours plus populaire, et lieu de reconnaissance.

Le neuvième festival « Toute la mer sur un plateau » aura lieu les 1^{er} et 2 octobre, sur le port de Granville. Une édition marquée par deux temps forts : la remise du certificat « Pêche durable » à la pêcherie de homards du [Cotentin] et de Jersey et la remise de médailles à deux marins pêcheurs, Pascal Delacour et Sébastien Thévenin, pour le sauvetage de l'Emmanuelle Jean.

Le monde de la pêche sera mis une nouvelle fois en avant grâce au festival des coquillages et crustacés, porté depuis 2003 par la chambre de commerce et d'industrie du centre et sud Manche et ses partenaires. En 2010, plus de 50 000 visiteurs sont venus découvrir les espaces dédiés aux métiers et produits de la mer et déguster les crabes, praires et autres trésors puisés au large de nos côtes.

Le festival des coquillages et crustacés, c'est aussi de très nombreuses animations (allée gourmande, Cuisinez la mer, bar de l'écaille, ciné marin, etc.), en particulier des rendez-vous avec les plus jeunes. Pour les enfants, le festival débordé même de son week-



Sur le port de Granville : présentation du 9^e festival Toute la mer sur un plateau © CCI centre et sud Manche

end. Les 22 et 23 septembre, un chef cuisinier ira à leur rencontre, dans les écoles du pays Granvillais. « Jean-François Perrin, professeur de cuisine au groupe FIM à

Granville, explique la chambre de commerce, animera des cours, accompagné de stagiaires. Ce sera une occasion supplémentaire, pour les enfants, de découvrir les

poissons et les coquillages, en les cuisinant et en dégustant leur réalisation. Un moment privilégié de découverte, de gourmandise et de questions... avant de

reproduire la recette à la maison. » La neuvième édition de « Toute la mer sur un plateau » sera inaugurée à 10h 30, le samedi 1^{er} octobre.

G.L.

Une semaine dans le Sud-Manche

Un label pour le homard

Il y a le label Baie de Granville pour promouvoir les poissons et bulots commercialisés à la halle à marée. Aujourd'hui, c'est le homard qui se voit décerné un label.

A l'occasion du festival Coquillages et crustacées, les 1er et 2 octobre, la vaste pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey se verra décerner un certificat de « pêche durable ».

Une première qui ouvre la voie

« C'est une grande première pour la pêche régionale ouvrant ainsi la voie vers la certification d'autres pêcheries », déclare Loïc Houssard, président de la Chambre de commerce et d'industrie du Centre et Sud-Manche. L'écolabel, décerné par MSC France (Marine Stewardship Council) est « une reconnaissance internationale et la récompense d'une gestion durable et responsable ». Les homards labellisés sont pêchés dans une zone qui s'étend des eaux côtières de l'Ouest et Nord Cotentin, de la Baie de Granville jusqu'aux eaux territoriales de Jersey. Environ 130 navires y capturent le homard au casier. Une pêche artisanale qualifiée de « durable » car elle a le mérite de préserver la ressource.

Un produit phare

Le homard bleu européen, produit haut de gamme, néanmoins « abordable sur les étals des poissonneries locales », souligne-t-on, est commercialisé vivant sur les marchés

français mais aussi espagnols et italiens. Sur l'ensemble de la zone de pêche labellisée, 280 tonnes sont prélevées chaque année. C'est l'un des produits phare de ces eaux et l'attribution de l'éco label permet non seulement de certifier la qualité de sa pêche mais aussi sa traçabilité. Deux paramètres qui devraient séduire le consommateur qui le reconnaîtra au premier coup d'œil grâce à son label bleu.

Une tradition de coopération

Pour obtenir l'éco label, le prélèvement des homards a fait l'objet d'un suivi scientifique, assuré en France par Ifremer et à Jersey par le Fmrepd (Fisheries and Marine Ressources Environment and Planning Department). Ses conditions de pêche ont aussi été réglementées. Les pêcheurs du Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie et ceux de l'Association des Pêcheurs de Jersey ont une longue tradition de collaboration à la gestion commune de leur zone de pêche. Elle remonte au Traité de la Baie de Granville dont une première version date de 1761, une autre de 1839, et plus récemment de 2000. Ce dernier traité encadre notamment la taille minimale des captures de homards et le niveau d'effort de pêche en fixant un nombre limité de licences et de casiers par navire. C'est ce qui a permis à cette ressource de conserver sa qualité et sa pérennité. La remise du label se déroulera samedi 1er octobre à 10 h 30 à la halle à

marée de Granville.

Avis aux cuisiniers amateurs

En amont du festival Toute la mer sur un plateau, une innovation pour cette 9e édition : un concours de cuisine amateur. Objectif : « promouvoir le bulot et la dorade grise, deux produits parmi tous ceux pêchés à Granville », au travers de la réalisation de recettes proposées et préparées par tout un chacun. Professionnels s'abstenir, ce que l'on souhaite c'est la participation du grand public. Dix candidats, soit cinq pour chacune des deux catégories, devront faire preuve de créativité, en soignant non seulement le goût et l'originalité de leur recette mais aussi l'esthétisme du plat proposé. A la clef un voyage d'une journée à Jersey pour deux personnes. Les intéressés doivent impérativement s'inscrire avant midi, le 23 septembre. La présentation des plats au jury aura lieu au groupe FIM le 28 septembre. Inscriptions et renseignements sur : patricia@clippercom.fr ou à Clipper, 1 boulevard Saint-Gaud à Granville.

GRANVILLE/DOSSIER

PRATIQUE

On va en pincer pour le homard

Comme tous les ans, les praires, bulots, Saint-Jacques, olivettes, les amandes, moules et tourteaux vont être achetés et dégustés par tonnes.

Mais pour cette version 2011 de Toute la mer sur un plateau, c'est le homard qui va être mis en vedette. En effet, en juin dernier, la pêcherie de [homards] du Cotentin et de Jersey, qui compte environ 130 navires, a obtenu l'écolabel MSC France (Marine Stewardship Council, organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997 pour trouver une solution au problème de la surpêche).

Fort de ce prestigieux label, le homard de nos côtes va bénéficier d'une promotion particulière lors du festival. On en trouvera au meilleur prix au bar de l'écaille, sous la criée, et les chefs tels que Philippe Hardy (Le Mascaret à Blainville-sur-Mer), Benoît Delbasserue (Couleurs, saveurs à Bricqueville) et Anthony Caillot (À contre sens, à Caen) dévoileront trois de leurs recettes les plus originales pour le cuisiner.

Manche

Le homard sous les feux des projecteurs

Cette année, en juin, la pêcherie de homards du Cotentin et de Jersey a obtenu un écolabel de la MSC France (Marine Stewardship Council), une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997 pour solutionner les problèmes de la surpêche. **« Il s'agit de l'écolabel Pêche durable, précise Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer. Il certifie notamment que le stock du produit concerné est en bon état, que la pêcherie qui le capture a un impact mesuré et maîtrisé sur l'environnement marin et que le système de gestion de cette dernière est efficace. »** La pêcherie artisanale, partagée entre Jersey et la Basse-Normandie, compte environ 130 navires qui capturent le homard au casier. **« Cette récompense, c'est la reconnaissance d'une gestion vieille de vingt ans »,** affirme Eric Leguelinel, pêcheur de homard à Granville. Et d'ajouter: **« Nous sommes particulièrement contents car on parle toujours des pêcheurs comme étant des destructeurs. Et ça correspond très peu à la réalité. Nous respectons les ressources. »** Cette récompense ouvre la voie

à la certification d'autres pêcheries. Arnaud Manner de confirmer: **« Nous avons en projet de faire labelliser les bulots et la coquille Saint-Jacques de la baie de Seine. »** Lors du festival des coquillages et des crustacés, le homard va tout naturellement être placé sous les feux des projecteurs. **« C'est l'une des espèces les plus emblématiques de la région »,** rappelle Arnaud Manner. **« Une majorité de pêcheurs granvillais va participer à l'événement »,** assure Eric Leguelinel. L'an dernier, un peu plus d'une tonne de homards avait été achetée par les visiteurs. **« Cette année, comme c'est la vedette, on espère en vendre 1,5 tonne à 20 EUR le kilo. »** **Samedi 1er octobre, 10h30,** sur le port, remise du certificat « Pêche durable » par la MSC France à la pêcherie de homards du Cotentin et de Jersey.

Paru dans l(es) édition(s): stlo

Manche -

La Manche veille sur sa mer depuis trente ans

En 1981, le conseil général décidait de s'occuper lui-même de ses richesses maritimes. Depuis, son Smel (Syndicat mixte pour l'équipement du littoral) mène un travail de fond, sans faire de vague.

Le Syndicat du littoral a 30 ans. En 1981, sous l'impulsion du conseiller général de Saint-Malo-de-la-Lande, Claude Asselin, et du préfet de l'époque, s'est constitué le Syndicat mixte pour l'équipement du littoral, le Smel. Le conseil général de la Manche s'est ainsi pris en main pour s'occuper lui-même de ses problèmes maritimes, afin de promouvoir ce secteur économique. Aujourd'hui, ce centre comprenant 12 scientifiques et techniciens basés à Blainville-sur-Mer fonctionne avec un budget de 950000EUR annuels, financés pour 600000EUR par le conseil général. Le reste provient des divers professionnels et collectivités qui souhaitent y adhérer, ayant un lien avec la mer. Gestion et innovations. Le Smel surveille le stock en poissons, crustacés, mollusques ou encore végétaux marins au large des 330km de côtes manchoises. « **Par le passé, il a travaillé sur les ormeaux, les oursins ou encore plus récemment sur le réensemencement en coquilles saint-jacques** », indique Bernard Tréhet, son président. Le syndicat a aussi pour mission de mettre en valeur la

conchyliculture et la pêche. Il s'intéresse également aux innovations et diversifications. Bref, quasiment un océan de compétences, qui souvent s'étend au-delà des limites du département. Des données pour les huîtres. Le Smel a été bien évidemment en première ligne lors des épisodes de mortalité des huîtres. « **Grâce aux données recueillies par le Smel, on sait de plus en plus de choses sur la mortalité**, souligne Joseph Costard, président du comité régional de conchyliculture, membre à part entière du Smel. **Ce qui nous a permis de prendre rapidement des dispositions de gestion, qui aujourd'hui sont copiées ailleurs.** » Autre aspect: les travaux du Smel sont utilisés par le CRH, centre de référence de l'huître, récemment créé à Caen, et réunissant aussi bien l'Ifremer que l'université ou encore les conchyliculteurs. « **On espère que le projet de mini-écloserie expérimentale se fera dans la Manche** », pointe Joseph Costard. Et peut-être le Smel pourra-t-il s'engager dans un projet de recherche de nouvelles pratiques d'élevage. Un coup de pouce au homard. Fruit de deux ans de travail, et de quarante ans de gestion suivie, le homard bleu du Cotentin et de Jersey vient de décrocher un écolabel. Cette certification n'a rien à voir avec les labels gourmands, mais garantit que cette pêche s'inscrit dans une

démarche respectueuse de l'environnement. « **Le Smel a contribué au cahier des charges très exigeant, avec son suivi de gestion** », salue Daniel Lefevre, président du comité régional des pêches. Cet écolabel sera officiellement décerné à la fin du mois à Granville, au festival Coquillages et crustacés. Des éponges pionnières. Parmi la vingtaine de projets sur laquelle travaille actuellement le Smel, figure une action particulièrement innovante. Spontox, son nom de code, porte sur l'utilisation de certaines éponges marines, pour déterminer la qualité des eaux, en analysant leur teneur en polluants. Les Manchois sont même allés à Hong-Kong présenter leur programme, actuellement testé à Cherbourg. « **Notre test devrait être ensuite étendu au niveau national, et pourquoi pas mondial** », s'enthousiasme Bernard Tréhet.

Nathalie LECORNU-BAERT.

Trente ans d'expertise au service de la mer et des hommes

Créé en 1981 pour « faire de la Manche une vitrine de la mer », le Syndicat mixte pour l'équipement du littoral est aujourd'hui un maillon essentiel de l'économie maritime.

Recherche de solutions techniques à la crise ostréicole, accompagnement d'une gestion durable de la pêcherie du homard du Cotentin et de Jersey, mesures de la contamination des eaux de mer à l'aide d'éponges... Le Smel (Syndicat mixte pour l'équipement du littoral) a des nombreux défis à relever pour une gestion à long terme des ressources marines. L'organisme fête cette année ses trente ans, et pourtant il reste méconnu du grand public...

Basé à Blainville-sur-Mer, fondé en 1981 à l'initiative du conseil général de la Manche, le Smel et ses douze salariés mènent discrètement et efficacement leur barque, en équipe et en partenariat avec les professionnels de la mer, d'autres centres de recherche, des agences et syndicats compétents en matière d'environnement, etc.

« Nous avons actuellement une cinquantaine d'actions sur le feu, résume le directeur du Smel, Olivier Richard. Nous sommes sur une vingtaine de projets, suivant la ligne directrice donnée par les responsables politiques, c'est-à-dire le conseil général de la Manche mais aussi l'Apem. » L'Apem, association pour la promotion de l'économie maritime, compte des représentants du Smel, mais également des activités liées à la mer (pêche, conchyliculture, mareyage...).

■ Les éponges de Spontox

Le travail ne manque pas pour le Smel, dont l'expertise est aujourd'hui citée en référence dans le monde des sciences de la mer. Pas plus tard que cet été, au mois de juillet, le programme Spontox porté par le Smel, Intechmer et l'université de Caen était exposé dans un congrès à Hong-Kong.

Commencé il y a deux ans, financé par le Département, l'agence de l'eau Seine-Nor-



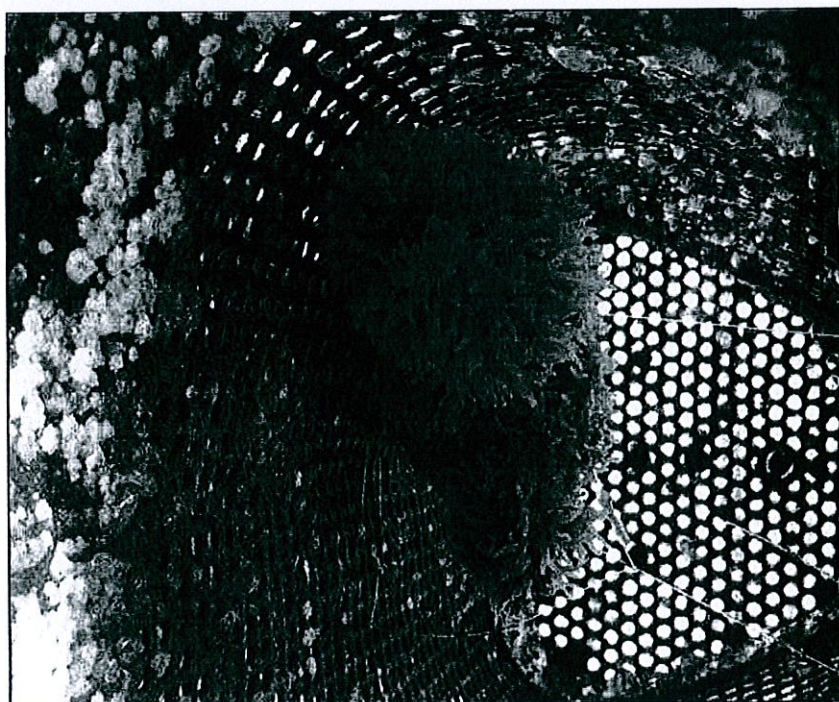
Lundi, à la Maison du Département. Retour sur la mission du Smel, depuis trente ans acteur de l'économie maritime. Au centre : Bernard Tréhet, président du Smel, et Olivier Richard, son directeur.

mandie et le syndicat mixte du Cotentin, Spontox (Spongiaire Toxicologie) doit permettre de suivre la qualité des eaux de mer à l'appui d'éponges, organismes marins susceptibles de concentrer les polluants.

Pour les prochaines années, le Smel restera aussi un centre de référence en matière de suivi des stocks de pêche (en 2012, une nouvelle action concernera la raie brunette) et de productions conchylicoles, d'évolution des techniques et des méthodes d'élevage, d'adaptations aux nouvelles normes environnementales, en particulier dans le cadre des aires marines protégées et la création d'un parc naturel marin normano-breton.

Le Smel vit sur un budget annuel d'environ 950 000 euros (dont 600 000 euros investis par le conseil général) et noue toujours plus de liens pour perfectionner les techniques de gestion des ressources marines. Pour citer un dernier exemple, une convention est en cours de finalisation avec trois autres centres techniques basés en Poitou-Charente, Languedoc-Roussillon et Pays de la Loire.

G.L.



L'éponge au cœur d'un des programmes phares du Smel, d'Intechmer et de l'université de Caen Spontox



CERTIFICATION

Le homard du Cotentin MSC

La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey a obtenu la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée. Cette pêcherie artisanale compte environ 130 navires qui capturent au casier 280 à 290 tonnes de homards par an. « Avec cette certification, le homard ne sera plus seulement un produit exceptionnel par sa qualité, mais aussi par sa durabilité », indique Édouard Le Bart, responsable du MSC en France.

France Bleu Cotentin
30 août 2011

T'cheu nous 11h-12h
Sujet : Homard



© Lionel Fagard / Normandie Fraîcheur Mer

Le homard bleu du Cotentin et de Jersey est pêché toute l'année au casier. Sa production avoisine les 290 tonnes annuelles.

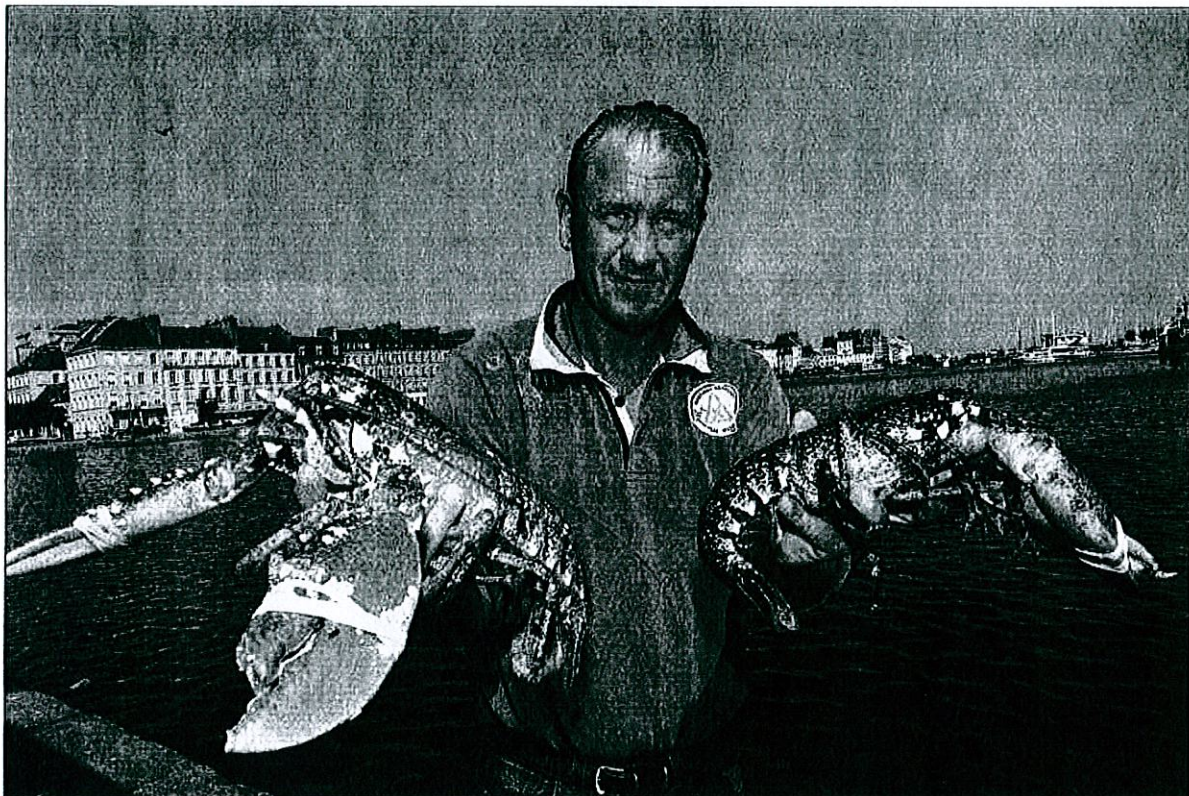
Le homard pour longtemps

La pêcherie franco-britannique de homard du Cotentin et de Jersey, décroche l'écolabel MSC. Pêche durable certifiée.

La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey décroche l'écolabel MSC (The Marine Stewardship Council). C'est la troisième pêcherie française (et la première bas-normande !), après le lieu noir et la sardine de bolinche, à décrocher cette certification. Dispensé par une organisation internationale, le label MSC authentifie une pêche respectueuse de l'environnement et de la ressource. C'est le résultat du travail partenarial des pêcheurs, scientifiques et administrateurs. Une démarche qui devrait encourager d'autres espèces régionales.

On en pince durablement pour le homard du Cotentin

L'écolabel « Pêche durable MSC » vient d'être accordé au homard pêché en Cotentin et à Jersey, une première en France et même en Europe ! Il va falloir un peu de temps pour sa mise en place et pour voir fleurir cette « étiquette » sur les étals des poissonneries.



Philippe Férey est mareyeur et patron de la poissonnerie Chez Lulu, à Cherbourg. En pleine saison, il vend jusqu'à 200 kg de homard par semaine.

La pêche de homard du Cotentin et de Jersey a obtenu le 14 juin dernier, en pleine saison de pêche du succulent crustacé, l'écolabel « Pêche durable MSC » (*lire notre encadré*). « Avec cette certification, le homard du Cotentin ne sera plus seulement un produit exceptionnel par sa qualité mais aussi par sa durabilité », assure Edouard Le Bart, de MSC France. Ce label signifie que la gestion des réserves est suffisamment

exemplaire pour garantir une pêche respectueuse de l'environnement. « La pêche de homard du Cotentin rejoint ainsi la centaine d'autres pêcheries dans le monde (dont quatre françaises) qui bénéficient du précieux sésame, de plus en plus apprécié dans une société où les acteurs environnementalistes jouent un rôle croissant, se réjouit-on chez Normandie Fraîcheur Mer (NFM). C'est actuellement la première pê-

cherie certifiée qui concerne le homard européen. »

■ Près de deux ans d'études

C'est également l'aboutissement d'un travail de longue haleine, compliqué, de près de deux années d'études et d'analyses « à partir de nos données, nos statistiques, en collaboration avec l'Ifremer (NDLR : Institut français de recherche pour l'exploita-

tion de la mer), et grâce à l'appui technique de Normandie Fraîcheur Mer », précise Daniel Lefèvre, président du Comité régional des pêches maritimes. La certification est attribuée pour cinq ans, période au bout de laquelle la pêche sera de nouveau évaluée.

« Cet écolabel ne concerne pas la qualité du homard, prévient Daniel Lefèvre, mais seulement les conditions de sa pêche, avec un cahier des

charges à respecter par des pêcheurs possédant une licence. » Les homards labellisés seront identifiables au regard des consommateurs par la pose d'un élastique marqué du logo MSC enserrant leurs pinces. « Les acheteurs et consommateurs seront ainsi rassurés, eux qui sont souvent demandeurs de pêche durable et responsable. De plus en plus, des organisations reprochent notamment aux grandes surfaces de vendre tout et n'importe quoi, elles vont parfois jusqu'à demander le boycott de certains produits dont la pêche, selon eux, n'est pas respectueuse des ressources et de l'environnement. Ce label est une réponse aux attaques, un très bon outil de communication sur nos pratiques de pêche pour cette espèce. »

■ « Une bonne saison »

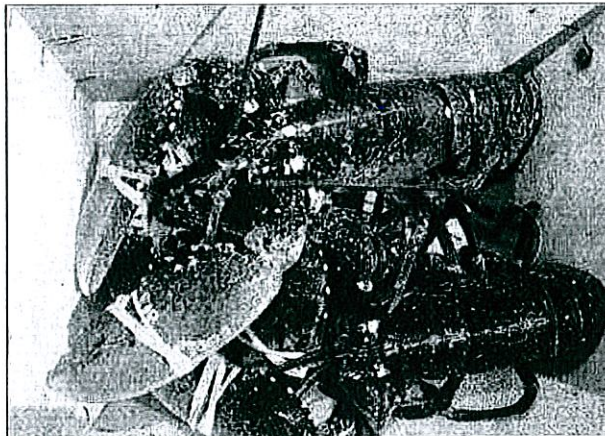
Même si le homard peut se pêcher tout au long de l'année, la grande saison se déroule de mai à septembre, avec un pic en juin et une période creuse entre fin juillet et mi-août. C'est pendant cette période creuse que les prix au kilo remontent un peu, car il faut dans le même temps satisfaire la demande émanant des estivants. Rencontrés hier matin à la criée de Cherbourg, que pensent du label deux mareyeurs locaux, Jean-Jacques Hamel

et Philippe Férey? « Pour moi, un homard, ça reste un homard, qu'il vienne de Bretagne ou de Cherbourg, répond le premier nommé. « Les gens ne font pas trop la différence, et les prix sont les mêmes avec ou sans label. Ce n'est pas la même chose, par exemple, pour les coquilles Saint-Jacques ou pour les moules de Barfleur, dont les règles sur le cahier des charges sont strictes. »

Quant à Philippe Férey: « Je sais qu'il faut cotiser à Normandie Fraicheur Mer, mais je ne sais pas sur quels critères le label est attribué. On n'en est qu'à ses débuts. De toute façon, tous les homards vendus chez nous sont du coin. Quand c'est la bonne période, on en vend environ 200 kilos par semaine. En 2011, on fait une bonne saison, même si les cours ne sont pas très élevés, entre 20 et 25 € le kilo. On a assez de homard de qualité ici, on n'en vend pas du Canadien, les gens sont habitués au homard du coin. »

Une période de communication et d'information auprès des pêcheurs et des consommateurs va être nécessaire pour faire connaître la certification « pêche durable ». D'ailleurs, dans les mois à venir, d'autres espèces régionales devraient obtenir l'écolabel MSC, certaines évaluations étant en cours.

N. L.



Le homard du Cotentin possède désormais son écolabel « Pêche durable MSC », une première pour ce crustacé en Europe.

Label MSC, qu'est-ce que c'est ?

MSC signifie « Marine Stewardship Council », que l'on peut traduire par « pêche durable ». C'est un label qui a été créé en 1997 par le géant de l'agroalimentaire Unilever et par l'ONG environnementale WWF. Mais le MSC est indépendant de ses deux fondateurs depuis 1999. Son logo représente un petit poisson blanc sur fond bleu marine, on peut le retrouver sur différents types de produits de poissonnerie. Le label international vise à apporter une aide à la protection de l'environnement marin et aux écosystèmes. Selon ses représentants, « **parmi les améliorations entraînées par le programme dans lequel toute pêcherie peut s'engager de manière volontaire, citons l'amélioration de la santé des stocks de poissons, la réduction des captures accessoires, la mise en place de zones de non-pêche, la réduction des impacts sur les habitats marins, ou encore l'amélioration des connaissances scientifiques. Le programme du MSC est une force positive en faveur du changement. Le**

MSC reconnaît et récompense les pêcheries dont les pratiques sont démontrées comme responsables et durables. Le référentiel et la méthodologie du MSC sont basés sur les meilleures données scientifiques disponibles ».

Plus de 200 pêcheries sont inscrites auprès du MSC, près de la moitié étant certifiées, comme c'est le cas depuis la mi-juin du « homard du Cotentin ». En juin 2010, plus de 3800 produits de la mer certifiés MSC étaient vendus dans 42 pays, ce qui fait de ce label « **le plus représenté dans le monde** ». Les pêcheries certifiées capturent 4 millions de tonnes de produits de la mer par an, soit 7 % des captures sauvages pour la consommation humaine. À noter enfin que ce label ne fait pas l'unanimité au sein des écologistes, certains lui reprochant d'être en cheville avec l'industrie et de continuer à certifier certaines pêcheries dont les réserves sont pourtant en baisse dans certains pays du globe.

N. L.



Le logo du label MSC représente un poisson blanc sur fond bleu marine.

AGROALIMENTAIRE

Le homard du Cotentin Jersey décroche l'écolabel MSC



Jusque là, deux pêcheries française avaient obtenu l'écolabel The Marine Stewardship Council (MSC), l'une pour le lieu noir et l'autre pour la sardine de Bolinche. Le homard du Cotentin Jersey vient de le décrocher à son tour. Ainsi, 20 mois après son entrée dans le processus de labellisation, la pêcherie de homard au casier du Cotentin et de Jersey devient la première pêcherie de Basse-Normandie certifiée. Consommer du homard franco-britannique labellisé MCS garantit aux consommateurs une pêche durable et responsable tout au long de l'année. Les homards MSC sont en effet issus d'une pêcherie identifiée par le groupement qualité **Normandie** Fraîcheur Mer (NFM). Le duo NMF et MSC constitue un avantage indéniable pour le consommateur et l'environnement.

S'ouvrir au monde

- Agir avec l'Union Européenne
- Coopérer avec l'international
- Mobilité internationale des jeunes
- Culture

Dernières actualités de S'ouvrir au monde :

Nouvelle certification

04 Juillet 2011



La pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey devient la 1ère pêcherie bas-normande, la 3ème en France, à décrocher l'écolabel MSC (Marine Steward Council). Ainsi depuis le 14 juin, le consommateur a la garantie que ce homard est issu d'une pêche durable et responsable. Cette reconnaissance valorise le travail des pêcheurs, et plus particulièrement de leurs efforts de gestion de la ressource souvent méconnus du public. Cette pêcherie artisanale compte environ 130 navires qui capturent le homard au casier tout au long de l'année avec un pic de mai à août. Les excellentes relations avec nos voisins jersiais et les efforts communs font de cette certification la 1ère d'une pêcherie transfrontalière, collaboration internationale qui se base sur une longue histoire puisqu'en 1839, la Baie de Granville a été l'objet du 1er accord de pêche international. Consciente du travail des professionnels, La Région a soutenu cette démarche engagée en 2008.

Lire le communiqué

Art, Culture et Economie

30 Juin 2011



Une journée de rencontres intitulée « Vers une nouvelle économie de l'art et de la culture ? » s'est organisée mercredi 30 juin au Théâtre des Cordes à Caen. Plus de 200 participants, dont une partie d'entreprises et d'associations bas-normandes, ont découvert les divers aspects novateurs de l'économie de la culture avec notamment le mécénat culturel. Des rencontres et des échanges tissés par la Région Basse-Normandie, en partenariat avec l'Observatoire des politiques culturelles.

Mobilisation atlantique à La Rochelle

09 Juin 2011



Laurent Beauvais a présidé, ces 9 et 10 juin, l'assemblée générale de la Commission Arc Atlantique à La Rochelle. Un premier temps fort sur les énergies marines renouvelables a permis de présenter les partenariats nécessaires pour le développement de projets concrets. Un second s'est concentré sur la stratégie Atlantique qui paraîtra cet automne. Elle traitera les questions de transports maritime et ferroviaire, ainsi que d'énergies renouvelables. Enfin, la séance s'est clôturée par un débat sur la solidarité européenne, pendant lequel a été rappelé le rôle

essentiel que doivent jouer les fonds européens après 2013 pour améliorer la qualité de vie des habitants au quotidien.

Plus d'infos : www.arcatlantique.org

Le droit à la santé des étrangers

18 Mai 2011



A Caen, mercredi 18 mai, l'Institut international des droits de l'homme et de la paix (2idhp) a organisé un après-midi d'étude sur "Le droit à la santé des étrangers". Cette manifestation a permis aux participants d'échanger et de débattre sur le droit d'accès aux soins et sur la protection du droit aux soins. La Région est membre fondateur de cet institut qui a pour but de garantir les valeurs humanistes.

Plus d'infos : <http://2idhp.eu/>

La culture en dehors des grandes agglomérations

16 Mai 2011



Le relais culturel régional du Pays de la Baie du Mont Saint-Michel a été inauguré lundi 16 mai. Géré par l'association Musique Expérience, il promeut principalement la musique, le théâtre et la danse. Situé à Ducey (50), ce relais a pour objectif de favoriser l'accès à la culture pour tous. A l'instar des 5 autres relais culturels régionaux de Basse-Normandie, c'est un lieu de résidence d'artistes et de diffusion de projets.

Plus d'infos sur les relais culturels régionaux.

Toutes les actualités

Recherche

S'ouvrir au monde : zoom sur...



Plate-forme culturelle régionale

Suite aux "Voix Publiques Culture", la Région a souhaité la création d'une plate-forme d'échange dédiée aux professionnels de la culture.



Odia Normandie

odia normandie

L'Odia Normandie est une association soutenue par les deux Régions normandes, qui promeut la diffusion de spectacles sur l'ensemble du territoire. En Basse-Normandie, son action est tournée vers la danse, le théâtre et le cirque.

Plus d'infos sur : www.odianormandie.com

Le homard du Cotentin et de Jersey labellisé

Le homard bas-normand issu de la pêche franco-britannique est le premier produit transfrontalier à être certifié MSC (Marine Stewardship Council) et garantit ainsi une pêche durable, respectueuse de l'environnement.

Manche-Jersey : une histoire de homard

Le homard bleu du Cotentin vient de recevoir un label "pêche durable". Une réussite franco-jersiaise.

"Aux yeux du grand public, les pêcheurs ont encore trop souvent une image négative. Leur réputation, pour certains, est celle de professionnels peu respectueux de l'environnement marin, de prédateurs qui mettent mal la ressource."

C'est pour cette raison, explique Véronique Legrand, chargée de mission au sein du comité régional des pêches de Basse-Normandie, que les pêcheurs de la région se sont intéressés à une démarche qui mène à la reconnaissance officielle, label à l'appui, de pratiques de pêche "écologiques".

"Le homard bleu est suivi depuis longtemps"

L'avantage attendu par les pêcheurs est naturellement d'en tirer une meilleure image, mais surtout un argument commercial auquel le consommateur est sensible.

Située dans la droite ligne des orientations européennes et françaises, cette volonté a conduit les professionnels bas-normands et jersiais à travailler ensemble. L'objectif initial ? Obtenir pour le homard bleu européen une certification "pêche durable" reconnue au niveau international et délivrée par l'organisation mondiale MSC (Marine Stewardship Council). Ce qui vient d'être atteint à la suite d'une évaluation de vingt mois.

"Cette espèce a été choisie parce que sa pêche - et celle des crustacés en général - est suivie depuis longtemps, sous ses aspects pratiques et scientifiques, aussi bien des côtes jersiais que français." Pionnière, l'île anglo-normande s'est lancée dans l'aventure dès 2001, tandis que les Bas-Normands ne lui ont emboîté le pas qu'en 2008. Le terrain, à vrai dire, était déjà préparé puisque les accords de la baie de Granville, signés en 2000 par la France et Jersey, ont instauré de nombreuses mesures dont la taille minimum des captures de homard et la bonne gestion de la ressource en fixant un nombre limité de licences et de casiers par navire.

"Pour conserver leur certification MSC, soumise à un renouvellement périodique, les pêcheurs de homard bleu européen doivent surveiller en permanence l'état de la ressource et prévoir comment agir si elle diminue". Les mesures de gestion, elles, sont déjà en vigueur, y compris les périodes de pêche, et font l'objet de contrôles de la part des autorités.

Le choix du casier

Quant à l'impact sur l'environnement, peu sensible dans le cas de la pêche du homard, il porte néanmoins sur le type de casier à utiliser de façon que les casiers perdus ne causent pas de dommages. Président du comité régional des pêches de Basse-Nor-

mandie, Daniel Lefèvre estime que la certification MSC couronne un travail de trente ans effectué par les producteurs de homard du Cotentin. Ce label sera à ses yeux "un très bon outil de communication". MSC au bénéfice d'autres espèces

régionales. Un point de vue partagé par Edouard Le Bart, responsable de MSC en France.

De leur côté, les Jersiais, par la voix de Don Thompson, président de l'association des pêcheurs de Jersey, se félicitent d'autant plus de

ce label que le homard est la principale espèce pêchée sur file. D'où la priorité qui lui a été accordée, en sachant que "l'avenir de notre flottille de pêche repose entièrement sur la bonne gestion dans le temps de cette ressource."



Reconnaissance internationale

Daniel Lefèvre, président du comité régional des pêches.

REPÈRES

La pêche du homard bleu

Le homard bleu européen 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.

Le MSC

Le MSC, Marine Stewardship Council, est une organisation internationale à but non lucratif créée en 1997 pour trouver une solution au problème de la surpêche. Ses bureaux se trouvent à Londres, Paris, Seattle, Tokyo, Sydney, La Haye, Edimbourg, Berlin et Le Cap.

Flottilles

La flottille bas-normande de bateaux qui pêchent le homard comprend près de cinquante navires. La flottille jersiaise, elle, est forte d'une soixantaine de bateaux.

Photo: Figeac/Hormand & Fraicheur Mer

Le homard bleu du Cotentin est la première espèce qui, en Basse-Normandie, a obtenu la certification MSC, label décerné à la pêche durable.

MER

Manche-Jersey : une histoire de homard

Le **homard** bleu du Cotentin vient de recevoir un label "pêche durable". Une réussite franco-jersiaise.

"Aux yeux du grand public, les pêcheurs ont encore trop souvent une image négative. Leur réputation, pour certains, est celle de professionnels peu respectueux de l'environnement marin, de prédateurs qui mettent à mal la ressource."

C'est pour cette raison, explique Véronique Legrand, chargée de mission au sein du comité régional des pêches de Basse-Normandie, que les pêcheurs de la région se sont intéressés à une démarche qui mène à la reconnaissance officielle, label à l'appui, de pratiques de pêche "écologiques".

"Le homard bleu est suivi depuis longtemps" L'avantage attendu par les pêcheurs est naturellement d'en tirer une meilleure image, mais surtout un argument commercial auquel le consommateur est sensible. Située dans la droite ligne des orientations européennes et françaises, cette volonté a conduit les professionnels bas-normands et jersiais à travailler ensemble. L'objectif initial ? Obtenir pour le homard bleu européen une certification "pêche durable" reconnue au niveau international et délivrée par l'organisation mondiale MSC (*Marine Stewardship Council*). Ce qui vient d'être atteint à la suite d'une évaluation de vingt mois.

"Cette espèce a été choisie parce que sa pêche - et celle des crustacés en général - est suivie depuis longtemps, sous ses aspects pratiques et scientifiques, aussi bien des côtés jersiais que français." Pionnière, l'île anglo-normande s'est lancée dans l'aventure

dès 2001, tandis que les Bas-Normands ne lui ont emboîté le pas qu'en 2008. Le terrain, à vrai dire, était déjà préparé puisque les accords de la baie de Granville, signés en 2000 par la France et Jersey, ont instauré de nombreuses mesures, dont la taille minimum des captures de homard et la bonne gestion de la ressource en fixant un nombre limité de licences et de casiers par navire.

"Pour conserver leur certification MSC, soumise à un renouvellement périodique, les pêcheurs de homard bleu européen doivent surveiller en permanence l'état de la ressource et prévoir comment agir si elle diminue". Les mesures de gestion, elles, sont déjà en vigueur, y compris les périodes de pêche, et font l'objet de contrôles de la part des autorités.

Le choix du casier

Quant à l'impact sur l'environnement, peu sensible dans le cas de la pêche du homard, il porte néanmoins sur le type de casier à utiliser de façon que les casiers perdus ne causent pas de dommages. Président du comité régional des pêches de Basse-Normandie, Daniel Lefèvre estime que la certification MSC couronne un travail de trente ans effectué par les producteurs de homard du Cotentin. Ce label sera à ses yeux *"un très bon outil de communication, non seulement au profit de cette espèce, mais aussi de toutes celles gérées par les pêcheurs bas-normands."* C'est d'ailleurs pourquoi le comité régional et le groupement qualité Norman die Fraîcheur Mer visent l'obtention de la certification MSC au bénéfice d'autres espèces régionales. Un point de vue partagé par Edouard Le Bart, responsable de MSC en

France.

De leur côté, les Jersiais, par la voix de Don Thompson, président de l'association des pêcheurs de Jersey, se félicitent d'autant plus de ce label que le homard est la principale espèce pêchée sur l'île. D'où la priorité qui lui a été accordée, en sachant que *"l'avenir de notre flottille de pêche repose entièrement sur la bonne gestion dans le temps de cette ressource."*

Reconnaissance internationale" Daniel Lefèvre, président du comité régional des pêches. REPERES La pêche du homard bleu Le homard bleu européen 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. Le MSC Le MSC, Marine Stewardship Council, est une organisation internationale à but non lucratif créée en 1997 pour trouver une solution au problème de la surpêche. Ses bureaux se trouvent à Londres, Paris, Seattle, Tokyo, Sydney, La Haye, Edimbourg, Berlin et Le Cap. Flottes La flottille bas-normande de bateaux qui pêchent le homard comprend près de cinquante navires. La flottille jersiaise, elle, est forte d'une soixantaine de bateaux.



Dossier

Marée et marée LS

Les produits de la mer sont traversés par plusieurs courants qui influencent le rayon : turn-over des espèces préférées par les clients, augmentation des produits issus de l'aquaculture, pêche durable, etc. Quant à la marée libre-service, c'est une autre tendance qui marque un temps d'arrêt : le préemballé a freiné sa croissance.



Faisons une pause. Prenons de la hauteur pour regarder le rayon et mieux repérer ses évolutions. Quelles sont-elles ? Une chose est sûre, elles ne concernent pas le profil de la clientèle, toujours essentiellement composée de seniors : à peine 30 % des volumes sont achetés par des clients de moins de 50 ans... une proportion inchangée ces dix dernières années.

L'évolution la plus visible est ailleurs, sur l'étal, et concerne le choix des espèces. Depuis dix ans, le tiercé gagnant saumon-cabillaud-lieu s'accroche à son podium, mais la mode a traversé plusieurs courants. Autrefois stars de la marée, le thon et la raie ont disparu du hit parade des 10 espèces les plus contributrices au chiffre d'affaires. A l'inverse, bars et dorades sont devenus des piliers incontestables, ce qui n'était pas le cas en 2001. Leur secret ? Une disponibilité permanente et des prix très stables grâce à l'élevage.

Quant au merlu et la julienne, ils ne sont de retour dans le top 10 que depuis cette année. Et que dire des espèces « éphémères » ? Perche du Nil et panga ont disparu du tableau, après avoir connu une période dorée en 2007 et 2008.

Le préemballé ne s'emballe plus

Si on se penche sur la marée LS, on est frappé de constater que le préemballé... ne s'emballe plus. Certes, il représente près de 22 % des volumes de poissons frais écoulés aujourd'hui en grande distribution... mais le préemballé re-

présentait déjà 16 % des volumes en 2001. L'an dernier, les ventes en volumes de poissons en barquettes n'ont que très légèrement progressé en supermarchés et ont même reculé en hypermarchés. Reprenons de la hauteur pour regarder cette fois plus en amont, du côté des achats, une autre tendance : la proportion toujours croissante des produits d'aquaculture. A titre d'exemple, les tonnages vendus par la Scapmarée (Leclerc) se répartissent désormais à parts égales entre la pêche et l'élevage ! Si le client est culturellement habitué pour les huîtres ou les

moules, il ne réalise pas toujours que saumon, crevettes ou truites sont aujourd'hui presque exclusivement issus de l'élevage. Et cette tendance devrait se poursuivre, avec le souci croissant de préservation des ressources marines et l'arrivée de nouvelles espèces « domestiquées », comme le cobia, l'ombrine tropicale ou le pompano...

De son côté, le consommateur est de plus en plus concerné par la durabilité des ressources, même s'il n'est pas toujours prêt à en payer le prix. Aujourd'hui, le logo de pêche durable MSC du Marine Stewardship Council est encore relativement peu connu (voir Linéaires février 2011), mais il devrait continuer son expansion : porté aujourd'hui par 400 produits en France, il gagnera à la rentrée en visibilité avec un nouveau porte-drapeau king size : le filet-o-fish de McDonald. ■

Béatrice Méhats-Démazure

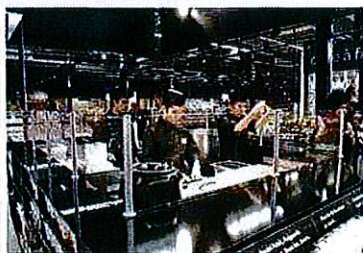
Les espèces à la mode ont changé.
Le thon et la raie ont disparu
du top 10... remplacés par le
bar et la dorade.



Dadi Prod.

DANS CE DOSSIER

⇨ **Panorama des bonnes idées 2010-2011**



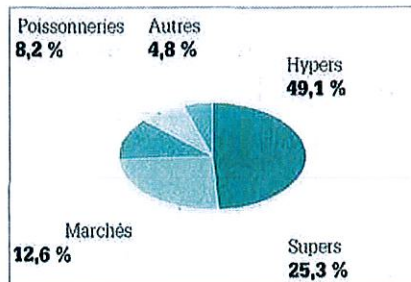
Que fallait-il voir en 2011 ? Linéaires vous propose un tour d'horizon des bonnes idées : les rayons trad s'offrent un peu de théâtralisation et la marée LS surfe sur la vague des sushis. **p. 96**

⇨ **10 à 20 s pour conseiller**

Sachez renseigner judicieusement vos clients sur la meilleure cuisson. N'hésitez pas à suggérer les papillotes, le grill... et même le micro-ondes ! **p. 98**

TABLEAU DE BORD

Poissons frais : marchés et poissonneries reprennent des couleurs



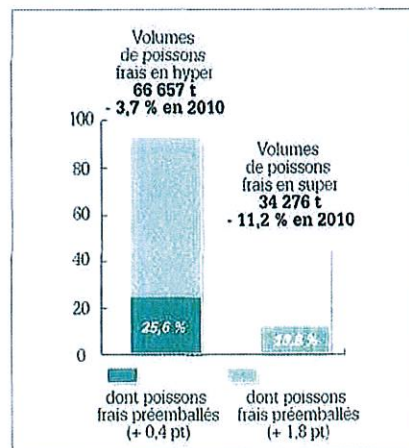
CA poissons frais : les 12 premières espèces en GMS

Merlu, julienne et églefin sont de retour, au détriment de la raie, du pangas et de la perche. A noter, le prix moyen au kg a fortement augmenté pour le saumon (+ 18 %) et le lieu (+ 11 %). Parmi ces espèces, seul le merlu/colin a vu son prix baisser (- 2 %).

	CA 2010 M €	Volume	Prix moyen Kg
Saumon	317,0	23 914 t	13,25 € ✓
Cabillaud	204,3	15 147 t	13,49 €
Lieu	66,0	7 497 t	8,80 € ✓
Lotte	55,2	3 466 t	15,92 €
Merlan	45,52 ✓	3 901 t ✓	11,67 €
Truite	39,2	4 075 t	9,61 €
Bar/loup	45,3	3 785 t	11,97 €
Dorade	36,2 ↘	3 852 t ↘	9,40 €
Julienne	27,7 ✓	2 653 t ✓	10,45 €
Sole	26,3	1 527 t	17,21 €
Merlu colin	25,8	3 409 t	7,58 €
Eglefin	25,6	1 981 t	12,90 €

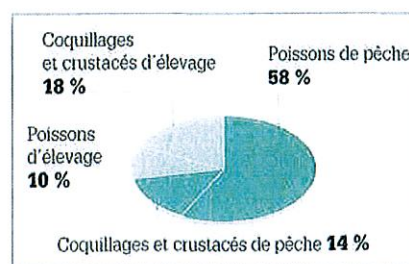
Chute des poissons frais en supermarchés

Les ventes de poissons frais sont en léger recul en hypers et en net repli en supermarchés. Sur ce dernier format, les volumes de poissons préemballés sont en légère croissance, malgré une hausse de leur prix moyen de près de 10 %.



Origine des produits aquatiques consommés en France

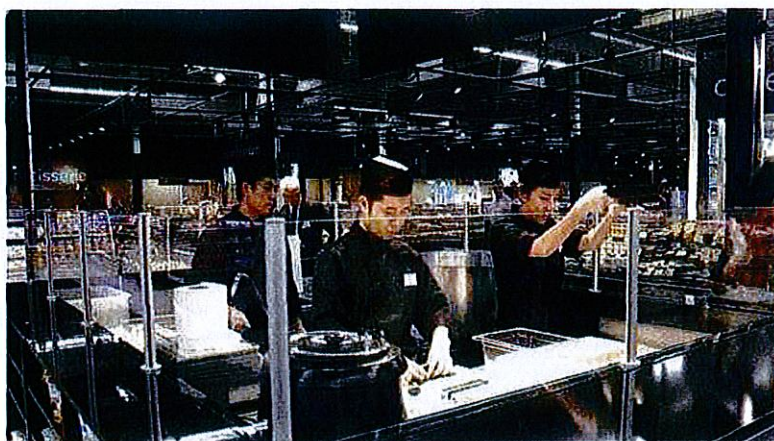
Source FranceAgriMer, moyenne des années 2008 et 2010.



Que fallait-il voir en 2011 ? Linéaires vous propose un tour d'horizon des bonnes idées : les rayons trad s'offrent un peu de théâtralisation et la marée LS surfe sur la vague des sushis.

Planet met les sushis sur orbite

Après la réussite du stand sushis d'Écully, le concept essaime chez Carrefour Planet dans ses différents magasins. Une quarantaine de recettes, préparées sous les yeux des clients, sont proposées en libre-service.



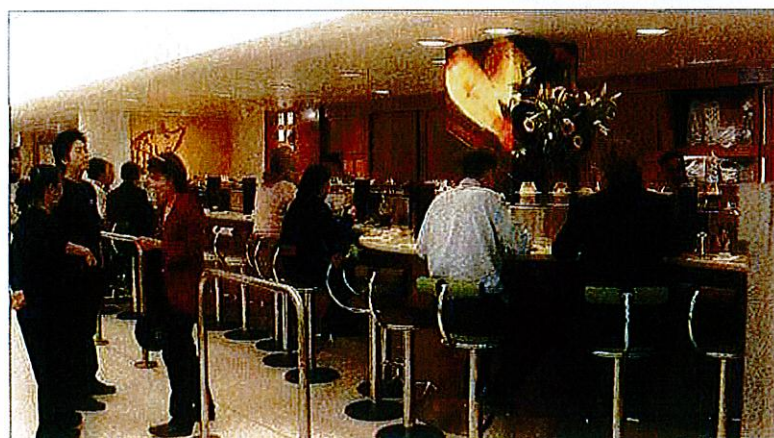
Auchan City épate la galerie

C'est à Tourcoing que le premier restaurant Sushi Auchan a été ouvert ce printemps, dans la galerie commerciale d'Auchan City.



Waitrose précurseur

Chez Waitrose, le concept de sushi bar dans la galerie existe depuis plus de quatre ans à Canary Wharf, à l'Est de Londres.



« Internet est notre plus grand « magasin », mais avant d'acheter des produits de la mer frais, les clients ont toujours besoin de voir à quoi ressemble le produit, de le sentir. » Ce constat est celui de Chris Brown, category manager des produits de la mer chez Asda. Voilà pourquoi l'enseigne britannique du groupe Walmart a peaufiné la théâtralisation de ses rayons traditionnels.

Soyons honnêtes, l'investissement d'Asda est minime. Les rayons ont reçu une touche de vert supplémentaire (verdure en plastique pour séparer plus nettement les produits) et une touche de noir (les étiquettes prix ont été retravaillées pour plus de lisibilité). Mais le tout, assorti aux couleurs du rayon, est du plus bel effet.

La marée LS se fait du sushi

De notre côté de la Manche, le vert ne fait pas recette à la marée. Les rayons traditionnels restent très attachés au bleu ou au blanc/aluminium... y compris Auchan City, pourtant entièrement dévolu au vert pomme. Chez Carrefour Planet, le noir apporte un cachet premium au rayon traditionnel (voir ci-dessus à Tourville-la-Rivière).

Les rayons traditionnels font des efforts pour améliorer leur théâtralisation, mais c'est à la marée LS qu'il faut chercher cette année l'évolution la plus voyante, liée à la « sushi mania » : « La tendance sushis s'est emballée au Royaume-Uni et en France », commente avec



De la géométrie et de la couleur

Le savoir-faire du chef de rayon doit se traduire jusque dans la présentation des produits. Deux exemples de réalisations réussies qui attirent l'œil par la juxtaposition de plusieurs alignements de couleurs (Carrefour Planet Tourville-la-Rivière, à gauche) ou par la géométrie soignée (Auchan City, à droite).

satisfaction Ole-Eirik Leroy, président de Marine-Harvest. En grande distribution, les tonnages sont loin d'être négligeables. « Nous vendons 1 000 t de sushis à l'année... même s'ils sont plus constitués de riz que de saumon », confirme Benoît Denni, directeur de la Scapmarée (Leclerc).

Si les supers se contentent d'aligner les produits en libre-service, certains hypers passent à la vitesse supérieure en proposant de véritables sushis bars. L'un des premiers à dégaîner ? Monoprix en 2003. Son magasin géant de la rue Vaugirard disposait déjà d'un sushi bar. Il a fallu attendre 2009 pour qu'Auchan Vélizy (78) propose des sushis « préparés sur place par nos poissonniers » à la marée LS, théâtralisée par une bergerie.

Depuis un an, Carrefour s'est lancé dans l'aventure avec Planet et la fièvre est montée d'un cran. Fin août 2010, son stand sushi se fait remarquer à l'ouverture du magasin d'Écully (69) avec ses 40 recettes de sushis « conçus par nos chefs sushis expérimentés ». Le Planet de Venissieux, qui en était dépourvu à son inauguration, a rectifié le tir en avril dernier. Les magasins de Montesson (78) et de Wasquehal (59) ont profité de leur comptoir à sushis dès leur réouverture ce printemps. A Tourcoing (59), Auchan est allé encore plus loin en installant, dans la galerie marchande de son Auchan City, un restaurant de sushis. ■

Béatrice Méhats-Démazure



Assortiment: faire la différence

Le Carrefour d'Aubervilliers se taille, avec le concept écailler de Carrefour, une image de spécialiste en secondant ses moules et ses huîtres d'une offre très large de coquillages. Certains, comme les couteaux, se font plutôt rares sur les étales.



Du vert et du noir

C'est le choix d'Asda, qui a retravaillé ses étales en Grande-Bretagne pour une meilleure visibilité du produit et lisibilité du prix.

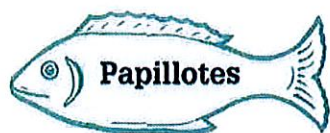


Grand Frais sélectionne

En produits de la mer, les conseils sont souvent les bienvenus. Bien que son rayon marée libre-service soit petit, ce Grand Frais de Saint-Priest (69) n'hésite pas à mettre en valeur ses produits sélectionnés.

Photos: Asda, BMD, Caro prod, Daiddi prod, Moose&Cie.

Un conseil cuisson ? 10 à 20 secondes suffisent pour renseigner judicieusement vos clients sur la meilleure préparation. Alors n'hésitez pas à suggérer les papillotes, le grill... et même le micro-ondes ! Linéaires vous aide à répondre au plus juste.



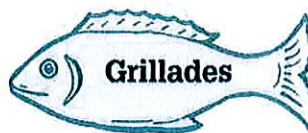
Cuisson santé

- **Cuisson :** Au four, environ 8 minutes par portion.
- Parfait pour les darnes, les filets, les poissons entiers, etc. Cette cuisson peut se faire sans matière grasse.
- Enfermez hermétiquement les poissons dans une feuille d'aluminium, avec citron, aromates.
- **Le plus :** C'est irratable !



La cuisson plaisir

- **Cuisson :** De 6 à 8 minutes.
- Adaptée aux petits poissons (éperlan, anguille) ou aux poissons détaillés en petits morceaux (carrelet, merlan).
- Les poissons sont séchés, roulés dans une assiette de farine, panés dans de la chapelure ou même enrobés dans une pâte à frire avant d'être jetés dans de l'huile très chaude.
- **Le truc :** Plus le poisson est petit, plus la température de l'huile sera élevée.



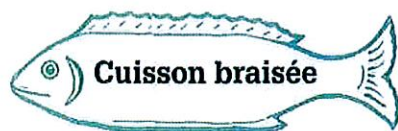
La cuisson de saison

- **Cuisson :** 3 à 4 minutes par côté.
- Conseillez plutôt les petits poissons, ciselez le corps des plus gros.
- **Expliquez :** « *Je laisse les écailles du poisson, elles feront office de pare-feu.* »
- **Le truc :** Proposez de jeter dans les braises des baies de genièvre : elles parfumeront les chairs du poisson en brûlant.



Spécial mamans pressées

- **Cuisson :** De 3 à 8 minutes, selon la grosseur.
- Convient très bien aux filets, à condition qu'ils cuisent dans un récipient fermé adapté.
- **Le plus :** Aidez vos clients en sélectionnant des filets de taille identique.



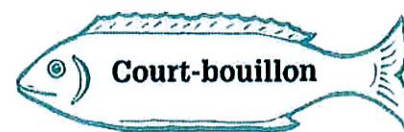
La touche gastronomique

- **Cuisson :** 10 à 15 minutes.
- Recommandée pour les poissons à chair ferme (lotte, thon, espadon).
- Le poisson, découpé en gros cubes, est légèrement revenu dans du beurre ou de l'huile, puis cuit avec des herbes et des légumes, « mouillé » dans du vin blanc sec (ou rouge pour la lamproie).
- **À savoir :** Le poisson doit cuire dans un récipient clos (cocotte).



Les panés faits maison

- **Cuisson :** 7 à 10 minutes.
- Parfaite pour les poissons plats, en filets ou en tranches.
- Le poisson doit être trempé dans du lait puis roulé dans la farine, avant d'être poêlé des deux côtés.
- **Le plus :** Pour les poissons gras, inutile de rajouter un corps gras dans la poêle, commencer la cuisson à feu doux et la finir à feu vif pour dorer.



La cuisson universelle

- **Cuisson :** Prévoir 12 minutes par 500 g de poisson.
- Cette cuisson consiste à pocher le poisson dans de l'eau, qui peut être additionnée de citron, de vinaigre, de vin blanc sec, d'un bouquet garni, d'un oignon piqué de clous de girofle, de morceaux de légumes, etc.
- **À savoir :** Le poisson doit être entièrement recouvert de liquide.
- **Expliquez :** « *Le bouillon ne doit pas bouillir... mais frémir légèrement lorsque le poisson y est plongé, ainsi que pendant sa cuisson.* »

En bref

Du saumon bio produit au cercle polaire

Produit pour Oso au Finmark, à l'extrême Nord-Est de la Norvège, le saumon bio du cercle polaire viendra rejoindre en septembre les espèces déjà disponibles en marée libre-service (bar, daurade, gambas). Prévu pour deux personnes, il sera décliné sous forme de deux pavés avec peau, sans arêtes, à un prix conseillé proche de celui de la dorade et du bar bio (9,95 € les 240 g, soit près de 40 €/kg, DLC de 7 jours).



Du homard durable en Basse-Normandie



La pêcherie de **homard** du Cotentin et de Jersey a obtenu en juin la certification MSC pour une pêche durable. Cette pêcherie compte environ 130 navires qui capturent le homard bleu européen au casier. En moyenne, 280 à 290 tonnes sont débarquées chaque année, avec un pic de mai à août.

Ce que vous devez savoir...

Vous connaissez les produits de la mer sur le bout des doigts ? Jetez tout de même un coup d'œil à ce livre de 315 pages, présenté (mais non écrit) par Jean-Pierre Coffe. Il pourrait rafraîchir



vos connaissances sur leur histoire et leur culture, ainsi que sur les principales espèces consommées en France.

L'état de la pêche et l'aquaculture sont évoqués, avec distribution de bons et de mauvais points (tilapia, panga, etc.). Les conseils pour mieux choisir et consommer ces produits ainsi que la centaine de pages de recettes sont plutôt destinés au grand public (12 €, éditions Plon).

FRANCE 3
30 juin 2011

JT 19-20 Basse Normandie
Sujet : Homard MSC

Ouverture des commerces toute la journée dimanche.



Guy Lefrançois et Patrick Legrand, tous deux membres de l'Union des commerçants et artisans granvillais, dans la rue Paul Poirier.

En partenariat avec la mairie de Granville, l'Union commerciale organise une journée "soldes d'été" dimanche 26 juin et un salon auto sur le cours Jonville. Pour l'occasion, une partie des commerces ouvriront toute la journée et des rues seront fermées à la circulation dans le centre ville.

"Nous serons à peu près dans la même configuration que pour la braderie, indique Patrick Legrand, membre de l'Union des commerçants et artisans granvillais. Seule exception à ce dispositif, la rue Lecampion restera ouverte à la circulation, avec dégagement pour

la circulation sera interdite dans les rues suivantes : la rue Couraye (tronçon compris entre la rue Saint-Sauveur et le boulevard Hauteserves), la rue Paul Poirier, la rue du docteur Letourneur, la place du Général de Gaulle, le cours Jonville (tronçon compris entre la Poste et l'entrée de la rue Paul Poi-



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 pêche de homard de casiers du Cotentin et de Jersey devient la première bas-normande, la 3^e en France, à décrocher l'écolabel MSC. Cette fois, c'est officiel ! Elle 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 !

"Notre certification est une reconnaissance internationale qui valorise le travail des pêcheurs de homard. Car bien souvent, le grand

public et les consommateurs méconnaissent nos efforts de gestion", souligne Daniel Lefèvre, président du comité régional des pêches de Basse-Normandie.

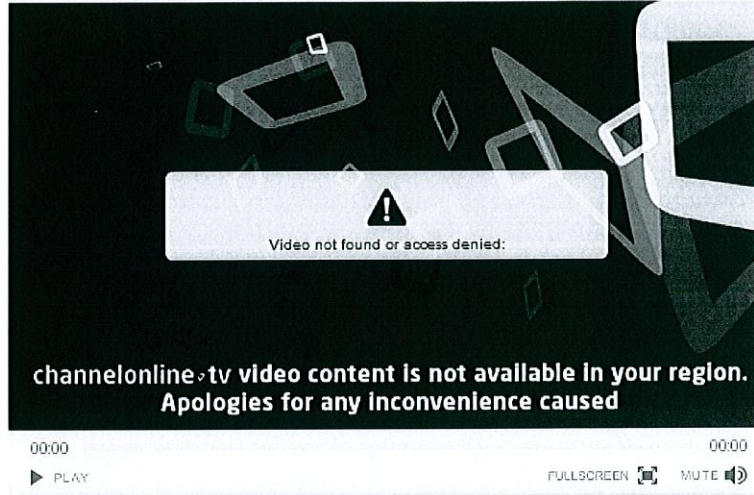
290 tonnes par an

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 ré-

compense nos efforts communs de gestion".

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 avoisine 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, de la Baie de Granville jusqu'aux eaux territoriales de Jersey.

Snappy title for local lobster



The Granville Bay lobster has just snapped up the greatest accolade.

It is already famous for its high quality but now it can be labelled sustainably caught.

The fishery in Granville Bay is a shared resource - between Jersey and Normandy.

The head of Jersey Fishermen's Association says accreditation by the Marine Stewardship Council is testimony to the joint efforts in lobster management.

Don Thompson said: "These guys have worked with the Fisheries department for a couple of decades really to put measures in place, some I have to say, have been fraught with difficulty, in that even fishermen themselves have not always agreed on the way forward. But we've developed and evolved the management of the fishery sufficiently to get through probably what is the most difficult process globally."

The Marine Stewardship Council is a global organisation working with fisheries, seafood companies and conservation groups which sets the standard for environmental sustainability.

There has been an increase in public awareness about the benefits of sustainable fishing and people are more aware of what they are eating now meaning lobsters with the MSC seal of approval should be in higher demand.

However some export merchants say it will not make much of a difference to sales as their biggest buyers in France, Spain and Italy go for the quality factor rather than sustainability.

But Jersey's Environment Department says MSC certification is the way forward.

Greg Morel from Fisheries and Marine Resources said: "I think consumers are becoming more savvy about what they eat and where they source their food from and in time more and more fisheries will look to certification like this to show that they are sustainable and well managed and I think the Jersey-Normandy lobster is really ahead of the game and we're able to do that before the crowd so to speak."

Granville Bay saw the first-ever international fishing treaty, back in 1839 and its fishermen are now sailing forward in lobster management, to guarantee healthy lobster stocks for a sustainable future.

Comment on this article

Your Name:* (Please include name of your parish)

Your Email Address:

Remember Me:

Subject:

Your Comments:*



To confirm and submit this article comment, please enter the text in the image into the text box below.

[Terms and Conditions](#)

France Bleu Cotentin
22 juin 2011

Sujet : Homard MSC



homard Un écolabel pour une pêche durable

La pêcherie de homards bleus de la baie de Granville vient d'obtenir la certification MSC pour une pêche durable. Cette pêcherie artisanale compte environ 130 caseyeurs bas-normands et jersiais et produit chaque année entre 280 et 290 tonnes.

Elle est gérée par les accords de pêche de la baie de Granville, dont le premier acte a été signé en 1839. Réactualisé en 2000, ce traité a permis la mise en place de mesures telles que la taille minimale des captures ou une limitation de l'effort de pêche via le nombre de licences et de casiers autorisés.

Le programme du Marine Stewardship Council (MSC) porte actuellement sur 240 pêcheries dans le monde, dont une centaine seulement sont certifiées, un total de 4 millions de tonnes de captures pour environ 8 000 produits.

« Cette certification attribuée à la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey couronne un travail entamé de longue date par les professionnels pour une gestion durable de la ressource », salue Edouard Le Bart, responsable du MSC en France.

Rappelant que les pêcheurs sont trop souvent accusés à tort de pratiques non respectueuses, Daniel Lefèvre, le président du comité des pêches de Basse-Normandie, estime que cet écolabel « sera un très bon outil de communication pour cette pêche, et au-delà pour toutes celles gérées par le comité régional ». Avec l'appui du groupement [Normandie](#) Fraîcheur Mer, les professionnels travaillent ainsi à l'obtention du label MSC pour d'autres espèces.

Jean LAVALLEY

Une certification « pêche durable » pour le homard du Cotentin

La pêcherie de homards de Basse-Normandie et de Jersey vient
d'obtenir la certification MSC, décernée pour une pêche durable



Le comité des pêches travaille pour étendre l'écolabel MSC qui vient d'être décerné au homard bleu à d'autres espèces.

« **L'obtention du label MSC est une reconnaissance internationale qui met en avant tout le travail effectué par les producteurs de homards du Cotentin depuis plus de trente ans** », savoure Daniel Lefèvre, le président du comité régional des pêches de Basse-Normandie. Cette pêcherie artisanale, partagée entre Jersey et la Basse-Normandie, intéresse environ cent trente navires pour une production annuelle de 280 à 290 tonnes de homards bleus. Elle s'inscrit dans une longue histoire de gestion internationale, dans le cadre des accords de pêche de la baie de Granville dont le premier acte a été signé en 1839. Réactualisé en 2000, ce traité a permis la mise en place de nombreuses mesures comme la taille minimale des captures, le niveau d'effort de pêche avec un nombre limité de licences et de casiers par navires.

Ce label qui vient d'être décerné vient du Marine Stewardship Council, une organisation mondiale indépendante, créée en 1997 pour trouver des solutions aux problèmes de la surpêche. Cet écolabel repose sur une évaluation des pêcheries effectuée par un tiers, basée sur des preuves scientifiques, et sur des normes reposant sur la

durabilité des espèces ciblées et des écosystèmes, et sur les pratiques de gestion.

« **Les efforts de gestion des professionnels sont trop souvent méconnus du grand public, ce qui conduit très régulièrement les détracteurs à accuser les pêcheurs de pratiques non respectueuses des ressources et de l'environnement** », observe au passage Daniel Lefèvre. « **Ce label, obtenu en collaboration avec nos collègues 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.** » Avec l'appui technique du groupement Normandie Fraîcheur Mer, les professionnels bas-normands travaillent d'ailleurs à l'obtention de l'écolabel MSC pour d'autres espèces.

Côté jersiais, on se félicite également. « **La bonne gestion des crustacés, en particulier le homard, a été une priorité** », relève Don Thompson, le président de l'association des pêcheurs de Jersey. Et ce label a d'autant plus de valeur qu'il récompense une gestion partagée avec les voisins normands.

J.L.



www.buronzo.com

Date : 15/06/11

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.... »

A propos du homard bleu européen

Évaluation du site

Alessandra Moro-Buronzo est journaliste spécialisée dans les thématiques ayant trait au bien être, à la santé et aux thématiques attenantes. Son site Internet propose des articles concernant ces thèmes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



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. g[

Alessandra Buronzo

MER

EN BREF

Homard : la qualité labellisée paie

L'an passé, la démarche d'identification du homard labellisé "Normandie Fraîcheur Mer" (NFM) a concerné trois bateaux de Granville et deux bateaux de Cherbourg. En tout, cinq tonnes et demie de homards, soit 10% de la production passée en criée, ont été identifiées. La plus-value moyenne enregistrée a été de 0,38 € par kilo à Granville et de 0,50 € par kilo à Cherbourg. Le groupement qualité NFM estime que ce résultat est encourageant dans un contexte de très forte concurrence, d'autant que des acheteurs ont tendance à préférer les homards NFM. Dans la ligne de cette évolution, le projet d'éco-labellisation du homard du Cotentin est en bonne voie.

« Le futur des océans est entre nos mains à tous » selon N. Guichoux (Dir. Europe label MSC)...

« Le futur des océans est entre nos mains à tous » selon N. Guichoux (Dir. Europe label MSC)...
Samedi 19 Février 2011, 01:04

Nicolas Guichoux est le directeur Europe du MSC (Marine Stewardship Council), le principal programme international de certification et d'éco-étiquetage des produits de la pêche. Il s'est confié à notre rédaction. Nicolas GUICHOUX, très présent dans les pays germaniques et d'Europe du Nord, l'éco-label MSC est désormais aussi bien implanté dans l'Hexagone. Quelles ont été les principales étapes de cette percée ? L'enjeu pour le MSC à ses débuts en France a été ? avec des moyens très limités ? de susciter l'intérêt des pêcheurs et de l'ensemble de la filière. La démarche de certification est en effet quelque chose de relativement nouveau pour ce secteur et il a fallu démontrer le sérieux, la crédibilité et l'intérêt de notre programme. Ce qui est aujourd'hui réussi, avec déjà deux pêcheries certifiées, quatre autres en cours d'évaluation, et plus de 400 produits portant le logo bleu. Le ministère de l'Écologie contribue-t-il à favoriser votre présence et votre popularité sur le territoire ? Le MSC est un organisme à but non-lucratif et indépendant mais notre approche dans chaque pays est de collaborer avec tous les acteurs de la filière y compris, si possible, les ministères. Il y a en effet de nombreuses possibilités de coopération. Maintenant que nous avons une petite équipe en place en France, avec à sa tête Edouard Le Bart, nous comptons être plus pro-actifs afin de développer ces relations. Nous avons notamment été ravis de voir que l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) a récemment intégré l'écolabel MSC dans ses recommandations pour un repas de Noël plus responsable, ce qui constitue un soutien important de la part d'un organisme public. Basée à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais), la pêcherie de lieu noir de l'armement EURONOR a été la première du pays à se voir attribuer la certification MSC. Quels critères faut-il remplir pour la recevoir ? La certification MSC est établie après l'évaluation de la pêcherie par un organisme et des experts indépendants. Les pratiques de pêche sont notées selon trois grands principes fondamentaux : l'état de santé du stock de poissons, le respect des écosystèmes et des habitats et enfin le système de gestion efficace de la pêcherie. Chaque principe est ensuite décliné en indicateurs très précis ? dont je vous épargnerai ici l'énumération exhaustive mais que vous pouvez trouver sur notre site www.msc.org .

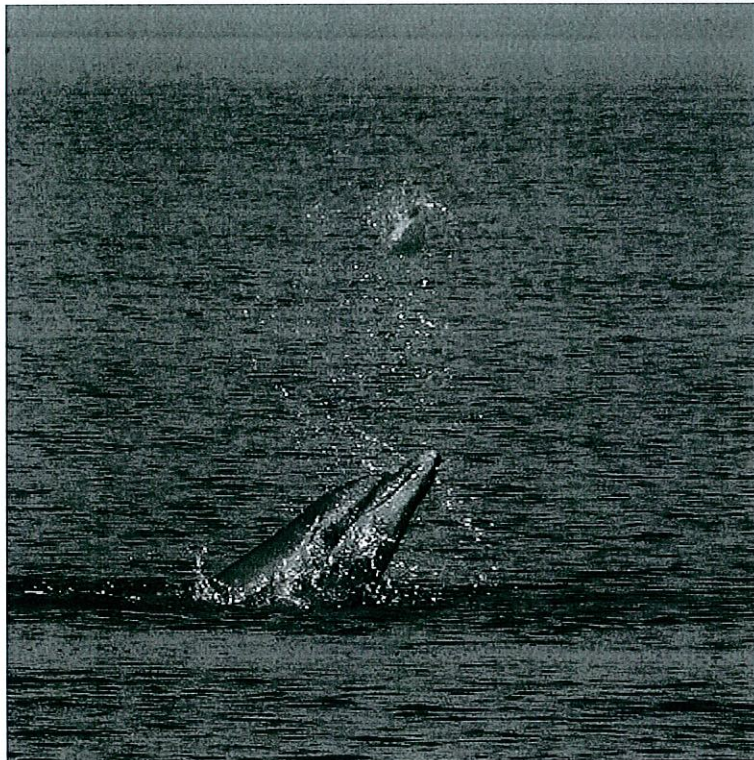
Évaluation du site

Veosearch est un moteur de recherche spécialisé dans les associations. Le site Internet propose également un annuaire des structures et un fil d'actualité.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : **27**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



« 60 % des produits de la mer consommés en France sont achetés en grande surface » D'autres pêcheries françaises pourraient-elles l'obtenir cette année ? Quatre pêcheries sont actuellement en cours d'évaluation : le homard du Cotentin (Manche) et de Jersey, le lieu noir pêché par deux armements bretons, la légine dans les eaux de Kerguelen et Crozet (au sud de l'océan Indien) et le cabillaud et églefin ciblés par deux armements français dans la zone nord-est arctique. Nous attendons les résultats de ces évaluations avec impatience et espérons que de nouvelles pêcheries se joindront bientôt au programme. Vous collaborez avec plusieurs marques réputées comme Carrefour, Findus et Labeyrie. Quelles autres grandes enseignes françaises pourraient s'associer à vos efforts en 2011 ? Nous travaillons déjà avec d'autres acteurs de la grande distribution, qui est pour nous un maillon clé de la filière dans la mesure où 60% des produits de la mer consommés en France sont achetés en grande surface. Des enseignes comme Monoprix, Casino et Aldi proposent elles aussi des produits certifiés et d'autres groupes de distribution mais aussi de restauration vont bientôt suivre le mouvement. L'ensemble des produits disponibles en France sont exposés sur notre site. L'éco-responsabilité des consommateurs est elle aussi fondamentale ? Leur rôle est très important. Ils peuvent en effet influencer le marché à travers leurs choix et leurs actes d'achat. L'application d'un éco-label sur les produits permet de leur faciliter la vie, eux qui ont peu de temps et sont très souvent confus au moment d'acheter un produit en raison des choix multiples qui leur sont proposés. L'objectif du MSC est qu'à terme la durabilité des pêches devienne un critère d'achat aussi important que le prix ou la qualité pour les consommateurs. Cela prendra bien entendu du temps mais nous avons déjà constaté, grâce à nos succès dans d'autres pays,

que l'utilisation des forces du marché est un outil efficace pour contribuer à une meilleure gestion des pêcheries et ainsi à une plus grande protection de l'environnement. Avec cet objectif en tête, nous organisons par exemple du 17 au 23 février prochains une opération de sensibilisation en magasins baptisée « Les Jours Bleus ». En partenariat avec le groupe Carrefour et les marques Findus et Labeyrie, nous souhaitons mobiliser les consommateurs en faveur de produits certifiés MSC. « Le MSC est le seul programme d'éco-label et de certification environnementale pour la pêche sauvage reconnu au niveau international » Dans quelles zones du globe l'écolabel MSC doit-il encore gagner en notoriété ? En France bien sûr, où nous devons encore réaliser un important travail de sensibilisation auprès des consommateurs et de la filière, mais aussi en Europe du Sud, dans des Etats comme l'Italie, le Portugal et l'Espagne. Ces pays sont les plus grands consommateurs de produits de la mer sur le Vieux Continent et sont donc des marchés importants à sensibiliser. Notre champ d'action est cependant mondial et des efforts conséquents seront donc aussi consentis en Asie, sachant que nous sommes déjà présents au Japon et dans les pays émergents, lesquels s'intéressent de plus en plus au développement durable. En ce qui concerne les pêcheries, de gros efforts ont été accomplis pour adapter notre méthodologie d'évaluation aux pays en développement (PED) et aux petites pêcheries en particulier, qui souvent ne possèdent pas les données scientifiques nécessaires à une évaluation dite « classique ». Une étude commandée par le WWF et réalisée par le cabinet de conseil indépendant Accenture Development Partnerships a désigné le label MSC comme étant le meilleur programme d'éco-labellisation et de certification des produits de la mer issus de la pêche sauvage. Qu'est-ce qui selon vous fait la différence entre le label MSC et ses concurrents ? Le MSC est aujourd'hui le seul programme d'écolabel et de certification environnementale pour la pêche sauvage reconnu au niveau international. En matière de certification des pêcheries, c'est aussi le seul qui répond aux exigences de bonne conduite pour la mise en place de référentiels sociaux et environnementaux de l'ISEAL (Alliance Internationale d'Accréditation et d'Etiquetage Social et Environnemental). Le MSC est par ailleurs l'unique organisation qui respecte les directives pour l'étiquetage écologique des produits de la pêche établies par la FAO (Food and Agriculture Organization). Ces critères comprennent notamment une évaluation objective des pêcheries par un tiers, basée sur des preuves scientifiques, des processus transparents, consultatifs et ouverts à opposition ainsi que des normes basées sur la durabilité des espèces, des écosystèmes et des pratiques de gestion. À la suite de critiques formulées en septembre dernier par le scientifique Daniel Pauly et certains membres du Scripps Institution of Oceanography, lesquelles portaient sur l'octroi des certifications à de grandes entreprises à leurs yeux suspicieuses, vous avez insisté sur la nécessité d'« adapter l'effort de pêche ». Par quels moyens le label MSC peut-il y parvenir ? De nombreux facteurs influencent l'évolution d'un stock de poisson, par exemple le changement de température des océans. La baisse d'un stock n'est donc pas forcément due à la surpêche. Une pêcherie bien gérée adaptera son effort de pêche suivant les recommandations des scientifiques en fonction de l'évolution de ce stock ? Pour faire simple, si les stocks baissent, la pression de pêche doit baisser et s'ils augmentent, les quantités pêchées peuvent être revues à la hausse. Nos détracteurs nous reprochaient de maintenir la certification du colin d'Alaska parce que les stocks avaient chuté fortement entre 2004 et 2009 mais il faut noter que les quotas définis par les scientifiques avaient aussi diminué en conséquence. Ces bonnes pratiques de gestion payent puisque la dernière évaluation a révélé que les stocks de colin d'Alaska en Mer de Béring ont doublé depuis 2009, ce qui a permis de relever le quota pour cette année. Des hausses similaires se sont produites dans d'autres pêcheries qui elles

aussi avaient été pointées du doigt. « Le futur des océans est entre nos mains à tous » Alors que l'opinion publique mondiale est aujourd'hui très sensibilisée au sort de cette espèce, la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvage menacées d'extinction) s'est opposée lors de la conférence de Doha (Qatar) en mars à l'inscription du thon rouge à son Annexe I. En fin d'année l'ICCAT (Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique) lui a en quelque sorte emboîté le pas en adoptant des réductions à minima des quotas de pêche. Deux décisions qui ont fait couler beaucoup d'encre. En tant que programme de certification, le MSC se doit d'être impartial et a donc pour principe d'éviter tout commentaire sur le système de gestion de pêcheries qui ne sont pas en évaluation ou certifiées. Comme je l'ai indiqué, l'un des principes de base pour une bonne gestion des pêches est le suivi des recommandations scientifiques. Lorsque les quotas sont systématiquement établis au-delà de ces recommandations, cela aboutit très souvent sur le long terme à la raréfaction de la ressource, voire pire. Les principes du MSC sont basés sur l'utilisation de la meilleure information scientifique disponible et sur les meilleures pratiques reconnues en termes de gestion de pêcheries. Le rapport que vient de publier la FAO sur la situation mondiale des aquacultures et de la pêche fait état d'une consommation record de poisson en 2008. L'éco-label MSC ne pouvant remédier seul à la dégradation des ressources halieutiques, quelles décisions préconisez-vous pour endiguer cet inquiétant phénomène ? Le MSC n'est en effet qu'une solution parmi d'autres. Le programme est volontaire et ouvert à tous mais certaines pêcheries bien gérées et durables ne voient pas d'intérêt particulier à solliciter une certification ou une éco-labellisation, choix que nous respectons entièrement. Nous sommes convaincus que la solution réside dans des approches collaboratives et une compréhension mutuelle à échelle mondiale, pas seulement dans les pays développés. Pêcheurs, défenseurs de l'environnement, institutions publiques, distributeurs et autres parties prenantes de chaque pays doivent apprendre à travailler ensemble et trouver des solutions. Le futur des océans est entre nos mains à tous. Source : zegreenweb.com