



Bulot



Buccinum undatum

DE LA BAIE DE GRANVILLE

UNIQUE EN SON GENRE !



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 53 - Fax. 02 31 51 31 52 www.nfm.fr

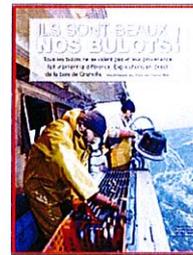
**REVUE DE PRESSE
2013**

LISTE DES RETOMBEES PRESSE BULOT

Campagne TV	10 décembre 2013
TFI- Masterchef	22 novembre 2013
Saveurs	juillet / août 2013
Normandie Magazine	mai/juin 2013
Le Marin	avril 2013
La Manche Libre	09 février 2013
France 3 Basse Normandie	09 février 2013
Terra Eco	février 2013

Campagne TV
Le 10 décembre 2013

Sujet : le bulot



ILS SONT BEAUX NOS BULOIS!

Tous les bulots ne se valent pas et leur provenance fait vraiment la différence. Explications en direct de la baie de Granville. *Texte Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Mallet.*



Les bateaux normands
ne sortent que pour
de courtes durées:
une garantie de fraîcheur.



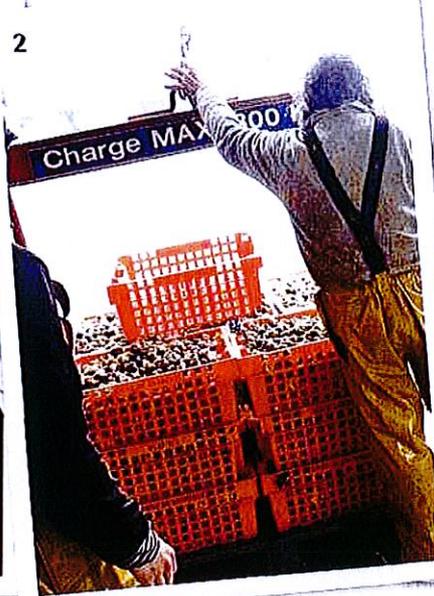
1. De bon matin, Didier Leguelinel et son équipe embarquent sur le M'Téthys pour huit heures de travail intensif. 2. Dans les casiers sont placés des appâts de choix (roussettes, crabes morts...) car le bulot est un connaisseur... 3. Les casiers sont ensuite plongés dans l'eau... 4. ...jusqu'au lendemain.

Présent des côtes canadiennes aux mers sibériennes, le bulot est généralement commercialisé avec la mention « pêché en Atlantique Nord-Est ». C'est comme si on qualifiait de « volaille d'Europe » un poulet de Bresse. Le bulot, comme tout autre produit, a ses terroirs et donc ses critères qualité. Ce gastéropode de la famille des escargots est un carnivore plutôt immobile. En France, 80 % de la pêche vient de Normandie, et plus précisément de la Baie de Granville. Le bulot y vit dans les sols sableux des eaux côtières peu profondes. « Le littoral du Cotentin, explique Arnauld Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, présente la caractéristique d'être soumis aux plus fortes

marées d'Europe: le marnage peut atteindre ici jusqu'à 14 mètres d'amplitude ! Ce phénomène de brassage a un impact direct sur la nature des sédiments, qui sont très sableux et clairs. » Ce terroir confère au bulot une saveur fine et surtout l'absence de « goût de vase » si redouté. Les méthodes de pêche normande assurent sa fraîcheur. En effet les bateaux ne sortent que pour de courtes durées, ce qui n'est pas le cas des bateaux britanniques dont la zone de pêche nécessite des sorties de plusieurs jours.

Les bulots se vendent à la pelle chez le poissonnier mais la ressource n'est pas inépuisable. Malgré des stocks importants, le bulot est sensible à la surpêche du





■■■ fait d'une croissance lente, d'une maturité tardive et d'une fécondité faible. Les pêcheurs normands ont donc mis en place des pratiques durables (calibrages, quotas...).

Le bulot, fin gourmet

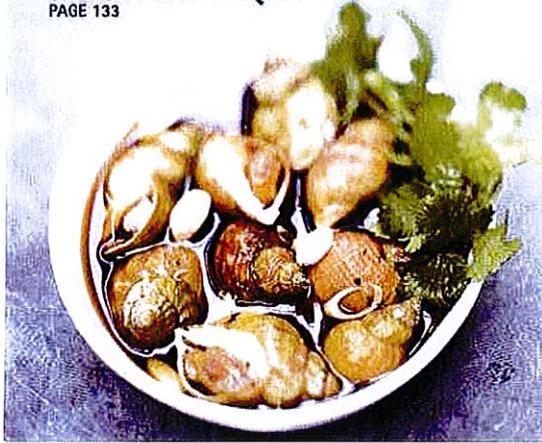
Didier Leguelinel, patron pêcheur du *M'Télhys*, est spécialisé dans la pêche aux bulots. De bon matin, entre 4 et 8 h selon les marées, il sort toute l'année du port de Granville (excepté le mois de janvier, pour cause de repos biologique, histoire de préserver la ressource) pour huit heures de travail intensif. « Pendant la campagne

de pêche, on ne fait que ça, mais pour autant, de retour au port, j'ai du temps pour aller chercher mes enfants à l'école. » Aussi Didier Leguelinel s'est-il spécialisé dans cette pêche qui se pratique avec des casiers reliés entre eux par une corde. Cet ensemble est appelé une filière qui regroupe 60 casiers. Un bateau dispose de 12 filières, soit 720 casiers. Arrivé sur place, il faut retirer les casiers de l'eau, récolter les bulots de la veille, reposer des appâts frais (crabes morts et roussettes), replonger les casiers pour la pêche du lendemain. La qualité de l'appât est important : « Le bulot est un coquillage délicat qui ■■■



1. Les casiers remplis de bulots sont remontés, puis aussitôt calibrés pour remettre à l'eau les plus petits. **2.** Des quotas permettent le bon renouvellement de l'espèce dont la croissance est très lente : pas plus de 900 kilos à chaque sortie en mer. **3.** Un travail très physique où quelques paires de bras en plus ne sont jamais de trop. **4.** La baie de Granville, un vrai terroir propice à la pêche au bulot.

FICHE
PAGE 133
**BOUILLON DE BULOTS
À L'ASIATIQUE**



À RETENIR

Avec 97 calories pour 100 g de bulots cuits, ce gastéropode n'est pas très calorique. C'est davantage la mayonnaise qui s'en charge. Si vous êtes au régime, variez la recette. Attention, le bulot, même cuit, ne se conserve pas longtemps au réfrigérateur. Dans le bac à légumes de préférence, pour 24 h maximum.

La filière a fait une demande d'Indication géographique protégée (IGP) afin que l'on reconnaisse la qualité du bulot normand dont la pêche va du port de Diélette, au nord du département, à l'embouchure de la Sée, en baie du Mont-Saint-Michel. Le cahier des charges prend en compte le terroir marin ainsi que les techniques de pêche.

Il existe pour l'heure une marque commerciale « Baie de Granville » permettant d'identifier la provenance normande de ces coquillages et ainsi de les différencier des bulots portant la mention « Atlantique Nord-Est ».

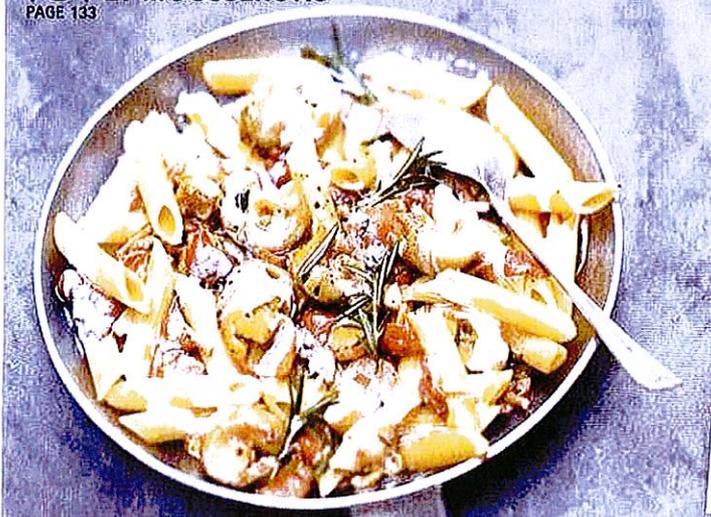
Cet habitué des plateaux de fruits de mer se cuisine aussi !

« ne mange pas n'importe quoi. De plus, un mauvais appât donnera une odeur aux bulots. » En mer, les bulots, une fois pêchés, sont calibrés. La taille de capture est passée de 45 à 47/48 mm. Par ailleurs, les quotas sont de 900 kilos par bateau ou 300 kilos par homme sans jamais dépasser les 900 kilos par sortie en mer. Didier Leguelinel sort avec deux autres pêcheurs pour l'aider à lever ses casiers. Une heure aller, six heures de pêche, une heure retour et sa journée s'achève par la vente à la criée qui a lieu tous les jours à 16 h.

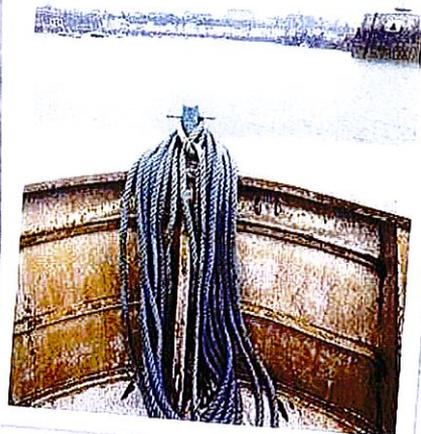
La spécificité du bulot de l'ouest du Cotentin qu'il soit cuit ou cru, c'est le coquillage entier vendu dans sa

coquille. Si vous êtes de véritables gastronomes, optez pour une cuisson maison. Comptez environ vingt minutes. Laissez-les reposer dans de l'eau additionnée de gros sel pendant une heure ou deux puis rincez-les plusieurs fois avant de les cuire. Commencez la cuisson dans l'eau froide et laissez les bulots dans l'eau de bouillon jusqu'à ce qu'elle ait totalement refroidi. Vous pourrez l'agrémenter de nombreux produits parfumés tels que le céleri, les écorces d'agrumes, pourquoi pas un anis étoilé. Les Italiens adorent les bulots et les préparent souvent en salade. L'Asie du Sud-Est aussi. Cela tombe bien le bulot aime les épices et nous aussi ! ❖

FICHE
PAGE 133
**PENNE AUX BULOTS, ROMARIN
ET MOUSSERONS**



Six heures de travail et deux heures de trajet plus tard, direction la criée, pour vendre la bonne pêche du jour.



SALADE DE BULOTS AUX AROMATES

À la méditerranéenne

Préparation : 20 mn. Repos (facultatif) : 1 h 30 environ. Cuisson : 1 h.
Pour 4 personnes:

■ 1,5 kg de bulots crus ■ 4 branches de persil ■ 3 branches d'estragon ■ 2 branches de basilic ■ 12 olives marinées à la grecque ■ 4 tomates bien mûres ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 citron ■ 1 oignon doux ■ Sel, poivre

- Mettez les bulots à cuire dans une grande quantité d'eau, pendant 1 heure à feu doux (départ eau froide). Laissez-les refroidir dans l'eau de cuisson si possible.
- Pendant ce temps, effeuillez, lavez et hachez grossièrement les herbes. Pressez le jus du citron. Épluchez et ciselez l'oignon doux. Épépinez les tomates et découpez-les en petits morceaux.
- Égouttez les bulots et décortiquez-les. Taillez les plus gros en trois morceaux, les autres en deux.
- Mélangez les bulots dans un saladier avec les morceaux de tomate, les herbes, l'oignon et les olives dénoyautées. Ajoutez le jus de citron et l'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez.
- Dégustez immédiatement avec des tranches de pain de campagne grillées et de l'aoli par exemple.

Notre conseil vin :
un muscadet-sèvre-et-main sur lle.

CONSEIL

Si vous en avez le temps, faites dégorger les bulots une à deux heures dans de l'eau froide additionnée de gros sel, puis rincez-les plusieurs fois avant de les cuire.



CARNET D'ADRESSES numéro 203

CUISINES ET TENDANCES (PAGE 6)

- *Adhoc*. Tél. : 01.42.81.24.89. En vente au BHV et Lafayette Maison à Paris.
- *Atomic Soda*. www.atomicsoda.fr
- *Betjman & Barton*. 24, bd des Filles-du-Calvaire, 75011 Paris. Tél. : 01.48.05.07.36. www.betjmannandbarton.com
- *Boutiques Talents des Ateliers d'Art de France*. 1, bis rue Scribe, 75009 Paris; Tél. : 01.40.17.98.38. Et aussi : 26, avenue Niel, 75017 Paris; Tél. : 01.44.40.22.80. www.ateliersdart.com.
- *Fire Design*. Tél. : 01.48.86.68.60.
- *Granny's Secret*. www.grannyssecret.fr
- *Greenshoot*. Tél. : 01.46.04.99.92. www.greenshoot.fr
- *Hédiard*, www.hediard.com
- *Monoprix*. www.monoprix.fr
- *Moulinex*. Tél. : 09.74.501.014. www.moulinex.fr
- *Opinel*. www.opinel.com
- *Pierre Hermé*. Tél. : 01.43.54.47.77. www.pierreherme.com
- *Pommery*, www.vrankenpommery.fr
- *Première Pression Provence*, www.ppp-olive.com
- *Rigoni Di Asagio*. En vente dans les magasins bio.

SUR LE FEU (PAGE 10)

- *Fauchon*. www.fauchon.com
- *Cocotte Cantine*. <http://cocotte-cantine.com>
- *Le Camion qui fume*, www.lecamionquifume.com
- *Lesieur*. www.lesieur.fr
- *Mac Cain*. www.potatomobile.fr
- *Max & Britany*. www.maxandbritany.com
- *Mozza & Co*. www.mozzaandco.it
- *Mum Dim Sum*. www.mumdimsum.com
- *Nos régions ont du talent*. www.nosregionsontdutablement.com
- *Syndicat de défense du beaufort*. www.fromage-beaufort.com

TABLE DU MOIS (PAGE 12)

- *Monsieur Bleu* au Palais de Tokyo. 20, avenue de New-York. Paris 16^e. Tél. : 01.47.20.90.47. Carte : 45-65 €. Ouvert tous les jours.

RESTOS & BISTROTS (PAGE 14)

- *Aloy, aloy*. 61, rue des Trois-Frères, 75018 Paris. Fermé lundi et mardi.
- *Aux Saveurs du Liban*. 11, rue Eugène Jumin, 75019 Paris. Tél. : 01.42.00.17.01. Fermé le dimanche.
- *Bath's*. 63000 Clermont-Ferrand. Fermé dimanche et lundi.
- *Le P'tit Bourg*. Place du Petit Bourg, 50340 Les Pieux. Fermé samedi midi, dimanche et lundi.

CHEZ MON CAVISTE (PAGE 18)

- *Bag-in-Tube* de Maucaillou. Cuvées spéciales par Smurfit Kappa. Tél. : 05.57.80.40.40. E-Mail : distribution@smurfitkappa.fr.
- *Baggy Winecoat*. En vente sur le site : www.madeindesign.com
- *Château Haut Puech*. www.chateau-puech-haut.com
- *Inter Caves*. (125 magasins en France) : www.intercaves.fr
- *Les Notables de Maucaillou*. Tél. : 05.56.58.01.23. notables@maucaillou.com
- *Wine Tender de Vacuvin*. Tél. : 03.20.30.63.67.
- *Winy Bar*. En vente sur le site : www.winybar.com

GOURMET (PAGE 22)

- *Christiane Perrochon*. www.christianeperrochon.com
- *La Ferme des Bleuets*. 10, chemin de Lauray, 33830 Belin-Beliet. Tél. : 05.56.88.07.38. www.ferme-des-bleuets.fr

EN CUISINE (PAGE 34)

- *Gontran Cherrier*. www.gontrancherrier.com

RECETTES DE CHEF (PAGE 56)

- *La Régalede*. 123, rue Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 01.42.21.92.40. Fermé sam. et dim. Autres adresses : 49, avenue Jean-Moulin, 75014 Paris. Tél. : 01.45.45.68.58. Fermé samedi, dimanche et lundi midi. À l'Hôtel de Nell. 7-9, rue du Conservatoire, 75009 Paris. Tél. : 01.44.83.83.60. Ouvert tous les jours sauf sam. (dég.) et dim.

CHEZ MON BOUCHER (PAGE 60)

- *Bœuf d'Écosse IGP*. www.viandesdecosse.com
- *Deglon*. www.deglon.fr
- *Mercl*. 111, bd Beaumarchais, 75003 Paris. Tél. : 01.42.77.78.93.

ZOOM (PAGE 65)

- *Jars au BHV*. 55, rue de la Verrerie, 75004 Paris. Tél. : 01.42.74.90.00. www.bhv.fr

LE PLAT DU SAMEDI (PAGE 68)

- *Matfer Bourgeat*. En vente dans les boutiques pour professionnels. www.matferbourgeat.com
- *Mud Australia*. www.mudaustralia.com
- *N° ceramic*. www.no-ceramic.com

PORTRAIT DE CHEF (PAGE 88)

- *Casadelmar*. Route de Palombaggia, BP93, 20538 Porto-Vecchio Cedex.Sud. Tél. : 04.95.72.34.34. Fermé dimanche soir et lundi en basse saison (à partir de fin septembre).

PONT-AVEN (PAGE 94)

- *Issé*. 11, rue Saint-Augustin, 75002 Paris. Tél. : 01.42.96.26.74.

LE HAUT DU PANIER (PAGE 114)

- *Normandie Fraicheur Mer*. www.nfm.fr

VIGNOBLE (PAGE 120)

- *Château Coussin*. 13530 Trets. Tél. : 04.42.61.20.00.
- *Château de Beaupré*. 13760 Saint-Cannat. Tél. : 04.42.57.33.59.
- *Château de Pibarnon*. 83740 La Cadière-d'Azur. Tél. : 04.94.90.12.73.
- *Château des Annibals*. 83170 Brignoles. Tél. : 04.94.69.30.36.
- *Château du Rouët*. 83490 Muy. Tél. : 04.94.99.21.10.
- *Château L'Afrique*. 83390 Cuers. Tél. : 04.42.61.20.00.
- *Château La Calisse*. 83670 Pontevès. Tél. : 04.93.99.11.03.
- *Château La Lieue*. 83170 Brignoles. Tél. : 04.94.69.00.12.
- *Château Léoube*. 83230 Bormes-Les-Mimosas. Tél. : 04.94.64.80.03.
- *Château Margüi*. 83670 Châteauvert. Tél. : 09.77.90.23.18.
- *Château Paquette*. 83600 Fréjus. Tél. : 04.94.40.87.90.
- *Domaine Rimauresq*. 83790 Pignans. Tél. : 04.94.48.80.45.
- *Château Riotor*. 84350 Courthézon. Tél. : 04.90.83.72.75.
- *Château Sainte Marguerite*. 83250 La Londe-Les-Maures. Tél. : 04.94.00.44.44.
- *Château Simone*. 13590 Meyreuil. Tél. : 04.42.66.92.58.
- *Château Vignelaure*. 83560 Rians. Tél. : 04.94.37.21.10.
- *Clos Saint Vincent*. 06200 Nice. Tél. : 04.92.15.12.69.
- *Domaine Camaissette*. 13510 Éguilles. Tél. : 04.42.92.57.55.
- *Domaine de La Brillane*. 13100 Aix-en-Provence. Tél. : 04.42.54.21.44.
- *Domaine de la Ferme Blanche*. 13260 Cassis. Tél. : 04.42.01.00.74.

• **Domaine de la Tour du Bon.** Agnès Henry-Hocquard.
83330 Le Brûlat-du-Castellet. Tél. : 04.98.03.66.22.

• **Domaine de Terrehrune.** Reynald Delille. 83190
Ollioules. Tél. : 04.94.74.01.30.

• **Domaine du Château Vert.** 83250 La Londe-Les-
Maures. Tél. : 04.94.66.80.59.

• **Domaine Les Valentines.** 83250 La Londe-Les-Maures
Tél. : 04.94.15.95.50.

• **Domaine Lolicé.** 83390 Puget-Ville.
Tél. : 04.94.33.53.61.

• **Domaine Rostangue.** 83430 Saint-Mandrier.

Tél. : 04.94.46.65.07.

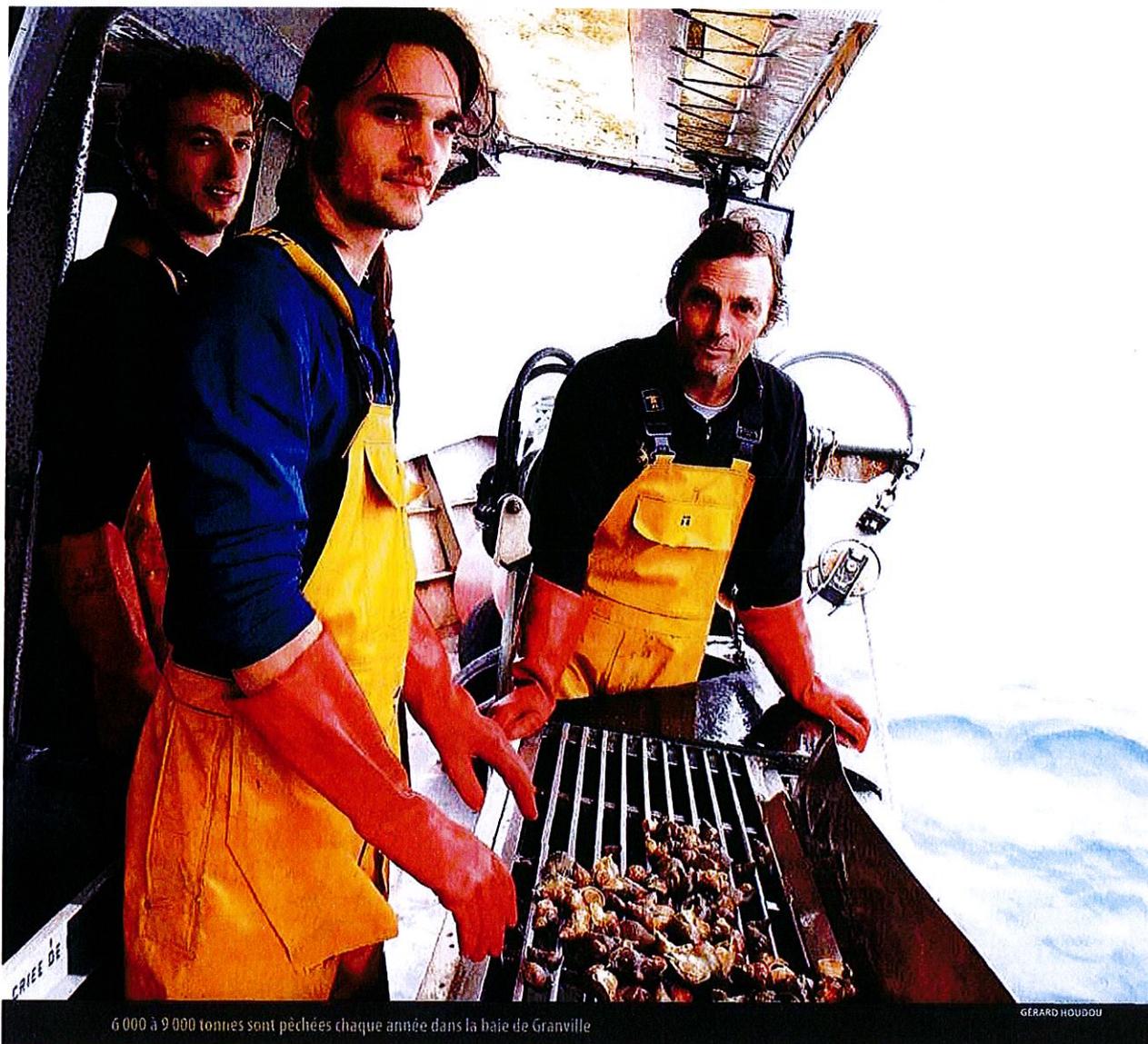
• **Domaine Saint-André de Figuières.**
83250 La Londe-Les-Maures. Tél. : 04.94.00.44.70.

• **Domaine Sainte Lucie.** 13114 Puyloubier.
Tél. : 06.81.43.94.62.

• **Les Vignerons du Baou.** 83470 Pourcieux.
Tél. : 04.94.78.03.06.

• **Les Vins Brehan.** 83170 Brignoles.
Tél. : 04.94.69.37.55.

• **Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire.**
13114 Puyloubier. Tél. : 04.42.66.32.21.



6 000 à 9 000 tonnes sont pêchées chaque année dans la baie de Granville

GERARD HOUDOU

LE BULOT SORT DU LOT

Première région française de production, la baie de Granville affiche sa suprématie dans la pêche d'un coquillage incontournable des plateaux de fruits de mer : le bulot.

Entre les ports de Diélette et de Granville, le gisement de bulots est considérable. Chaque année 6 000 à 9 000 tonnes sont pêchées.

L'essor de cette pêche s'est ici révélé dans la seconde moitié du xx^e siècle avec l'apparition de matériels adaptés pour développer une activité professionnelle rentable. Le bulot a commencé à être exploité dans le secteur de Pirou où les pêcheurs étaient surnommés les « bulocrates ». Ils prati-

quaient les marées à « chucherolles », nom local de ce gastéropode qui faisait alors partie de l'alimentation traditionnelle des populations littorales.

Aujourd'hui, cette pêche est assurée par une flottille de 70 bateaux. Les petites embarcations évoluent dans un rayon de 25 milles sur des marées courtes. La pêche artisanale au casier est limitée à 720 nasses par bateau et 300 kg de coquillages par homme d'équipage. Il y a trente ans, la générosité de la mer semblait inépuisable et

l'on prélevait poissons et coquillages sans se préoccuper du renouvellement. La tendance devenait inquiétante et la ressource montrait des signes d'essoufflement. Sa croissance lente, sa maturité tardive et sa faible fécondité, en font une espèce sensible à la surexploitation. Sa vulnérabilité à la pollution peut également perturber sa reproduction.

Consciente de la situation, la profession s'est engagée dans une politique volontariste de restauration de la

ressource. Les quotas ont été revus à la baisse, le temps de pêche a été réduit avec une fermeture totale au mois de janvier. Enfin, la profession s'est engagée dans la diminution du nombre de licences puis dans l'augmentation de la taille minimum de capture, l'écartement des grilles de tri passant de 19 à 22 mm.

« Nous avons rapidement constaté l'impact de cette mesure sur la taille moyenne des captures », souligne Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer (un groupement de producteurs et mareyeurs). Mieux encore, la pêcherie de bulot de la baie de Granville est entrée dans le processus d'évaluation de l'écolabel pêche durable MSC, décerné par le Marine Stewardship Council, une ONG anglosaxonne. Le Royaume-Uni demeure le premier concurrent européen de Granville.

À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

Familier des tables normandes, seul ou dans un plateau de fruits de mer, le duo bulot-mayonnaise reste un grand moment de cuisine simple et savoureuse. Il figure en bonne place dans les restaurants spécialisés en produits de la mer. Les Italiens en



Le bulot - cuisiné avec précision - demeure un incontournable de la cuisine normande

sont particulièrement friands. Le bulot est exporté depuis de nombreuses années vers la Belgique. Plus récemment, un nouveau débouché s'est ouvert vers le Sud-Est asiatique (Corée, Japon...) Acheté vivant, il doit offrir une odeur fraîche et agréable. Pour le conserver, il faut le placer dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppé d'un linge humide. Il est recommandé

de le consommer dans les 24 heures. Le bulot réclame une cuisson précise, car sa chair a tendance à durcir : il doit être placé dans un bouillon froid, porté à ébullition pendant 15 à 20 minutes puis laissé dans ce bouillon jusqu'à refroidissement. Il adore les épices et le beurre d'escargot.

Gérard Houdou

THE WHELK INDUSTRY COMES OUT OF ITS SHELL

'He couldn't run a whelk stall' is not a very complimentary remark, and certainly does not apply to the commercial whelk fishery in the Bay of Granville, France's leading producer of whelks. The industry became established in the second half of the 20th century, with the introduction of adapted fishing gear, and today the 70-strong fleet of whelk trawlers boasts an annual catch of 6,000-9,000 tonnes.

Thirty years ago, there seemed to be an inexhaustible supply of whelks, but overfishing soon started to take its toll on a species that is not only slow to mature and to reproduce, but is also particularly sensitive to pollution. In a bid to restore dwindling stocks, a series of voluntary measures was introduced, restricting the number of pots set by each boat

to 720, and the maximum catch to 300 kg per crew member. January is now a closed season, fewer permits are issued and there has been an increase in the riddle spacing from 19 to 22 mm. According to Arnaud Manner, head of the Normandie Fraîcheur Mer grouping of producers and wholesale fish merchants, 'the effect of this measure has already made itself felt on mean catch sizes'. At the same time, Granville's whelk fishery has applied for Marine Stewardship Council certification for sustainable fishing, which will enable products to carry the blue MSC ecolabel.

ONE OF THE SIMPLE PLEASURES OF LIFE

A true 'gastro-pod', the whelk is a popular component of seafood plat-

ters. For many years, there has been a thriving export business to Belgium, while a new market has opened up in Southeast Asia. For those who have never cooked a whelk, speed is of the essence: they should still be alive at the point of purchase, and should be kept in a damp cloth in the fridge for no more than 24 hours. It is important not to overcook them, otherwise their flesh becomes tough. The secret is to put them in a cold court bouillon, bring them to the boil for 15-20 minutes, remove the pan from the heat and leave the whelks to cool in the cooking liquid. They are traditionally eaten with a dollop of mayonnaise, but they are also delicious with a slather of snail butter - or something spicier.

GRANVILMER Ambassadeur du bulot



« Nos clients communiquent beaucoup sur l'origine régionale des produits, qui compte de plus en plus pour l'acheteur final », relève Yves Bertin, directeur de la coopérative Granvilmer.

Depuis 1987, Granvilmer rassemble les marins pêcheurs de Granville et plus largement de Basse-Normandie. Chaque année, quelque 1000 tonnes de produits finis, coquillages (pétoncles, bivalves, bulots, coquilles Saint-Jacques) et poissons, sortent de son usine de transformation et de surgélation de Bréville-sur-Mer (27 salariés). Pour Yves Bertin, à la tête de la coopérative, l'ancrage local des produits compte de plus

en plus pour ses clients – grossistes, fabricants de plats cuisinés, grandes surfaces. « Certaines chaînes de restaurant avec lesquelles nous travaillons certifient l'origine de leurs produits, nous travaillons donc dans ce sens », explique-t-il. Avec la marque Baie de Granville, lancée par la CCI Centre et Sud Manche, la coopérative affiche son territoire et rappelle que le bulot est une spécialité régionale. « Granville est le premier port coquillier de France, insiste Yves Bertin. Quand on parle d'un produit baie de Granville, on parle de notre territoire et de sa vocation maritime ». Aujourd'hui, Granvilmer veut aller plus loin et adhère à la démarche initiée par Normandie Fraîcheur Mer pour une Identification Géographique Protégée (IGP) du bulot Baie de Granville.

Bulot : vers le label pêche durable



Le bulot de Granville vise l'écolabel "MSC".

Le consommateur est de plus en plus sensible aux marques de qualité sur les produits qu'il achète. Mais il attache aussi une grande attention aux impacts de la pêche sur l'environnement. A partir de ce constat, la pêcherie de homards du Cotentin a recherché, et obtenu en 2011, un écolabel mondialement connu, MSC, *Marine Stewardship Council*. Ce résultat met en valeur le produit et le distingue des homards d'autres provenances.

Protéger la ressource

Devant le succès de cette initiative, le bulot de Granville se lance lui aussi dans la quête de l'écolabel MSC. La démarche, en fait, avait été entreprise depuis quelques années déjà avec l'adoption d'une pêche au moyen de casiers, aux faibles conséquences sur l'environnement. A quoi se sont ajoutées des mesures de gestion destinées à la protection de cette ressource. Il s'agit notamment de l'utilisa-

tion de grilles de tri qui permettent de respecter correctement la taille minimale réglementaire de 45 millimètres de longueur. En conséquence, la taille des bulots débarqués a évolué à la hausse, souligne le groupement qualité Normandie Fraîcheur mer.

Fort de ces avancées, le comité régional des pêches et des cultures marines de Basse-Normandie a décidé il y a peu de lancer l'évaluation "Pêche durable MSC" en faveur de la pêcherie de bulots de la baie de Granville. Cette décision intervient alors qu'en 2008 un premier pas dans cette direction n'avait pas donné les résultats souhaités.

A cette époque, le sentiment était que le stock de bulots semblait surexploité. Mais depuis, diverses mesures, comme l'instauration d'un repos biologique en janvier, ont permis d'inverser la tendance depuis deux ans, ce que mettent en lumière des études menées par le SMEL (Synergie Mer et Littoral), le comité régional des pêches et l'Ifremer.



pêche

Granville : tous au Bulot !

1er port français pour le bulot, Granville a retrouvé depuis le début du mois l'animation propre à cette pêche locale.

Par Ronan Tésorière Publié le 09/02/2013 | 15:22



A chaque marée, les bulotiers débarquent leur cargaison. Environ 70 licences sont délivrées. Car la pêche est très encadrée afin de protéger la ressource. Une politique qui porte ses fruits, et qui devrait se traduire, dans l'avenir, par l'obtention de plusieurs labels.

Un reportage de Jérôme Ragueneau et Joël Hamard.



Bulots à Granville

nous vous recommandons

Gabriel, un jeune brésilien surdoué, passe son bac en Normandie

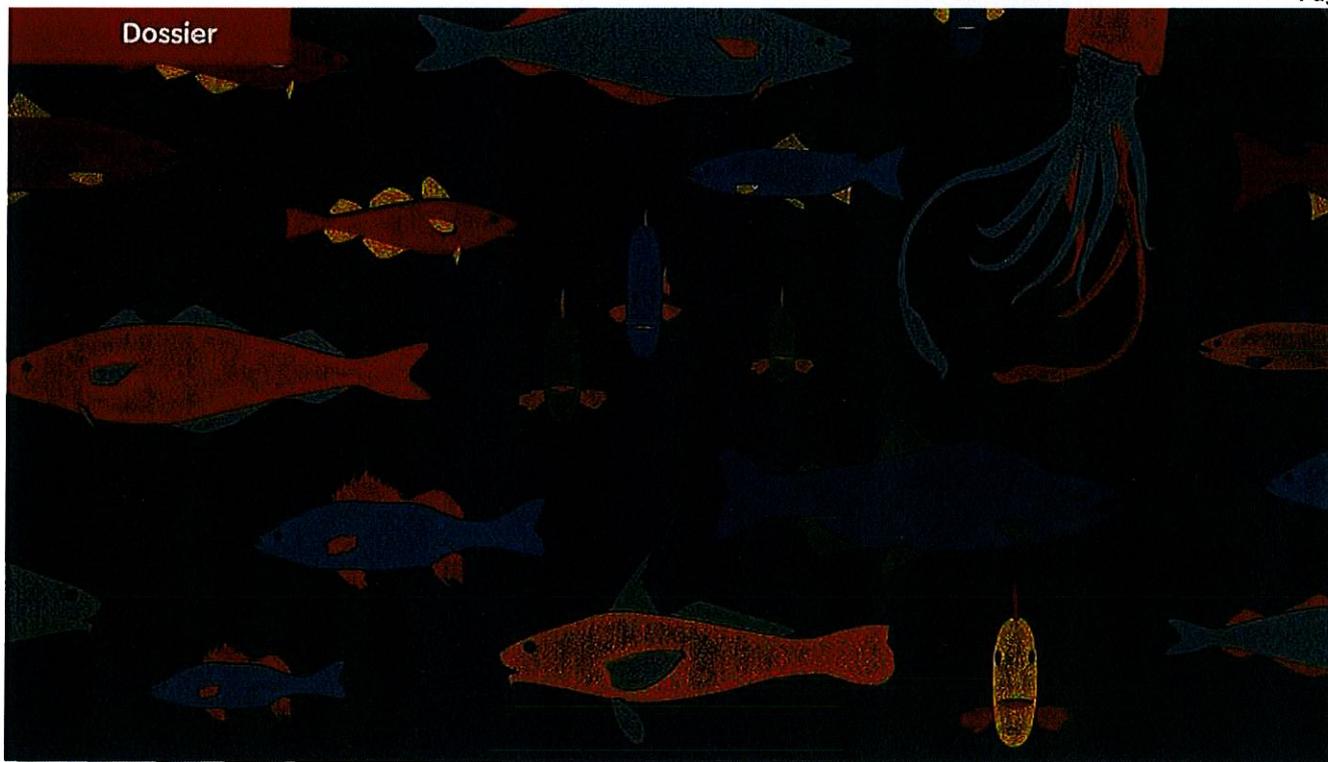
La Rochambelle La Rochambelle : toutes les photos de la course

Honfleur : l'autocar tombé dans le port a été repêché

La grande parade de l'Armada : le Cuauhtémoc quitte le port, adieu les filles ! France 3 Haute Normandie

Le Havre : la bijouterie Lepage braquée pour la troisième fois depuis le début de l'année France 3 Haute Normandie

[?]



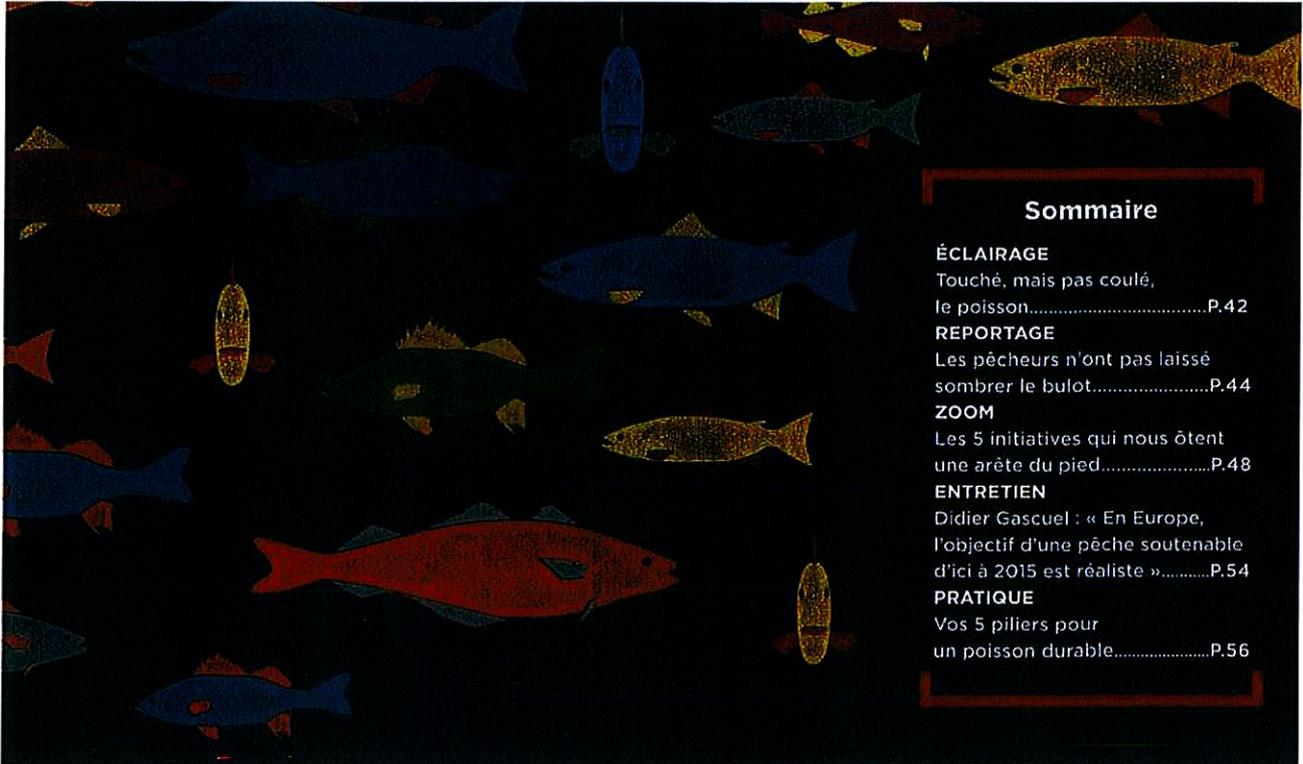
LES POISSONS SONT ÉTERNELS

Touchées, mais pas coulées. Si les morues de Terre-Neuve ont perdu la bataille de la surpêche, les autres espèces n'ont pas dit leur dernier mot. Les pros ont retroussé les manches de leurs cirés ; aux clients de jouer. Comment ? En délaissant de temps en temps le « saumon-cabillaud-crevette » !

Dossier réalisé par CÉCILE CAZENAIVE

Inutile de fermer les yeux. Scientifiques, ONG et certains pêcheurs eux-mêmes le crient sur tous les ponts : nos océans se vident. Inutile de se boucher les oreilles : on sait ce qui arrive quand la ligne rouge est franchie. Dans les eaux froides de Terre-Neuve, au Canada, on raconte que, pendant plus de cinq cents ans, les bancs de morues y étaient si denses que l'on pouvait les prendre à l'épuisette. La mer

se faisait alors corne d'abondance. Et nos pêcheurs, pendant des siècles, partirent, de Dunkerque (Nord) à Saint-Jean-de-Luz (Pyrénées-Atlantiques), pour des campagnes de plusieurs mois qui forgèrent leurs légendes de terre-neuvas. Les captures n'ont cessé de croître. En 1968, la morue canadienne – le cabillaud – représentait encore 800 000 tonnes de poisson par an. Elle a aujourd'hui disparu corps et biens, en grande partie à cause de la surpêche. La concentration de



Sommaire

ÉCLAIRAGE

Touché, mais pas coulé,
le poisson.....P.42

REPORTAGE

Les pêcheurs n'ont pas laissé
somber le bulot.....P.44

ZOOM

Les 5 initiatives qui nous ôtent
une arête du pied.....P.48

ENTRETIEN

Didier Gascuel : « En Europe,
l'objectif d'une pêche soutenable
d'ici à 2015 est réaliste ».....P.54

PRATIQUE

Vos 5 piliers pour
un poisson durable.....P.56

morues au moment de la reproduction a leurré les pêcheurs, alors que leur nombre diminuait comme peau de chagrin. A la fin des années 1980, malgré les mises en garde des scientifiques, le stock s'est brutalement effondré. Et avec lui, l'économie de cette région du Canada.

La solution : changer de menu

D'après la FAO, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, la fin des pêches sur les Grands Bancs a mis entre 40 000 et 50 000 pêcheurs et ouvriers du secteur de la transformation au chômage. L'équivalent de la filière pêche française. Les chercheurs estiment que l'écosystème, altéré par la disparition de l'espèce, ne peut plus l'accepter. D'autres ont pris sa place. Et les stocks ne remonteront probablement jamais la pente. L'histoire de la morue de Terre-Neuve devrait faire effet de parabole. Mais que les p(r)êcheurs d'apocalypse tournent plusieurs fois leur langue avant de lancer des anathèmes. Tous les pêcheurs ne naviguent pas à bord d'usines flottantes à tuer le poisson. En première ligne de la catastrophe annoncée, la pêche artisanale, le modèle le plus représenté en France, s'alarme. Ces professionnels n'ont, bien souvent, pas attendu les quotas européens pour préserver la ressource,

au prix de contraintes fortes. Et les Comités des pêches et labélisations ont mis en place des bonnes pratiques, sur des critères de durabilité.

A l'autre bout de la chaîne, le client. Frustré par les interdictions d'ayatollah posés sur certaines espèces, découragé par la complexité des étiquettes (lorsqu'elles existent), il erre comme une âme en peine. « Si le désespoir domine, alors autant profiter des derniers spécimens, tant qu'il y en a ! », lance, provocateur, Philippe Vallette, océanographe et directeur de l'aquarium Nausicaa, à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais). Si, en revanche vous proposez un avenir désirable, alors on peut faire avancer les choses. » La solution : changer de menu. Depuis quelques années, ONG, entreprises ou groupes de citoyens se sont jetés à l'eau pour secourir le consommateur noyé. Suivons donc les guides.

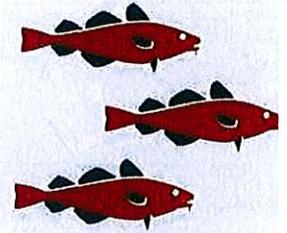
2013, année décisive

Entre le pêcheur et le client, la politique. L'année 2013 sera décisive. La réforme européenne de la politique commune de la pêche devrait en effet sceller pour une bonne décennie le sort des poissons, des pêcheurs et de l'assiette de nos petits-enfants. Scientifiques et militants ne lâchent pas le morceau : mieux vaudrait prendre le bon virage pour que tout ne se termine pas en queue de poisson. —



CÉCILE CAZENAVE a plongé dans l'écologie en suivant le bateau *Terra eco*, il y a six ans. Elle collabore à *Géo* et *Lonely Planet Magazine*, participe aux projets des photographes de Tendence floue... et a fondé le collectif de pigistes « Le Terrier ».

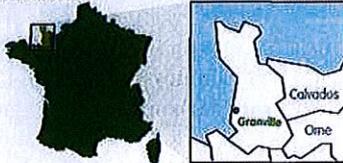
Les pêcheurs n'ont pas laissé sombrer le bulot



Au milieu des années 2000, la surexploitation a failli tuer le gastéropode aux œufs d'or. Les bulotiers de Granville, dans la Manche, ont donc décidé de réduire la pression sur la ressource. Et les bestioles semblent aujourd'hui refaire surface.

Texte et photos : CÉCILE CAZENAVE (à Granville)

Manche



Malgré le vif clapot qui agite la mer sur le plateau des Minquiers, à 15 milles du port de Granville, dans la Manche, les gestes des pêcheurs sont réglés comme du papier à musique. A bord du *Jean-Paul Henry*, qui tangue en danseuse, Guillaume Lenoir remonte sa récolte de bulots du jour. Le patron repère la bouée qui lui indique la position de sa filière, un cordage le long duquel sont accrochés 60 casiers. A l'aide d'un treuil, il hisse le premier, composé comme les autres d'une cage et d'un socle en béton de huit kilos. Son second homme d'équipage, ganté et harnaché dans son ciré, déverse le contenu au-dessus d'une grille de tri. Le troisième marin récupère le piège, y dépose quelques lambeaux d'étrille, de crabe vert et de rousette, les mets favoris des bulots. En moins de vingt minutes, l'opération s'achève. Cigarette au bec, Guillaume Lenoir reprend alors la barre et dirige le *Jean-Paul Henry* vers la filière suivante,

pendant que ses hommes balancent par-dessus bord les casiers appâtés et lestés. A quinze mètres de profondeur, les bulots ont vingt-quatre heures pour ramper vers leur fatal festin. Ces fonds sablonneux et clairs, soumis aux plus fortes marées d'Europe, forment un écosystème idéal pour les gastéropodes carnivores, à la coquille spiralée, allant du blanc crayeux au vert pâle.

Ici, le bulot a sa réputation. Il porte les noms de chucherolle, calicoco, buccin

patron-pêcheur a déjà connu les vaches maigres. Au milieu des années 2000, les bulotiers de Granville ont en effet été confrontés à une chute de la ressource. « A certains endroits où on avait l'habitude de bien pêcher, il n'y avait plus rien !, se rappelle Guillaume Lenoir. Une année, ma récolte a été réduite d'un tiers. » Là où la générosité de la mer semblait inépuisable, la nature a fini par marquer le pas. Pêché à pied jusqu'à la Seconde Guerre

« A certains endroits où on avait l'habitude de bien pêcher, il n'y avait plus rien. Une année, ma récolte a été réduite d'un tiers. »

Guillaume Lenoir, bulotier

ou ran, et représente la seconde pêche, en valeur, du port de Granville, après le homard. Cette manne aurait pu se réduire comme peau de chagrin sans la vigilance des pêcheurs qui en vivent.

La nature marque le pas

De retour au port, avec la marée montante, Guillaume Lenoir semble satisfait. Aujourd'hui, à bord, 700 kg de bulots dont il espère gagner trois euros le kilo en criée. « Un très bon prix », qui lui fait presque oublier qu'à 36 ans le

mondial, le bulot est devenu, en soixante ans, un butin convoité par une flottille, certes artisanale et familiale, mais souvent exclusivement dédiée au gastéropode. Depuis les années 1970, le mollusque s'est transformé en compagnon favori de la mayonnaise dans toutes les bonnes brasseries. Vendu vivant ou cuit aux grossistes, le bulot de Granville, réputé pour sa fraîcheur et son fumet sans arrière-goût de vase, s'exporte aux quatre coins de la France et dans l'Europe voisine pour se greffer



A bord du « Jean-Paul Henry », les pêcheurs de Granville, dans la Manche, n'ont besoin que d'une vingtaine de minutes pour remonter une soixantaine de casiers. Ces fonds sablonneux, soumis aux plus fortes marées d'Europe, forment un écosystème idéal pour les bulots.



cécile cazemave

aux coquillages sur les plateaux de fruits de mer. De quelques centaines de kilos vendus à la création de la criée de Granville, en 1976, les volumes de gastéropodes y ont atteint 6 000 tonnes, au début des années 2000. Jusqu'aux prémices de la catastrophe. La croissance lente, la maturité tardive et la faible fécondité du bulot le rendent en effet particulièrement sensible à la surexploitation. A partir de 2004, la pêche montre des signes d'essoufflement. D'après l'Ifremer, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, les rendements ont été divisés par deux en dix ans.

Un mois de pause chaque hiver

Les pêcheurs s'en mêlent alors. Et prennent le bulot par les cornes. Pour diminuer la pression, ils commencent par réduire de 15% le volume autorisé par homme à chaque sortie en mer. Puis cessent de renouveler toutes les licences. Au départ en retraite des pêcheurs, seul un tiers est de nouveau attribué à des bulotiers. « Pour que tous ceux encore en activité puisse continuer à en vivre ! », explique Didier Leguelinel, queue de cheval et yeux couleur océan. Le président de la commission bulot du Comité de pêches de Basse-Normandie, 56 ans, est également patron du navire *M^lThétys*. C'est une petite révolution qu'il a menée avec ses collègues bulotiers. Lorsque les représentants de la profession décident d'arrêter tout bonnement la pêche pendant quatre semaines d'hiver, à la période de reproduction du bulot, c'est même la guerre. « Il a fallu batailler avec les circuits de mareyage qui menaçaient d'aller acheter leurs bulots en Irlande ! », se rappelle-t-il. Enfin, l'écartement des grilles de tri sur les bateaux est augmenté de quelques millimètres... qui changent tout. Aujourd'hui, moins de 1,5% des bulots débarqués en criée mesurent moins de 47 mm de long. Autrement dit, seuls les gros adultes sont capturés. Les jeunes, eux, sont rejetés au fond de l'eau, où ils auront le temps de se reproduire et de grandir. Une contrainte de plus et la perte d'une partie



Au port de Granville, les bulots récoltés ce jour-là (environ 700 kg) se vendront autour de 3 euros le kilo, à la criée.

des captures pour les pêcheurs. « Les mecs jaisaient la gueule, ce furent des combats après, témoigne Didier Leguelinel. Mais nous n'avons jamais fait marche arrière : les critiques fusaient, mais la profession se rendait bien compte que nous n'irions plus très loin sans cela. » La criée de Granville ne commercialise plus aujourd'hui que la moitié de ce qu'elle vendait dans les années fastes.

En quête d'un écolabel

Les bulotiers, eux, avouent volontiers n'avoir jamais aussi bien pêché que depuis le printemps dernier. Sans réellement pouvoir affirmer qu'ils sont aujourd'hui payés de leurs efforts, ils en réclament désormais la reconnaissance. Le groupement a ainsi décidé de faire certifier l'ensemble de la filière bulot pour obtenir l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council). A vrai dire, le

marché l'exigera sous peu. « Certains de nos gros acheteurs, en Allemagne ou en Belgique, par exemple, nous interpellent déjà sur d'autres espèces, comme la daurade grise ou la coquille Saint-Jacques,

aux exigences de l'écolabel, qui intègre parmi ses critères le bon état du stock. Mais autre chose est également en jeu dans la labélisation des bulots de Granville. « Avant, c'était le tapis

Aujourd'hui, la criée de Granville ne commercialise plus que la moitié de ce qu'elle vendait dans les années fastes.

explique Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraicheur Mer, une marque créée par les groupements de pêcheurs bas-normands. Ils veulent sécuriser leurs approvisionnements pour le jour où leurs propres consommateurs exigeront des preuves de durabilité. » Il faudra dix-huit mois d'audit pour savoir si la pêcherie de bulots répond

rouge qu'on déballait pour les bulotiers. Notre métier forçait le respect, lance Didier Leguelinel. En dix ans, nous sommes devenus des pilleurs des mers, des massacreurs. Et pourtant, on n'a pas attendu l'Europe pour se mettre des quotas ! Il faut que cette image change. » Les clients réclament la transparence ; les bulotiers, le respect. —

Les 5 initiatives qui nous ôtent

Ecolabels, circuits courts, grandes toques responsables... Du pêcheur au distributeur, le secteur se met en quatre pour rassurer le consommateur perdu. La preuve en cinq actions qu'amoureux des océans et amateurs de poisson peuvent s'entendre. Montez à bord !

Par DÉCILE CAZENAVE



McDo : un label dans les mailles du « Filet-O-fish »

Cette pêcherie danoise fournit McDonald's et a obtenu le label MSC en 2011.

Quand McDo se lance dans le poisson durable, les écolos grincent des dents. Mais pas autant que les mercenaires de la surpêche. L'été dernier, la filiale française du géant du hamburger annonçait que les 41 millions de « Filet-O-fish » vendus chaque année seraient désormais préparés grâce à 3 000 tonnes de cabillaud, d'églefin, de hoki et de colin d'Alaska labélisés MSC (Marine Stewardship Council). « Nous avons entamé cette démarche il y a huit ans, mais vu les volumes concernés, il a fallu attendre que tous nos fournisseurs soient certifiés », explique

Willy Brette, directeur des achats. Le label international MSC certifie des pêcheries et garantit, entre autres, le bon état du stock. Findus, Connétable, Sheba, Picard... : une centaine de rois de la conserve et du surgelé français appose désormais le logo bleu, encore confidentiel il y a peu, sur quelques références. Le MSC, lui, affirme certifier 10 % des volumes mondiaux de poissons capturés. Cette puissance de frappe lui vaut d'être régulièrement accusé de ne servir que des pêcheries industrielles. « Notre programme s'appuie sur des données scientifiques et c'est du cas par cas », répond fermement Edouard Le Bart, représentant français de l'écolabel.

L'entrée de ce dernier au supermarché a incité les équipes de Compass Group France, l'un des leaders de la restauration collective, à se lancer. Pour l'instant, seuls 17 de ses 25 000 établissements – qui ne servent pas moins de 195 millions de repas annuels – proposent du poisson certifié. Mais imaginons un instant que les autres se mettent à table. —

www.msc.org

morten sveiningsen

une arête du pied



« Mr Goodfish » se lance dans la pêche au gros



Is s'y sont mis à trois pour pêcher le consommateur, et ça fait des bulles. Trois grands aquariums européens ont lancé le programme pédagogique « Mr Goodfish ». En France, il a démarré du côté de Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais), premier port de pêche de l'Hexagone.

S'y retrouver dans le jargon
L'aquarium Nausicaa cherchait comment passer des préoccupations scientifiques à l'action. « Notre problème était

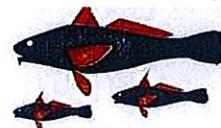
de trouver des outils de sensibilisation qui n'obligent pas le consommateur à se transformer en ingénieur halieutique », se rappelle Philippe Vallette, directeur de Nausicaa, associé à l'aquarium de Gênes, en Italie, et à l'aquarium Finisterrae, à La Corogne, en Espagne. Car du poissonnier au client, en passant par le restaurateur, le parcours est semé d'arêtes. Comment s'y retrouver dans le jargon qui permet de savoir d'où vient une espèce et quel est l'état du stock en question ? « C'est compliqué, même

A l'aquarium Nausicaa, à Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais.

pour un océanographe, sourit Philippe Vallette. Le consommateur joue un rôle décisif, mais c'est à nous de gérer ces questions en amont. » Les trois aquariums produisent donc, depuis plus de deux ans, des listes régionales de poissons recommandés, qui se portent bien. Ils proposent ensuite aux poissonneries et aux restaurants de vendre au moins deux de ces espèces pour être référencés sur le site de Mr Goodfish et en porter le logo. L'objectif : suggérer de découvrir de nouvelles espèces plutôt qu'interdire les autres.

« Un énorme levier » Restait à sortir de la confidentialité. Quoi de mieux que de rentrer chez les grossistes ? L'an dernier, bingo, le géant de la distribution professionnelle Metro Cash & Carry s'engage. « Lorsqu'un entrepôt adhère, il doit proposer au moins 15 espèces référencées, explique Florence Huron, coordinatrice du programme. C'est une grosse structure, connue pour la qualité de ses produits, et donc un énorme levier de développement pour Mr Goodfish. » Les ventes du grossiste représentent 20 000 tonnes par an, réparties sur 120 espèces. Une cinquantaine d'entrepôts participent déjà, et le distributeur espère que les 93 sites français auront franchi le pas d'ici à quelques semaines. Près d'un quart des espèces proposées seront alors siglées « Mr Goodfish ». — www.mrgoodfish.fr

L'objectif du programme est de suggérer aux consommateurs de découvrir de nouvelles espèces plutôt qu'interdire les autres.



Les grands chefs mordent à l'hameçon durable

Au menu de l'Epi Dupin : aigle-bar, Saint-Jacques, daurade grise et lieu jaune se disputent la carte des poissons de cette mi-décembre. Le chef, François Pasteau, les a choisis pour leur saveur, mais aussi, plus rare dans le milieu, sur des critères de durabilité. « Les clients posent des questions sur la provenance de la viande ou des légumes, plus rarement sur les poissons », avoue ce quinquagénaire qui a ouvert, il y a dix-sept ans, cet établissement dans le chic VI^e arrondissement de Paris.

Poissonnier taquiné

Qu'à cela ne tienne, ici, les poissons malaimés regagnent leurs lettres de noblesse. « On peut faire un mets goûteux avec un tacaud ou un maquereau, des poissons à tort délaissés », explique-t-il. Pour François Pasteau, il s'agit de former le goût de ses clients pour qu'ils apprécient des espèces qui se portent bien, à défaut d'autres, surexploitées. « Il

a bien fallu taquiner le poissonnier pour qu'il me fournisse en chinchard. Mais c'est notre rôle : nous pouvons prendre le risque d'acheter des poissons peu communs pour mettre l'eau à la bouche de nos clients. » Connaître l'état des stocks pour orienter ses achats est une autre affaire. François Pasteau a désormais sa bible : le « Guide des espèces »,

« On peut faire un mets goûteux avec un tacaud ou un maquereau, des poissons à tort délaissés. »

François Pasteau, chef du restaurant l'Epi Dupin, à Paris

publié par l'ONG Alliance Produits de la mer. Ce pavé, à destination des professionnels, détaille par le menu chaque espèce commercialisée en France et explique pourquoi telle espèce est en danger, comment est pêchée telle autre et quelle serait la taille optimale de commercialisation d'une troisième. « Mais les cuisiniers ont d'autres contraintes que la durabilité des espèces pour faire tourner un restaurant !, remarque Elisabeth Vallet,

Top 6 des espèces achetées en frais en 2011



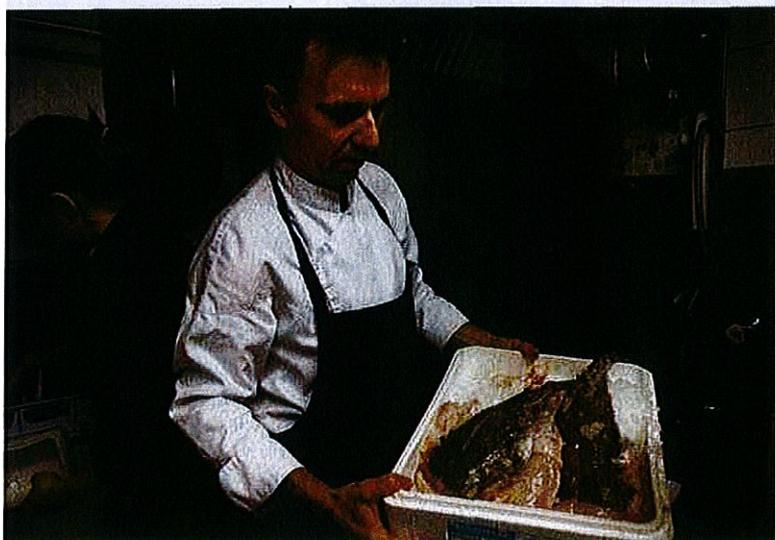
SAUMON : 25 419 TONNES. C'était un produit de luxe. Il est devenu l'espèce la plus consommée en France. En filets, en pavés ou en tranches, notre saumon provient à plus de 90% d'une aquaculture à fort impact environnemental. A l'état sauvage, il a disparu de 15% des rivières et fleuves d'Europe et d'Amérique du Nord.



CABILLAUD : 17 226 TONNES. La majorité du cabillaud consommé en Europe provient des différents stocks de l'Atlantique Nord-Est. Tout se complique lorsqu'on rentre dans le détail. Ce poisson a été beaucoup pêché au début des années 2000 et se porte mal dans plusieurs zones. D'autres zones de pêche ont réussi à remonter la pente et ont pu être labélisées.



LIEU NOIR : 7 051 TONNES. On l'adore, puis il passe de mode. Depuis plusieurs décennies, la pêche au lieu noir est soumise à de grandes fluctuations. C'est pourtant l'un des poissons les moins chers du rayon frais ! Vendu généralement en filets, on peut aujourd'hui être quasi certain qu'il vient d'un stock qui se porte bien.



François Pasteau travaille des poissons « durables ». Le 18 janvier dernier : la daurade.

responsable France de l'ONG. *Nous les informons le plus précisément possible. A eux de savoir jusqu'où ils veulent aller.* »

Concours basé sur la durabilité des produits

Ce mode pédagogique a séduit l'école Ferrandi, établissement parisien dont sont sorties de grandes toques. Michel Mouisel, responsable du développement international, y a lancé, en 2012, un concours basé sur la durabilité des produits choisis. Avec l'ONG, il vient aussi de mettre en place une charte d'achats durables des produits de la mer. Chaque année, 1 500 élèves et 2 000 adultes en formation sortent diplômés. Certains ouvriront leurs établissements, d'autres conduiront des cuisines collectives. « *Les jeunes sont bien plus au*



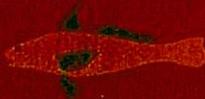
fait des questions environnementales que nous, remarque Michel Mouisel. Imaginez que tous s'y mettent dans leur vie professionnelle : quel changement dans les approvisionnements ! »

Sous l'eau, les poissons applaudissent. —

www.allianceproduitsdelamer.org



vincent baillais pour « terra eco »



MERLU (COLIN) : 5 756 TONNES. La femelle merlu n'atteint sa maturité sexuelle qu'à 60 cm. Or, la taille de commercialisation oscille, elle, autour de 30 ! Dans le golfe de Gascogne, en Atlantique-Nord, les pêcheurs de langoustines prenaient des merlus de toutes tailles dans leurs chaluts. Ils ont dû réviser leurs mailles.



MERLAN : 5 365 TONNES. La France fait partie des gros pêcheurs de ce poisson puisqu'elle bénéficiait d'un tiers du quota européen en 2011. Mais les stocks de merlan sont fragiles. On estime, de plus, que les rejets, c'est-à-dire la remise à l'eau de poissons non commercialisables ou déjà morts, sont équivalents aux volumes rapportés à terre. Parfois, ils atteignent même 80 % !



BAR (LOUP) : 4 515 TONNES. Ce poisson, l'un des préférés des Français, peut être issu de l'élevage ou de la pêche. Celui pêché au chalut est moins cher que celui pêché à la ligne, mets de gourmet ayant un impact bien moins important sur la ressource. Quant au bar d'élevage, il lui faut quelque 4 kg de poisson pour faire un kilo de sa propre chair.

(Source : FrancoAgriMer)

Les Amapiens mettent la main à la glacière



« **N**os enfants pensaient que le poisson, c'était carré, avec des yeux

sur les côtés. Nous habitons le bord de mer, mais on ne connaissait pas le monde de la pêche », se rappelle Jean-François Daigremont, représentant de l'une des premières organisations de vente en circuit court de poissons de l'Hexagone.

Merlan vs patate

Dans le Morbihan, au sein de L'Espar (Lorient ensemble pour le soutien d'une pêche artisanale et responsable),

40 consommateurs ont lancé l'expérience de cette Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) poissonnière, en 2009, en s'associant à un, puis deux chalutiers. Mais un merlan n'est pas une patate. L'association a connu des vagues avant de trouver son rythme de croisière. Car la denrée est fragile, soumise à des normes sanitaires et aux aléas d'une ressource sauvage. « Notre distribution n'est pas une poissonnerie !,

Tous les mois, Roger livre 3 kg de poisson aux Amapiens nantais.

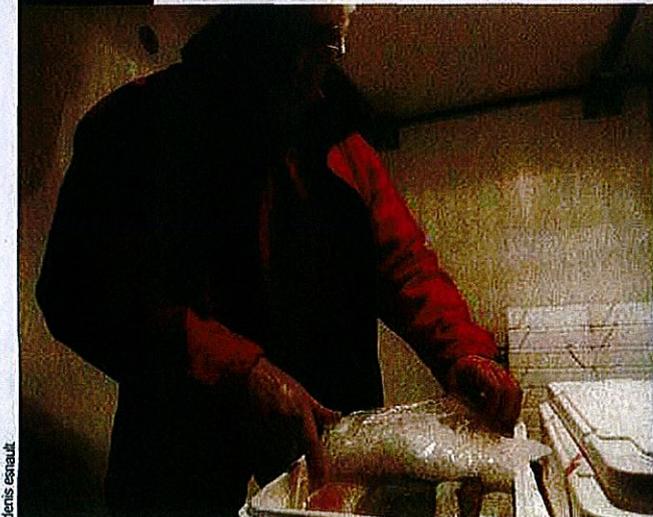
Dans la région nantaise, quatre bateaux livrent de 10 % à 20 % de leur pêche à plus de 1 000 adhérents, à un prix garanti.

lance Jean-François Daigremont. *Le pêcheur nous met ce qu'il pêche.* » Certains ont bien trouvé que, par mauvais temps, l'assiette de merlu devenait monotone. D'autres se sont échangés des recettes pour mettre en conserve leurs 5 kg d'anchois réceptionnés un matin d'hiver. Qui eût cru qu'il y avait une saison pour le poisson ? Pour le WWF, c'est justement l'intérêt des circuits courts sur ces produits. « La consommation est concentrée sur quelques espèces, explique Elise Pêtre, de

l'ONG. *En découvrir d'autres en fonction des saisons permet de répartir la pression de pêche sur l'ensemble des stocks.* »

Deux euros gagnés sur chaque kilo

Sur l'île d'Yeu, en Vendée, un groupe de quatre fileyeurs a trouvé dans les circuits courts de quoi alléger la pression économique. « Certains jours, le merlu importé était vendu moins cher à Rungis que le nôtre à la criée », explique Bruno Orsonneau, patron du *Gulf Stream*. Associés à 11 points de ventes amapiens de la région nantaise, les quatre bateaux livrent de 10% et 20% de leur pêche à plus de 1 000 adhérents, à un prix garanti. Chaque client reçoit, une fois par mois, une glacière de 3 kg, pour 33 euros. Sans intermédiaire, les pêcheurs vendent leurs prises près de 2 euros de plus par kilo que le prix en criée. Le groupement de pêcheurs s'est engagé à reverser ce bonus à l'équipage. « Du coup, pour conserver notre chiffre d'affaires, on peut se permettre de pêcher moins ou de ne pas sortir par mauvais temps, précise Bruno Orsonneau. On prend moins de risques, on travaille plus intelligemment qu'avant. » —



denis esnaut

Le poisson bleu-blanc-rouge appâte le chaland

Le poisson bleu-blanc-rouge, vous connaissez ? Non, il ne s'agit pas d'une espèce exotique dénichée par les rois de l'import-export. Le label Pavillon de France, créé à l'été 2012, s'est, au contraire, fixé pour but de valoriser le poisson *made in France*. Alors que le trio cabillaud-saumon-crevette demeure le tiercé gagnant de nos achats, et que près des trois quarts des produits de la mer consommés chez nous sont importés, le client du supermarché, perdu face au rayon frais, n'a pas réellement le loisir de laisser parler sa fibre patriotique. L'association France Filière

Pêche s'est donc donné pour mission de rassembler les acteurs hexagonaux - pêcheurs, mareyeurs, poissonniers et grande distribution - et de poser une cocarde sur les poissons qui auraient remonté

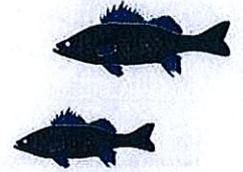
locale et durable ! « Nous entendons "socialement durable", nous ne sommes pas sur une problématique de ressource », rectifie prudemment Emmanuelle Savion, déléguée générale de France Filière Pêche. Car, du côté des ONG, cette rhétorique passe mal. « Un poisson pêché par un bateau labélisé Pavillon de France n'est pas forcément frais, ni issu d'un stock bien portant, avertit Elise Pêtre, chargée de projet au WWF.

Près des trois quarts des produits de la mer consommés aujourd'hui dans l'Hexagone sont importés.

cette filière. Impossible de rater la grande campagne de publicité du lancement automnal. Ni les mots d'ordre séduisants du site dédié : en résumé, votons pour une pêche

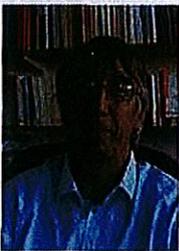
Même si valoriser la pêche française permet au moins de montrer la diversité des espèces disponibles. —
www.pavillonfrance.fr
www.francefilierepêche.fr

« En Europe, l'objectif d'une pêche soutenable d'ici à 2015 est réaliste »



Expert en écologie halieutique, Didier Gascuel insiste sur l'urgence d'une réaction des pêcheurs, des politiques et des consommateurs pour protéger les ressources. Mais l'exemple du renouveau de la coquille Saint-Jacques le prouve, la partie n'est pas perdue.

Recueilli par CÉCILE CAZENAIVE



L'avis de...

Didier Gascuel est directeur du pôle halieutique d'Agrocampus Ouest.

En 2012, le documentaire choc, « The End of the line », prévoyait la disparition des poissons en 2048. Que penser de ce diagnostic ?

On estime qu'en moyenne l'abondance des stocks exploités pour les espèces de fond, pêchées au chalut, a été divisée par dix depuis un siècle. C'est évidemment une moyenne. En Europe, on estime que, depuis la Seconde Guerre mondiale, la division serait d'un facteur six. Dans le même temps, la pression de pêche exercée par l'ensemble des navires a été multipliée par dix. Cependant, la date de 2048, annonçant la fin des stocks, est une extrapolation journalistique d'une extrapolation scientifique. L'auteur de l'article scientifique disait que si l'on continuait de pêcher à ce rythme, tous les stocks seraient surexploités en 2048. « Surexploités » ne veut pas dire « disparus ». D'autre part, cette extrapolation scientifique

n'avait pas de valeur prédictive. L'étude voulait simplement dire : nous sommes sur une pente grave et il faut réagir.

En septembre 2012, la revue Science publiait une étude qui estimait qu'il était encore temps d'inverser le déclin des stocks...

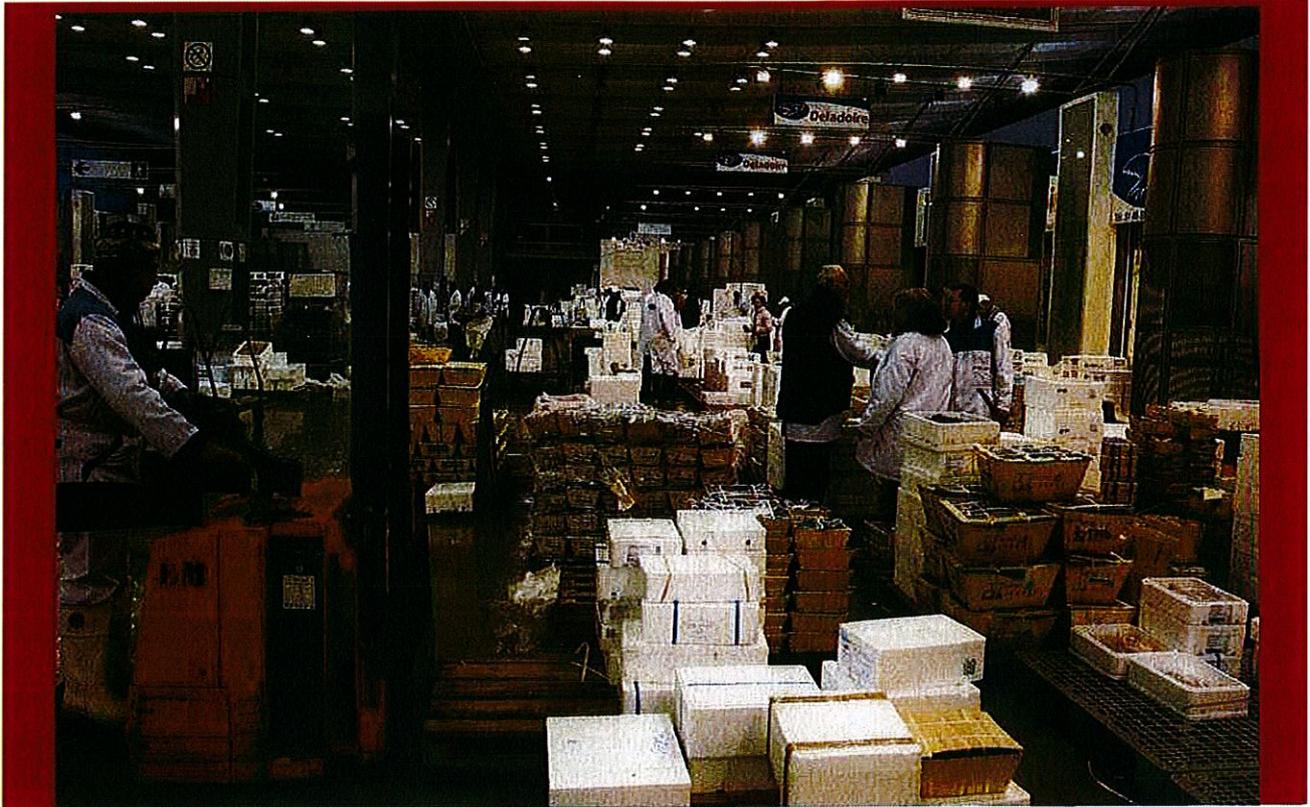
En Europe, la diminution forte des stocks a surtout eu lieu dans les années 1950 à 1970. Mais depuis vingt ou trente ans, la situation est assez stable, à un niveau extrêmement détérioré, certes, avec de grands écarts selon les espèces. Depuis quelques années, pendant lesquelles des mesures de gestion rigoureuses ont été prises, quelques stocks montrent même des signes de reconstitution encourageants. Sur les grands stocks européens, la principale mesure repose sur les fameux quotas de pêche. Pendant très longtemps, ces quotas n'étaient pas restrictifs, c'est-à-dire que les pêcheurs ne trouvaient pas à pêcher dans la mer la quantité qui leur était attribuée. Depuis une dizaine d'années, ils le sont devenus.

L'Europe négociera la réforme de la politique de pêche en 2013. L'objectif d'une pêche soutenable d'ici à 2015 est-il réaliste ?

Je pense que c'est assez réaliste pour les

grands stocks européens sur lesquels nous possédons, depuis des années, des données et des systèmes de contrôle. Depuis 2011, l'Europe a engagé une transition. Tous les ans, les quotas sont recalculés pour atteindre l'objectif d'une pêche soutenable. L'année 2013 est en effet charnière. Comme l'état de quelques stocks s'améliore, les pêcheurs ont tendance à dire : puisqu'il y a plus de poissons, on peut augmenter de nouveau les quotas. C'est le cas des pêcheurs français de la côte atlantique, qui exploitent la sole ou la plie, par exemple. Cette décision remettrait en cause les progrès déjà accomplis. Il faut que les pêcheurs acceptent de ne pas capturer la totalité des poissons qu'ils sont capables de pêcher.

Et il y a toute une batterie d'autres mesures à mettre en place. Pour limiter la pression de pêche, on peut choisir de diminuer le nombre de bateaux ou de limiter l'effort de chaque navire. L'exemple de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor) est parlant. Les pêcheurs se sont eux-mêmes imposé une saison de pêche de six mois par an, pendant laquelle ils ne pêchent que deux jours par semaine, 45 minutes par jour. Moyennant quoi, 250 bateaux exploitent la baie et en vivent



relativement bien. Dans ce cas précis, un nombre important de pêcheurs est maintenu et, derrière eux, tout un tissu économique. D'autres pays, dans la même situation, auraient choisi de maintenir dix ou vingt gros bateaux pêchant huit heures par jour. Ce serait très rentable pour ces bateaux. Mais en termes d'aménagement du territoire, le bilan ne serait pas du tout positif !

En septembre dernier, une étude de la New Economics Foundation, un « think-tank » installé à Londres, démontrait qu'arrêter la pêche quelques mois ou quelques années permettrait de reconstituer les stocks et serait économiquement rentable. Faut-il en arriver là ?

Cette étude a l'immense intérêt de montrer l'ampleur des gains économiques que l'on pourrait obtenir si on arrive à reconstituer les stocks. Mais fermer la pêche sur certaines espèces pendant plusieurs années ne paraît pas réaliste. Cette décision aurait des effets sur les filières de commercialisation. Par contre, les pêcheurs doivent accepter que le quota n'augmente pas, même si le stock remonte. C'est une position difficile à tenir. Il faut expliquer que la

Le pavillon de la marée du marché de Rungis, dans le Val-de-Marne.

reconstitution des stocks ne sert pas à améliorer leurs captures totales mais leur rentabilité. Ils ne pêcheront peut-être pas beaucoup plus de poissons qu'avant, mais au lieu de les pêcher dix heures par jour, 300 jours par an, ils sortiront moins souvent, en allant moins loin, en pêchant moins d'heures, peut-être avec des moteurs moins puissants et donc des engins moins coûteux. Ils vont gagner en rentabilité et en stabilité. Les vieux et gros poissons ont disparu. Beaucoup de stocks reposent désormais sur deux ou trois classes d'âge. Par exemple, 95% des morues qui sont pêchées ont moins de

Quel rôle les consommateurs ont-ils à jouer ?

Ils peuvent sélectionner de préférence des poissons « durables ». Mais ces choix de consommation n'auront d'effet que s'ils trouvent leur traduction politique dans les modes de gestion. Pendant longtemps, le ministre de la Pêche est revenu du Conseil européen des pêches, où l'on discute des quotas, en disant qu'il avait obtenu une victoire en faisant augmenter le quota par rapport à la position des scientifiques. Le jour où il reviendra en disant que la grande victoire, c'est d'avoir pris des

« Si on reconstitue les stocks, les pêcheurs ne pêcheront pas plus, mais sortiront moins souvent, moins loin, moins longtemps. »

trois ans. Or, la morue a une longévité de 20 ans. Cela signifie qu'aujourd'hui le stock et donc la pêche sont très variables d'une année sur l'autre. A l'inverse, un stock constitué de dix classes d'âge est beaucoup plus stable. Dans une activité économique, avoir une prédictibilité de son chiffre d'affaires, c'est important !

mesures rigoureuses pour assurer la durabilité des pêches, on aura gagné. Malheureusement, une fois encore, ce n'est pas ce qui s'est passé cette année pour les quotas de pêche de 2013. Il reste du chemin à faire et des mobilisations citoyennes à construire. —

www.agracampus-ouest.fr

Dossier

Vos cinq piliers pour un poisson durable

Et « Terra » dit à ses disciples : « Voici les tables de la loi du consommateur responsable au rayon poissonnerie. »

Par DAVID SOLON (sous la haute autorité de CÉCILE CAZENAIVE)



1. Les saisons tu respecteras

Quoi, des saisons pour les poissons ? Comme pour les melons ? Eh bien oui, mōssieur ! Et il serait temps de les respecter. Notamment celle de la reproduction. Alors pour éviter de flinguer des espèces en faisant ses courses n'importe comment, tentez d'éviter les filets de sole ou la brandade de morue de février à avril (par exemple). Pour acheter de saison et local, c'est ici :

www.mrgoodfish.fr

2. De la réglette tu useras

Après le chariot, le marmot qui braille et la liste des courses illisible, il va falloir vous munir d'un nouvel instrument pour faire vos courses : la réglette à mesurer les poissons. Objectif : ne pas consommer de spécimens trop petits. Il est par exemple interdit de commercialiser un bar de moins de 36 cm pêché dans le golfe de Gascogne ou une sardine de Méditerranée de moins de 11 cm. Pour la liste des espèces par région, c'est ici :

www.bif.ty/WMMfy5u

3. La diversité tu célèbreras

Pourquoi se limiter à une ou deux espèces quand l'océan s'offre à vous ? Le guide de Greenpeace « Et ta mer, t'y penses ? » incite à éviter les espèces en voie d'extinction, ainsi que les bâtonnets de poisson, dont la matière première peut « provenir de flottilles de pêche industrielles pirates ». L'ONG invite aussi chacun à découvrir des espèces oubliées (chinchard) ou méprisées (maquereau ou tacaud) pour alléger la pression sur leurs collègues plus populaires. Pour le guide, c'est ici :

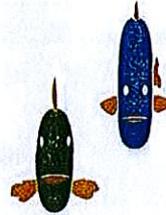
www.bif.ty/oi9aa8

4. Ta santé, ainsi, tu préserveras

Le poisson est un aliment riche en protéines, en acides gras oméga-3 et en vitamine D naturelle. Souvent pauvre en cholestérol et en gras saturé, il est utile contre les maladies cardiovasculaires. A condition d'éviter les espèces contaminées, les poissons sont donc nos amis pour la vie.

5. Entre sauvage et élevage tu oscilleras

Selon Greenpeace, il faut « 4 kg de farine de poissons sauvages pour un seul kilo de bar, de daurade ou de saumon et 15 ou 20 kg pour 1 kg de thon rouge d'élevage ». Pour quelques euros de plus préférez la version bio et/ou le Label rouge. L'idéal consiste à varier les plaisirs et les goûts en passant de l'élevage au sauvage, et vice versa. —



EN SAVOIR PLUS



Plus un poisson d'ici 30 ans
Stéphane Beaucher
(Les Petits matins, 2011)



Surpêche
Charles Clover
(Demopolis, 2008)



Requiem pour un thon
Romain Chabrol
(Les Petits matins, 2010)



The End of the Line
Rupert Murray
(1 DVD Lug Cinéma)



Planète Océan
Yann Arthus-Bertrand et Michael Pitiot
(1 DVD Universal Vidéo)

Le site du mouvement « Slow Fish »
www.slowfish.it

Le site de l'association Bloom
www.bloomassociation.org

Le site de l'ONG Oceana
www.oceana.org

Le site de l'Amap poisson lorientaise
www.lespar.org

Le site de l'expédition Tara
www.taraexpeditions.org