



**REVUE DE PRESSE
2015**

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
NORMANDIE FRAICHEUR MER**

e-mail gourm@nd	07 septembre 2015
www.email-gourmand.com	06 septembre 2015
Produits de la Mer	27 août 2015
Le pays d'Auge	31 juillet 2015
Ouest France	29 juillet 2015
www.trouville-deauville.maville.com	29 juillet 2015
www.ouest-france.fr	29 juillet 2015
Le Pays d'Auge	28 juillet 2015
Le Pays d'Auge	15 mai 2015



Disciples Escoffier international. Animations en Normandie



Pour la deuxième année consécutive, les disciples d'Auguste Escoffier Normandie Grand Ouest ont participé à la fête de la mer et du maquereau à Trouville-sur-Mer.

DÉMONSTRATIONS. Sur 2 jours, les chefs présents ont réalisé diverses recettes afin de mettre en valeur le maquereau, qui a reçu sa labellisation officielle par « Normandie fraîcheur mer » et qui sera mis en valeur pour les repas d'Épicure au cours du mois d'octobre prochain. Les personnes présentes ont pu découvrir les différentes démonstrations de plats réalisés, les déguster et repartir avec la recette. Comme chaque année, la bénédiction de la mer, a rendu hommage aux disparus en mer. Deux belles journées de partage, de transmission et de convivialité.

Jacques Collet



(photos X)

DATES. Mercredi 9 septembre, Pays Chine, chapitre à Hong Kong, en marge du salon international R&B, organisé par Robert Fontana, président Pays Asie grande Chine, le président Vincent Leroux délégation, Pays Hong Kong et toute leur équipe ... **Jeudi 10 septembre**, Pays USA, délégation de l'Illinois, 38e chapitre à Chicago, organisé par son président Michel Bouit et toute son équipe ... **Dimanche 13 septembre**, Pays France, délégation Provence Languedoc, chapitre en Ardèche, au cours des manifestations gastronomiques de Talencieux, organisé par Richard Bagnol, président et son équipe au complet ... **Lundi 14 septembre**, Pays USA, délégation de l'Illinois 39e chapitre à Monterey - Californie, organisé par son président Michel Bouit et toute son équipe, en présence de Michel Escoffier, président de la Fondation Auguste Escoffier ... **Samedi 19 septembre**, Pays France, délégation grand Sud-Ouest, déjeuner champêtre au Château de Verteuil (Charente), organisé par le président Patrick Guat et son équipe ... **Dimanche 20 et lundi 21 septembre**, Pays Suisse, 46e chapitre d'automne à Zurich, organisé par le président Pierre-Alain Favre, son équipe, l'ambassadeur des disciples Andreas Wyss et les membres de la région de Zürich ... **Lundi 5 et mardi 6 octobre**, Pays Italie, région Piémont et Vallée d'Aoste, 1re convention régionale et 25e chapitre à Stresa, organisés par son président régional Pietro Carle et son équipe ... **Lundi 12 octobre**, Pays catalan & occitan, assemblée générale ordinaire et assemblée générale extraordinaire au nouveau lycée hôtelier d'Argelès et 22e chapitre et dîner de gala à la Villa Dufлот à Perpignan, organisés par les coprésidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin et leur équipe ... **Lundi 19 octobre**, Pays Royaume-Uni, chapitre et dîner de gala au Landmark hôtel à Londres organisé par son président Philippe Vandewalle et son équipe, avec l'aide de Michel Escoffier ... **Lundi 26 octobre**, Pays France, délégation Provence Languedoc, dîner d'Épicure à La boisserie à Mazan, organisé par son président Richard Bagnol, son équipe et Imajor, avec intronisations et mise à l'honneur de 15 grands chefs cuisiniers ... **Dimanche 8 novembre**, Pays Suisse, finale du « Trophée jeunes talents Escoffier International » à Hôtel gastro formation à Saint-Gall ... **Dimanche 15 novembre**, Pays France, délégation Normandie Grand Ouest, chapitre au Château de la fontaine à Hénouville ... **Vendredi 27 novembre**, Pays France, délégation grand Sud-Ouest, finale « Trophée jeunes talents Escoffier » à Angoulême, pendant le salon gastronomique ... **Lundi 8 janvier**, Pays France, délégation Mayenne Pays de Loire, « Trophée jeunes talents Escoffier » organisé à Laval par Mr Baud et le président Christian



Louvigné et leurs équipes ••• **Lundi 30 janvier**, finale nationale du « Trophée jeunes talents Escoffier » au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par le président France Michel Receveur et son équipe ••• **Samedi 5 au lundi 7 mars 2016**, 9e rencontres des Disciples Escoffier international à l'Hilton de Strasbourg, organisé par son président Jean-Michel Mougard et toute son équipe de la délégation Alsace Grand Est, Pays France •••

• **Bernard-Louis Jaunet. Secrétaire général bureau international « Disciples Escoffier international »**

Tél. (0)6 07 57 00 76

ordre@disciples-escoffier.com

<http://www.disciples-escoffier.com>



Disciples Escoffier international. Animations en Normandie



Pour la deuxième année consécutive, les disciples d'Auguste Escoffier Normandie Grand Ouest ont participé à la fête de la mer et du maquereau à Trouville-sur-Mer. **DÉMONSTRATIONS.** Sur 2 jours, les chefs présents ont réalisé diverses recettes afin de mettre en valeur le maquereau, qui a reçu sa labellisation officielle par « Normandie fraîcheur mer » et qui sera mis en valeur pour les repas d'Épicure au cours du mois d'octobre prochain. Les personnes présentes ont pu découvrir les différentes démonstrations de plats réalisés, les déguster et repartir avec la recette. Comme chaque année, la bénédiction de la mer, a rendu hommage aux disparus en mer. Deux belles journées de partage, de transmission et de convivialité.

Jacques Collet



(photos X)

Publié le 7 septembre 2015

DATES. **Mercredi 9 septembre**, Pays Chine, chapitre à Hong Kong, en marge du salon international R&B, organisé par Robert Fontana, président Pays Asie grande Chine, le président Vincent Leroux délégation, Pays Hong Kong et toute leur équipe
 ••• **Judi 10 septembre**, Pays USA, délégation de l'Illinois, 38e chapitre à Chicago, organisé par son président Michel Bouit et toute son équipe
 ••• **Dimanche 13 septembre**, Pays France, délégation Provence Languedoc, chapitre en Ardèche, au cours des manifestations gastronomiques de Talencieux, organisé par Richard Bagnol, président et son équipe au complet
 ••• **Lundi 14 septembre**, Pays USA,



délégation de l'Illinois 39e chapitre à Monterey - Californie, organisé par son président Michel Bouit et toute son équipe, en présence de Michel Escoffier, président de la Fondation Auguste Escoffier ... **Samedi 19 septembre**, Pays France, délégation grand Sud-Ouest, déjeuner champêtre au Château de Verteuil (Charente), organisé par le président Patrick Guat et son équipe ... **Dimanche 20 et lundi 21 septembre**, Pays Suisse, 46e chapitre d'automne à Zurich, organisé par le président Pierre-Alain Favre, son équipe, l'ambassadeur des disciples Andreas Wyss et les membres de la région de Zürich ... **Lundi 5 et mardi 6 octobre**, Pays Italie, région Piémont et Vallée d'Aoste, 1re convention régionale et 25e chapitre à Stresa, organisés par son président régional Pietro Carle et son équipe ... **Lundi 12 octobre**, Pays catalan & occitan, assemblée générale ordinaire et assemblée générale extraordinaire au nouveau lycée hôtelier d'Argelès et 22e chapitre et dîner de gala à la Villa Dufloy à Perpignan, organisés par les coprésidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin et leur équipe ... **Lundi 19 octobre**, Pays Royaume-Uni, chapitre et dîner de gala au Landmark hôtel à Londres organisé par son président Philippe Vandewalle et son équipe, avec l'aide de Michel Escoffier ... **Lundi 26 octobre**, Pays France, délégation Provence Languedoc, dîner d'Épicure à La boiserie à Mazan, organisé par son président Richard Bagnol, son équipe et Imajor, avec intronisations et mise à l'honneur de 15 grands chefs cuisiniers ... **Dimanche 8 novembre**, Pays Suisse, finale du « Trophée jeunes talents Escoffier International » à Hôtel gastro formation à Saint-Gall ... **Dimanche 15 novembre**, Pays France, délégation Normandie Grand Ouest, chapitre au Château de la fontaine à Hénouville ... **Vendredi 27 novembre**, Pays France, délégation grand Sud-Ouest, finale « Trophée jeunes talents Escoffier » à Angoulême, pendant le salon gastronomique ... **Lundi 8 janvier**, Pays France, délégation Mayenne Pays de Loire, « Trophée jeunes talents Escoffier » organisé à Laval par Mr Baud et le président Christian Louvigné et leurs équipes ... **Lundi 30 janvier**, finale nationale du « Trophée jeunes talents Escoffier » au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par le président France Michel Receveur et son équipe ... **Samedi 5 au lundi 7 mars 2016**, 9e rencontres des Disciples Escoffier international à l'Hilton de Strasbourg, organisé par son président Jean-Michel Mougard et toute son équipe de la délégation Alsace Grand Est, Pays France ...

• **Bernard-Louis Jaunet. Secrétaire général bureau international « Disciples Escoffier international »**

Tél. (0)6 07 57 00 76

ordre@disciples-escoffier.com

http://www.disciples-escoffier.com

Produits de la Mer

Lettre d'info
Le 27 août 2015

GUIDE DES ESPECES

Maquereau

Sur cette espèce fêtée à Trouville au mois d'août, l'extension de l'embargo russe à l'Islande, notamment, va remuer les cartes des échanges internationaux. Redécouvrez les qualités de ce poisson.



[En savoir plus](#)

Le maquereau trouvillais obtient son label de qualité

C'est officiel : le tant attendu label du maquereau de Trouville est devenu officiel, après deux ans de travail. Une reconnaissance d'un savoir-faire de pêcheur et de qualité.

31/07/2015 à 12:15 par Delphine Revol



Sous la halle aux poissons de Trouville, le maquereau pêché en baie de Seine est le produit phare.

L'officialisation tombe à point nommé. Quelques jours avant la **fête de la mer et du maquereau**, le maquereau de Trouville obtient son **label NFM (Normandie fraîcheur mer)**, une appellation qui distingue l'origine et la qualité du poisson qui font depuis longtemps déjà la renommée du premier port de Basse-Normandie d'apport de cette espèce.

Note idée était d'identifier et tracer ce produit de qualité, pêché par nos petites unités, à marées courtes, et traité en petites boîtes de 8 à 10 kg, qui permet à ce poisson fragile d'être mieux conservé, sans être écrasé. Le travail se fait manuellement et le glaçage à l'immédiat par le mareyeur dès son arrivée »

présente Richard Zivacco, maire adjoint aux affaires maritimes. Cette démarche de labellisation est le fruit d'un travail conjoint mené avec le syndicat des pêcheurs de Trouville. Au total, sur les 28 bateaux recensés à Trouville, une vingtaine pêche le maquereau, véritable spécialité sauvage, maritime et locale.

Un produit populaire

Cette labellisation permet aussi et avant tout de différencier le maquereau de Trouville, des autres pêchés de façon industrielle ou semi-industrielle sur des gros chalutiers, dans d'autres ports de pêche plus importants.

Le maquereau de Trouville est pêché de façon artisanale. Le label permet de faire perdurer cette tradition. Il valorise le soin apporté par les équipages et les patrons dans le travail du poisson ». Et comme le souligne l'élu, ancien pêcheur, « on ne labellise pas un produit de luxe, mais un produit de consommation courante, facile à cuisiner et goûtu ».

Sa popularité n'est plus à prouver : en témoigne l'engouement du public pendant la fête de la mer à Trouville, pour le déguster grillé au barbecue le samedi soir pour la fête de la mer.

Garantie fraîcheur

Bénéficiant déjà d'une bonne image de marque (certains vendeurs le présentent comme poisson de ligne, gage de qualité), nul doute que la marque « maquereau de Trouville » apportera une plus-value aux mareyeurs et autres poissonniers, à Rungis ou dans les halles régionales où il est déjà très prisé.

Le cahier des charges de ce label, auquel sont en train d'adhérer les pêcheurs trouvillais, de même que les pêcheurs voisins de Honfleur, prévoit une zone de pêche limitée à la Baie de Seine, du cap d'Antifer à Barfleur. Le maquereau de Trouville doit se retrouver sur les étals de vente maximum 24 heures après avoir été pêché.

Il est généralement pêché en matinée, débarqué l'après-midi et vendu dès le lendemain matin dans les halles régionales

précise Daniel Harache, représentant des pêcheurs trouvillais. On le trouve également à la débarque le jour même sur les quais de Trouville, entre 13h et 18h selon les marées.

Trouville-sur-Mer, 14



Le maquereau de Trouville est labellisé

Pour la Fête de la mer de Trouville, qui a eu lieu ce week-end, le fruit du travail des pêcheurs de maquereaux sera mis en avant.

Après deux ans de discussion avec Normandie-Fraîcheur mer, le groupement qualité des marins-pêcheurs bas-normands, les maquereautiers trouvillais et la Ville de Trouville ont créé un label « Maquereau de Trouville ».

« Nous avons voulu valoriser les produits qui sont traités de façon artisanale et pas de façon semi-industrielle, explique Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs trouvillais. Les gens sont attirés par tout ce qui est labellisé et certifié. Là, ils auront la garantie d'un poisson sauvage local qui n'a subi aucun traitement et qui aura été pêché dans la journée. »

**Trouville, premier port
bas-normand**

Dans un premier temps, seuls les ports de débarque de Trouville – le premier port bas-normands pour ce

qui est du maquereau – et d'Honfleur pourront s'appuyer sur ce label.

Souvent considéré comme le parent pauvre des poissonneries, le maquereau, produit phare de Trouville, n'en demeure pas moins très intéressant à cuisiner. Jacques Collot, disciple Escoffier du Grand-Ouest, sera à la Fête de la mer et du maquereau à Trouville ce week-end avec ses collègues pour faire découvrir différentes recettes applicables à ce poisson, entre les festivités marines, les commémorations et la dégustation de maquereaux grillés, sous un grand chapiteau. 300 kg de maquereaux sont prévus !

Kevin VERGER.

Samedi 1^{er} et dimanche 2 août.
Fête de la mer et du maquereau, à Trouville-sur-Mer.



Le label « Maquereau de Trouville » sera bientôt visible directement sur les étales.

Archives Ouest-France



Fête de la mer : Le maquereau de Trouville labellisé



Le label "Maquereau de Trouville" sera bientôt visible directement sur les étales. © OF

A l'occasion de la Fête de la mer de Trouville cette année, les pêcheurs de maquereaux ont voulu mettre en avant leur travail en créant un label qualité.

Après deux ans de discussion avec Normandie-Fraîcheur mer, le groupement qualité des marins-pêcheurs bas-normands, les maquereautiers trouvillais et la Ville de Trouville ont créé un label « Maquereau de Trouville ».

Artisanal

« Nous avons voulu valoriser les produits qui sont traités de façon artisanale et pas de façon semi-industrielle, explique Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs trouvillais. Les gens sont attirés par tout ce qui est labellisé et certifié. Là, ils auront la garantie d'un poisson sauvage local qui n'a subi aucun traitement et qui aura été pêché dans la journée. »

Dans un premier temps, seuls les ports de débarque de Trouville - le premier port bas-normands pour ce qui est du maquereau - et d'Honfleur pourront s'appuyer sur ce label.

Ouest-France

www.ouest-france.fr

Pays : France

Dynamisme : 1872



Fête de la mer. Le maquereau de Trouville labellisé



Le label "Maquereau de Trouville" sera bientôt visible directement sur les étales. | OF

Ouest-France

A l'occasion de la Fête de la mer de Trouville cette année, les pêcheurs de maquereaux ont voulu mettre en avant leur travail en créant un label qualité.

Après deux ans de discussion avec Normandie-Fraîcheur mer, le groupement qualité des marins-pêcheurs bas-normands, les maquereautiers trouvillais et la Ville de Trouville ont créé un label « Maquereau de Trouville ».

Artisanal

« Nous avons voulu valoriser les produits qui sont traités de façon artisanale et pas de façon semi-industrielle, explique Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs trouvillais. Les gens sont attirés par tout ce qui est labellisé et certifié. Là, ils auront la garantie d'un poisson sauvage local qui n'a subi aucun traitement et qui aura été pêché dans la journée. »

Dans un premier temps, seuls les ports de débarque de Trouville - le premier port bas-normands pour ce qui est du maquereau - et d'Honfleur pourront s'appuyer sur ce label.



■ TROUVILLE-SUR-MER

Le maquereau trouvillais obtient son label de qualité

C'est officiel depuis une poignée de jours seulement. Le tant attendu label du maquereau de Trouville est devenu officiel, après deux ans de travail. Une reconnaissance d'un savoir-faire de pêcheur et de qualité.

L'officialisation tombe à point nommé. Quelques jours avant la fête de la mer et du maquereau (lire ci-dessous), le maquereau de Trouville obtient son label NFM (Normande fraîcheur mer), une appellation qui distingue l'origine et la qualité du poisson qui font depuis longtemps déjà la renommée du premier port de Basse-Normandie d'apport de cette espèce. « Notre idée était d'identifier et tracer ce produit de qualité, pêché par nos petites unités, à marées courtes, et traité en petites boîtes de 8 à 10 kg, qui permet à ce poisson fragile d'être mieux conservé, sans être écrasé. Le travail se fait manuellement et le glaçage à l'immédiat par le mareyeur dès son arrivée » présente Richard Zivacco, maire adjoint aux affaires maritimes. Cette démarche de labellisation est le fruit d'un travail conjoint mené avec le syndicat des pêcheurs de Trouville. Au total, sur les 28 bateaux recensés à Trouville, une vingtaine pêche le maquereau, véritable spécialité sauvage, maritime et locale.

Un produit populaire

Cette labellisation permet aussi et avant tout de différencier le maquereau de Trouville, des autres pêchés de façon industrielle ou semi-industrielle sur des gros chalutiers, dans d'autres ports de pêche plus



Sous la halle aux poissons de Trouville, le maquereau pêché en baie de Seine est le produit phare.

importants. « Le maquereau de Trouville est pêché de façon artisanale. Le label permet de faire perdurer cette tradition. Il valorise le soin apporté par les équipages et les patrons dans le travail du poisson. » Et comme le souligne l'élus, ancien pêcheur, « on ne labellise pas un produit de luxe, mais un produit de consommation courante, facile à cuisiner et goûtu ». Sa popularité n'est plus à prouver : en témoigne l'engouement du public pendant la fête de la mer à Trouville, pour le déguster grillé au barbecue le samedi soir (lire ci-dessous).

Garantie fraîcheur

Bénéficiant déjà d'une bonne image de marque (certains vendeurs le présentent comme poisson

de ligne, gage de qualité), nul doute que la marque « maquereau de Trouville » apportera une plus-value aux mareyeurs et

autres poissonniers, à Rungis ou dans les halles régionales où il est déjà très prisé.

Le cahier des charges de ce label, auquel sont en train d'adhérer les pêcheurs trouvillais, de même que les pêcheurs voisins de Honfleur, prévoit une zone de pêche limitée à la Baie de Seine, du cap d'Antifer à Barfleur. Le maquereau de Trouville doit se retrouver sur les étales de vente maximum 24 heures après avoir été pêché. « Il est généralement pêché en matinée, débarqué l'après-midi et vendu dès le lendemain matin dans les halles régionales » précise Daniel Harache, représentant des pêcheurs trouvillais. On le trouve également à la débarque le jour même sur les quais de Trouville, entre 13h et 18h selon les marées.

Delphine REVOL

La spécificité trouvillaise

Trouville est le premier port bas-normand en apport de cette espèce de maquereaux, avec 1 300 et 1 400 tonnes pêchées par an. « Dans les belles années, on ramenait jusqu'à 2 000 tonnes par an, avant la mise en place des quotas », explique Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs de Trouville. Le maquereau de Trouville est pêché en baie de Seine, soit sur plus de 250 km de côte, et entre 10 à 30 km au large de la côte.

Le maquereau est un poisson pélagique qui se pêche de jour, d'avril à novembre. « Le pêcheur c'est comme une chasse », explique Daniel Harache. Et pour cause, « il n'est jamais au même endroit ». Le traquer demande un certain savoir-faire, et aussi « un peu de chance », confesse le pêcheur averti. Il est vendu en moyenne à Trouville 6 € le kilo (soit environ l'équivalent de 4 maquereaux).

COORDONNÉES
Rédaction, 41 avenue de la République, 14 800 Deauville - 02 31 88 27 22 - Fax: 02 31 98 11 45 Email: redaction.deauville@publihebdo.fr Publicité, 02 31 88 27 22

TROUVILLE-SUR-MER

Les pêcheurs autorisés à maintenir leur quota de maquereaux

C'est LE produit star de Trouville. Mais chaque année, son quota de pêche est remis en question. Pour cette saison, les pêcheurs de maquereaux ont obtenu une petite victoire, avec le maintien de ces quotas.

En bref

TROUVILLE

Foire à tout. L'association des parents d'élèves du collège Charles Mozin organise une foire à tout le samedi 6 juin sur l'esplanade du pont. Tarif : 5 euros le mètre linéaire. Restauration possible sur place. Réservation et renseignements au 06 66 98 37 54

Réunion sur la future Normandie. L'association Agir pour demain et le conseil municipal organisent une réunion d'information sur la future région Normandie, en présence de Laurent Beauvais, président de la Basse-Normandie et de Nicolas Mayer-Rossignol, président de la Haute-Normandie, vendredi 22 mai à 18 heures à la mairie.

Stage encr. Vendredi 15 mai, 14 h à 17 h, ancien presbytère d'Hennequeville, 9, chemin de la Forge. Payant. Contact et réservation : 02 31 98 02 55, 06 70 32 10 83, nicole.vatinel@gmail.com, www.descouleurseidesformes.com

Conférence organisée dans le cadre du festival « Le sable, les mouettes et les guitares électriques », avec Eric Tandy, vendredi 15 mai à la médiathèque de Trouville, à 18 h 30. Entrée libre.

Exposition. Les œuvres de Pin Zheng sont exposées à hôtel de ville jusqu'au 22 mai, du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.

Alcooliques anonymes. Mardi 19 mai, à 19 h 30, Maison Stéphane-Hessel, salle Mauka, 58, rue Guillaume Le-Corquereuil. Groupe de la Côte Fleurie à Trouville Partager et aider les autres à se rétablir de l'alcoolisme. Gratuit. Contact : 08 20 32 68 83, www.alcooliques-anonymes.fr

Sur les états du port de pêche de Trouville, le maquereau est bel et bien le poisson star de la ville. « Un produit de petits bateaux de pêche fraîche. On s'en est fait une spécialité » martèle Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs trouvillais. Chaque jour, les professionnels ramènent leur récolte, pour le plus grand plaisir des consommateurs. Une pêche qui s'opère en bord de côte, dans une bande de 8 kilomètres, et parfois même 6 kilomètres selon les autorisations. Mais depuis avril, début de la saison, les maquereaux se font un peu désirer, au grand dam de la quinzaine de pêcheurs trouvillais, dont c'est leur produit phare. « En effet, la pêche n'est pas régulière » en convient Mathieu Vimarid, directeur adjoint de l'organisation des producteurs de Basse-Normandie basée à Port-en-Bessin. Une situation que tous espèrent voir changer, car il y a quelques jours, les professionnels de la mer ont obtenu une victoire, avec le maintien des quotas à 2 500 tonnes par an, pour la zone Granville-Honfleur.

70 % de la pêche du maquereau

De quoi satisfaire les pêcheurs de Trouville, dont le maquereau, à lui seul, représente 50 % de



Pour cette année 2015, les pêcheurs de maquereaux ont obtenu le même quota de pêche que l'an passé.

leurs chiffres d'affaire. Avec leurs collègues de Honfleur, ils détiennent même 70 % de la pêche de cette espèce sur l'ensemble de la zone de l'organisation des producteurs Granville-Honfleur. C'est dire combien ce maintien de quotas est important pour leur activité. Et pourtant, ce n'était pas gagné.

L'organisation a dû batailler, tout en bénéficiant du soutien politique de la députée Nicole Ameline, « que je remercie » glisse Daniel Harache. Pour comprendre cette satisfaction, il faut remonter à 2007. Cette année-là, les pêcheurs trouvillais adhèrent à l'organisation des producteurs, chargée de gérer

les quotas français imposés par l'Europe. Pour le maquereau, ces derniers ne sont alors que de 5 à 600 tonnes par an pour la zone Granville-Honfleur. Une quantité jugée insuffisante avec l'arrivée dans la flotte des professionnels de Trouville. Moutt négociations permettent d'augmenter les quotas du maquereau à 1 300

tonnes, au détriment d'une autre zone de pêche française, avec un engagement de l'État pour la pérennité de ce système de calcul.

Jusqu'à la coquille Saint-Jacques...

Depuis, et chaque année, le tonnage varie quelque peu, sans conséquence réelle sur l'activité. Mais les derniers calculs de l'administration ont fait grincer des dents les pêcheurs, celle-ci proposant d'abaisser les quotas à 2 000 tonnes pour cette saison 2015, « remettant ainsi en cause les engagements de 2007 » souligne Mathieu Vimarid. Finalement, les professionnels ont obtenu gain de cause. « Cela nous permet de prolonger la période de pêche, jusqu'à l'ouverture de celle de la coquille Saint-Jacques » se satisfait Daniel Harache. Si pour les pêcheurs ce maintien de quotas est une bonne nouvelle, pour les consommateurs cela ne changera rien, avec un prix au kilo entre 6,50 € et 7,50 €. Le maquereau reste un poisson « pas cher, que l'on peut consommer sous différentes formes, comme par exemple au barbecue » précise le président du syndicat trouvillais.

Richard DUVAL

Une question de jours pour la labellisation ?

Le processus de la labellisation du maquereau trouvillais pourrait arriver à son terme d'ici quelques jours ou quelques semaines. Daniel Harache, président du syndicat des pêcheurs voit là l'aboutissement d'un long travail. Une nouvelle réunion est d'ailleurs prévue le samedi 6 juin. A l'issue de celle-ci, le label pourrait voir

le jour pour cette saison estivale. Dès lors, les pêcheurs pourront bénéficier d'une meilleure visibilité sur leur produit star. Quant aux consommateurs, ce sera pour eux un vrai gage de qualité. Mais ce label devrait occasionner une légère hausse de prix, estimée à 10%.



Le label une aubaine pour les pêcheurs. (Photo d'archives)





Nombreux terrains disponibles*
www.jurzak-constructions.com

Jurzak LE SAVOIR CONSTRUIRE
27 ans d'expérience

106, Grande Rue - 14430 DOZULÉ - 02 31 24 44 24

DEMANDEZ-NOUS UNE ETUDE PERSONNALISÉE SANS ENGAGEMENT

Conforme à la nouvelle réglementation thermique 2012