

PÊCHE
DURABLE
MSC
www.msc.org



Homard

DU COTENTIN ET DE JERSEY

IL NE MANQUE PAS DE CARACTERE !

PRÉSENTATION

Très souvent qualifié de homard breton sur les étals, même parfois lorsqu'il provient du Royaume-Uni, le homard bleu européen, *Homarus gammarus*, pêché en France est pourtant bien souvent originaire des côtes normandes et plus particulièrement du Cotentin.

Avec leurs confrères jersiais, avec qui ils partagent les eaux de pêche, les pêcheurs normands s'appliquent aujourd'hui à rétablir cette vérité en apposant sur les pinces de leur homard un élastique identifié Cotentin et Jersey associé au logo MSC, signe que leur pêcherie est certifiée pour sa durabilité.



QUALITÉ

Mais au-delà de certifier la durabilité de leurs homards, les pêcheurs de ce fabuleux crustacé bleu ont aussi souhaité garantir leur qualité.

Ils s'astreignent à respecter la Charte Qualité Homard du Cotentin et de Jersey, élaborée par NFM.

Aux vues des avantages que procure la pêche au casier, d'un crustacés remonté vivant à bord, celle-ci n'avait besoin d'imposer que quelques contraintes complémentaires, liées à la sélection des homards, leur traitement et leur conservation après la pêche :

CHARTRE QUALITÉ HOMARD COTENTIN ET JERSEY

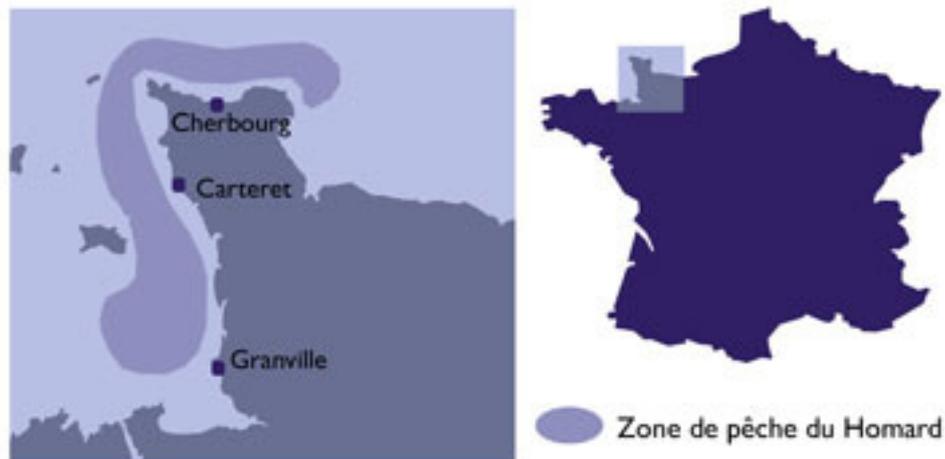
- Homard capturé au casier au large du Cotentin
- Moins d'une semaine de vivier avant la 1^{ère} vente
- Homard de qualité Extra à la vente
- Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- Identification des pinces avec bracelet imprimé





LIEUX DE PÊCHE

Le Homard affectionne particulièrement les zones rocheuses autour des îles Chausey, Jersey, Les Minquiers et les Ecréhou, face à la presqu'île du Cotentin. C'est vers ces lieux que chaque jour, les caseyeurs sortent en mer pour capturer ce crustacés si prestigieux !



POUR UNE PÊCHE RESPONSABLE

Les homards sont pêchés au casier, une technique douce qui permet de capturer vivants les crustacés.

Les casiers sont mouillés en mer généralement 24 heures. Les crustacés sont attirés par l'odeur de l'appât qui se diffuse dans l'eau. Un dispositif de goulotte facilite l'entrée de l'animal et entrave sa sortie.

Dans le Cotentin, cette pêche est très réglementée. Les bateaux de pêche sont contengintés en nombre, leur nombre de casiers et limités et chaque casier est marqué d'une bague pour s'en assurer, l'usage du casier parloir est interdit sur certaines zones et des trappes d'échappement des juvéniles lui sont imposé sur les autres, une taille minimale de 87mm de longueur céphalotoracique s'applique et les juvéniles sont remis immédiatement à l'eau...

Tous ces éléments ont permis à la pêcherie de Homard du Cotentin de de Jersey d'obtenir l'écolabel «Pêche durable MSC», le 14 juin 2011 !





ON DONNE LA PÊCHE

Peu calorique, le homard contient d'excellentes protéines, très peu de lipides et très peu de glucides.

Il est source de nombreux nutriments nécessaires à notre bonne santé :

- **Vitamine E** : joue un rôle antioxydant
- **Vitamine PP** : joue un rôle dans la production d'énergie
- **Acide Gras Oméga 3** : contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires
- **Magnésium** : intervient dans le fonctionnement musculaire et nerveux
- **Phosphore** : intervient dans les mécanismes de transport et de stockage de l'énergie