

LE HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY AFFICHE SON IDENTITÉ "PÊCHE DURABLE"

Communiqué de presse
À Caen, le 11 avril 2013



C'EST LA SAISON !



Certifiés « Pêche durable » depuis juin 2011 par le **Marine Stewardship Council (MSC)**, les homards anglo-normands arborent désormais un « bracelet » d'identification. Estampillé du label bleu du MSC, celui-ci atteste que ce homard est issu d'une pêcherie respectueuse des ressources naturelles et de l'environnement. Du bateau à l'assiette, la traçabilité « durable » est maintenant parfaitement affichée. C'est sans précédent : pour la première fois au monde, un produit de la pêche vendu vivant, porte le label MSC, dès sa capture, jusqu'au consommateur final. Et, grâce au cahier des charges NFM, le homard du Cotentin et de Jersey labellisé MSC est aussi garanti 100% extra-frais !

En Normandie, le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pêché aux casiers par une petite centaine de navires bas-normands et jersiais. Généralement de huit à douze mètres, avec un à trois hommes à bord, ces « caseyeurs », capturent environ 370 tonnes annuelles sur l'ensemble de la zone de pêche. Celle-ci couvre la grande Baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin, et les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecréhou.

La pêcherie y est strictement encadrée par une série de mesures de gestion (permis de pêche, taille réglementaire de capture, nombre limité et marquage de casiers...). Le suivi scientifique est

assuré, en France, par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER) en collaboration avec le centre technique Synergie Mer et Littoral (SMEL) de Blainville-sur-Mer et le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (CRPM-BN) (1). À Jersey, c'est le Fisheries and Marine Resources Environment and Planning Department qui s'en occupe.

Tous ces efforts de gestion et de suivi ont permis, en juin 2011, aux pêcheurs de Basse-Normandie et de Jersey d'obtenir la certification « Pêche durable » du MSC(2) pour leur pêcherie de homard franco-britannique. Aujourd'hui, ils affirment cet engagement de manière concrète, visible et transparente : les homards « durables » porteront dorénavant un bracelet d'identification, arborant le label MSC.

« Pratiquer une pêche durable, c'est très bien. Encore faut-il le faire savoir... », résume Véronique Legrand, chargée de mission au Comité Régional des Pêches. « Suite à l'obtention de la certification MSC, nous nous sommes rapidement posé la question de rendre cette démarche plus visible auprès de l'ensemble de la filière, jusqu'au consommateur final : le choix a donc été fait de mettre en valeur le label MSC. »



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel
Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00

mfc@michele-frene-conseil.fr



LE HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY AFFICHE SON IDENTITÉ "PÊCHE DURABLE"



« L'association de la qualité exceptionnelle de ces produits et de la certification pêche durable affichée grâce au MSC sera sans aucun doute un atout pour la commercialisation en France, voire même à l'étranger ».

Edouard LE BART,
Responsable du MSC pour la France

« Ce nouveau bracelet va donner de la visibilité aux pêcheurs de homards du Cotentin et de Jersey et au label MSC », confirme Edouard Le Bart, responsable du MSC pour la France. La notoriété de cette certification est, en effet, en pleine expansion dans l'Hexagone, même si elle n'atteint

pas encore celle observée dans les pays de culture germanique ou scandinave, où elle est devenue une référence.

« L'association de la qualité exceptionnelle de ces produits et de la certification pêche durable affichée grâce au MSC sera sans aucun doute un atout pour la commercialisation en France, voire même à l'étranger ».

Car l'objectif, à terme, est bien d'ouvrir de nouveaux marchés pour le homard du Cotentin et de Jersey, et de mieux valoriser cette « petite pêche » côtière, artisanale et respectueuse du milieu marin. « Il y a tout un travail d'information à faire auprès des consommateurs et ce nouveau bracelet va y contribuer

: il va nous permettre d'engager la discussion avec nos clients.

», note William Thomas, patron granvillais du Iris de Suse, qui attend aussi que les pouvoirs publics soutiennent les pêcheurs bas-normands, « engagés depuis

plus de vingt ans dans une démarche de gestion intelligente de la ressource. » À cet égard, il veut voir comme un signe encourageant les discussions actuelles autour de la politique de la pêche, qui, comme celle de l'agriculture, se décide à Bruxelles: « Il semble que les eurodéputés envisagent d'autoriser les Etats membres à privilégier les pêcheries locales sur la base de critères environnementaux. »



« Il y a tout un travail d'information à faire auprès des consommateurs et ce nouveau bracelet va y contribuer : il va nous permettre d'engager la discussion avec nos clients. »

William THOMAS, patron-pêcheur



Ce qui est exactement le cas de la pêcherie de homard anglo-normande... William Thomas espère aussi que cette certification contribuera à assurer aux marins-pêcheurs une rémunération à la hauteur des efforts engagés.

Granvillais lui aussi, le patron-pêcheur, Eric Leguelinel et Président de la commission « Crustacés » du CRPM, en charge de la gestion de cette pêcherie, a noté un intérêt réel pour certains de ses clients : « La certification MSC nous permet de faire reconnaître nos bonnes pratiques de pêche. Concrètement, je livre un restaurateur qui est prêt à faire figurer cette mention sur ses menus. » Il insiste aussi sur un autre point essentiel : la mise en avant de la certification MSC avec ces nouveaux bracelets, ne signifie pas que les démarches de qualité mises en place depuis des années sont mises de côté, bien au contraire. La pêche durable s'inscrit en effet dans une démarche globale de valorisation de la pêcherie : « Le logo MSC atteste du caractère durable de nos pratiques de pêche, il dit comment le homard a été produit. Autres points forts du homard du Cotentin et de Jersey : sa qualité et sa fraîcheur. Des caractéristiques encadrées par le cahier des charges Normandie Fraîcheur Mer (NFM) (3). Si le logo NFM n'apparaît plus

« Si le logo NFM n'apparaît plus sur le bracelet, le cahier des charges, lui, reste plus que jamais en vigueur. C'est, pour le consommateur, la garantie d'un homard extra-frais. »



Eric Leguelinel,
Président de la commission «Crustacés»
au Comité Régional des Pêches de Basse-Normandie,
également patron-pêcheur.



LE HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY AFFICHE SON IDENTITÉ “PÊCHE DURABLE”



sur le bracelet, le cahier des charges, lui, reste plus que jamais en vigueur. C'est, pour le consommateur, la garantie d'un homard extra-frais ».

Pour les pêcheurs de homard du Cotentin et de Jersey, « durabilité » continue de rimer avec « qualité » !

Les pêcheurs qui apposeront les bracelets MSC sur les homards s'engagent également à respecter un cahier des charges NFM qui permet d'assurer un haut niveau de qualité des homards qu'ils commercialisent : ultra-frais, très vivaces...

Arnauld MANNER,
Directeur du groupement qualité
Normandie Fraîcheur Mer (NFM)

Arnauld Manner, Directeur de Normandie Fraîcheur Mer confirme en effet la complémentarité des deux démarches. « Les pêcheurs qui apposeront les bracelets portant le label MSC sur les homards s'engagent également à respecter un cahier des charges NFM qui permet d'assurer un

haut niveau de qualité des homards qu'ils commercialisent : ultra-frais, très vivaces... »



(1) **Le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (CRPM-BN)** est une organisation des pêcheurs professionnels de la région Basse-Normandie. Son rôle principal est d'organiser la pêche, de gérer durablement ses ressources côtières et de préserver les intérêts de ses pêcheurs. Encadrement, gestion d'espèces et gestion spatiale par cohabitation sont les maîtres mots du CRPM de Basse Normandie. Plus d'informations sur www.crpbn.fr

(2) Créé en 1997, **le Marine Stewardship Council (MSC)** est une organisation mondiale à but non lucratif, dont l'objectif est de trouver une solution au problème de la surpêche et de promouvoir des pratiques de pêche durables. Le MSC gère le seul programme mondialement reconnu de certification environnementale pour la pêche sauvage. Plus de 18.000 produits de la mer dans le monde affichent le label bleu du MSC. Plus d'informations sur www.msc.org/fr

(3) Groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie, **Normandie Fraîcheur Mer (NFM)** a pour objectif de valoriser la pêche et les produits de la mer normands. Avec plus de 300 adhérents volontaires, NFM agit pour améliorer la qualité et la traçabilité des produits de la pêche, au travers d'actions de conseil, d'assistance et de formation des professionnels, la mise en place et le contrôle d'une charte qualité et de cahiers des charges et l'obtention de signes officiels de qualité.