

Le bar de ligne de Normandie : finesse et fraîcheur garanties !

Découvrez la finesse incomparable et l'extrême fraîcheur d'un poisson sauvage, pêché, chaque jour, à la ligne, dans de petits bateaux, par des hommes seuls, dans des zones parfois très tumultueuses...

Origine, qualité, fraîcheur et traçabilité garanties !



En 2000, des pêcheurs de Saint-Vaast-la-Hougue et de Barfleur fondent l'Association des ligneurs du Cotentin pour mieux faire connaître leur métier. Désireux d'identifier leur production, ils unissent à partir de 2002 leurs efforts à ceux de Normandie Fraîcheur Mer (NFM), groupement qualité de la filière pêche bas-normande, constitué de professionnels volontaires et impliqués dans une démarche de qualité (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs).

Ces efforts ont payé : le bar de ligne de Normandie jouit désormais d'un cahier des charges qui encadre très précisément les conditions de pêche, de traitement et de conditionnement. Il impose également un marquage par pin's du poisson tout au long de la chaîne de commercialisation, du bateau à l'étal du poissonnier.

Pour le consommateur, c'est une quadruple garantie...

> **Garantie d'origine** : le bar provient des côtes de Basse-Normandie, l'un des habitats favoris de ce poisson sauvage.

> **Garantie de qualité** : pêché à la ligne, remonté vivant sur le pont, sans blessures ni ecchymoses, le bar est aussitôt saigné et abondamment rincé à l'eau de mer. Il est conditionné avec soin (une seule épaisseur de poisson par bac) pour préserver son aspect et ne pas altérer sa chair.

> **Garantie de fraîcheur** : une durée de pêche courte (moins de 12 heures) et une mise sous glace immédiate.

> **Garantie de traçabilité** : chaque poisson est identifié par une étiquette spécifique agrafée au niveau de l'ouïe. Le respect du cahier des charges est vérifié à toutes les étapes : par les pêcheurs eux-mêmes (auto-contrôle), par les opérateurs de tri (à la criée), et, enfin, par les qualitatifs de Normandie Fraîcheur Mer.

Le bar ne représente, en volume, qu'une faible part des tonnages débarqués en Basse-Normandie. Estampillé « Bar de ligne de Normandie », il symbolise le maintien d'une activité de pêche de proximité, modérée dans ses prélèvements (20 à 30 kilos en moyenne par bateau et par jour) et raisonnablement rémunératrice.

Et cela pour la plus grande satisfaction des consommateurs ! ■

CONTACT

Michèle Fréné Conseil
Relations presse et relations
publiques
5, rue des Mazurettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : [mfc@michele-frene-
conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

Le bar, un sauvage délicat



Ce puissant carnassier à la chair délicate adore chasser dans les forts courants.

Très apprécié des amateurs, le bar commun est un poisson de couleur argentée, aux écailles larges et brillantes. Il mesure généralement de 25 à 70 cm et peut même, exceptionnellement, atteindre un mètre de long.

A l'état sauvage, son aire d'habitat s'étend du sud des îles britanniques au Portugal, et jusqu'en Méditerranée. Il est appelé « loubine » sur la côte atlantique et « loup » en Méditerranée. Carnassier vorace, le bar chasse de préférence dans les zones de forts courants.

C'est un poisson vif, puissant et combatif, qui ne se livre au pêcheur qu'après avoir bataillé ferme.

De l'avis des connaisseurs, la chair du bar commun (*Dicentrarchus labrax*) est incontestablement supérieure en finesse à celle du bar tacheté (*Dicentrarchus punctatus*). Elevé en ferme aquacole, sa chair est plus grasse : les amateurs estiment généralement qu'avec ce surcroît de graisse, il perd en finesse (et en qualités diététiques) ce qu'il gagne

en goût. Poisson noble, le bar commun, devient un produit haut de gamme quand il est pêché à la ligne : dans ce cas, sa chair n'est pas meurtrie par les mailles des filets. La réglementation en vigueur impose une taille d'au moins 36 cm et un poids d'au moins 500 g.

Présent à l'étal la plus grande partie de l'année, il est abondant à l'automne et beaucoup moins en février-mars, période où le bar s'éloigne du littoral pour se reproduire... Les petits bateaux côtiers s'abstiennent alors de pêcher. Les spécimens présents sur les étals des poissonniers à cette période ont été pêchés au large par des chalutiers ou proviennent de fermes aquacoles.

Généralement vendu entier, c'est l'un des poissons les plus appréciés de notre cuisine. Sa chair fine et savoureuse s'accommode particulièrement de la cuisson au four ou au grill, mais il peut aussi être poché, cuit en papillote, au court-bouillon ou meunière. ■

Un cahier des charges clair et concis

Pour garantir au consommateur un niveau toujours plus haut de qualité, les « ligneurs » normands se sont engagés dans une démarche de progrès.

Le bar affectionne les zones de forts courants pour chasser. Il est donc tout particulièrement à son aise vers la pointe de Barfleur, sur la côte Est de la presqu'île du Cotentin, une zone réputée pour ses courants parmi les plus puissants d'Europe.



Pendant ses périodes de repos, on le rencontre aussi dans des eaux plus calmes, aux abords des nombreuses épaves qui jalonnent tout le littoral de la Normandie. C'est dans ces parages que d'avril à décembre, les ligneurs normands sortent chaque jour en mer sur de petits bateaux de 6 à 8 mètres pour pêcher le bar à la ligne.

Confrontés, à la fin des années 1980, à la concurrence du bar d'aquaculture, les ligneurs ont cherché à se démarquer. Pour établir un cahier des charges définissant les bonnes pratiques à mettre en œuvre tout au long de la filière, il n'a pas été nécessaire de modifier la technique de pêche proprement dite.

« Le bar pêché à la ligne, il n'y a pas mieux ! Vous sortez un poisson vivant, absolument pas endommagé et vous le mettez directement dans la glace ... »

Pour Arnaud Manner, directeur du Groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer (NFM), qui a aidé les ligneurs à établir leur cahier des charges, « *Il n'y avait rien à redire à la manière de pêcher, nous nous sommes contentés de « graver dans le marbre » ce savoir-faire oral.* » Seuls quelques aspects de la pêche ont été formalisés. Ainsi, pour garantir une fraîcheur optimale, la durée de la pêche a été limitée à 12 heures.

En revanche, quelques points étaient susceptibles d'être améliorés, dans une optique de progrès de la qualité. C'est essentiellement la partie conservation et conditionnement des poissons qui a fait l'objet d'une formalisation. Les professionnels et les qualitiens de NFM ont établi conjointement de nouvelles normes afin garantir un haut niveau de qualité (fraîcheur, propreté, présentation...).



Par exemple, le bar est saigné dès qu'il est remonté à bord puis abondamment rincé à l'eau de mer : ainsi, sa chair reste ferme et blanche. De plus, débarrassé de son sang, le poisson se conserve mieux. Pêché à la ligne, le bar ne porte ni blessures, ni ecchymoses. Pour lui conserver cet aspect parfait, le cahier des charges impose un conditionnement en coffre sur une seule épaisseur pour éviter les tassements qui pourraient altérer la chair.

Le poisson est ensuite « glacé » (à bord ou immédiatement après la débarque) : il est placé sur un lit de glace, recouvert d'un film plastique et d'une deuxième couche de glace. La traçabilité est assurée de manière très simple : par l'agrafage au niveau de l'ouïe d'une étiquette spécifique comportant obligatoirement la mention « Bar de ligne de Normandie », la marque collective NFM, le nom du bateau, une carte de la zone de pêche, un lien vers le site internet de NFM. Cette étiquette permet un suivi sans faille du poisson du bateau jusqu'à l'éta. Pour faciliter les contrôles, la débarque doit obligatoirement être faite dans une criée ou un point de débarque avec enregistrement.

Le suivi et le respect du cahier des charges reposent en premier lieu sur le sérieux des professionnels engagés sous la marque collective Normandie Fraîcheur Mer : ils assurent eux-mêmes le premier niveau de contrôle : l'autocontrôle. Le deuxième niveau est, lui, du ressort des qualitiens de NFM en collaboration avec le personnel de la criée de Cherbourg-Cotentin. Chaque bateau subit au moins trois contrôles par saison.

Le bar de ligne de Normandie, c'est « Qualité et fraîcheur garanties... et contrôlées ! ». ■

Daniel Osmont est président de l'association des ligneurs de Normandie et, à ce titre, le président du comité exécutif « bar de ligne » de NFM.

Pêcheur de bar depuis 18 ans, il traque seul ce grand sportif, sur son bateau de 7,40 m, le « petit soleil ». Son appréciation de la démarche bar de ligne NFM ? « *Nous avons dû affiner notre pratique en matière de conservation du poisson, dès sa sortie de l'eau... Un surcroît de soins, en contrepartie duquel nous pouvons mieux valoriser le produit de notre pêche, c'est à-dire, le vendre un peu plus cher. Ainsi, tout le monde est gagnant. Si la pêche est autorisée sur 12 heures d'affilée, dans la pratique, nous préférons sortir plusieurs fois. Deux fois, voire trois fois dans la journée, sur des durées de 3, 4 heures au maximum... Ainsi c'est un bar d'au plus 6h00 sortie de l'eau que nous proposons. Une grande fraîcheur et une superbe qualité de chair.* »

NFM : la garantie Normandie Fraîcheur Mer

Offrir plus de plaisir au consommateur ? Pour les professionnels, ça passe par l'amélioration de la qualité des produits de la mer et par une meilleure information.



Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est le Groupement qualité interprofessionnel de la pêche bas-normande. Il est constitué de professionnels volontaires et impliqués dans la qualité, à tous les niveaux de la filière (marins-pêcheurs, criées, mareyeurs). NFM, c'est aussi une marque collective enregistrée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI), véritable signature des produits de qualité de la pêche de Basse-Normandie.

Normandie Fraîcheur Mer s'est fixé un double objectif :

> **définir des règles** qui garantissent la qualité des produits de la mer de Basse-Normandie. Cela passe notamment par la rédaction d'un cahier des charges spécifique (par espèce et par type de pêche), lequel est régulièrement remis à jour dans un souci d'amélioration de la qualité. Pour assurer le respect de ces règles, des méthodes fiables de traçabilité sont mises en place. En outre, NFM assure le respect des contrôles à toutes les étapes.

> **participer à la promotion** des produits dont elle garantit l'origine, par le biais de supports spécifiques (affiches, livrets consommateurs), communication dans les médias, site internet (www.nfm.fr) présence sur les salons, conférences-débats...

Sur www.nfm.fr, tout-un-chacun aura plaisir à découvrir - photos à l'appui - l'univers de la pêche en Basse-Normandie, les bateaux, les zones de pêche, les poissons, coquillages et crustacés... et de nombreuses et savoureuses recettes, pour passer de l'explication à la dégustation...

Les contrôles réguliers exercés aussi bien par les professionnels eux-mêmes que par les qualificateurs de Normandie Fraîcheur Mer garantissent au consommateur final le respect du cahier des charges et donc le niveau de qualité supérieure des produits de la pêche bas-normande. ■

La Normandie, région maritime méconnue

On l'ignore souvent, la Basse-Normandie figure dans le trio de tête des régions françaises pour la pêche. Le poids socio-économique de cette activité, essentiellement artisanale, est loin d'être négligeable.



Vaches, pommiers, maisons à colombages... Cette image tant colportée, déclinée jusqu'à la caricature, fait souvent oublier que la Basse-Normandie, avec ses 471 km de côtes, est aussi, et surtout, une région maritime.

Activité ancestrale, la pêche a d'ailleurs toujours occupé une place importante dans l'économie locale, même si celle-ci a considérablement évolué au cours du siècle dernier. La pêche hauturière et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de près de 600 unités maintient la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des quatre criées (d'ouest en est : Granville, Cherbourg, Grandcamp-Mais et Port-en-Bessin).

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est ici surtout pratiquée par des bateaux de petite taille : les deux tiers mesurent moins de 12 mètres. C'est le cas pour la pêche au bar de ligne, pour laquelle on utilise des embarcations de 6 à 8 mètres.

Plus encore que les poissons, les coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, praires, bulots, homards...) sont une spécialité bas-normande.

Si l'on cumule pêche de coquillages et aquaculture de coquillages (huîtres et moules), la Normandie se place au premier rang des régions françaises.

Quant au bar de ligne, la pêche normande avoisine les 100 tonnes/an, à rapprocher d'une production totale de près de 50 000 tonnes.

Malgré des difficultés liées à la politique européenne des quotas ou à la flambée du prix du carburant, la pêche reste en Basse-Normandie une activité pleine de dynamisme et fortement ancrée dans une réalité régionale très marquée par l'influence maritime. Elle occupe d'ailleurs dans la culture locale, et dans l'image qu'en ont les touristes, une place symbolique très importante. ■

Sources :

*Normandie Fraîcheur Mer,
Ofimer, Bilan annuel 2005,
Atlas de Basse-Normandie,
Editions Autrement, 2006*

Le bar de ligne de Normandie cuisiné

Minute de Bar et gaufre de pomme de terre au jus de rhubarbe



> Ingrédients pour 4 personnes :

- . 2 bars 400/600 g
- . 500 g de pomme de terre
- . 2 œufs
- . 500 g de rhubarbe
- . 1 dl d'huile d'olive
- . sel, poivre, muscade, sucre

> Préparation

Laver et éplucher la rhubarbe, et couper en tronçons de 3 centimètres. Faire compoter avec un demi verre d'eau à couvert en remuant de temps en temps. Eplucher, râper les pommes de terre, incorporer les œufs, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Chauffer le gaufrier, et cuire les gaufres de pomme de terre. Lever et désarêter les filets de bars. Détailler des minutes : dans le sens de la largeur couper des morceaux de 3 centimètres de large. Filtrer le jus de rhubarbe et rectifier l'acidité en ajoutant une pointe de sucre. Poêler les minutes de bar à l'huile d'olive côté peau en premier environ 2 minutes. Dans l'assiette, mettre la gaufre sur un côté et dessus disposer les minutes de bar. Dresser un cordon de jus de rhubarbe tiède et décorer avec un brin de romarin.

Astuce : à défaut de gaufrier, confectionner des petites galettes de pomme de terre dans des poêles à blinis.

Bar grillé aux herbes et au fenouil



> Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 bar de 1,3 kg ou 2 bars de 800 g chacun
- . ½ bouquet de persil plat
- . 1 branchette de romarin
- . 2 brins de fenouil ou, à défaut, 1 pincée de graine de fenouil
- . 1 cuillère à café d'huile d'olive
- . gros sel gris de Guérande, poivre noir du moulin

> Préparation

N'écaillez pas le poisson et ne lavez pas. Coupez seulement les nageoires et videz-le. Dans la cavité, introduisez un mélange d'herbes, de poivre et de gros sel. Refermez l'ouverture avec des piques en bois. Si vous en avez le temps, laissez reposer le poisson au frais (mais pas au grand froid) ; les parfums auront ainsi le temps de se communiquer à la chair. Préparez le feu et attendez que les braises ne flambent plus. Huilez la grille, placez le poisson dessus et posez le tout au-dessus des braises. Comptez 9 minutes d'un côté et 7 minutes de l'autre environ. Au moment où vous retournez le poisson, à mi-cuisson, profitez-en pour envelopper la queue, plus mince et qui cuit donc plus vite, avec du papier aluminium. Vérifier la cuisson en tirant sur l'arête dorsale, près de la tête, qui doit venir sans résister. Posez le bar sur une planche à découper et retirez la peau durcie par la chaleur. Salez et poivrez. Servez-le entier sur un plat chauffé avec, à part un beurre aux anchois ou à l'ail, ou une sauce à la tapenade.

Votre carnet d'adresses

Michèle Fréné Conseil

Relations presse et relations
publiques
5, rue des Mazuettes
14000 CAEN
Tél : 02.31.75.31.00
Fax : 02.31.73.43.43
Mail : [mfc@michele-frene-
conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

Normandie Fraîcheur Mer

Directeur : Arnauld MANNER
10, avenue du Général-de-
Gaulle
BP 27
14520 PORT-EN-BESSIN
Tél : 02.31.51.21.53
Fax : 02.31.51.21.52
www.nfm.fr

Normandie Fraîcheur Mer / Cherbourg

Centre de marée Cherbourg-
Cotentin
Bassin du Commerce
50100 CHERBOURG-OCTEVILLE
Tél : 02.33.88.06.57
Contact : Raïssa TESSERON

Association des ligneurs de bar
de Normandie
Président : Daniel OSMONT
CLPM est Cotentin
3, rue du Pont des Bernes
50550 Saint Vaast-la-Hougue
Tél : 02.33.54.05.60