



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

HOMARD DU COTENTIN ET DE JERSEY

Juin en pince pour le homard du Cotentin... exceptionnel et durable !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CAEN, LE 25 JUIN 2014

Les caseyeurs* normands ont eu raison de parier sur la durabilité de leur pêche : savez-vous qu'en ce moment, à l'heure où la campagne bat son plein, les eaux brassées du Cotentin regorgent de homards ? Alors... N'attendez plus la fin d'année pour déguster ce délicieux crustacé. La fête, c'est en ce moment... et à prix d'ami !

Il est un coin de Normandie, où les pêcheurs de homard – ceux du Cotentin et de Jersey - ont décidé de prendre des mesures de gestion drastiques de la ressource : permis de pêche, taille réglementaire de capture, nombre limité et marquage spécifique des casiers... et ÇA MARCHE ! Depuis l'obtention de la certification Pêche durable MSC en juin 2011, les indicateurs de suivi de stocks n'ont jamais été aussi bons... Et cette année tout particulièrement : les populations de homards âgés de 4 ans et plus ... justement, ceux qui sont prêts à être commercialisés et à finir dans vos assiettes, sont bien représentés !

Bonne nouvelle pour la ressource, bonne nouvelle pour les gourmands ! C'est le bon moment ! Plutôt que de vous cantonner au homard de fin d'année, dégustez le maintenant ! C'est la pleine saison : ses prix de vente sont imbattables !

Souvent vendu sous le nom de «homard breton», le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est bien souvent, originaire des eaux normandes. Il est pêché aux casiers par une centaine de bateaux bas-normands et jersiais, de 8 à 12 mètres de long, avec 1 à 3 hommes à bord. Ces caseyeurs, capturent annuellement environ 400 tonnes sur l'ensemble de la zone de pêche qui couvre la grande baie de Granville jusqu'au Nord du Cotentin, en passant par les eaux territoriales de Jersey, avec des secteurs très réputés : Chausey, les Minquiers, les Ecrehou.



« La certification MSC constitue pour nous pêcheurs, une reconnaissance au niveau international qui valorise notre travail mais aussi les efforts de gestion que nous pratiquons inlassablement depuis des années, efforts que nous devons faire connaître aux consommateurs ! », note William Thomas, caseyeur et patron de son propre bateau, «Iris de Suze» à Granville. « Depuis l'obtention de la certification Pêche durable MSC, les indicateurs de suivi du stock évoluent favorablement... Il faut maintenant que la demande soit là ! À cause des idées reçues, trop de gens perçoivent encore le homard comme un met hors de prix... Il l'est ! Mais seulement pendant les fêtes de fin d'année. L'été, lorsqu'il est au pic de sa saison et au Top de sa forme, les prix sont beaucoup plus accessibles... et sa chair tellement plus délicate ! »



Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Madrid, Singapour, Sydney, La Hague, Edimbourg, Berlin, Stockholm, le Cap et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997. Seul programme reconnu au niveau international de labellisation et de certification environnementale pour la pêche sauvage, le MSC travaille avec les pêcheries, les entreprises de transformation, les scientifiques et les organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables en produits de la mer. 221 pêcheries, partout à travers le monde, ont déjà été reconnues par le MSC comme « durables et bien gérées » La France compte pour le moment six pêcheries certifiées MSC : le lieu noir (Mer du Nord et Bretagne), la sardine de bolinche (Bretagne sud), le homard du Cotentin et de Jersey, l'églefin et le cabillaud d'Arctique Nord-est. La pêcherie de légine, un poisson carnassier des eaux froides de l'hémisphère sud, dernière venue, a été certifiée en août 2013. www.msc.org/fr

Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Madrid, Singapour, Sydney, La Hague, Edimbourg, Berlin, Stockholm, le Cap et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997. Seul programme reconnu au niveau international de labellisation et de certification environnementale pour la pêche sauvage, le MSC travaille avec les pêcheries, les entreprises de transformation, les scientifiques et les organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables en produits de la mer. 221 pêcheries, partout à travers le monde, ont déjà été reconnues par le MSC comme « durables et bien gérées » La France compte pour le moment six pêcheries certifiées MSC : le lieu noir (Mer du Nord et Bretagne), la sardine de bolinche (Bretagne sud), le homard du Cotentin et de Jersey, l'églefin et le cabillaud d'Arctique Nord-est. La pêcherie de légine, un poisson carnassier des eaux froides de l'hémisphère sud, dernière venue, a été certifiée en août 2013. www.msc.org/fr

* **Caseyeur** : navire pratiquant la pêche aux casiers pour capturer les crustacés.

CONTACT PRESSE

Agence Michèle Fréné Conseil

Michèle Fréné / Elsa Burnel

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

www.michele-frene-conseil.fr



A SUIVRE >> Preuve de l'engagement des normands dans la démarche pêche durable : depuis le 29 avril dernier, la pêcherie du bulot de la baie de Granville est entrée officiellement dans le processus d'écocertification MSC ! **



REPÈRES

400 tonnes (237 tonnes pêchées par les jersiais, 163 tonnes par les normands), c'est la production totale de homards du Cotentin et de Jersey.

Taille de capture

À 4 ans (âge de capture), le homard mesure 25 cm (87 mm de longueur céphalothoracique) et pèse environ 450 gr.

Homarus americanus versus Homarus gammarus ?

Pour bien se repérer et bien identifier ces deux espèces très différentes, il faut vérifier le nom scientifique de l'espèce.

70% du marché national est occupé par le homard dit «canadien».

Homard Breton : toujours breton ?

La dénomination de vente Homard breton n'étant pas une dénomination officielle, elle cache malheureusement souvent d'autres origines. Sous cette appellation, on trouve régulièrement du homard du Royaume-Uni.

Comment le reconnaître chez votre poissonnier ?

À son bracelet !

Certifié « pêche durable » depuis juin 2011 par le Marine Stewardship Council (MSC), les caseyeurs affirment aujourd'hui cet engagement de manière concrète, visible et transparente : les homards durables portent dorénavant un bracelet d'identification aux couleurs du MSC.

Avec cette certification, pour la première fois au monde, un produit de la pêche vendu vivant, est identifié MSC tel qu'il a été pêché jusqu'au consommateur final, soit de la mer à l'assiette.

Saviez vous qu'un homard MSC respectait également la charte qualité «Homard du Cotentin et de Jersey» Normandie Fraîcheur Mer, soit

- un homard capturé au casier au large du Cotentin ayant passé moins d'une semaine en vivier avant la 1ère vente
- un homard de qualité «extra» à la vente
- Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- Identification du homard grâce à un bracelet estampillé MSC posé sur les pinces

Plus d'informations sur www.normandiefraicheurmer.fr



Tranches de melon au homard du Cotentin

Recette de Philippe FOUCHARD,
Le Bistrot de Paul et Roger à Saint Lô (50)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Vider et trancher les melons en fines lamelles.
Faire cuire les homards 12 minutes au court-bouillon et les décortiquer.
Monter la crème fraîche avec le citron et la moutarde. Assaisonner avec sel et poivre. Trancher le homard.

Dresser et servir.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes / Préparation: 30 min
- 2 melons
- 2 homard de 450 g
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 1/2 citron
- 1 jus de citron
- 1 cuillère de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre

Plus de recettes
sur www.normandiefraicheurmer.fr