

DOSSIER DE PRESSE

HOMARD DU COTENTIN

EXCEPTIONNEL ET DURABLE

PÊCHE
DURABLE
MSC
www.msc.org/fr



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné | Elsa Burnel
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



www.normandiefraicheurmer.fr

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné & Elsa Burnel
Michèle fréné conseil
T. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr

SOMMAIRE



**HOMARD DU
COTENTIN MSC :**
UN PRODUIT D'EXCEPTION
DOUBLEMENT CERTIFIÉ
« PÊCHE DURABLE »



CHIFFRES CLÉS



PÊCHE DURABLE
L'OPPORTUNITÉ DE NOUVEAUX
DÉBOUCHÉS POUR
LE HOMARD DU COTENTIN



**AMÉRICAIN OU
EUROPÉEN ?**
DE QUEL HOMARD PARLE-T-ON ?
MARCHÉ LOCAL, NATIONAL ET
GLOBAL



SAVEURS
LE HOMARD DU COTENTIN :
LE TRÉSOR GOURMAND DES
PRODUITS DE LA MER



LA NORMANDIE
GRANDE RÉGION MARITIME



HOMARD DU COTENTIN MSC : UN PRODUIT D'EXCEPTION, DOUBLEMENT CERTIFIÉ « PÊCHE DURABLE »

CINQ ANS APRÈS AVOIR OBTENU POUR LA PREMIÈRE FOIS LA CERTIFICATION MSC, LA PÊCHERIE ANGLO-NORMANDE A DE NOUVEAU ÉTÉ CERTIFIÉE EN DÉCEMBRE 2016, SIGNE QUE LE BILAN EST POSITIF ET QUE PÊCHEURS ET CONSOMMATEURS Y TROUVENT LEUR COMPTE.

En juin 2011, le Marine Stewardship Council (MSC), un organisme international indépendant, accordait pour cinq ans la certification « Pêche durable MSC » au homard anglo-normand. C'était la première fois qu'une pêcherie transfrontalière obtenait une telle certification. C'était la première fois aussi qu'une pêcherie de homard bleu - ou homard européen, *Homarus gammarus* - était certifiée. Elle reste, aujourd'hui encore, la seule.

Matérialisée par un « bracelet » d'identification estampillé du logo bleu MSC, celui-ci atteste que le homard qui en est porteur est issu d'une pêcherie bien gérée, respectueuse des ressources naturelles et de l'environnement. Mais grâce au cahier des charges mis en place avec le Groupement Normandie Fraîcheur Mer (NFM), les pêcheurs qui apposent ces élastiques aux pinces de leurs homards garantissent aussi une qualité extra-frais.

Du bateau à l'assiette, la traçabilité est donc clairement affichée : un homard de qualité, de pêche durable et locale, « tracé » jusqu'au consommateur final !

Alors, aujourd'hui, six ans plus tard, où en sommes-nous ? Quels enseignements peut-on tirer de l'engagement des pêcheurs dans cette double démarche de durabilité et de qualité ?

« Après la première période de cinq ans, les comités des pêches de Normandie et de Jersey ont décidé de renouveler leur demande. », se réjouit Edouard Le Bart, responsable MSC pour la France. « Il y a là quelque chose de très positif : entrer dans cette démarche était en 2011 une volonté des pêcheurs. En demander le renouvellement prouve qu'ils y trouvent leur compte, ne serait-ce que par la valorisation de leur métier et de la reconnaissance du homard anglo-normand comme un produit d'exception. »

Pour Eric Leguélinel, Président de la Commission Crustacés au Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie (CRPM), « il est encore un peu tôt pour dresser un bilan... Les retombées économiques ne sont pas encore véritablement sensibles. Il faudra sans doute un recul de quelques années supplémentaires. » Cependant, il considère lui aussi la démarche comme un plus pour la profession. Elle contribue d'ores-et-déjà à mieux faire connaître la qualité du travail de ses collègues marins-pêcheurs.

Edouard Le Bart rappelle comment se déroule le processus : « La première étape d'une certification est celle de l'audit initial. Nous réalisons un bilan très complet de la situation de la pêcherie, et ce bilan est rendu accessible à tous sur notre site internet. Puis, nous réalisons chaque année des audits de surveillance. » Toutes les pêcheries certifiées sont par ailleurs tenues de mettre en place un plan d'action dont la mise en œuvre est vérifiée par un organisme certificateur accrédité MSC.



« Une pêcherie certifiée durable est encouragée à l'être toujours plus. Il s'agit de tirer tout le monde vers le haut. » Edouard Le Bart, MSC France

« Ce plan d'action concerne trois points : l'état de la ressource, l'impact de la pêcherie sur les écosystèmes, le système de gestion. Pour obtenir la certification, il faut une note minimale sur chacun de ces points. » Edouard Le Bart tient à souligner le fait qu'il s'agit d'un processus continu d'amélioration : « Une pêcherie certifiée durable est encouragée à l'être toujours plus. Il s'agit de tirer tout le monde vers le haut. »

Eric Leguélinel confirme : « L'idée, c'est effectivement de tirer tout le monde vers le haut... et de le faire savoir ! Le label nous a permis de mettre des mots sur nos pratiques. Il ne suffit pas de « bien faire », il faut aussi pouvoir le revendiquer. » Il note le sérieux de cette démarche de « contrôle continu » qui s'inscrit dans une logique d'amélioration. Recertifiée « Pêche durable MSC » depuis décembre 2016, la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey est encadrée via toute une série de mesures de gestion (permis de pêche, taille réglementaire de capture, nombre limité et marquage spécifique des casiers...).

La pêche traditionnelle au homard est l'exemple-type d'une pêche durable. Elle est réalisée par une petite centaine de « caseyeurs », des navires longs de huit à douze mètres, qui déposent sur le fond marin des pièges rigides, les « casiers », dans lesquels les crustacés sont attirés par un appât dont l'odeur se diffuse dans l'eau. Un dispositif en forme de goulotte facilite l'entrée de l'animal et entrave sa sortie. Les casiers sont immergés en « filières » (suite de plusieurs casiers reliés les uns aux autres), généralement pendant 24 heures. Cette technique douce présente l'avantage de capturer des crustacés vivants, indemnes de toute blessure. De plus, les individus les plus jeunes, dont la taille est inférieure aux 8,7 centimètres réglementaires (longueur céphalothoracique), sont relâchés vivants et en bonne santé, ce qui garantit leur survie et leur reproduction. Des trappes d'échappement positionnées sur les casiers pièges permettent aux plus petits d'entre eux de ressortir directement. **Les spécimens ramenés à la criée pèsent en moyenne 600 grammes, mais il arrive que de belles prises dépassent 1,5 kilo.**



A L'ORIGINE DE L'ÉCOLABEL MSC...

Gérée par l'ONG internationale MSC (Marine Stewardship Council), engagée pour la préservation des espèces et des habitats marins, la certification « Pêche durable MSC » s'intéresse aux résultats des pêcheries et pas seulement aux moyens ou techniques de pêche.

Cet écolabel international, en accord avec les directives de la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) en la matière, est aujourd'hui le plus reconnu. Il certifie plus de 300 pêcheries à travers le monde, représentant plus de 12% des captures mondiales. Parmi les 10 pêcheries françaises reconnues, quatre sont normandes : le Homard du Cotentin et de Jersey (CRPM Normandie), le Hareng et la Sole de Manche-Est et Mer du Nord (FROM Nord) et le Bulot de la Baie de Granville (CRPM Normandie) !

Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Sydney, La Haye, Glasgow, Berlin, Le Cap, Singapour, Madrid, Stockholm, Reykjavik et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC), qui a fêté ses 20 ans en 2017 est le seul programme reconnu au niveau international d'écolabel et de certification environnementale pour la pêche sauvage.

Côté français, le suivi scientifique est assuré par l'IFREMER(1) en collaboration avec le centre technique Synergie Mer et Littoral (SMEL) de Blainville-sur-Mer(2) et le Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie(3). A Jersey, cette tâche relève du Fisheries and Marine Resources Environment and Planning Department. C'est d'ailleurs l'une des spécificités de la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey : une gestion conjointe entre deux pays parfois rivaux sur les questions de pêche, mais qui ont su trouver un accord avec le traité de la Baie de Granville signé en 1839 et refondu en juillet 2000. Ce partenariat se traduit par un suivi scientifique en continu qui permet d'adapter finement les pratiques de pêche en fonction de l'évolution de la ressource, en jouant sur les différents « curseurs » disponibles : nombre de casiers par bateau, taille commerciale des individus capturés, nombre de licences accordées... La préservation de la ressource est en effet une équation à plusieurs inconnues, qu'on ne saurait gérer avec des solutions simplistes. L'écolabel MSC, avec plus de trente critères évalués en permanence, rend bien compte de cette complexité.



Groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de 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. Il a pour rôle également la mise en place et le contrôle continu d'une charte qualité établie dans un cahier des charges dans l'objectif d'obtenir des signes officiels de qualité ou d'écolabels.
Plus d'informations sur
www.normandiefraicheurmer.fr

WWW.NORMANDIEFRAICHEURMER.FR

Pour les pêcheurs de Homard du Cotentin, durabilité doit rimer avec qualité.

Certifié « durable », le Homard du Cotentin est aussi garanti du point de vue qualitatif. Et la première qualité d'un produit de la mer, c'est la fraîcheur. C'est d'autant plus vrai pour le Homard du Cotentin MSC, qui est gardé vivant de l'instant où il est pêché jusqu'au moment de la cuisson. Le stockage à bord doit donc être le plus court possible et, pour les bateaux non équipés de viviers, la marée ne doit pas dépasser 24 heures. **Les différents critères de qualité concernant la zone de pêche, la sélection, le traitement et la conservation des homards sont listés dans la « Charte Homard du Cotentin », élaborée par NFM.**

Le rôle du cahier des charges NFM, élaboré en collaboration avec les professionnels et validé par le Comité exécutif « Homard du Cotentin », est d'assurer aux acheteurs et aux consommateurs qu'ils sont en présence d'un produit de qualité, tandis que l'évaluation MSC lui en garantit le caractère durable. **Ce « jumelage » MSC/NFM est un plus, car chaque garantie renforce l'autre.**

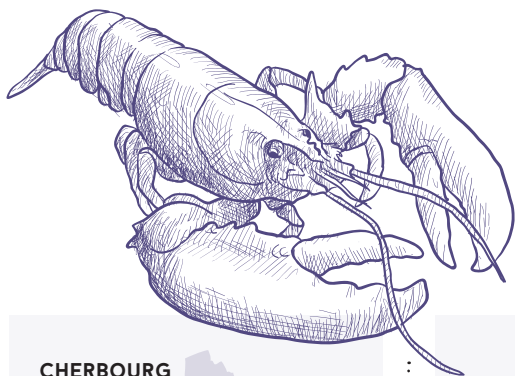
Pour Eric Leguélinel, c'est un point essentiel : « *Nous avons fait le choix de coupler qualité et durabilité.* » La pêche durable s'inscrit en effet dans une démarche globale de valorisation de la pêcherie : « *Le logo MSC atteste du caractère durable de nos pratiques de pêche, il dit comment le homard a été produit, c'est-à-dire en respectant la ressource et l'environnement.* » Les deux démarches ne sont pas concurrentes, mais complémentaires. Le directeur de NFM, Arnaud Manner, confirme pour sa part que « *les pêcheurs qui apposent les bracelets MSC sur les homards s'engagent également à respecter le cahier des charges NFM qui permet d'assurer un haut niveau de qualité des homards qu'ils commercialisent : ultra-frais, très vivaces...* » Pour les pêcheurs de homard du Cotentin, durabilité doit rimer avec qualité.

La traçabilité du Homard du Cotentin est assurée par l'identification de l'animal grâce à l'élastique passé autour d'une des pinces. Dans un souci de simplification et de lisibilité, celui-ci porte un seul et unique logo, celui du MSC : depuis 2011, c'est la certification « pêche durable » de la pêcherie qui est mise en avant. Mais des évolutions sont en cours sur l'étiquetage pour qu'apparaissent dès 2018 les 2 logos : MSC et NFM !

(1) L'IFREMER est un établissement public dont les principales missions sont de connaître, évaluer et mettre en valeur les ressources des océans et permettre leur exploitation durable, d'améliorer les méthodes de surveillance, de prévision, d'évolution, de protection et de mise en valeur du milieu marin et côtier et enfin de favoriser le développement économique du monde maritime. www.ifremer.fr

(2) Syndicat mixte créé en 1981 à l'initiative du Conseil général de la Manche, le SMEL (Synergie Mer Et Littoral) a pour objectif d'apporter aux professionnels des filières pêche et conchyliculture un soutien technique et scientifique. Celui-ci vise à conforter les professionnels dans la gestion durable de leur production et cherche à adapter les entreprises à l'évolution socio-économique de leur filière. www.smel.fr

(3) Né en 2017 de la fusion des deux anciens comités de Haute et Basse-Normandie, le Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie est l'organisation régionale représentative des pêcheurs professionnels. Son rôle principal est d'organiser la pêche, de gérer durablement ses ressources côtières et de préserver les intérêts de ses pêcheurs. www.crpbn.fr



LE HOMARD DU COTENTIN CHIFFRES CLÉS

CHERBOURG
BARNEVILLE
CARTERET
GRANVILLE

35%

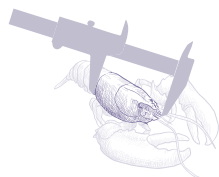
DE LA PRODUCTION
NATIONALE EST NORMANDE
DONT 90 % EST ISSUE
DE LA BAIE DE GRANVILLE

1^{ÈRE}
CRIÉE
EN FRANCE :
GRANVILLE

200
TONNES
DÉBARQUÉES EN 2016

FLOTTILLE
CONSTITUÉE DE
93
BATEAUX

CERTIFIÉ PÊCHE RESPONSABLE MSC



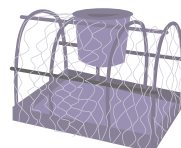
8,7 CM

TAILLE MINIMALE DE CAPTURE
(LONGUEUR CÉPHALOTHORACIQUE)
(TÊTE + THORAX)



SAISONNALITÉ

DE FIN MAI À FIN SEPTEMBRE
AVEC UN PIC L'ÉTÉ



**NOMBRE LIMITÉ
DE CASIERS**

DES CASIERS ADAPTÉS POUR CAPTURER
LES HOMARDS VIVANTS ET INTÈGRES ET
RELACHER LES PLUS JEUNES À LA MER



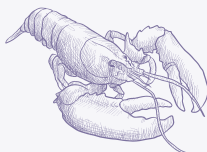
LICENCES

NOMBRE DU PERMIS DE
PÊCHE REVU À LA BAISSÉ

ENCADRÉ PAR LA CHARTE QUALITÉ NFM



**LIEUX
DE PÊCHE**
PÊCHÉ AU LARGE
DU COTENTIN



ASPECT

PRÉSENCE ET INTÉGRITÉ DES
PINCES, PATTES ET ANTENNES



FRAÎCHEUR

MOINS D'UNE SEMAINE DE VIVIER :
LA GARANTIE D'UN HOMARD
ULTRA-FRAIS !



SAVEUR

BRASSÉ PAR LES PLUS
GRANDES MARÉES D'EUROPE,
SON GOÛT EST INIMITABLE

**UN
ÉTIQUETAGE
CLAIR**



DANS UN SOUCI DE SIMPLIFICATION ET DE LISIBILITÉ, LE BRACELET
PORTE UN SEUL ET UNIQUE LOGO, CELUI DU MSC DEPUIS 2011,
C'EST LA CERTIFICATION « PÊCHE DURABLE » DE LA PÊCHERIE QUI
EST MISE EN AVANT. MAIS DES ÉVOLUTIONS SONT EN COURS !
DÈS 2018 : MSC ET NFM SERONT RÉUNIS SUR LE MÊME ÉLASTIQUE !



PÊCHE DURABLE

L'OPPORTUNITÉ DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS POUR LE HOMARD DU COTENTIN.

GARANTIE D'UN PLUS GRAND RESPECT DE LA RESSOURCE ET DES ÉCOSYSTÈMES MARINS, LE LABEL MSC OUVRE À LA PÊCHERIE ANGLO-NORMANDE DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS, NOTAMMENT VERS LA SUISSE ET L'ALLEMAGNE

Si le bilan des cinq années de labellisation apparaît positif du point de vue de la mise en valeur du travail des marins-pêcheurs et de la bonne gestion de la ressource, qu'en est-il du côté de la commercialisation ? **Exigence supplémentaire pour le pêcheur, l'écolabel peut-il se révéler un argument de vente ?**

Romain Davodet, patron du caseyeur « Cap Nord », de Carteret, fait la différence entre le marché français et l'export : « Le label MSC est reconnu et bien identifié par les distributeurs et les consommateurs dans les pays germaniques et scandinaves. Grâce à lui, j'ai obtenu par exemple un gros marché en Suisse avec une chaîne de supermarchés. » Du côté des clients français, la situation est plus contrastée : « Ceux qui sont en demande de qualité trouvent leur compte avec le label MSC, car le cahier des charges NFM qui lui est associé garantit fraîcheur et traçabilité. C'est plus cher, mais c'est bon et c'est frais ! » Ainsi, Romain Davodet est amené à répondre à la demande exprimée par sa clientèle de restaurants gastronomiques parisiens : « De plus en plus, les chefs

aiment pouvoir inscrire sur leur carte la provenance des produits qu'ils utilisent, que ce soit les légumes, les viandes et donc les produits de la mer. Leur rêve, ce serait de pouvoir afficher sur le menu le nom du bateau et la photo du patron-pêcheur ! » Cette clientèle ne représente certes pas de gros volumes, mais elle est très importante pour la valorisation du homard normand, grâce à son « effet de vitrine ». Elle contribue, grâce à la labellisation, à faire connaître le homard normand et à le distinguer du terme générique de « homard bleu » qui est la dénomination commerciale. Pour autant, Romain Davodet estime que « le label MSC reste encore assez mal connu en France, alors qu'il y a chez nous une clientèle « écologique » potentielle importante. »

Edouard Le Bart, responsable du MSC concède que le label MSC est encore insuffisamment connu en France : « Sa notoriété progresse, sans toutefois atteindre encore, il est vrai, le niveau des pays de culture germanique ou scandinave, où il est devenu une référence et même, bien souvent, un passage obligé pour la

commercialisation des produits de la mer. » Mais ce qui importe à ses yeux, c'est la tendance : « Globalement, nous sommes sur une courbe ascendante, que ce soit en nombre de pêcheries ou en nombre de produits labellisés. C'est une tendance lourde, comparable à la croissance exponentielle du label « Agriculture biologique » ces dernières années. De manière générale, les écolabels ont le vent en poupe. »

Il note que « L'association de la qualité exceptionnelle de ces produits et de la certification pêche durable représente un atout indéniable pour la commercialisation à l'étranger. Et ce sera de plus en plus le cas en France : plusieurs enseignes de la grande distribution ont entamé une réflexion sur ces questions et certaines pourraient se tourner très prochainement, pour l'approvisionnement de leur rayon poissonnerie, vers les produits de la mer certifiés ». Du côté du prix payé aux pêcheurs, si on ne constate pas de gain immédiat, « Le label leur permet de sécuriser les marchés existants, voire d'accéder à de nouveaux marchés. » conclue-t-il.

Pour Eric Leguélinel, Président de la Commission Crustacés au Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie, l'exemple de Romain Davodet qui vend en direct ses homards, comme la plupart des pêcheurs, est encourageant « *Il a réussi à bien valoriser la certification auprès des grandes tables parisiennes et à l'export. Mais pour moi et d'autres pêcheurs qui vendons presque exclusivement en criée, c'est plus difficile. On voit bien que les acheteurs en criée sont intéressés, mais pas toujours au point d'accepter de payer plus cher. Dans leur grande majorité, les mareyeurs ne sont pas encore prêts à mettre la main à la poche pour rémunérer la qualité de notre travail à sa juste valeur...* » Pour autant, le bilan du label MSC reste positif : « *Il faut reconnaître que c'est un plus dans un contexte de concurrence tendue.* »

Reste l'inconnue Brexit : « *Difficile de savoir quel impact la sortie de la Grande-Bretagne de l'Union Européenne aura sur le monde de la pêche normande.* » analyse Edouard Le Bart, qui rappelle que la pêcherie de homard anglo-normande présente la particularité d'être gérée à un niveau très local, directement entre pêcheurs normands et jersiais. « *Les bonnes relations entre les pêcheurs de Normandie et de Jersey, traduites dans les accords de la Baie de Granville de 2000 (1), sont sans aucun doute la meilleure garantie sur laquelle on puisse s'appuyer.* » En outre, pour des raisons historiques remontant à l'époque médiévale, les îles anglo-normandes jouissent d'une très large autonomie au sein de la Couronne britannique. Elles ne font pas, au sens strict, partie de l'Union Européenne et ne sont pas impactées par le Brexit de

la même manière que les pêcheurs anglais, gallois, irlandais ou écossais. Pour autant, et à la faveur du contexte géopolitique lié au Brexit, des velléités de révision des accords de la Baie de Granville semblent bien vouloir émerger côté jersiais, sans que leurs conséquences puissent aujourd'hui être anticipées.

(1) Les accords de la Baie de Granville de 2000, mis en application en 2004, entre la France et le Baillage de Jersey visent la gestion des ressources marines de la Baie de Granville et la facilité des contrôles frontaliers. Ce traité institue un Comité Conjoint de Gestion de 26 membres qui se réunit trois fois par an pour examiner les résultats scientifiques relatifs à la Baie de Granville et discuter et proposer des mesures de gestion des ressources halieutiques.



L'archipel de Chausey, l'un des habitats favoris du Homard du Cotentin



DE QUEL HOMARD PARLE-T-ON ?

AMÉRICAIN OU EUROPÉEN ?
NORMAND OU BRETON ? POUR NE PAS
Y PERDRE SON LATIN, IL SUFFIT DE SE
FIER À SON NOM SCIENTIFIQUE :
HOMARUS GAMMARUS...

Le homard est un crustacé dont il existe en effet deux espèces qui diffèrent légèrement de forme et de couleur. Abondant sur les côtes nord-est du continent américain, le homard canadien se caractérise par une carapace de couleur vert foncé à orange. Son cousin le homard européen, connu aussi sous le nom de homard bleu, vit sur la façade atlantique du continent européen, du cercle polaire jusqu'au littoral marocain.

La dénomination de vente « homard » devrait donc systématiquement être accompagné de la mention complémentaire « canadien ou américain » ou « européen », afin d'identifier clairement, aux yeux du

consommateur, ces deux espèces bien distinctes, qu'on peut retrouver indifféremment sur les étals des poissonneries de l'Hexagone... Mais comme le homard nord-américain est beaucoup plus commun, moins coûteux, qu'il inonde le marché français (65%), l'usage du raccourci permet d'entretenir la confusion... Pour bien se repérer, une seule solution : vérifier le nom scientifique de l'espèce, bien souvent imprimé en caractères minuscules ou au dos des emballages lorsqu'il est surgelé.

Quant à l'appellation commerciale « homard breton »(*), elle n'a absolument rien d'une dénomination officielle et ne garantit en rien l'origine géographique de la bête. La seule et l'unique, LA véritable appellation qui réunit l'ensemble des homards pêchés sur le territoire national (provenant essentiellement de Bretagne et de Normandie) est le homard européen, appelé aussi « homard bleu » !

* Homard breton : toujours breton ?

Il n'est pas rare, en effet, de trouver sous cette appellation du homard du Royaume-Uni, lequel représente une grande partie du marché français de homard européen (ou bleu). Comble de la confusion, on trouve parfois même sous l'appellation de « breton » du homard des côtes du Cotentin ou des îles anglo-normandes !



A gauche, le homard canadien (*Homarus americanus*). A droite, le homard européen (*Homarus gammarus*), appelé aussi homard bleu. Proches, mais pas identiques. Cousins, mais pas frères.

PÊCHE LOCALE, NATIONALE, MARCHÉ GLOBAL : QUELQUES REPÈRES

PÊCHE LOCALE



Depuis l'obtention de la certification « Pêche Durable MSC », les indicateurs de suivi du stock évoluent favorablement. Si bien que la production totale de homards du Cotentin atteint aujourd'hui les 200 tonnes par an. En Normandie, tout au long du littoral ouest et nord du Cotentin, la majorité des débarques est commercialisée directement par les pêcheurs, soit en vente directe aux consommateurs, soit auprès des mareyeurs, restaurateurs et poissonniers locaux... Et c'est la criée de Granville, première criée de débarque française de homard avec plus de 40 tonnes annuelles, qui fixe les prix de marché. Une vingtaine de tonnes sont également débarquées et commercialisées au Centre de Marée de Cherbourg.

PÊCHE NATIONALE



Les données FranceAgriMer indiquent une production française de homard en 2016 de 250 tonnes, au prix-moyen de 20,14 €/kg. Cependant, cela ne correspond qu'aux seules **données de vente en criée**, qui ne représentent qu'une partie estimée à 40% des volumes réellement pêchés. Dans le Cotentin, on estime les volumes débarqués en criée à 25%.

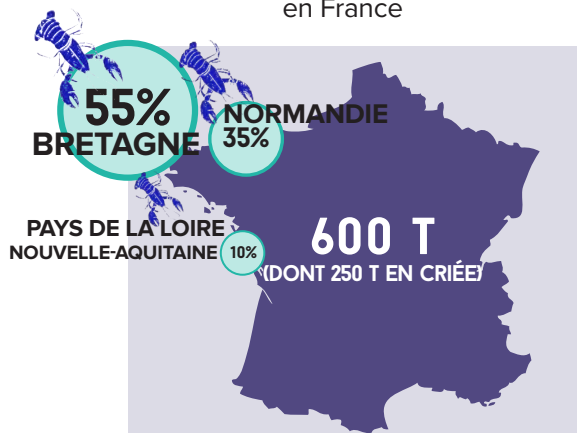
MARCHÉ GLOBAL



La balance commerciale du homard est très largement déficitaire : en 2016, la France en a exporté 1.880 tonnes, dont 430 tonnes en vivant (essentiellement vers l'Italie, l'Espagne et le Portugal) tandis qu'elle en importait 5.380 tonnes dont 3.560 tonnes de homards vivants. **La France importe essentiellement du homard dit « canadien », qui occupe désormais 65% du marché national.** Comme son nom l'indique, il provient du Canada (510 tonnes, en moyenne 14,78 €/kg), mais aussi et surtout des États-Unis (1.480 tonnes à 14,88 €/kg). À cela, il convient d'ajouter le « homard européen » en provenance du Royaume-Uni (1.170 tonnes, vendu 20,08 €/kg) et d'Irlande (400 tonnes à 18,50 €/kg). Le reste des importations (1.820 tonnes) consiste en des produits congelés ou en conserve, de même origine que le homard vivant (Amérique du Nord, Royaume-Uni et Irlande).

Sources : France AgriMer et Normandie Fraîcheur Mer Pays-Bas.

PRODUCTION globale du Homard européen en France



IMPORTATION de homards en France (vivants + surgelés)



PROVENANCE :

- Homards canadiens
- États-Unis (1.480T)
- Canada (510T)

ET AUSSI...

- Homards européens
- Royaume-Uni (1.170T)
- Irlande (400T)



SAVEURS

LE TRÉSOR GOURMAND DES PRODUITS DE LA MER

LE HOMARD EST, DE L'AVIS DE TOUS LES VRAIS GOURMETS, UN METS DE CHOIX, UN JOYAU BLEU ÉTINCELANT TEL UN SAPHIR DANS LE TRÉSOR GOURMAND DES PRODUITS DE LA MER.

BIOLOGIE

LE HOMARD, GRAND ARPEUTEUR DE ROCHES

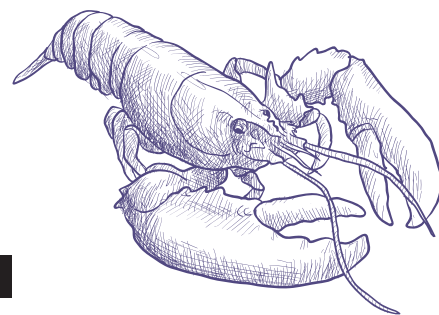
Ce crustacé bleu sombre à la chair délicate aime à déambuler sur les fonds rocheux. Il apprécie particulièrement les parages du Cotentin et des îles anglo-normandes.

Chasseur solitaire, le homard affectionne les fonds marins rocheux sur lesquels il se déplace à la recherche de coquillages, de vers, d'échinodermes, de petits crustacés et de poissons. Il apprécie donc tout particulièrement la côte ouest de la Normandie, de la Baie de Granville à la presqu'île du Cotentin à et jusqu'aux abords de l'archipel anglo-normand. Il peut vivre jusqu'à 100 mètres de profondeur.

Le corps du homard se compose d'un céphalothorax (fusion de la tête et du thorax) et d'un l'abdomen (ou queue) formé de sept sections dont la dernière est une nageoire caudale en éventail. Le homard a six antennes (quatre petites et deux très longues) et cinq paires de pattes. La première paire, très développée, se termine par des pinces imposantes et légèrement asymétriques : la plus grosse broie la nourriture, l'autre la coupe. Le homard mue plusieurs fois lors de sa croissance. À l'âge de quatre ans, après avoir changé de carapace une douzaine de fois, il mesure 25 centimètres de long et pèse environ 500 grammes.

BIEN LE CHOISIR

Généralement vendu vivant, le homard est présenté entier. On peut aussi l'acheter déjà cuit. Si on l'achète vivant, il est préférable de s'assurer de sa fraîcheur en le soulevant (le tenir par les côtés) : il replie alors vigoureusement sa queue sous son corps. C'est un mets d'une grande finesse que l'on sert poché, grillé ou braisé. Au préalable, il est recommandé pour l'engourdir, de le placer quelques heures au réfrigérateur ou une demi-heure au congélateur. Il doit être consommé sitôt cuit, car sa chair délicate se conserve mal (pas plus d'un jour ou deux au réfrigérateur, un mois environ au congélateur).



DIÉTÉTIQUE

IL A TOUT BON !

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



HOMARD DU COTENTIN JUSTE GRILLÉ

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

2 homards du Cotentin de 600 - 700 g

50 g de beurre

1 échalote finement ciselée

5 cl vin blanc sec

crème crue

safran

2 cl de whisky (facultatif)

Préparation de la sauce

(à commencer de préférence avant le début de cuisson des homards.) Faire suer l'échalote finement ciselée dans un peu de beurre. Introduire les matières molles (la couleur passe du noir brun au rouge).

Incorporer à température très douce le beurre par petits morceaux sans cesser de tourner, monter la sauce ainsi. Ajouter à la fin une grosse cuillère à soupe de crème crue et quelques étamines de safran.

Napper chaque demi-homard avec cette sauce et replacer dans le four quelques minutes. Sortir et servir.

Couper les homards dans le sens de la longueur (vous pouvez les placer quelques minutes avant dans la case congélation afin de les « endormir »).

Récupérer les matières molles de la tête qui serviront à l'élaboration de la sauce.

Dans un four très chaud (thermostat 8-chaaleur tournante au début puis fonction grill en fin de cuisson), placer les 4 demi-homards chair vers le haut.

Casser les pinces afin d'en faciliter la cuisson. Laisser cuire pendant 8-10 minutes, les homards seront cuits quand la chair translucide est devenue blanche et légèrement décollée de la carapace.

Sortir les homards et les flamber au whisky (facultatif).



TRANCHES DE HOMARD DU COTENTIN AU MELON

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

2 homard de 450 g

2 melons

150 g de crème fraîche épaisse

1/2 citron

1 jus de citron

1 cuillère de moutarde à l'ancienne

Sel, poivre

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.

Réaliser vos brochettes à l'aide de pics en bois en alternant vos tranches de homard du Cotentin et melon.

Dresser et servir.

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



HOMARD DU COTENTIN AU CURRY ROUGE

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 2 gros homards du Cotentin
- 1 boîte de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- 100 g de basilic haché
- 100 g de coriandre hachée
- 2 oeufs
- 3 cuillères à café de sauce Nuoc Nam
- 1 bâton de citronnelle

Couper les homards en deux, les faire griller au four jusqu'à ce que la chair soit à demi cuite et se détache de la carapace. Les décortiquer et réserver les carapaces vides.

Dans une casserole, saisir avec un filet d'huile d'arachide la pâte de curry rouge.

Ajouter la sauce Nuoc Nam, le lait de coco, la coriandre, la citronnelle coupée en deux et le basilic.

Faire bouillir et ajouter le homard que vous aurez préalablement coupé en dés. Terminer par incorporer deux œufs battus.

Tapiser les carapaces de homard de ce mélange et passer au four (th8) pour gratiner. Servir accompagné de riz.

Une création de Christophe BARJETTAS, restaurant La Malle aux épices à Auderville (50)



HOMARD DU COTENTIN, CÈPES ET « PAPADA CURRADA »

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- | | |
|--|--------------------------|
| 2 homard du Cotentin de 700/800g | Piment d'Espelette |
| 10 cèpes bouchons | Beurre frais |
| 4 tranches très fines de papada currada (joue de porc de Navarre séchée) | Pour la sauce : |
| Huile d'olive | 75g de ciboulette |
| Sel fin et gros poivre | 75g de Kombu (algues) |
| | 1,5dl de vin blanc sec |
| | 2 échalote ciselée |
| | 1,5dl de crème fleurette |
| | 75g de beurre frais |

Faire une chauffante d'eau bouillante gros sel et piment d'Espelette. A ébullition, y plonger les homards 4 minutes et les refroidir aussitôt puis les décortiquer, tailler les queues en deux dans le sens de la longueur et enlever les boyaux.

Réduire le vin blanc avec l'échalote, le kombu et la ciboulette, ajouter la crème réduire, mixer le tout, passer au chinois et monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Nettoyer les cèpes, les couper en 2 puis les poêler à l'huile d'olive et au beurre.

Dorer les homards dans du beurre demi-sel quelques instants.

Ranger les demi cèpes en ligne puis recouvrir de la tranche de papada qui devient transparente au contact de la chaleur, ranger le homard en volume, saucer avec l'écume mousseuse de ciboulette/kombu, puis décorer avec les pousses et la fleur.

Une création de Christophe DUPOUY, restaurant « Les clefs d'argent » à Mont-de Marsan (40)



HOMARD DU COTENTIN MEUNIÈRE AUX POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

2 homards du Cotentin de 500 g
200 g de crevettes grises cuites
10 petites pommes de terre ratte
7 gousses d'ail
15 cl d'huile d'olive
300 g de beurre
Ciboulette, persil plat, estragon, thym
1 échalote
30 g de céleri rave

Cuire les homards 4 minutes dans un court bouillon. Séparer les queues et les pinces de la tête. Couper la queue en tronçons. Décortiquer les coudes. Piler au mortier la tête du homard avec 200 g de beurre. Mettre le tout dans une casserole au bain marie pendant une heure. Décanter afin de récupérer le beurre de homard. Mettre les crevettes grises dans une casserole avec 20 cl d'eau ; porter à frémissement 10 minutes, écumer, ajouter 1 échalote ciselée, 30 g de queues de persil taillées finement et 30 g de céleri rave en brunoise. Cuire à nouveau 10 minutes. Infuser hors du feu 10 minutes et passer sans écraser. Confire 6 gousses d'ail dans de l'huile d'olive à feu doux avec une brindille de thym et quelques graines de coriandre. Tailler 10 petites pommes de terre en forme de mini banane. Les cuire en sauteuse avec une gousse d'ail, une branche de thym et du beurre clarifié. En fin de cuisson, égoutter le beurre clarifié et ajouter une noix de beurre. Saler à la fleur de sel.

Effeuilier une branche de persil. Porter une casserole d'eau à ébullition et le plonger pour 1 minute. Rafraîchir, égoutter et sécher. Ciseler finement l'estragon, la ciboulette et le persil blanchi. Dans une sauteuse, mettre une noix de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les gousses d'ail confites. Faire revenir les tronçons de homard et les coudes sur les deux faces. Ajouter les pommes de terre afin que les parfums se mélangent. Dans une sauteuse, faire revenir les pinces dans le beurre de homard 1 minute sur chaque face. Ajouter en final les herbes dans le beurre de cuisson. Dresser dans une assiette les tronçons de homard, les pommes de terre et les gousses d'ail en chemise. Déglacer la sauteuse de cuisson avec 10 cl de bouillon de crevette, ajouter une noix de beurre et réduire pour avoir un jus corsé. Tacher légèrement l'assiette. Dans une autre assiette, disposer les pinces que l'on aura au préalable cassées et les napper des herbes tombées dans le beurre de cuisson.

Une création de Christophe DUPOUY, restaurant « Les clefs d'argent » à Mont-de Marsan (40)



LA NORMANDIE GRANDE RÉGION MARITIME

AVEC SES 638 KILOMÈTRES DE CÔTES, LA NORMANDIE FIGURE AU DEUXIÈME RANG DES RÉGIONS FRANÇAISES POUR LA PÊCHE.

Vaches et chevaux, prairies et pommiers, plaines et bocages... Ces images d'une Normandie terrienne, paysanne, font souvent oublier qu'avec ses centaines de kilomètres de côtes, la Normandie est aussi une région maritime. Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie locale. Bien sûr, elle a connu de considérables évolutions au cours du siècle dernier : la « grande pêche » et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de plus de 600 unités maintient bien vivante la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des six criées (Granville, Cherbourg, Grandcamp-Maisy, Port-en-Bessin, Fécamp et Dieppe), ainsi qu'une pêche au large encore très présente à Cherbourg et à Port-en-Bessin.

Les 2.588 marins normands débarquent chaque année 65.300 tonnes de poissons et de coquillages, soit 20% de la pêche française, et génèrent un chiffre d'affaire de plus de 149 millions d'euros, faisant de son territoire la 2ème région de pêche maritime française.

Plus encore que les poissons, les coquillages (coquilles Saint-Jacques, praires, bulots...) et crustacés sont « la » spécialité régionale : environ un tiers des homards pêchés en France le sont en Normandie et plus particulièrement dans le Cotentin. Si cette espèce arrive au 32e rang en tonnage en Normandie, elle figure au 10e rang en valeur, tant la valeur du homard est sans commune mesure avec les autres espèces.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche ici est surtout pratiquée par des bateaux de petite taille. Ainsi, la pêche traditionnelle au homard est réalisée par une petite centaine de « caseyeurs » bas-normands et jersiais, des navires longs de sept à douze mètres, embarquant un à trois hommes à bord, et qui débarquent chaque année environ 400 tonnes de homard. Leur zone de pêche couvre la grande Baie de Granville jusqu'au nord du Cotentin et les eaux territoriales de l'île anglo-normande de Jersey, avec des secteurs très réputés, comme les archipels de Chausey, des Minquiers et des Ecréhou. C'est dans ces parages que les caseyeurs déposent habituellement leurs « casiers » sur le fond marin, dans lesquels les crustacés sont attirés par un appât. Cette pêche artisanale, respectueuse de la ressource, est garante d'une production de haute qualité.

QUELQUES CHIFFRES



628
BÂTEAUX



2 588
MARINS



65 300
TONNES



149 000
K€ DE CA

Sources : Ifremer, FranceAgriMer, Normandie Fraîcheur Mer (chiffres 2013)



PETIT GLOSSAIRE LES MOTS POUR LE DIRE

DE « ANGLO-NORMANDES »
À « TRAPPE D'ÉCHAPPEMENT »,
LES MOTS DE LA PÊCHE AU
HOMARD. ATTENTION,
VOUS ALLEZ ÊTRE « ÉPATTÉ » !

Anglo-normandes

Ensemble d'îles situées au large de la Normandie, à l'ouest de la péninsule du Cotentin. Partie insulaire du duché historique de Normandie, elles ne font pas formellement partie du Royaume-Uni, ni de l'Union européenne. Les principales îles (et leurs dépendances) sont Jersey (Les Minquiers, Les Ecréhou), Guernesey (Aurigny, Burhou), Sercq (Brecqhou), Lihou, Herm et Jéthou. L'archipel de Chausey est quant à lui français et dépend de la ville portuaire de Granville.

Brexit

Issu de la contraction de deux mots anglais, « british » (britannique) et « exit » (sortie), le terme Brexit désigne le scénario de la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne, devenu applicable suite au référendum du 23 juin 2016 qui a donné une majorité de près de 52% aux partisans d'une sortie de l'Europe, laquelle ne deviendra effective qu'après un cycle de négociations qui devraient s'étaler jusqu'au 29 mars 2019, date butoir pour trouver un accord.

Caseyeur

Un caseyeur est un navire qui pratique la pêche au casier. Ce sont des petits bateaux de moins de 12 mètres caractérisés par un pont dégagé permettant d'accueillir les casiers. L'équipage est composé de 1 à 3 hommes qui partent pour la journée.

Les caseyeurs sont d'usage courant en Normandie et en Bretagne, où on les utilise pour la pêche aux tourteaux, araignées, homards, étrilles, bulot, seiche...

Casier piège

Casier disposant d'une deuxième chambre comprenant pour entrée un entonnoir en mailles, empêchant les crustacés de ressortir une fois entrés dans celle-ci.

Carapace

Squelette externe du homard, qui couvre la partie dorsale et les portions latérales du céphalothorax.

Céphalothorax

Partie du corps résultant de la fusion de la tête et du thorax.

Certification

La certification est un processus d'évaluation effectué par un organisme agréé indépendant et qui atteste qu'un produit, une organisation ou une personne répond à certaines exigences.

Ecolabel

Un ecolabel, ou label environnemental, ou label écologique, est un label qui garantit qu'un produit ou un opérateur a un impact réduit sur l'environnement. Le terme d'ecolabel fait plus spécifiquement référence aux ecolabels européens, labels environnementaux officiels de l'UE.

Un label environnemental est généralement volontaire, payant, attribué à un type de produit (aliment, matériau) ou à un service (transports propres, construction écologique...), vérifié par un ou plusieurs certificateurs réputés indépendants et compétents, associé à une traçabilité tout au long de la chaîne de production.

Epatté

Est considéré comme « épatté », un homard ayant perdu une ou deux pinces ou qui présente une pince atrophiée, c'est-à-dire lorsque celle-ci est inférieure en longueur aux deux tiers de l'autre pince.

Filière

Nom donné à un ensemble de casiers, reliés entre eux par une corde, aux bouts de laquelle sont disposés des bouées.

Qualité

Ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites.

Traçabilité

Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées.

Trappe d'échappement

Dispositif d'ouverture positionnée à la base des casiers qui permet aux crustacés juvéniles d'en ressortir.



CARNET D'ADRESSES



NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

Directeur : Arnauld MANNER

BP 27

14520 Port-en-Bessin

Tél : 02 31 51 21 53

www.normandiefraicheurmer.fr



COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES DE NORMANDIE

9, Quai du Général Lawton Collins

BP 445

50104 Cherbourg-Octeville

T. 02 33 44 35 82 - F. 02 33 44 75 70



Centre Expérimental

Zone conchylicole - Parcelle n°45

50560 Blainville-sur-Mer

T. 02 33 76 57 70 - F. 02 33 76 57 79

ORGANISATION DES PÊCHEURS NORMANDS

4, quai Philippe Oblet

14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 26 51 - op@opbn.fr



MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL

Relations médias / relations publiques

5, rue des Mazurettes - 14000 Caen

T. 02 31 75 31 00 / F. 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

www.michele-frene-conseil.fr



IFREMER

Avenue du Général de Gaulle

14520 Port-en-Bessin

T. 02 31 51 56 00 - F. 02 31 51 56 01



SMEL - SYNERGIE MER ET LITTORAL Maison du Département

98, Route de Candol

50008 Saint-Lô

T. 02 33 05 96 51 - F. 02 33 77 16 85



CONTACT PRESSE

Elsa Burnel | Michèle Fréné
Agence Michèle Fréné Conseil - Caen
Tél. 02 31 75 31 00
mfc@michele-frene-conseil.fr
www.michele-frene-conseil.fr



www.normandiefraicheurmer.fr