

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

- 01** Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité « pêche durable »
- 02** Une « petite pêche », garante d'excellence
- 03** Pêche locale, nationale, marché global ... en quelques chiffres
- 04** « Homard canadien versus homard européen » ... Que se cache-t-il vraiment derrière la dénomination de vente ?
- 05** Le homard, grand arpenteur de roches
- 06** Recettes
- 07** Petit glossaire
- 08** La Normandie, une grande région maritime
- 09** Carnet d'adresses

LE HOMARD

DU COTENTIN & DE JERSEY

DOSSIER DE PRESSE - 2013



EXCEPTIONNEL ... ET DURABLE



C'EST LA SAISON !

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

01

Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité « pêche durable »

Certifié « Pêche durable » depuis juin 2011 par le Marine Stewardship Council (MSC), le homard anglo-normand arbore désormais un « bracelet » d'identification. Frappé du logo bleu du MSC, celui-ci atteste qu'il 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, est étiqueté MSC tel qu'il a été pêché, jusqu'au consommateur final. Et, grâce au cahier des charges NFM, le homard du Cotentin et de Jersey MSC est aussi garanti 100% extra-frais !

Le homard est un joyau sans rival dans le trésor gourmand des produits de la mer. Couronné de six antennes, ce prince des crustacés est d'autant plus apprécié quand il provient d'un « terroir » reconnu et qu'il a été pêché dans les règles de l'art. Souvent vendu sous le nom de « homard breton », le homard bleu européen (*Homarus gammarus*) est pourtant, bien souvent, originaire des côtes normandes. Là, il 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 annuellement environ 370 tonnes 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 spécifique des casiers...). Côté français, le suivi scientifique est assuré par l'Institut de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) en collaboration avec le centre technique Synergie Mer et Littoral (SMEL) de Blainville-sur-Mer (cf. encadré #4 p.6) et le Comité Régional des Pêches Maritimes de Basse-Normandie (cf. encadré #3 p.6). A Jersey, c'est le Fisheries and Marine Resources Environment and Planning Department qui s'en occupe. Ce suivi scientifique en continu 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 (cf. encadré #2 p.5), avec plus de 30 critères évalués en permanence, rend bien compte de cette complexité.

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 pour



01

Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité « pêche durable »... Suite



leur pêcherie de homard franco-britannique. C'était, il convient de le souligner, la première fois qu'une pêcherie transfrontalière obtenait une telle certification ! La certification MSC a été obtenue en deux ans à peine : cet aboutissement relativement rapide s'explique par le fait qu'il ne s'agissait pas de modifier radicalement les pratiques de pêche pour les rendre « *écologically-compatible* », mais tout simplement de faire constater et certifier par un organisme indépendant que les usages locaux répondaient bien aux critères de pêche durable. Aujourd'hui, les caseyeurs affirment cet engagement de manière concrète, visible et transparente : les homards « *durables* » porteront dorénavant un bracelet d'identification aux couleurs du 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 logo MSC.* »



« *Ce nouveau bracelet va encore améliorer notre visibilité* », confirme Edouard Le Bart, responsable du MSC pour la France. « **La notoriété de cette certification connaît en effet, en France, une notoriété croissante, sans toutefois atteindre encore, pour le moment, le niveau des pays de culture germanique ou scandinave, où elle est devenue une référence et même, bien souvent, un passage obligé pour la commercialisation des produits de la mer. 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, responsable 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.* »

01

Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité « pêche durable »... Suite



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. »* 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.

La certification MSC constitue une reconnaissance au niveau international qui valorise le travail des pêcheurs de homard et les efforts de gestion qu'ils pratiquent inlassablement depuis des années, efforts trop souvent méconnus du grand public et des consommateurs.



Président de la commission « crustacés » du CRPM, en charge de la gestion de cette pêcherie, Eric Leguélinel a noté un intérêt réel de certains de ses clients pour le label MSC :

« La certification MSC nous permet de faire reconnaître nos bonnes pratiques. Concrètement, je livre un restaurateur qui est prêt à faire figurer cette mention sur ses menus. »

Mais ce qui est essentiel pour Eric Leguélinel, c'est que 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, c'est-à-dire en respectant la ressource et l'environnement. »* La fraîcheur et la qualité visuelle et gustative, elles, continuent d'être garanties par le cahier des charges Normandie Fraîcheur Mer (NFM)

[cf. encadré #1 p.5] qui encadre très précisément les conditions de pêche, de conditionnement et de commercialisation. *« Si le logo NFM n'apparaît plus sur le bracelet, ce cahier des charges, lui, reste plus que jamais en vigueur. C'est, pour le consommateur, la garantie d'un homard extra-frais. Les deux démarches ne sont pas concurrentes, mais complémentaires. »* La démarche de certification « Pêche durable » avait d'ailleurs été fortement soutenue par NFM, qui a facilité les contacts entre le MSC, l'organisme certificateur, et le Comité Régional des Pêches (CRPM) de Basse-Normandie, son homologue jersiais, les scientifiques et les pêcheurs normands et jersiais.

01

Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité « pêche durable »... Suite

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

Arnauld Manner,
Directeur de Normandie Fraîcheur Mer



Le directeur de NFM, Arnauld Manner, confirme en effet que « 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... »

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

1 NFM, GARANTIE D'ORIGINE ET DE FRAÎCHEUR

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.

Plus d'informations sur
www.normandiefraicheurmer.fr



2 MSC, UN ÉCOLABEL POUR UNE PÊCHE DURABLE

Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Sydney, La Haye, Glasgow, Berlin, Le Cap, Singapour, Madrid, Stockholm, Reykjavik et Paris, le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997.

Seul programme reconnu au niveau international d'écolabel 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. 295 pêcheries, partout à travers le monde, sont engagées dans le programme MSC, dont 194 ont obtenu une certification. Les pêcheries certifiées capturent près de 7 millions de tonnes de produits de la mer, ce qui représente plus de 8% des captures mondiales totales destinées à la consommation humaine directe.

Plus d'informations sur le site internet www.msc.org/fr



01

Le homard du Cotentin et de Jersey affiche son identité « pêche durable »... Suite



3 LE COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES DE BASSE-NORMANDIE, AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

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 le site internet www.crpbn.fr



4 SYNERGIE MER ET LITTORAL

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 conchylicole bas-normandes, 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.

Plus d'informations sur le site internet www.smel.fr



02

Une « petite pêche » garante d'excellence

La certification MSC « Pêche durable » est la suite logique de l'engagement des « caseyeurs » bas-normands en faveur de la qualité. Une exigence d'origine, de fraîcheur et de traçabilité garantie par le cahier des charges « Normandie Fraîcheur Mer ».



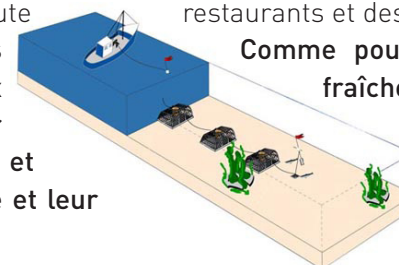
Casseur solitaire, le homard affectionne les fonds marins rocheux. Il apprécie donc tout particulièrement la côte ouest de la Normandie, de la pointe de la presqu'île du Cotentin à la baie de Granville et jusqu'aux abords de l'archipel anglo-normand (Chausey, Jersey, Guernesey, les Minquiers...).

C'est dans ces parages que les « caseyeurs » normands déposent habituellement leurs casiers. Les casiers sont des pièges rigides placés sur le fond marin, 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. Les spécimens ramenés à la criée pèsent environ 500 à 600 grammes, mais il arrive que de belles prises dépassent 1,5 kilo.

Appelée parfois « petite pêche », cette pêche artisanale, respectueuse de la ressource, est garante d'une production de haute qualité. C'est pourquoi les caseyeurs bas-normands, en collaboration avec Normandie Fraîcheur Mer, ont établi une charte qualité qui encadre très précisément les conditions de pêche, de conditionnement et de commercialisation. Ce faisant, ils n'ont fait que mettre noir sur blanc ce qu'ils pratiquaient déjà. Ils se sont notamment entendus sur une « grille de cotation », qui permet de déterminer objectivement sur quels homards sont apposés les bracelets estampillés MSC. Ne sont retenus que les beaux spécimens, qui trouvent rapidement preneur à la criée pour des restaurants et des poissonniers.



Comme pour tous les produits de la mer, la fraîcheur est un point crucial. C'est encore plus vrai avec le homard, qui est pêché vivant, vendu vivant et cuisiné... presque vivant.



02

Une « petite pêche » garante d'excellence... Suite



Le stockage à bord doit être le plus court possible et, pour les bateaux non équipés de viviers, la marée ne doit pas dépasser 24 heures. La traçabilité est assurée de manière très simple : par l'identification de l'animal grâce à un élastique passé autour d'une des pinces. **Désormais, le bracelet porte un seul et unique logo, celui du MSC. Dans un souci de simplification et de lisibilité, le logo NFM n'y figure plus, bien que les pêcheurs continuent de respecter le cahier des charges NFM. Dorénavant, c'est la certification « pêche durable » de la pêcherie qui est mise en avant.**

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 qualitatifs de NFM en collaboration avec le personnel des criées de Granville et de Cherbourg-Cotentin.



Certifiée « Pêche durable MSC » depuis juin 2011, la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey est encadrée par un cahier des charges précis et rigoureux. Elaboré en collaboration avec les professionnels, validé par le Comité exécutif « Crustacés » du groupement NFM, son rôle est d'assurer aux acheteurs et aux consommateurs qu'ils sont en présence d'un produit de pêche durable, mais aussi de qualité : le caractère durable est garanti par la certification MSC, le caractère qualitatif repose sur l'engagement des pêcheurs à n'identifier MSC, que les homards qui répondent aux critères qualité du cahier des charges.

LA CHARTE QUALITÉ HOMARD DU COTENTIN

- Homard capturé au casier au large du cotentin
- Moins d'une semaine de vivier avant la vente
- Homard de qualité Extra à la vente
- Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- Identification par un élastique imprimé MSC

03

Pêche locale, nationale, marché global ... en quelques chiffres



PÊCHE
DURABLE
MSC
www.msc.org/fr



▶ 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 et de Jersey atteint aujourd'hui les 370 tonnes / an, soit 20% de plus qu'il y a 3 ans.

Près de 120 tonnes sont pêchées par les pêcheurs normands et plus de 250 tonnes par les jersiais.

En Normandie, tout au long du littoral ouest et nord cotentin, une grande majorité des débarques est commercialisé directement par les pêcheurs : en vente directe aux consommateurs, ou auprès de mareyeurs, restaurateurs et poissonniers locaux...

Mais c'est via la criée de Granville, régulièrement 1ère criée de débarque française de homard où les ventes représentent 42 tonnes en 2012, que les prix de marché s'établissent.

12 tonnes sont également débarquées et commercialisées au Centre de Marée de Cherbourg.

▶ PÊCHE NATIONALE

Les données FranceAgriMer indiquent une production française de homard en 2011 de 223 tonnes, au prix-moyen de 16,95 €/kg. Cependant, cela ne correspond qu'aux seules données de vente en criée, qui ne représentent qu'une partie

Sources : France AgriMer et Normandie Fraîcheur Mer

des volumes réellement pêchés, au même titre que dans le Cotentin.

*Avec 127 tonnes en criée, la Bretagne totaliserait 60% de la production française, ce qui explique que le homard bleu (*homarus gammarus*) est souvent commercialisé sous l'appellation de « homard breton », même s'il est pêché dans d'autres régions.*

▶ MARCHÉ GLOBAL

La balance commerciale du homard est très largement déficitaire : en 2011, la France en a exporté 1044 tonnes (pour une valeur de 10 904 K€) tandis qu'elle en importait 6 370 tonnes (pour une valeur de 53 492 K€), dont 4 124 tonnes de homards vivants. La France importe essentiellement du homard dit « canadien », qui occupe désormais 70% du marché national : comme son nom l'indique, il provient du Canada (503 tonnes, en moyenne 10,87 €/kg), mais aussi et surtout des États-Unis (1 977 tonnes à 10,75 €/kg). À cela, il convient d'ajouter le « homard breton » en provenance du Royaume-Uni (1 248 tonnes, vendu 16,60 €/kg) et d'Irlande (299 tonnes à 15,10 €/kg). Le reste des importations (2 200 tonnes) consiste en des produits congelés ou en conserve, de même origine que le homard vivant (Amérique du Nord, Royaume-Uni et Irlande), mais aussi de provenances plus exotiques, comme la Belgique, le Bangladesh, la Chine et les Pays-Bas.

04

« Homard canadien versus homard européen » ... Que se cache t il vraiment derrière la dénomination de vente ?



Ci-DESSUS, HOMARD EUROPÉEN OU BLEU
(HOMARUS GAMMARUS) - Ci-DESSOUS,
HOMARD CANADIEN (HOMARUS AMERICANUS).



+ HOMARD : EUROPÉEN OU CANADIEN ?

La dénomination de vente Homard devrait systématiquement être accompagné de la mention complémentaire Canadien ou Européen, afin d'identifier clairement ces deux espèces très différentes, qu'on retrouve sur le marché français !

+ HOMARD BRETON : TOUJOURS BRETON ?

La dénomination de vente Homard breton n'est pas une dénomination officielle et elle cache malheureusement souvent d'autres origines !

+ HOMARD CANADIEN VERSUS HOMARD EUROPÉEN !

La dénomination de vente Homard devrait systématiquement être accompagné de la mention complémentaire Canadien ou Européen, afin d'identifier clairement ces deux espèces très différentes, qu'on retrouve sur le marché français !
Mais comme le Homard du Canada est beaucoup plus fréquent, qu'il inonde le marché français, qu'il est nettement moins apprécié et moins couteux que son cousin le Homard européen, appelé aussi Homard bleu, l'usage raccourci permet d'entretenir la confusion...

Pour bien se repérer, il faut vérifier le nom scientifique de l'espèce, bien souvent en petit caractère ou au dos des emballages.

+ DU HOMARD ANGLO-SAXON DERRIÈRE L'APPELLATION HOMARD BRETON !

Sous la dénomination de vente Homard breton, on ne devrait trouver que du Homard européen pêché ou débarqué en Bretagne, mais bien souvent celle-ci est utilisée, de manière trompeuse.

En effet, on trouve régulièrement sous cette appellation du homard du Royaume-Uni...

Il faut dire que les homards européens en provenance du Royaume-Uni représentent la très grande majorité du marché français en homard bleu !

A notre grand désespoir, on trouve parfois aussi du Homard des côtes normandes sous l'appellation Homard breton !

Pourtant, l'un des plus hauts lieux de pêche français de ce crustacé est situé à l'Ouest et au Nord du Cotentin.

Les nombreuses zones rocheuses qu'on y trouve, depuis Granville, jusqu'à Saint-Vaast la Hougue lui offrent un habitat propice.

C'est autour des îles et îlots de Chausey, Jersey, Minquiers, des Ecrehou, jusqu'à la pointe du Cotentin qu'on trouve le fameux Homard du Cotentin et Jersey, qu'on ne devrait jamais qualifier de breton...

05

Le homard, grand arpenteur 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.



Le homard est un crustacé dont il existe deux variétés qui diffèrent légèrement de forme et de couleur. Abondant sur les côtes nord-est du continent américain, *homarus americanus* se caractérise par une carapace de couleur vert foncé à orange. Son cousin le homard bleu (*Homarus gammarus* ou *vulgaris*), vit sur la façade atlantique du continent européen, du cercle polaire jusqu'au littoral marocain.

Également connu sous l'appellation générique de « homard breton », le homard bleu est, bien souvent, originaire des côtes normandes. Son habitat de prédilection est constitué de fonds rocheux sur lesquels il se déplace à la recherche de coquillages, de vers, d'échinodermes, de petits crustacés et de poissons. Il peut vivre jusqu'à 100 mètres de profondeur.

La zone de pêche du homard certifié « pêche durable » couvre la grande baie du Mont-Saint-Michel, de Granville jusqu'au nord du Cotentin, et les eaux territoriales de Jersey. Les secteurs les plus réputés sont l'archipel de Chausey, les Minquiers et les Ecréhou.

FICHE TECHNIQUE HOMARUS GAMMARUS

DATES DE PÊCHE

Toute l'année avec un pic de mai à août

HABITAT DE PRÉDILECTION

Les fonds rocheux

TAILLE DE CAPTURE

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

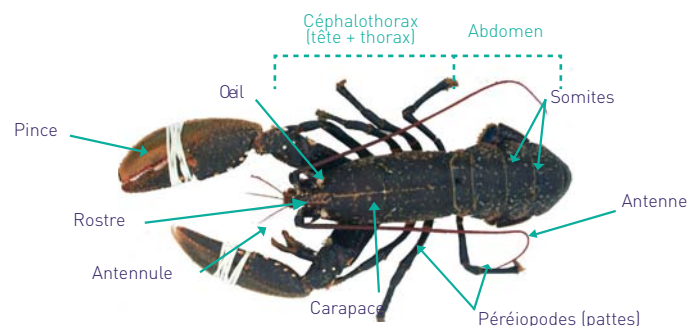
MÉTHODE DE PÊCHE

Le homard du Cotentin est pêché au casier

Plus d'informations sur le homard du Cotentin sur le site de Normandie Fraîcheur Mer <http://www.normandiefraicheurmer.fr>

05

Le homard, grand arpenteur de roches... Suite



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 centimètres de long et pèse environ 500 grammes. 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. Dans tous les cas, il est conseillé de le placer quelques heures au réfrigérateur ou une demi-heure au congélateur, pour l'engourdir. 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). Le homard est, de l'avis de tous les gourmets, un mets de choix, un joyau sans rival dans le trésor gourmand des produits de la mer. Couronné de six antennes, ce prince des crustacés est d'autant plus apprécié quand il provient d'un « terroir » reconnu et qu'il a été pêché dans les règles de l'art.

06

Recettes ... Le trésor gourmand des produits de la mer



Informations & recettes disponibles
sur www.normandiefraicheurmer.fr

HOMARD GRILLE

Ingrédients pour 4 pers:

- 2 Homards du Cotentin de 600 -700g
- 50 g beurre
- 1 échalote finement ciselée
- 5 cl vin blanc sec
- Crème crue
- Safran
- 2 cl de whisky (facultatif)

PRÉPARATION :

Couper les homards dans le sens de la longueur (on peut les placer quelques minutes 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-chaleur 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)

SAUCE :

À commencer 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

06

Recettes

... Le trésor gourmand des produits de la mer



© P. Rougèreau

HOMARD MEUNIERE AUX POMMES DE TERRE, PINCES SUR UNE TOMBEE D'HERBES POTAGERES, BEURRE DE CUISSON / Recette de Laurent Cesne, La Marine à Barneville-Carteret

Ingrédients pour 4 pers:

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

PRÉPARATION :

. 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 200g 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, 30g de queues de persil taillées finement et 30g 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.

. Effeuille une branche de persil. Porter une casserole d'eau à ébullition et le plonger pour 1 minute. Rafraichir, 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.

DRESSAGE :

. 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.

Informations & recettes disponibles sur www.normandiefraicheurmer.fr

07

Petit glossaire

**CASEYEUR :**

Navire utilisant la technique de la pêche au casier.

CASIER PIÈGE :

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

CARAPACE :

Squelette externe 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.

EPATTÉ :

Est considéré comme « épatté », un homard ayant perdu une ou plusieurs pinces, ou 2 pattes et plus, ou lorsqu'il présente une pince atrophiée, c'est-à-dire lorsque celle-ci est inférieure en longueur au 2/3 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.

EPIBIONTES :

Organismes marins (balanes, crépidules, ascidies, bryozoaires) fixes sur la carapace des crustacés.

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.

Informations disponibles sur le site <http://www.normandiefraicheurmer.fr/la-peche-en-normandie/entry-610-homard.html>

08

La Normandie, une grande région maritime

Avec 471 kilomètres de côtes, la Basse-Normandie est une région maritime de premier plan. Le poids socio-économique de cette activité, essentiellement artisanale, est loin d'être négligeable.



Activité ancestrale, la pêche a toujours occupé une place importante dans l'économie normande. Présente dès le néolithique, largement pratiquée à l'époque médiévale, cette activité traditionnelle multiséculaire a profondément évolué dans le dernier siècle : la pêche hauturière et ses campagnes de plusieurs mois ne sont plus qu'un souvenir, mais une flottille de 600 embarcations maintient aujourd'hui encore la pêche côtière et la « petite pêche », organisées autour des quatre criées (Granville, Grandcamp-Maisy, Cherbourg et Port-en-Bessin).

Les 85 espèces pêchées sur les côtes normandes représentent une production annuelle d'environ 60 000 tonnes. Plus encore que les poissons, les crustacés (homards, araignées, tourteaux, bouquets...) sont une spécialité bas-normande.

Essentiellement artisanale et familiale, la pêche est surtout pratiquée par des bateaux de petite taille : les deux tiers mesurent moins de 12 mètres. C'est particulièrement vrai pour le homard : sur la zone ouest-Cotentin, dans laquelle exercent les pêcheurs bas-normands et jersiais, la centaine de bateaux spécialisés dans cette pêche (au

mois une partie de l'année) comptent un homme à bord, parfois deux, jamais plus de trois.

Malgré des difficultés liées à la politique européenne des quotas ou à la hausse continue du prix des carburants, la pêche reste en Basse-Normandie une activité particulièrement dynamique 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 et les résidents secondaires, une place symbolique bien plus importante que son poids économique réel, même si celui-ci n'est pas négligeable et assure un revenu à de nombreuses familles. C'est le cas pour la pêche du homard : malgré des volumes modestes, de l'ordre de 370 tonnes par an, il jouit indiscutablement d'une image haut de gamme qui lui assure une bonne valorisation commerciale toute l'année et encore plus nettement au moment des fêtes de fin d'année.

Produit de la mer le plus cher en crieë (devant le bar de ligne de Normandie), le homard du Cotentin et de Jersey représente un chiffre d'affaire annuel d'environ 4,5 millions d'euros.

09

Votre 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 et des élevages marins

9, quai du Général Lawton Collins
BP 445
50104 Cherbourg-Octeville Cedex
Tél : 02.33.44.35.82 / Fax : 02.33.44.75.70



Marine Stewardship Council
Responsable France : Edouard Le Bart

84 Quai de Jemmapes
75010 Paris
www.msc.org/fr



IFREMER

Avenue du Général de Gaulle
14520 Port-en-Bessin
Tél. +33 (0)2 31 51 56 00 / Fax : +33 (0)2 31 51 56 01



**Organisation de Producteurs Marins Pêcheurs
de Basse-Normandie**

4, quai Philippe OBLET - BP 3
14520 Port-en-Bessin
Tél : 02 31 51 26 51 / Fax : 02 31 22 78 59
op@copeport.com



Synergie Mer et Littoral

Maison du Département
98, Route de Candol
50008 Saint-Lô Cedex
Tél : 02 33 05 96 51 / Fax : 02 33 77 16 85
smel@cg50.fr / www.smel.fr