



Homard

Homarus gammarus

DU COTENTIN

IL NE MANQUE PAS DE CARACTERE !



GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
 10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bessin Cédex - Tél. 02 31 51 21 53 - Fax. 02 31 51 31 52 www.nfm.fr

**REVUE DE PRESSE
 2012**

**LISTE DES RETOMBEES PRESSE
HOMARD NFM**

Au fil de la Normandie	déc 12 / fév 13
Cuisine Actuelle	décembre 2012
Le Marin	26 octobre 2012
Arte	14 octobre 2012
France 3	10 octobre 2012
Ouest France	09 octobre 2012
Normandie magazine	octobre 2012
www.socopag.fr	08 juillet 2012
Saveurs	juillet / août 2012
Le figaro	06 juillet 2012
La Presse de la Manche	04 juillet 2012
La Gazette	13 juin 2012
L'écho du nord	11 juin 2012
Le Monde	03 juin 2012
Ouest France	30 mai 2012
Ouest France	19 mai 2012
L'Hotellerie Restauration	04 mai 2012
Touspros	mai 2012
L'Hotellerie Restauration	05 mars 2012
Pêche durable MSC cahier spécial	février 2012
Pays de Normandie	février 2012
fr.finance.yahoo.com	21 janvier 2012

www.zegreenweb.com

20 janvier 2012

Le Marin

13 janvier 2012

novethic'info

06 janvier 2012

www.novethic.fr

06 janvier 2012

Manche Mag

déc / janvier 2012



LA BAIE, UN ÉCOSYSTÈME COMPLEXE ET FRAGILE

ZONE NATURELLE D'UNE RICHESSE EXCEPTIONNELLE,
LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL
EST À LA RECHERCHE D'UN ÉQUILIBRE
ENTRE ACTIVITÉS HUMAINES
ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.

Dans la baie du Mont-Saint-Michel, l'homme entretient depuis toujours des rapports complexes avec son environnement.

Et la manière dont il le perçoit a varié selon les époques et l'évolution des mentalités. Pour l'homme du néolithique, la nature est un environnement nourricier, mais qu'il ne domine pas. Ce mode de vie traditionnel millénaire, basé sur la chasse, la pêche et la cueillette, c'est-à-dire la prédation, n'a que peu d'impact sur les ressources naturelles disponibles. C'est à l'époque médiévale, avec la prise en main de la région par les ducs normands, qu'apparaît durablement une économie de production. Guillaume le Conquérant et ses descendants assurent la paix civile, source de toute prospérité, tout en favorisant l'essor du mouvement monastique. Les moines bénédictins, administrateurs habiles et énergiques, défricheurs et bâtisseurs, s'emploient alors à mettre en valeur les vastes domaines de leurs abbayes, car la nature est une création divine que l'homme se doit de cultiver.

L'économie médiévale repose sur les cultures céréalières et vivrières et sur l'élevage, mais aussi sur l'exploitation de multiples ressources locales, comme le bois des forêts environnantes (le défrichage à



UNE BAIE ARTIFICIALISÉE

Mais cette fragile cohabitation est menacée dès qu'augmente la pression humaine sur l'écosystème, par exemple quand la population augmente, entraînant un besoin croissant de terres cultivables : ce fut le cas à la fin du XVIII^e siècle, avec le projet de conquête de nouvelles parcelles agricoles gagnée sur la mer. La création des polders est un exemple de la complexité de l'écosystème – naturel et social – de la baie, des relations parfois tendues entre l'homme et son environnement. On sait en effet que les premières tentatives de poldérisation à grande échelle furent un échec provoqué par les caprices de la nature (les divagations imprévisibles du Couesnon détruisaient les endiguements) et par l'hostilité des riverains, qui recouraient aux procédures judiciaires et même aux sabotages.

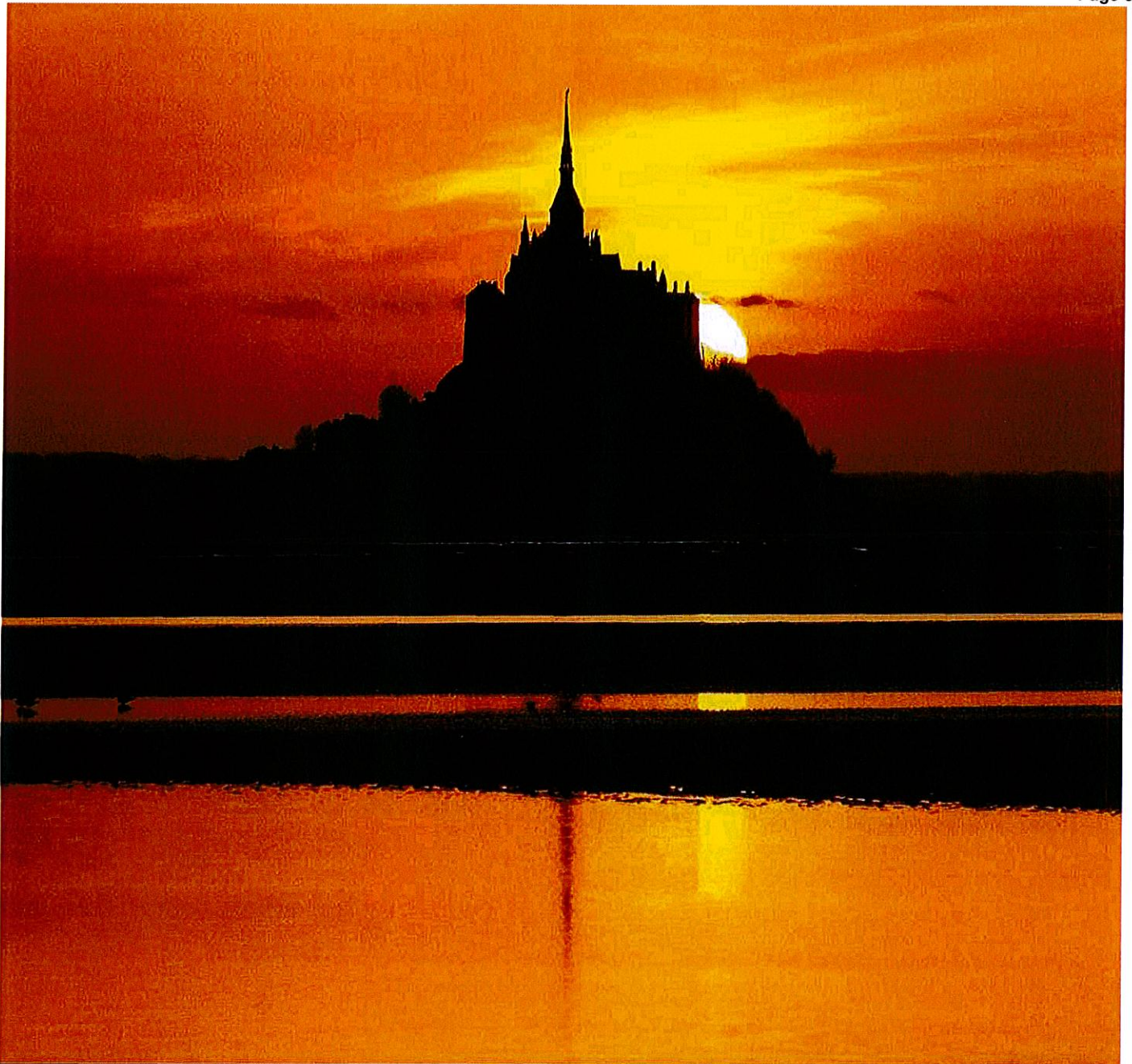
Comme toute entreprise de domination-domestication de la nature, la poldérisation doit surmonter, on le voit, des obstacles matériels (édification des digues, canalisation des cours d'eau...) mais aussi des résistances sociales et culturelles : conquises sur

Eaux poissonneuses et terroir généreux : depuis des millénaires, la baie nourrit l'homme. Mais elle est aussi un lieu de spiritualité.

grande échelle sera à l'origine de la légende de la forêt de Scissy) ou le granit de l'archipel de Chausey, sans oublier, littoral oblige, les produits des pêcheries et des salines (lire encadré page suivante). Toutes ces activités de production¹¹, agricoles ou non, et de transformation (le territoire est couvert de moulins, à eau ou à vent, et de multiples ateliers artisanaux) se développent à mesure que s'accroît la puissance de l'abbaye, grâce aux donations, droits et privilèges octroyés par les ducs de Normandie, mais aussi les rois et autres personnalités.

Parallèlement, s'épanouit une intense vie commerciale, rythmée par les grandes foires annuelles. Les marchandises circulent par voie terrestre, mais aussi et surtout par voie maritime et fluviale, notamment sur les trois principaux fleuves côtiers : la Sée, la Sélune et le Couesnon. Cette fourmillante activité humaine, orchestrée par – et pour – l'abbaye du Mont-Saint-Michel, se traduit par une inexorable modification du paysage littoral, où les "milieux naturels", au sens strict du terme, régressent progressivement au profit d'une nature humanisée. À cette époque se met en place, empiriquement, un mécanisme complexe dans lequel l'homme est appelé à trouver un délicat équilibre entre exploitation des ressources et entretien de la nature.

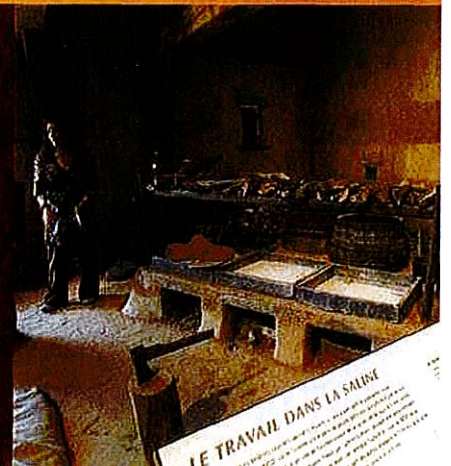




SALINES ET SAUNIERS

On a oublié, de nos jours, combien le sel a pu être une denrée vitale et précieuse pour les habitants du littoral et de l'arrière-pays, à tel point qu'on a pu parler d'un "Pays de quart bouillon", référence au privilège dit de quart-bouillon en usage en Normandie, plus avantageux pour les populations que le système de la gabelle en usage dans le reste de la France.

Apparue dès l'Âge du Bronze, relancée à l'époque gallo-romaine, la production de sel faisait appel à une main-d'œuvre nombreuse pour la récolte du sable salé sur les grèves, l'extraction de la saumure et la fabrication du sel proprement dite, mais aussi pour toutes les activités connexes, de la coupe du bois pour le chauffage de la saumure jusqu'au contrôle administratif et fiscal de la production. La fabrication de sel tenait une telle place dans la vie sociale (on a compté jusqu'à 225 salines !) que l'une des rares jacqueries que la Normandie ait connues, la révolte des Nu-pieds de 1639, fut le fait des sauniers. Les dernières salines ont fermé il y a 150 ans, mais on peut encore observer, un peu partout sur le pourtour de la baie du Mont-Saint-Michel, des vestiges de cette activité : les mondrins, des dunes artificielles sur lesquelles était édifié le bâtiment dans lequel travaillaient les sauniers.



la mer, ces terres ne relèvent pas complètement du régime foncier habituel et de l'organisation sociale qui en découle, dans laquelle le clergé et la noblesse jouent un rôle structurant. Paradoxalement, la pol-dérivation de la baie du Mont-Saint-Michel, ce vieux rêve médiéval, ne se concrétisera avec succès que dans le dernier tiers du XIX^e siècle, c'est-à-dire au moment où la France bascule dans un modèle économique de type industriel-colonialiste qui, quelques décennies plus tard, rendra superflue la conquête de nouvelles terres agricoles par endiguement.

QUAND LA RÉGLEMENTATION PREND LE PAS SUR LA TRADITION

Contrairement à d'autres activités ancestrales, comme les salines ou les moulins, l'agriculture, elle, n'a pas disparu, mais son poids réel dans l'économie et son statut symbolique dans la société sont sans commune mesure avec ce qu'ils étaient il y a un siècle. En revanche, elle joue un rôle de premier plan dans l'entretien des paysages. Parfois mis en cause pour leur rôle dans la dégradation des milieux naturels et la perte de biodiversité, les agriculteurs et les pêcheurs ont montré qu'ils étaient capables de s'engager dans des démarches de qualité. Ainsi, en 2010, le mouton de pré salé a obtenu une appellation d'origine contrôlée, un label important pour le maintien de cet élevage dont l'intérêt est à la fois économique et écologique (le pâturage des moutons de pré salé favorise le développement de la puccinelle, une plante qui est à la base de l'alimentation de certains oiseaux d'eau). La filière locale de pêche s'oriente, elle-aussi, vers de meilleures pratiques : après avoir obtenu un label "pêche durable" pour le homard du Cotentin et de Jersey, elle a engagé la même démarche pour le bulot de la baie de Granville. La prise de conscience de la nécessité de sauvegarder la baie et ses richesses naturelles exceptionnelles



a été un long processus, qui s'est construit à l'aide de protections réglementaires successives établies par le droit français, européen ou international : lois sur les sites classés et inscrits de 1906 et 1930, loi Littoral (avec la notion d'"espace remarquable"), zones de protection spéciale (ZPS), réserves de chasse, convention internationale de protection des zones humides d'importance internationale (site Ramsar), liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO, réseau Natura 2000... Liste à laquelle il convient d'ajouter le projet d'un vaste parc marin normand-breton dont la baie ferait partie. Sans oublier les inventaires scientifiques, comme les Zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique (ZNIEFF) et les Zones d'importance communautaire pour les oiseaux (ZICO), la baie du Mont-Saint-Michel étant une zone d'hivernage d'importance internationale pour les oiseaux migrateurs, notamment les anatidés (canards et oies) et les limicoles (petits échassiers). La préservation de l'écosystème de la baie, avec ses interactions complexes entre espèces animales et végétales, paysages et activités humaines a longtemps été une affaire d'usages locaux et de traditions. C'est désormais, pour l'essentiel, une construction juridique.

Le va-et-vient des marées sculpte un paysage aux dimensions surhumaines, sans cesse renouvelé.

1 - Pour en savoir plus sur l'écologie de la baie et les activités traditionnelles, rien ne remplace une visite à l'écomusée de Vains, près d'Avranches, et à la Maison des polders de Roz-sur-Couesnon.



DOSSIER

Majestueux

Cuisiné à la bière, parfumé à l'huile d'argan ou accompagné d'une espuma, ce luxueux crustacé ravit les plus fins palais.

Vous hésitez encore entre le homard et la langouste ? Sachez que cette dernière, du moins la royale, qui a la meilleure réputation, est devenue inabordable : elle coûte près de 150 € le kilo !

★ **Homard bleu ou brun ?** Le nec plus ultra est le homard bleu, présent sur toute la côte Atlantique, de la Norvège au Maroc. Sa chair est dense avec une saveur très fine et douce. En provenance des États-Unis et du Canada, le **homard brun** est moins goûteux, mais aussi moins cher. Vendu en pièce de 400 g, il fait une portion pratique pour une personne. Le **homard bleu** pêché en France porte souvent le nom de homard breton, alors qu'il est généralement originaire des côtes normandes, plus particulièrement du Cotentin. Les pêcheurs de la région se sont engagés dans une charte de qualité matérialisée par un élastique **Normandie** Fraîcheur Mer (NFM), posé autour des pinces du crustacé. Elle garantit notamment un homard de qualité extra, présenté avec l'intégralité de ses pattes et pinces et ayant passé moins d'une semaine dans un vivier avant d'être vendu.

★ **Signes de fraîcheur.** Le homard doit être assez vif, avec des pattes qui bougent et, s'il est présenté à plat, une queue qui se replie d'un coup sec lorsqu'on le soulève. Les antennes doivent être au moins aussi longues que le corps.

★ **Une cuisson vive.** Pochez-le à l'eau bouillante et comptez 15 min de cuisson pour la première livre plus 2 min par demi-livre (250 g) supplémentaire. Servez le homard légèrement tiède plutôt que froid.

Texte : Valérie Bestel

homard

Homard poché, beurre de gingembre et potiron rôti

Bien choisir le gingembre frais

Évitez les racines ridées, tachées de brun ou desséchées. Vérifiez que la peau est fine et le rhizome ferme au toucher. Si les racines sont trop grosses sur l'étal, cassez la quantité qu'il vous faut. Vous pourrez le garder jusqu'à plus d'un mois dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

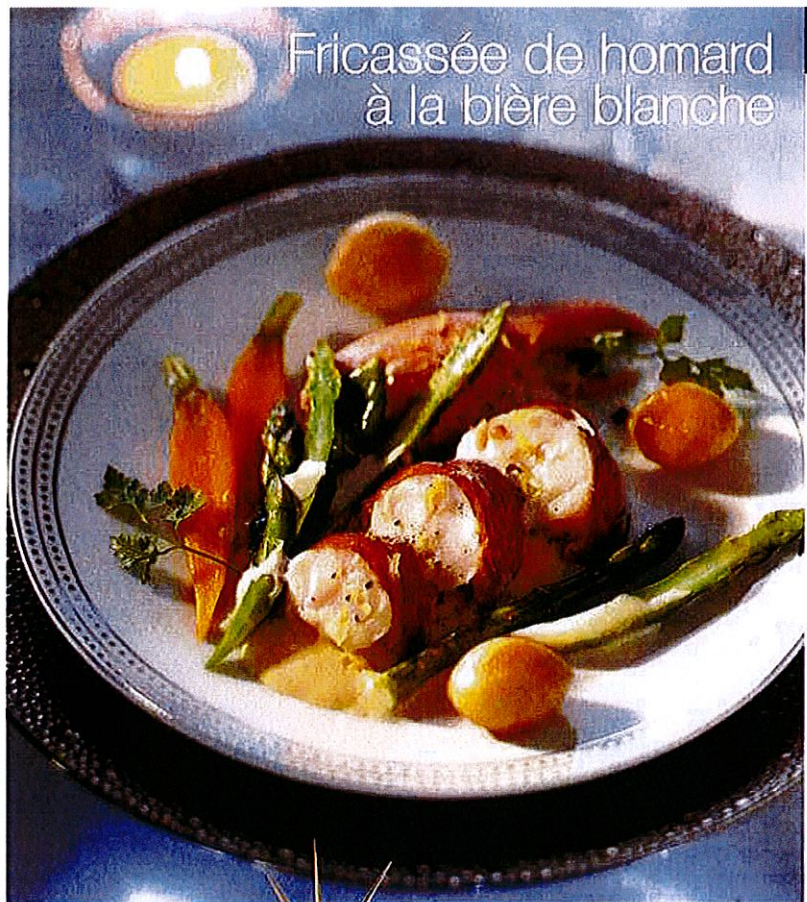
DOSSIER

L'huile du Maroc

Issue des fruits de l'arganier, un arbre notamment cultivé dans la plaine du Souss, l'huile d'argan sert pour la cuisine et comme produit cosmétique. Celle destinée à l'alimentation est plus sombre. Réputée pour sa saveur torréfiée, elle fait penser à l'amande et à la noisette. On en parfume les poissons, les légumes ou le couscous. Sur la peau, l'huile d'argan est un onguent précieux.

Verrines
de homard et carotte
à l'huile d'argan

Remerciements : Baccarat, Bernardaud, Blue Leaves, Charvet Editions, Christoffle, La Rochère, LSA International, Serax Maison d'Ère, Zara Home



LE GRAND JEU EN BLANC Bourgogne ou champagne ?

Haut en goût, le homard appelle un vin qui lui ressemble et lui tient tête sans l'écraser. Le chardonnay est le cépage qui accompagne le plus élégamment ce mets de fête.

■ Saint-romain Sous la Velle

À la fois puissant et souple, plein de caractère, ce bourgogne a un bouquet de fleurs blanches, de pain grillé et de pêche, avec des notes de miel, et une bouche vive et moelleuse. À boire sur la salade tiède et les verrines.
Domaine Buisson 2009, 19,50 €, domaine et cavistes.

■ Champagne brut

À la fois frais et vineux, ce champagne millésimé associe à parts égales le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier, qui lui donnent équilibre, intensité, fraîcheur, arômes de fleurs et de fruits blancs bien mûrs. Franc et ample en bouche, il se sert sur les recettes de homard poché aussi bien qu'épicé.
Champagne Charles Clément 2002, 19 €, domaine et cavistes.



DOSSIER



Homard poché, beurre de gingembre et potiron rôti

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

◆ 4 homards vivants de 500 g ◆ 1 kg de potiron
◆ 4 cm de gingembre
◆ 1 oignon piqué de 3 clous de girofle ◆ 100 g de beurre demi-sel ◆ 2 cuil. à s. de jus de citron ◆ 4 étoiles de badiane ◆ 12 grains de poivre ◆ 12 grains de coriandre ◆ 1/2 cuil. à c. de cannelle ◆ 1/2 botte de ciboulette ◆ 1 piment oiseau ◆ 1 filet d'huile d'olive ◆ sel, gros sel.

PORTEZ à ébullition 4 litres d'eau avec la badiane, la cannelle, la moitié du gin-

gembre coupé en lamelles, l'oignon, le poivre, la coriandre et du gros sel dans une marmite. Faites bouillir à couvert 15 min.

POÉLEZ la chair de potiron taillée en billes à la cuillère parisienne 10 min dans un filet d'huile chaude. Salez et maintenez au chaud.

AJOUTEZ les homards dans la marmite et cuisez-les 15 min à frémissants.

FAITES FONDRE le beurre avec le reste de gingembre râpé, le jus de citron et le piment émincé dans une casserole sur feu doux. Ajoutez la ciboulette ciselée.

ÉGOUTTEZ et fendez les homards en deux. Servez avec le beurre et le potiron.



Fricassée de homard à la bière blanche

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 45 MIN
REPOS : 20 MIN

◆ 2 homards de 800 g
◆ 150 g de mini carottes fanes ◆ 150 g de pointes d'asperges vertes ◆ 250 g de pommes de terre grenailles ◆ 150 g de pois gourmands ◆ 2 échalotes ◆ 1 citron ◆ 33 cl de bière blanche ◆ 1 sachet de bouillon de légumes Ariaké ◆ 1/2 botte de cerfeuil ou d'estragon ◆ 40 g de beurre ◆ 20 cl de crème fraîche ◆ 1 cuil. à s. de fumet de poisson ◆ sel, poivre.

CUISEZ les homards 5 min à couvert dans la bière et 2 l de bouillon de légumes à la cocotte. Laissez tiédir. Détachez et fendez d'un coup de marteau les pinces

des homards. Coupez les queues en tronçons. Fendez les coffres et récupérez les parties crémeuses.

CUISEZ à la vapeur les pommes de terre (15 min), les carottes coupées en deux (10 min), les pois gourmands et les asperges émincées (3 min).

FAITES SUER les échalotes émincées 5 min dans le beurre à la cocotte. Versez 25 cl de bouillon filtré. Ajoutez les pinces et les parties crémeuses. Cuisez 5 min. Ajoutez les queues et cuisez 5 min. Gardez au chaud à couvert.

VERSEZ le fumet et la crème dans la cocotte. Faites bouillir 3 min. Réchauffez les légumes. Assaisonnez et ajoutez 1 cuil. à café de zeste de citron râpé. Servez nappé de sauce et décoré d'herbes ciselées.



Verrines de homard et carotte à l'huile d'argan

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
REFRIGÉRATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN

◆ 2 homards de 400 g
◆ 700 g de carottes
◆ 1 citron confit au sel en bocal ◆ 1 petite échalote ◆ 1 cuil. à soupe d'huile d'argan ◆ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 cuil. à soupe de miel ◆ 1 cuil. à soupe de jus de citron ◆ 1 pointe de purée de piment ◆ 1/2 botte de coriandre ◆ sel, poivre.

REFRIGÉREZ les homards 20 min au congélateur. Portez à ébullition 4 l d'eau dans un faitout. Plongez-y les homards. Couvrez et cuisez 15 min. Sortez les homards, laissez-les tiédir.

CUISEZ 8 min à la vapeur les carottes coupées en rondelles. Mélangez-les avec le piment, l'huile d'olive, le miel, le jus de citron et du sel dans un saladier. DÉCORTIQUEZ et détaillez les pinces et les queues des homards. Récupérez le corail dans le coffre. Mélangez la chair avec l'huile d'argan, 1 cuil. à café d'écorce de citron confit émincée, l'échalote hachée et la moitié de la coriandre ciselée. Salez et poivrez.

RÉPARTISSEZ les carottes dans les verrines. Ajoutez les morceaux de homard. Décorez avec le corail et un brin de coriandre.

CONSEIL Le homard surgelé se prête volontiers à cette recette parfumée.



Salade tiède de homard, espuma de cerfeuil

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 15 MIN
REFRIGÉRATION : 3 H 30

◆ 2 homards décongelés de 300 g ◆ 1 poignée de giroilles clous (ou giroilles émincées) ◆ 4 poignées de mesclun ◆ 2 cuil. à soupe d'huile ◆ 25 cl de crème liquide entière ◆ 3 cuil. à soupe de cerfeuil + quelques feuilles ◆ 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ◆ sel, poivre du moulin.

MIXEZ la crème et 3 cuil. à s. de cerfeuil. Réfrigérez 30 min. Filtrez au chinois et versez dans un siphon. Ajoutez la cartouche de gaz. Secouez vivement et gissez au frais 3 h.

NETTOYEZ les giroilles. Poélez-les à sec 7 à 8 min. Elles doivent être légèrement colorées.

BRISEZ les carapaces des homards avec un marteau. Décortiquez-les et coupez la chair en dés.

FAITES DORER les dés de homard 2 min dans l'huile chaude. Salez et poivrez. Arrosez de vinaigre. Ajoutez les giroilles, les feuilles de cerfeuil ciselées, et cuisez encore 1-2 min. Répartissez dans quatre coupelles sur un lit de mesclun. Poivrez. Déposez doucement l'espuma de cerfeuil au siphon et servez.

CONSEIL Secouez le siphon plusieurs fois avant de déposer l'espuma.

Cotentin Le homard MSC manque de notoriété



Bruno Saussier

Additionnée à celle de Jersey, la production de homard du Cotentin dépasse en quantité la pêcherie bretonne.

Il y a dix-huit mois, les pêcheurs de la baie de Granville obtenaient le label MSC pour leur homard. L'impact de ce dernier ne s'est pas vraiment traduit par un bonus économique puisque le prix au kilo n'a guère varié. Mais le bénéfice est tout de même réel. Grâce à un nombre constant de bateaux et des casiers limités à 200 par homme embarqué, le nombre de prises est en hausse depuis 2 ans. « Plus 25 % de kilos de homard par centaine de casier chaque année », s'enthousiasme, Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer.

Avec 50 bateaux du Cotentin exclusivement dédiés au homard, et 60 bateaux jersiais, la pêcherie représente aujourd'hui

de 250 à 280 tonnes de produit chaque année.

Reste le problème de la reconnaissance du homard normand quand celui de Bretagne tire la couverture à lui. Une solution est en passe d'être trouvée afin de garantir l'information du lieu de pêche jusqu'au point de vente.

« Nous avons pour projet d'identifier nos prises grâce à des élastiques blancs pour maintenir les pinces avec, imprimées en bleu « Cotentin - Jersey - MSC » » rappelle Arnaud Manner. Au-delà de la communication vers le consommateur final, NFM vise surtout à séduire de nouveaux acheteurs.

Bruno SAUSSIÉ

ARTE
14 octobre 2012

Émission Le Blogueur

Sujet : Pêche Durable MSC

The screenshot shows a video player interface within a Windows Internet Explorer browser window. The browser's address bar displays the URL: <http://videos.arte.tv/fr/videos/le-blogueur--6979704.html>. The video player shows two men in a kitchen setting. A subtitle identifies the man on the right as **EDOUARD LE BART**, Responsable France MSC and Leiter des MSC-Büros Frankreich. The video player includes a progress bar, a play button, and a language dropdown menu set to 'Français'. Below the video player, the video has a rating of 4.61 stars from 38 votes and 1152 views. Social media sharing options for Facebook (31), Twitter (0), and YouTube (0) are visible. The video title is 'LE BLOGUEUR' and the description discusses sustainable fishing and MSC's role in controlling fishing quotas. A red button labeled 'TOUTES VOS QUESTIONS' is located at the bottom right of the video player area. The Windows taskbar at the bottom shows the 'démarrer' button, several open applications, and the system tray with the time 10:17.

France 3
10 octobre 2012

Émission Des racines et des ailes
Thème le Mont Saint Michel

Sujet : Le Homard de Chausey

The screenshot shows the France 3 website on the pluzz.fr portal. The browser is Internet Explorer. The page features a navigation bar with channels (France 2, 3, 4, 5, 6) and a search bar. The main content area is titled "Des racines et des ailes" and includes a video player for a segment featuring William Thomas, a fisherman. The video player shows a man in a blue cap and orange jacket. Below the video, there is a description of the Mont-Saint-Michel monument and its environment. The page also includes a sidebar with a "Voir aussi" section and a promotional banner for a contest where users can win prizes like a BMW or Peugeot by visiting the site. The footer contains copyright information and links to terms of service and privacy policies.



Les élastiques du **homard** du Cotentin

Pour le commun des mortels, le homard est forcément breton et bleu. A la rigueur canadien, moins savoureux. On connaît moins le homard normand pêché au nord et à l'ouest du Cotentin jusqu'aux îles de Jersey, Chausey, des Minquiers, des Ecrehou... « **Nous avons un problème d'identification** », reconnaît Arnauld Manner, directeur de Normandie fraîcheur mer. D'où, pour y pallier, la démarche entreprise avec 110 pêcheurs de homards, 50 Normands et 60 Jersiais, de le doter d'un écolabel MSC pêche durable respectueuse de l'espèce, de l'environnement et de l'écosystème. « **Ils se sont pleinement investis en 2009 par une évaluation de la pêcherie. Nous avons obtenu l'écolabel MSC deux ans plus tard, en 2011. Un aboutissement rapide.** » Les résultats sont déjà là : la ressource bien gérée est en progression de 20 à 25 % pour une pêche aux casiers de 250 à 280 tonnes de homards anglo-normands par an. Parmi les mesures prises pour la préservation : la protection des juvéniles par une taille minimale de capture de 87 mm de longueur céphalothoracique (la tête), le nombre de

casiers a été limité à 200 par homme. Le homard se consomme de 2 ans à... 50 ans. Il est alors si long et si gros qu'il ne rentre plus dans les casiers. Le casier piège ou à parloir anti-retour, qui empêche au homard de ressortir, est de plus en plus proscrit. Il peut encore être utilisé lorsque les casiers ne sont pas relevés tous les jours. Pour Pascal Thévenin, qui pêche le homard aux Minquiers, « **la certification MSC est la reconnaissance de notre travail** » Mais comment reconnaît-on un homard du Cotentin d'un homard breton sur l'étal de son poissonnier ? « **Début 2013, les élastiques sur les pinces seront imprimés « Normandie fraîcheur mer. Homard de Cotentin-Jersey MSC.** » Sans être vendu plus cher, au prix plancher de 15 EUR en criée.

X. O.

C'EST À LIRE

par Catherine Forestier



« Lire la musique en un clin d'œil »

par Alain Stoffen

Combien d'anciens lycéens gardent une solide rancune à l'égard de leur professeur de musique? En France, l'enseignement du solfège pêche, comme celui des mathématiques, par le fait que trop souvent les professeurs assèment leur enseignement sans expliquer le long processus qui a mené à la façon de noter la musique. Et pourtant! Une petite heure d'explication pourrait dédramatiser l'approche et passionner les enfants.

Prenez la portée, que l'on nous a présentée d'emblée comme une évidence qui ne méritait pas d'explication. C'est comme ça, et c'est tout! Or la portée est la solution d'un long casse-tête: comment représenter simplement 52 notes? Eh bien, il suffit de tracer cinq lignes, et chaque élément y trouve sa place, au prix de quelques ajustements.

De même a-t-on pris la peine de vous expliquer que la clé de fa correspond à la partie gauche du piano, et la clé de sol à la partie qui s'étend au-delà du quatrième do? C'était si simple!

Alain Stoffen, professeur de piano, est aussi, heureusement, un excellent pédagogue. Il se met à la portée du débutant pour lequel il a conçu une méthode passionnante, qui explique logiquement et avec simplicité les mystères de la notation musicale. Elle peut être utilisée par le débutant seul (il faut quand même être un petit brin motivé) ou avec un professeur qui fera faire les exercices.

Comme quoi on peut vaincre toutes les difficultés si le professeur vous prend pour un être intelligent et ne cherche pas à exercer un pouvoir... On aurait besoin de beaucoup de vrais pédagogues comme Alain Stoffen.

Lire la musique en un clin d'œil, tome 1 (clé de sol, clé de fa) par Alain Stoffen, édité à compte d'auteur, 19 €. ■

www.apprendre-la-musique.net

« D'où viens-tu Boris ? »

par Nicole Bertolt

Le nouveau livre de Nicole Bertolt est aussi le catalogue de l'exposition qui a lieu au manoir du Tourp (voir p. 34). Il retrace l'histoire de ce créateur de génie qui, trop en avance sur son époque, fut toujours un incompris.

Né en 1920 à Ville-d'Avray, Boris est le second enfant d'une fratrie qui sera composée de trois garçons (Lélio, Boris et Alain) et d'une fille, Ninon. C'est une famille aisée, ouverte, généreuse, où l'on respecte les enfants. Le père, Paul, qui commença sa vie comme rentier, fut obligé de travailler quand il fut ruiné par la crise de 1929. Cela n'empêcha pas la maisonnée de rester joyeuse et optimiste. Les Vian étaient très proches de la famille de Jean Rostand (le scientifique, fils d'Edmond Rostand) et de la famille Menuhin, où grandissait le futur splendide violoniste, Yehudi.

Deux ans après le premier garçon, Lélio, naît Boris, ainsi prénommé en référence à *Boris Godounov*. Très beau et très doué, Boris passe de nombreux et heureux moments de complicité avec son père. Mais il fait toujours preuve d'une certaine retenue. « Boris n'était pas comme nous autres, il était autre » dira plus tard Ninon, sa petite sœur.

Le livre, bardé de photos et de documents entièrement inédits, comprend trois parties; l'une consacrée à la généalogie de Boris Vian, la deuxième à son enfance et son adolescence à Ville-d'Avray et une troisième partie consacrée à Landemer. Car ce petit coin du Cotentin, près d'Urville-Nacqueville, fut pour la famille Vian un paradis. Boris y passa toutes ses



vacances pendant dix-neuf ans et fut durablement marqué par le décor, les sentiers, le côté sauvage de l'endroit, qui n'avait rien d'une station balnéaire, « un chouette, merveilleux pays ». Après la guerre, il passera ses vacances en Vendée ou Saint-Tropez. « Jamais encore j'ai osé y retourner. J'ai les foies, ils ont tout rasé, moi, je vais chialer comme un môme » écrit-il en 1951 à propos de Landemer.

Mais lorsqu'il comprend que sa dernière heure approche, Boris veut retrouver le décor enchanté de son enfance. Il se rend au port de Goury, près de Landemer, où il séjournera une dizaine de jours en janvier 1959. Il meurt six mois plus tard, à l'âge de trente-neuf ans.

D'où viens-tu Boris? Vian, de Ville-d'Avray à Landemer par Nicole Bertolt, éditions du Cherche-Midi, 30 €. ■

« Le royaume des Écréhou »

par Philippe Renaud

Les Écréhou? Quelques cailloux dans l'eau entre Barneville-Carteret et Jersey. « Des cailloux très mauvais », même, comme l'a écrit Victor Hugo, grand connaisseur des îles anglo-normandes. Les conditions de navigation sont difficiles dans ces parages à cause des bancs de sable et de graviers qui causent régulièrement des difficultés aux marins. Aussi le pilotage aux abords de l'archipel est-il considéré comme « l'Everest de la navigation ».

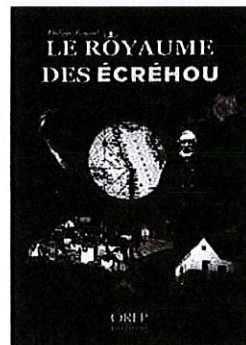
À marée haute, seuls trois îlots sont visibles: la Maitre-île, la minuscule Marmotière et

la Blanche-Île. À marée basse, c'est le paradis du pêcheur à pied avec sa foule de rochers aux noms pittoresques qui abritent tourteaux, étrilles, araignées et même le homard du Cotentin.

C'est un monde à part que les Écréhou. Ni eau, ni électricité, ni routes. Des hommes ont pourtant eu le courage de construire un village sur la Marmotière, quelques maisonnettes en granit qui se serrent les épaules contre les tempêtes.

« Parce qu'ils sont difficiles d'accès, les Écréhou ont conservé, aujourd'hui encore, un caractère mystérieux », écrit Philippe Renaud. « Ils sont seulement connus des initiés qui, de retour à Carteret, au bar du Port, à la terrasse du yacht-club ou au fameux bistrot la Cale à Kiki, réputé pour ses moules-frites servies généreusement, évoquent sur le ton de la confiance leurs eaux limpides et des pêches miraculeuses... »

Un homme trouva refuge dans cet univers improbable: Alphonse Le Gastelois, un ouvrier agricole de Jersey. Des viols s'étant produits sur l'île, la police anglaise soupçonna cet original, célibataire de surcroît. Emprisonné pendant un mois, il fut relâché faute de preuves en 1960 et, pour être tranquille, se réfugia aux Écréhou où il



vécut en Robinson. Il demanda même à la reine d'Angleterre de lui céder la souveraineté sur l'île! Cet exil dura quatorze ans, puis il retourna à Jersey où il s'est éteint cette année, à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans.

Le royaume des Écréhou par Philippe Renaud, éditions OREP, 13,20 €. ■



ACCUEIL

F-E- A

ORIGINES ET QUALITÉS

TOUTES LES INFOS

EDITORIAUX

L'AGEN

Entre Moule de Barfleur et Bulot de Granville, la Normandie avance...

Écrit par Dominique Chaillouet

Dimanche, 08 Juillet 2012 15:38



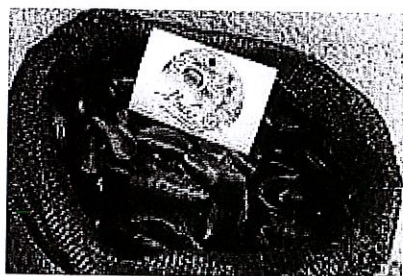
La Basse-Normandie regarde vers une mer omniprésente avec 470 km de littoral, il y a fort à faire d'autant plus que Normandie Fraîcheur Mer (NFM) groupement de pêcheurs de Basse-Normandie, a décidé de mieux caractériser et valoriser ses produits de la pêche sauvage.

Trois dossiers sont en réflexion vers une spécificité pouvant rentrer, à moins pour le Bulot de la baie de Granville et la Moule de Barfleur, dans une démarche d'origine. Un quatrième est déjà Label Rouge depuis dix ans.



Le Bulot de la baie de Granville a entamé en 2010 une démarche d'IGP. Le dossier a été déposé à l'Inao qui a nommé une commission d'enquête le mois dernier. Normandie Fraîcheur Mer attend ainsi cette commission d'enquête pour la rentrée prochaine. Ce bulot représente 80% du tonnage total de bulots français et britanniques avec 800 tonnes pêchées. Le bulot se pêche en casiers au fond desquels sont disposés des crabes ou des poissons morts dont il se nourrit. Il se démarque de son cousin anglais par sa commercialisation et son goût.

Le français est vendu entier, alors que le britannique est commercialisé décortiqué vers la France et l'Asie. Non caoutchouteux, onctueux, une fois cuit, ce bulot présente une chair tendre, il peut alors être consommé en l'état ou sauté à la poêle.

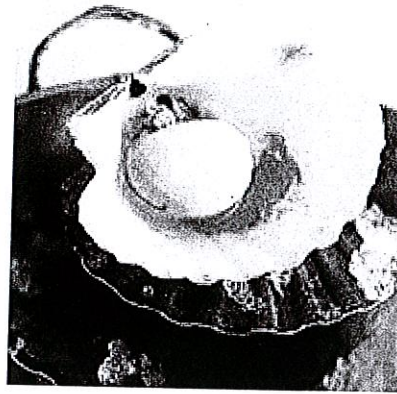


La Moule de Barfleur est pêchée du 15 juin environ (selon date d'ouverture) à octobre. C'est une moule sauvage qui est pêchée par drague jusqu'à 50 mètres de profondeur. L'aspect extérieur est spécifique, doré et la coquille ne doit pas être inférieure à 4 cm. Pour l'instant, la Moule de Barfleur est une marque collective, mais NFM veut aller plus loin et réfléchit à la démarche la mieux adaptée. Il pourrait s'agir d'une demande d'AOC/AOP. Elle se différencie de la Moule de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel (AOP), sa voisine, sur trois

points : la couleur jaune doré de la coquille, la chair couleur ivoire et le mode de vie et de pêche de ce mollusque bi-valve. La production varie selon les années entre 2 et 5 000 tonnes.

Le Homard du Cotentin, de même espèce que le homard breton, bénéficie déjà d'une certification pêche durable par MSC (Marine Stewardship Council) et devrait s'orienter vers un label « éco durable ». Pour l'instant la possibilité de voir ce produit, pourtant emblématique, devenir une Indication Géographique, but sur des questions de voisinage avec le homard breton. La production normande représente 150 tonnes.

La coquille Saint-Jacques bénéficie déjà de deux Label Rouge obtenus en 2002 pour la coquille et en 2005 pour la noix. Elle est pêchée dans la baie de Seine et en Manche Est d'une part, et dans la baie de Granville



et Manche Ouest. La Normandie est la première région française à pêcher à la Coquille Saint-Jacques avec 8 à 10 000 tonnes annuelles.

L'ensemble de ces produits, tels que le « bar de ligne » et les poissons sauvages bénéficie de la Charte Qualité Pêche mise en place par NFM. Ils sont extrêmement réglementés tant sur les moyens que sur les dates de pêche ainsi que sur leur taille qui peut varier selon l'endroit de pêche.

< Précédent

Suivant >

Mise à jour le Mercredi, 11 Juillet 2012 13:25

[Die Welt](#) | [Le Télégramme](#) | [Ouest France](#) | [DNA](#) | [La Montagne](#) | [Le Progrès](#) | [FAZ](#) | [New York Times](#)
[France Europe Allemagne](#) | [Origines et Qualités](#) | [Monde](#) | [Economie - Finances](#) | [Politique](#)
[FEA en PDF](#) | [FEA au format Livre Flash](#) | [Archives FEA](#) | [Articles archivés](#)

Concept & Design par Agronet services





Homard À CONTRE- COURANT

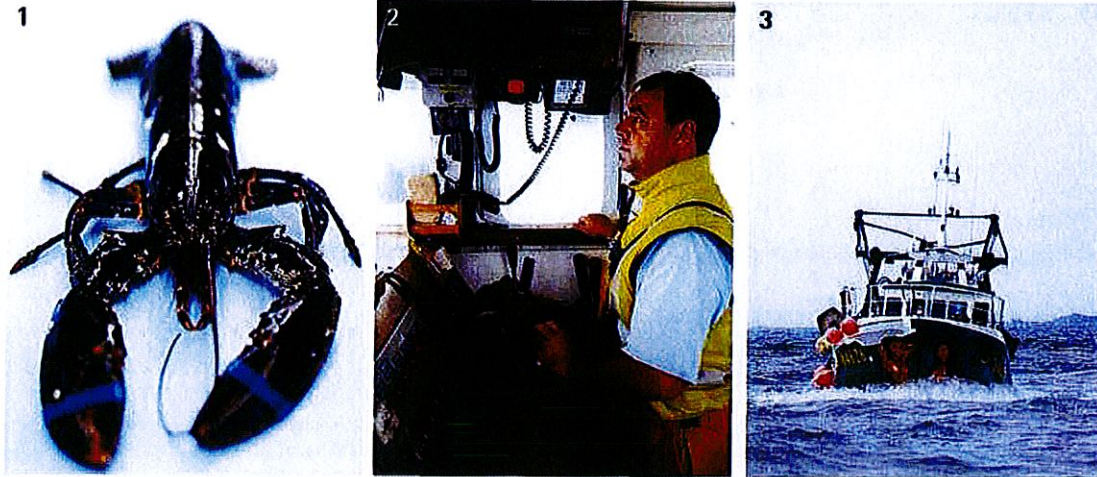
S'il est souvent qualifié de breton, le homard n'appartient pas pour autant à cette région. Il est avant tout européen.

Texte Emmanuelle Jary, Photos Jean-François Mallet.

La pêche fut bonne ? En pleine action, les pêcheurs remontent les casiers.

LE HAUT DU PANIER

1. Le homard bleu, telle est la bonne dénomination du crustacé européen, pour le distinguer de son cousin nord-américain. 2 et 3. La pêche est très réglementée. Même si les ressources sont généreuses, des labels de qualité voient le jour pour préserver les crustacés.



L'été est là et vous pensez à tout sauf au homard dans l'assiette. À tort. C'est la meilleure saison pour le déguster. La pêche est particulièrement importante de mai à août car en cette période de l'année où l'eau se réchauffe, le homard est plus actif et il se nourrit davantage. Aussi rentre-t-il facilement dans les casiers. Avec 60 à 70 % des volumes capturés pendant les mois d'été, la conséquence est immédiate : les prix chutent. La tradition nous fait manger du homard au moment des fêtes de fin d'année, lorsque les prix sont multipliés par deux. Quelle hérésie ! Conséquence : on partage souvent le homard avec son voisin de table.

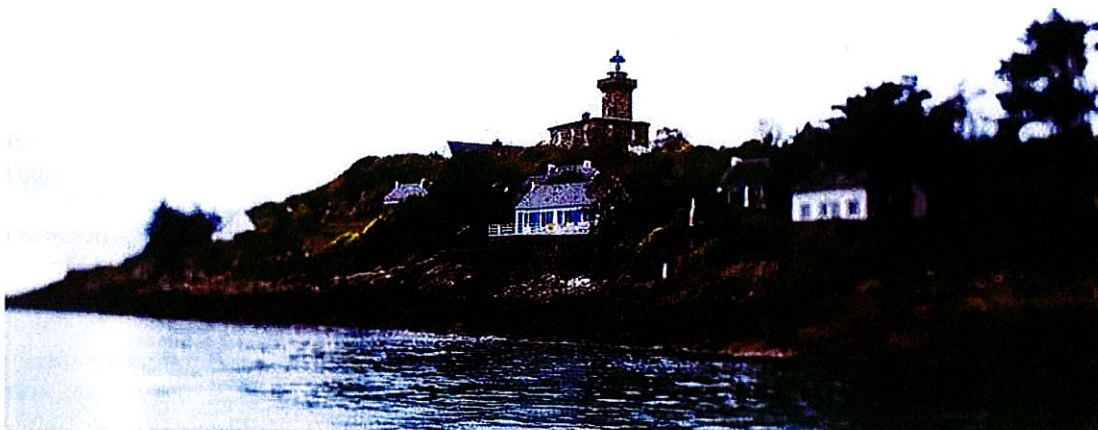
L'été tout change, y compris les recettes qui prennent un sérieux coup de jeune. Exit le homard thermidor ou à l'armoricaine. Le crustacé se décline en salade, sur des pâtes,

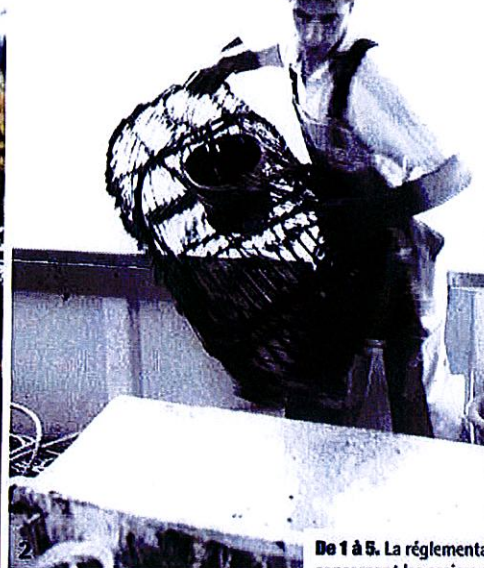
en rouleau de printemps... Au choix : chacun son homard ou un homard pour tous, tous pour un.

Polaire ou marocain ?

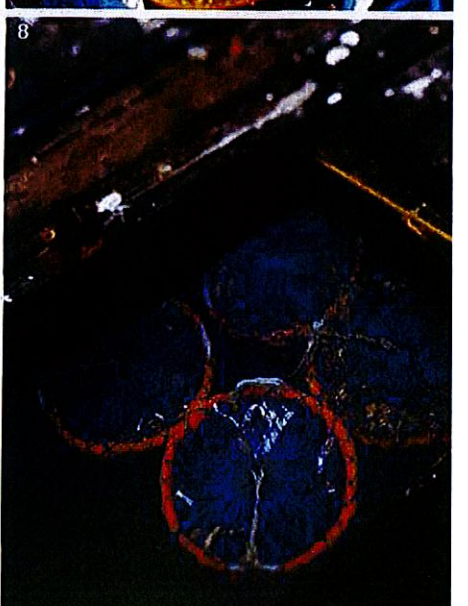
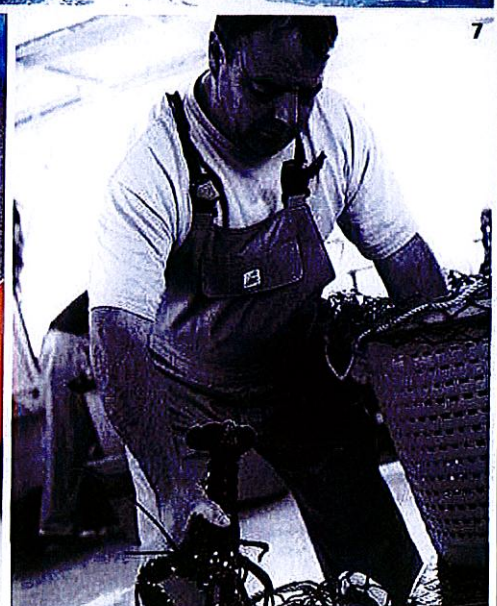
On parle couramment de homard breton comme de la truffe du Périgord. Or aucune de ces deux régions n'a la paternité de ces produits, ni même l'exclusivité. C'est un abus de langage. Il convient de parler du homard bleu, autrement appelé homard européen, que l'on retrouve autant en Bretagne, en Normandie qu'en Écosse. En l'occurrence, nous sommes allés enquêter du côté de la Basse-Normandie qui, avec la pêcherie anglaise de Jersey, assure 70 % des captures en France. Le Cotentin pêche 190 tonnes de **homard** et Jersey 225 tonnes, pour un total national de 600 tonnes. La balance commerciale

Les populations les plus importantes de homards se concentrent du côté des îles anglo-normandes.





De 1 à 5. La réglementation concernant les casiers est très stricte. Les bateaux ont le droit d'embarquer 200 casiers par homme à bord. Les casiers sont munis d'un appât et sont relevés chaque jour. **De 6 à 8.** Premier tri sur le bateau. Les plus petits spécimens sont rejetés à la mer. Seuls les crustacés au-delà de 87 mm ont le droit de passer à la casserole !



reste cependant déficitaire avec cinq fois plus d'importations que d'exportations. La majorité des homards consommés dans l'Hexagone viennent du Canada et des États-Unis. Il s'agit d'une espèce différente, *Homarus americanus*, dont la chair est, selon certains, moins fine. Le homard français, *Homarus gammarus*, vit sur la façade atlantique, du cercle polaire jusqu'au littoral marocain.

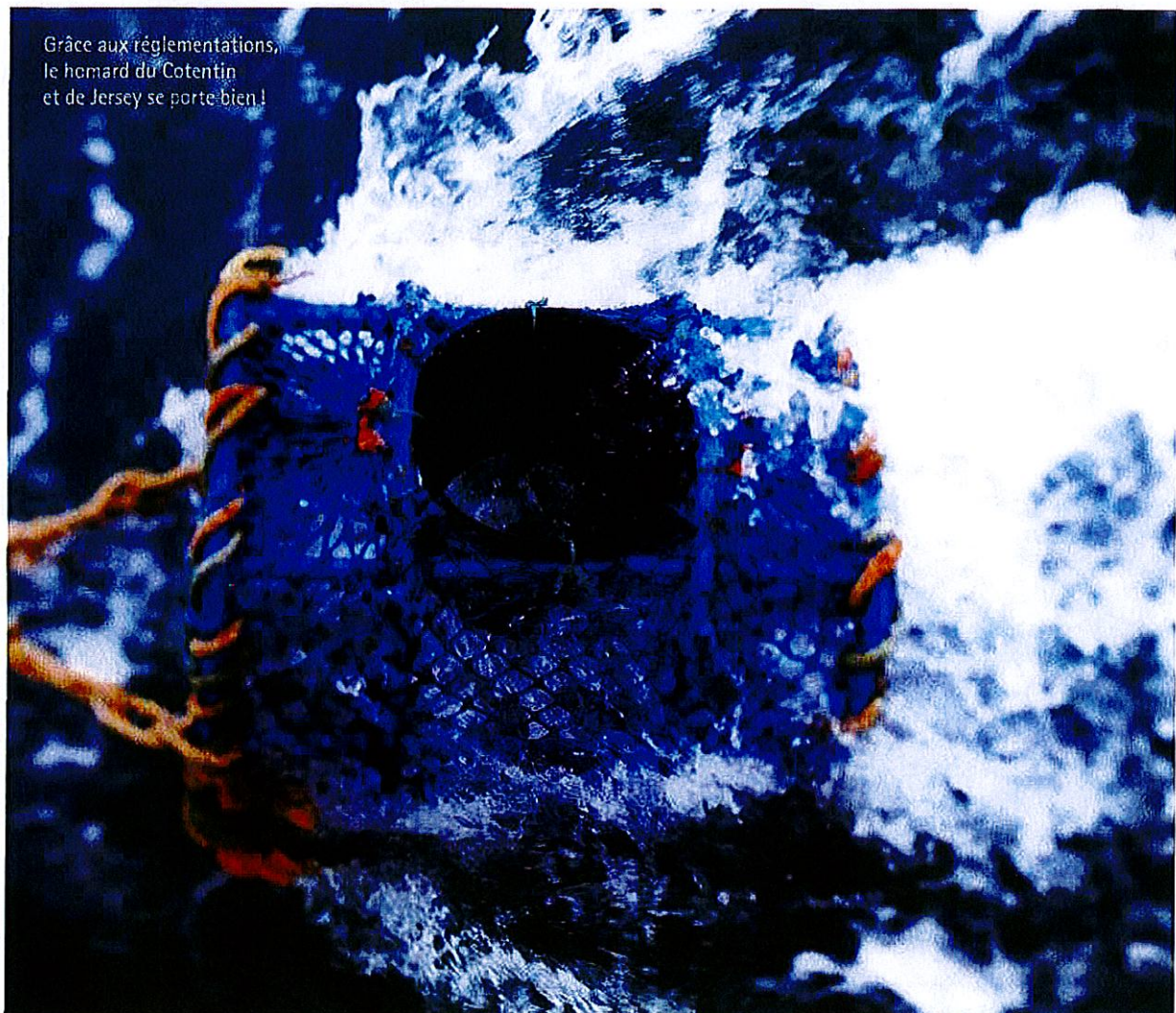
Au millimètre près

Étonnamment, la ressource se porte bien. On sait en effet combien la mer subit de préjudices depuis des décennies. Certains stocks de poissons comme le thon rouge ou la morue de mer du Nord sont en péril. Côté homard, ça baigne. Les pêcheurs, soucieux de ne pas scier la branche sur laquelle ils sont assis, ont eu à cœur de préserver la

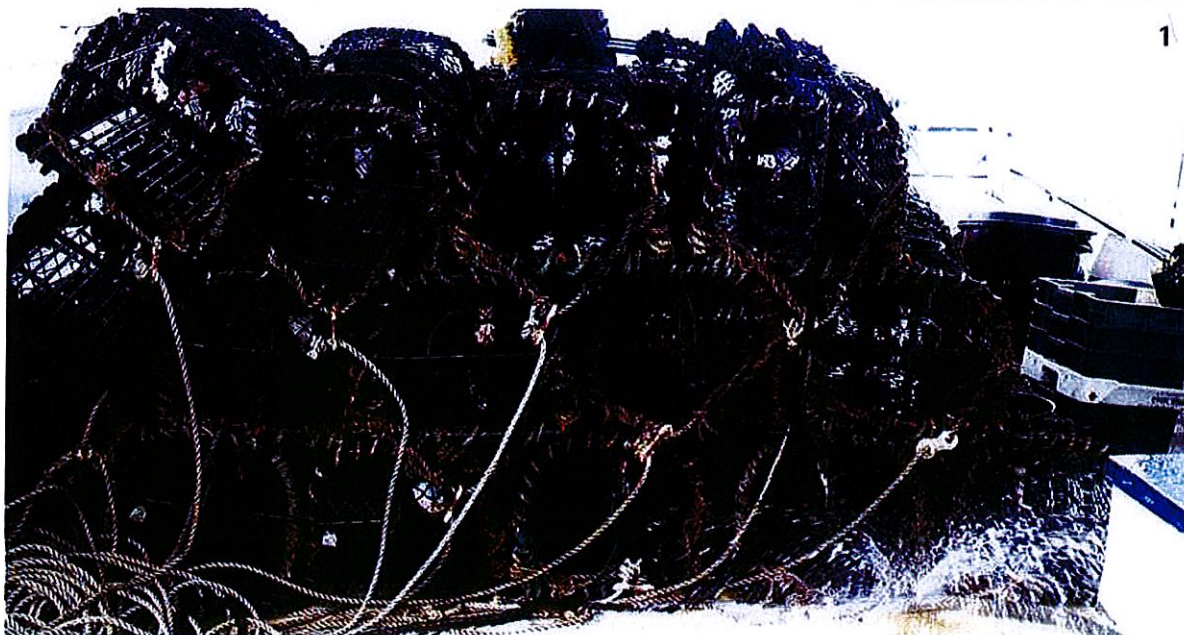
ressource en mettant en place des restrictions de pêche. Certaines zones de reproduction entre Chausey et le plateau des Minquiers sont prohibées. Les casiers parloirs sont interdits car jugés trop efficaces. Le nombre de casiers par bateau est limité. La pêcherie gérée au mieux se veut donc durable avec notamment l'obtention pour le homard du Cotentin et de Jersey du label MSC (*Marine Stewardship Council*). Un écolabel certifiant à l'échelle mondiale des pêcheries en fonction de leur durabilité.

Un homard s'achète toujours vivant. Sa taille doit être au minimum de 8,7 cm (soit 500 à 700 g). Elle se mesure de l'œil jusqu'à l'extrémité postérieure du thorax (la queue n'est pas comprise). Inutile cependant de vous promener avec votre double décimètre, vous ne trouverez pas sur les étals des spécimens plus petits. En général, les

Des conditions de pêche dépend la qualité du homard.



Grâce aux réglementations,
le homard du Cotentin
et de Jersey se porte bien !



casiers permettent aux petits homards de ressortir. Enfin, si par mégarde, ils sont capturés, les pêcheurs les remettent à l'eau.

Les bons trucs à savoir

Avant d'acheter votre homard, prenez soin de le soulever afin de vérifier sa vivacité. Il doit bouger le plus possible, signe qu'il est en pleine forme.

En revanche, si les pattes et la queue pendent, c'est mauvais signe. Le crustacé a probablement passé beaucoup de temps en vivier. Cela joue sur la qualité du homard qui n'est pas nourri et vit alors sur ses réserves. Outre la vivacité de la bête, vous pourrez voir s'il s'agit d'un

homard qui a longtemps séjourné en vivier en observant des traces d'usure sur les pinces et les antennes, par ailleurs souvent cassées. Enfin, la mention « homard du Cotentin » assure des spécimens de qualité grâce à la pêche aux casiers, technique douce permettant de capturer des homards vivants sans blessure. La charte qualité interdit plus d'une semaine de vivier. Vous identifierez la provenance grâce à un élastique imprimé NFM (Normandie Fraîcheur Mer). Plus il est fraîchement pêché, meilleur sera le homard. Par ailleurs, après cuisson, il ne se garde pas. Sa chair délicate doit être consommée rapidement. La nature fait bien les choses car c'est rare avec le homard qu'il y ait du rab pour le lendemain! ♦



De 1 à 4. La pêche du homard est particulièrement précise. Il s'agit d'une affaire de spécialistes. Ces hommes de la mer ramènent des crustacés d'une qualité qui démontre bien qu'il ne faut pas attendre les fêtes – et un prix multiplié par deux – pour en consommer !

CRÈME DE HOMARD INFUSÉE À L'ESTRAGON

POUR 4 PERSONNES • Chauffez 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une petite cocotte, saisissez les carapaces des pinces et des têtes concassées des 2 homards cuits (voir encadré ci-dessous), faites-les colorer puis flamber avec 1 c. à soupe de pastis. Ajoutez 1 branche de thym frais, 1 branche de céleri émincé et 1 c. à café de concentré de tomate, remuez et laissez roussir quelques minutes. • Mouillez avec 50 cl de crème et le corail des homards, laissez mijoter 45 mn à feu doux. Stoppez le feu, salez, poivrez, ajoutez quelques brins de thym frais et feuilles d'estragon, laissez infuser 5 mn. • Passez la préparation à travers un chinois et pressez pour recueillir tout le jus. • Servez chaud ou froid. • Dégustez avec un chablis premier cru.



PINCES DE HOMARD EN FEUILLE DE RIZ, MAYO AU PAMPLEMOUSSE

POUR 4 PERSONNES • Taillez 1,5 pamplemousse rose à vif avec un couteau bien aiguisé. Détachez délicatement les suprêmes et pressez la moitié de pamplemousse restante. Réservez le jus. • Mélangez 1 jaune d'œuf et 1 c. à café de moutarde dans un saladier, salez, poivrez, fouettez et montez la mayonnaise en versant petit à petit 5 cl d'huile d'olive. Ajoutez le jus de pamplemousse, fouettez et réservez à température ambiante. • Lavez et séchez 40 feuilles de menthe. • Taillez les 4 pinces et les 4 bras décortiqués des 2 homards cuits, en 2, dans la longueur. • Humidifiez 8 feuilles de riz moyennes. Posez-les sur le plan de travail, répartissez au centre de chaque feuille, la chair d'1/2 pince et 1/2 bras, ajoutez 2 suprêmes de pamplemousse et 5 feuilles de menthe. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive, salez, poivrez et roulez chaque galette de riz. Réservez au frais 5 mn. Dégustez avec la mayonnaise au pamplemousse. • Accompagnez d'un meursault.

POUR 4 PERS.

2 HOMARDS = 4 RECETTES

AVANT TOUTE CHOSE: CUIRE LES HOMARDS

Plongez les 2 homards, 30 s dans une marmite d'eau bouillante pour les tuer, égouttez-les. Détachez les pinces et replongez-les 4 mn dans l'eau bouillante de la marmite, égouttez-les et laissez-les refroidir. Décortiquez les pinces et les bras, réservez les carapaces. Avec un grand couteau, détachez les têtes et fendez les queues en 2 sur toute la longueur. Ouvrez les têtes, récupérez le corail dans un bol et concassez les carapaces des têtes. Il ne vous reste plus qu'à préparer les 4 recettes de cette page !

QUEUE DE HOMARD EN FRICASSÉE, LÉGUMES VERTS ET THYM CITRON

POUR 4 PERSONNES • Coupez 2 demi-queues d'1 homard cuit en plusieurs morceaux. • Chauffez 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, saisissez les morceaux de homard dans l'huile chaude, salez, poivrez, baissez le feu, ajoutez 4 branches de thym citron et laissez cuire 3 mn. • Ajoutez 200 g de petits pois écossés (frais ou surgelés), 100 g de fèves écossées et 10 pointes d'asperges vertes. Couvrez et laissez cuire 5 mn à couvert. • Dégustez la fricassée de homard bien chaude accompagnée des légumes croquants. • Accompagnez d'un pouilly-fuissé.



QUEUE DE HOMARD AU BEURRE DE SAFRAN, TOAST À LA TOMATE

POUR 4 PERSONNES • Beurrez 4 tranches de pain de campagne avec 20 g de beurre, salez-les, poivrez-les et faites-les dorer au four. • Mélangez 60 g de beurre avec 10 pistils de safran. • Déposez 2 demi-queues de homard cuit dans un grand plat à four huilé, découpez 1 tomate ananas (ou autre tomate jaune) en morceaux et garnissez-en la partie haute des demi-queues. • Badigeonnez la chair avec le beurre de safran. • Salez, poivrez et enfournez les demi-queues 15 mn à 180°C. • Frottez les tranches de pain dorées avec 1 tomate ananas (ou jaune) et dégustez avec les demi-queues de homard. • Accompagnez d'un trebbiano des Abruzzes.



75001 Paris, Tél. : 01.42.21.92.40. Ouvert de midi à 14 h 30 et de 19 heures à 22 h 30 (23 h 30 les jeudi et vendredi). Fermé samedi et dimanche. **Et aussi** 49, avenue Jean-Moulin, 75014 Paris. Tél. : 01.45.45.68.58. Fermé samedi, dim. et lundi midi.

EN CUISINE (PAGE 52)

• **Maison Georgette.** www.maisongeorgette.com

ELECTRO-KITCHEN (PAGE 60)

• **La Carpe.** 14, rue Tronchet, 75008 Paris.

Tél. : 01.47.42.73.25.

• **Conforama.** www.conforama.fr

• **3 Suisses.** www.3suisses.fr

• **Mastrad.** Tél. : 01.49.26.96.00. www.mastrad.fr

PORTRAIT DE CHEF (PAGE 88)

• **Le Petit Nice,** Anse de Maldormé, Corniche J.F.-Kennedy, 13007 Marseille. Tél. : 04.91.59.25.92.

Fermé dimanche et lundi (ouverture exceptionnelle les lundis soirs 9 et 23 juillet, 6 et 20 août).

PANIER (PAGE 114)

• **NFM.** [Normandie] Fraicheur Mer. www.nfm.fr

VIGNOLE (PAGE 120)

• **Champagne Moutard.** Tél. : 03.25.38.50.76.

• **Château Dalmeran.** www.dalmeran.fr

• **Château de Pennautier.** Tél. : 04.68.72.65.29.

• **Château de Plabaron.** Tél. : 04.94.90.12.73.

• **Château Gassier.** Tél. : 04.42.66.38.74.

• **Château Lafon-Rochet.** Tél. : 05.56.59.32.06.

• **Château Léoube.** Tél. : 04.94.64.80.03.

• **Château Les Valentines.** Tél. : 04.94.15.95.50.

• **Château Romanin.** Tél. : 04.90.92.45.87.

• **Château Sainte-Roseline.** Tél. : 04 94 99 51 53

• **Château Vignelaure.** Tél. : 04.94.37.21.10.

• **Clos du Moulin aux Moines.** Tél. : 03.80.21.60.79.

• **Commandeur de Jarras.** Tél. : 04.66.51.17.00.

• **Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.**

83460 Les Arcs-sur-Argens. Tél. : 04.94.99.50.10.

• **Domaine de l'R.** Tél. 02.47.98.03.57.

• **Domaine de la Croix.** Tél. : 04.94.95.01.75.

• **Domaine Marc Pradier.** Tél. 04.73.39.86.41.

• **Les Vignobles de Foncalieu.** Tél. : 04.68.74.21.68.

• **Maison Cazes.** Tél. : 05.57.88.60.04.

COCKTAIL (PAGE 126)

• **Bread&Roses.** 25, rue Boissy-d'Anglas, 75008 Paris.

Tél. : 01.47.42.40.00. Ouvert du lundi au samedi

de 8 h à 20 h. **Et aussi** 62, rue Madame, 75006 Paris.

Tél. : 01.42.22.06.06. Ouvert du lundi au samedi de 8 h à 19 h 15.

CARNET D'ADRESSES numéro 194

CUISINE ET TENDANCES (PAGE 6)

- **Banania.** www.banania.fr
- **Barbecue & Co.** Tél. : 01.34.59.09.03. www.barbecue-co.com
- **Ben & Jerry's.** www.benjerry.fr
- **Bjorg.** www.bjorg.fr
- **Carré de bœuf.** www.carredeboeuf.com
- **Carrefour.** www.carrefour.fr
- **Delpeyrat.** www.delpeyrat.com
- **Demeyere.** www.demeyere.be
- **Futur Deco.** www.futur-deco.fr
- **Home Autour du monde.** www.bensimon.com
- **JCM System.** www.la-carpe.com
- **Jean Martin.** www.jeanmartin.fr
- **La Maison du chocolat.** Tél. : 01.42.27.39.44. www.lamaisonduchocolat.com
- **La Pâtisserie.** 24, rue Paul Bert, 75011 Paris. Tél. : 04.43.72.74.88.
- **Le Moulin Fortuné Arizzi.** Tél. : 04.92.34.04.80. www.moulinarizzi.com
- **Le Saunier de Camargue.** www.saunierdecamargue.fr
- **Les Ensoleil'ades.** www.lesensoleillades.com
- **Lima.** En vente dans les boutiques bio.
- **LSA.** www.lsa-international.com
- **Magimix.** www.magimix.com
- **Manta Design.** www.mantadesign.eu
- **Mas du Roseau.** www.masduroseau.com
- **Microplane.** http://home.microplaneintl.com
- **My Sweet Boutique.** www.mysweetboutique.bigcartel.com
- **Nestlé Dessert.** www.latableadessert.fr
- **Partner Jouet.** www.monminiglacier.fr
- **Pelforth.** www.pelforth.com
- **Pierre Marcollini.** www.marcolinichocolatier.com
- **Salter.** www.salter.fr
- **Secrets de Maman.** www.secretsdemaman.com et www.millepates.com
- **Sylvie Amar Studio.** www.boutiquessylvieamarstudio.com et www.onsitu-gmb.fr
- **Thermomix.** http://thermomix.vorwerk.com
- **Wüsthof.** www.emileandco.com
- **XD Design.** www.futur-deco.fr

SUR LE FEU (PAGE 12)

- **Cookreduc.** www.cookreduc.com
- **Fête du nougat.** www.montelimar-tourisme.com
- **Fromager Papillon.** www.recetteroquefort.fr
- **Fromages de Savoie.** www.fromagesdesavoie.fr

- **Gastronomiz.** Tél. : 01.44.88.80.93. http://gastronomiz.com
- **Giffard.** Tél. : 02.41.18.85.14. www.giffard.com
- **Henriet.** Tél. : 05.59.63.86.16. http://chocolaterie-henriet.com
- **Innocent.** www.innocent.fr
- **Melon.** www.lemelondenosregions.fr
- **Mirabelle de Lorraine.** Tél. : 03.83.48.85.85. www.vegafruits.fr

TABLE DU MOIS (PAGE 14)

- **Cobéa.** 11, rue Raymond-Losserand, 75014 Paris. Tél. : 01.43.20.21.39. www.codea.fr. Fermé dimanche et lundi.

RESTOS ET BISTROTS (PAGE 16)

- **Hôtel restaurant de l'Océan.** Avenue de l'Océan, 40660 Moliets-et-Maâ. Tél. : 05.58.48.51.19. Ouvert du 1^{er} avril au 15 novembre. Environ 30 €.
- **L'Artémise.** Chemin de la Lauze, 30700 Uzès. Tél. : 04.66.63.94.14. Ouvert tous les jours sauf lundi midi, mardi et mercredi midi. En juillet et août, ouvert tous les jours sauf le mardi.
- **L'Imaginaire.** 23, rue Fautras, 29200 Brest. Tél. : 02.98.43.30.13. Fermé lundi, le mercredi soir et dimanche soir. Samedi midi et dimanche midi sur réservation.
- **Le Cercle.** 44, bd Lahitolle, 18000 Bourges. Tél. : 02.48.70.33.27. Fermé le dimanche.
- **Le Season's.** Plage Benoît, avenue du Jardin Public, 44500 La Baule. Tél. : 02.40.60.71.68. Ouvert tjl l'été.
- **Restaurant de l'Unesco.** 7, place de Fontenoy, 75007 Paris. Réservation indispensable au 01.45.68.16.04 pour pouvoir accéder au restaurant (contrôle du nom au niveau du sas d'entrée). Ouvert au déjeuner seulement.
- **Terroir Parisien.** 20, rue St-Victor, 75005 Paris. Tél. : 01.44.31.54.54. www.yannick-alleno.com. Ouvert tjl.

CHEZ MON CAVISTE (PAGE 20)

- **Château Les Roques.** Tél. : 05.57.41.91.50.
- **Domaine Ampelidae.** Tél. : 05.49.88.18.18.
- **Domaine de l'Oubliée.** Tél. : 02.47.96.99.67.
- **Domaine Montrose.** Tél. : 04.67.98.63.33.
- **Domaines Paul Mas.** Tél. : 04.67.90.16.10.
- **Les Vignerons de Sommières.** Tél. : 04.66.80.03.31.
- **Les Vignerons de Tutiac.** Tél. : 05.57.32.48.33.
- **Mas de Liblan.** Tél. : 04.75.04.66.22.

GOURMET (PAGE 24)

- **Laurence Salomon, Nature et saveur.** Place des Cordeliers, 74000 Annecy. Tél. : 04.50.45.82.29.
- **Ressource.** www.ressource-peintures.com

RECETTE DE CHEF (PAGE 50)

- **La Régalade.** 123, rue Saint-Honoré,

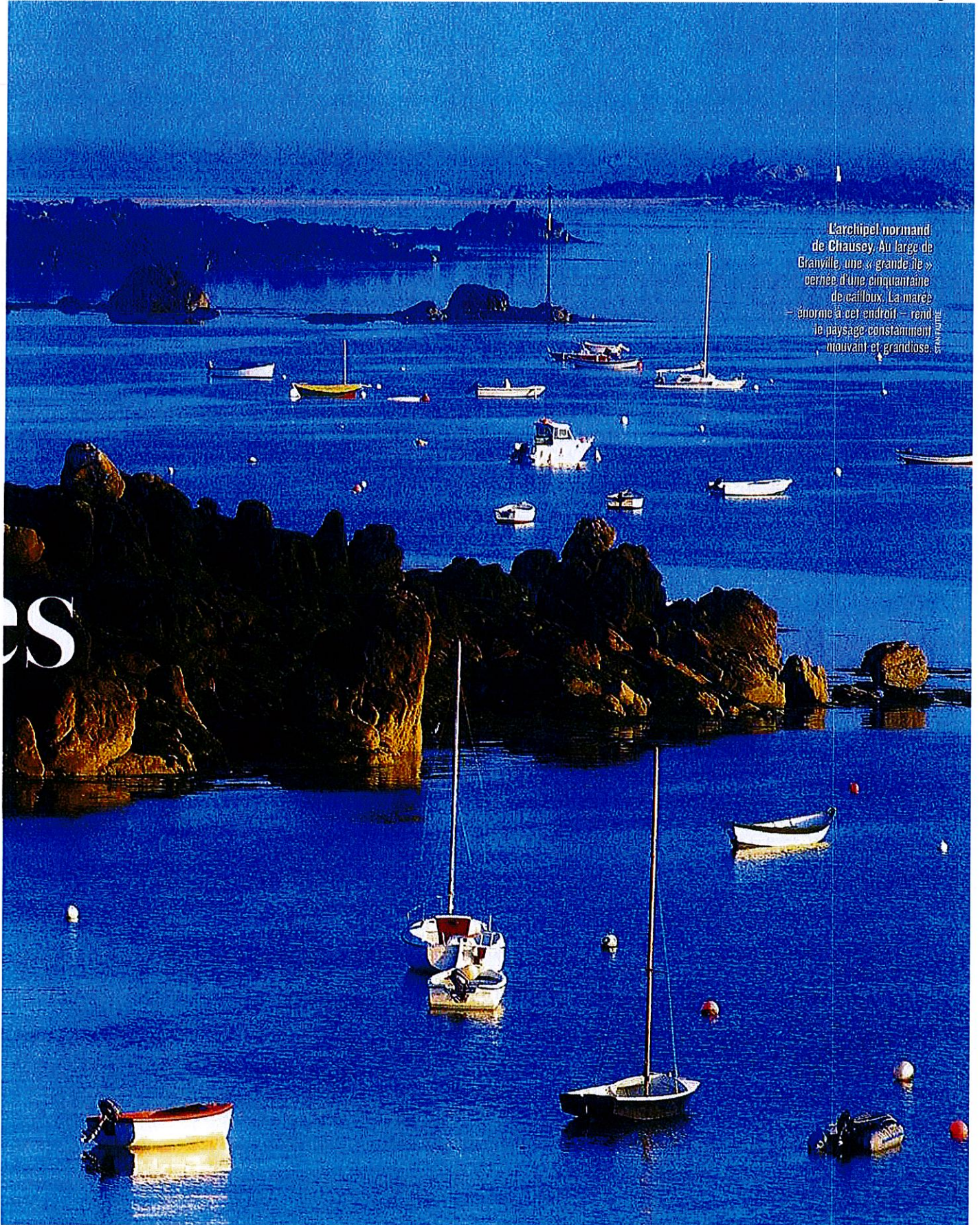


EN COUVERTURE

La magie des îles

*Elles réveillent l'esprit d'enfance, l'aventure, l'inconnu...
Nous avons plus d'îles françaises que de départements,
et c'est en été qu'elles ont le plus de succès. A l'abordage !*

DOSSIER RÉALISÉ PAR **OLIVIER FRÉBOURG, LAURENCE HALOCHE, JEAN-BERNARD LITZLER
ET CAROLE PAPAIZIAN**, COORDONNÉ PAR **ANNE-MARIE GRUÉ**



L'archipel normand de **Chausey**. Au large de Granville, une « grande île » cernée d'une cinquantaine de cailloux. La marée - énorme à cet endroit - rend le paysage constamment mouvant et grandiose.

ES

L'insularité est un bonheur de contrebande

Pour son île, on se battrait jusqu'au naufrage. Fin connaisseur, nous avons demandé à Olivier Frébourg, romancier, écrivain de marine et éditeur, de faire pour nous le tour des îles chères à son cœur. Sans attendre, larguons les amarres...

PAR OLIVIER FRÉBOURG

On est d'une île plus que d'un pays. L'insularité surpasse la nationalité. A certaines époques, les deux sentiments se rejoignent. Ainsi en juin 1940, 141 pêcheurs de l'île de Sein rallièrent le général de Gaulle. Un an auparavant, le peintre Marin-Marie plantait le drapeau français sur l'archipel britannique des Minquiers et, en 1984, l'écrivain Jean Raspail y apposa une plaque en l'honneur de sa majesté Orélie-Antoine I^{er}, roi de Patagonie ; faisant de ces poussières d'empire un territoire patagon.

L'insularité développe un sentiment farouche de fronde. Les insulaires ne sont pas gens de salon. Ils font preuve d'un caractère rebelle, ombrageux, taiseux. Pour son île, on se battrait jusqu'au naufrage. On n'est pas seulement îlien : on est de l'île d'Arz ou de l'île aux Moines, de Houat ou de Hoëdic - et prière de ne pas confondre au risque de lever une armada de gréements, de faire tonner le canon. On peut partager le même golfe ou le même océan et rester convaincu que son île surpasse les autres, qu'elle offre des lumières sacrées et singulières : « Lumière et refuge en haute mer » est la devise de l'île d'Yeu.

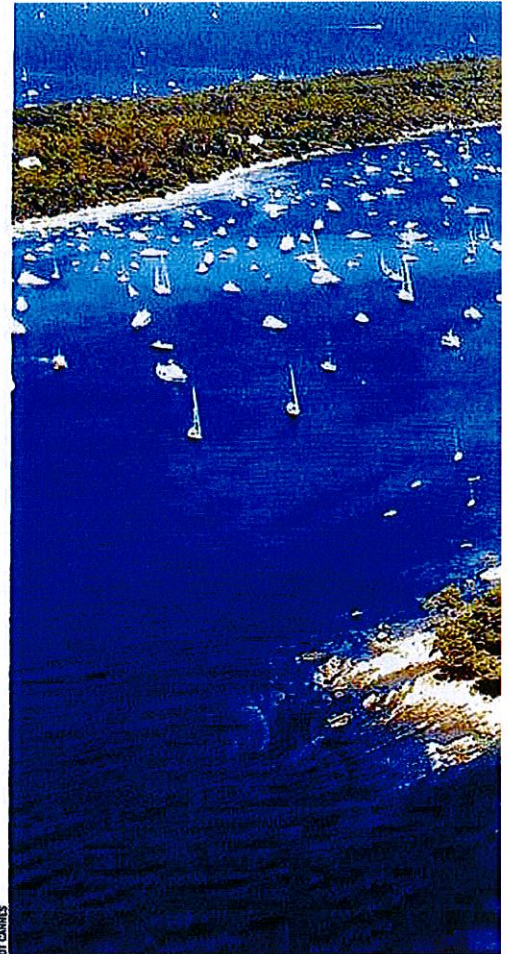
La France se vit en pays continental, européen et paysan. Mais son hémisphère à l'ouest et au sud

est tourné vers la mer. Nous avons plus d'îles françaises que de départements. Autrefois, elles étaient une damnation, un exil, une prison, comme l'îlot d'If où fut emprisonné le comte de Monte-Cristo. Avant-postes de nos défenses militaires, lieux d'invasions, de razzias, elles subissaient les premières meurtrissures de l'histoire. Que pouvaient attendre leurs natifs d'une table de pierre arasée par les tempêtes ? Des naufrages, des pillages d'épaves pour améliorer l'ordinaire. Les liens se tournaient vers le continent en aspirant à une vie meilleure. Aujourd'hui, les îles sont des refuges pour les continentaux fatigués d'une vie urbaine qui les dépasse. Voilà où se réfugie la clandestinité : sur des cailloux entourés par les flots. L'île, c'est la déconnexion dans un monde connecté jusqu'à l'étranglement. Dans un Occident qui perd tout sentiment religieux, les îles sont des hosties de sable où l'on se mesure à soi-même et à la nudité de la nature. N'oublions pas que le Mont-Saint-Michel s'est élevé sur une île. Aux îles de Lérins, en face de Cannes, frère Honorat se retira au début du V^e siècle. Aujourd'hui encore, un monastère cistercien y cultive la foi et la vigne.

Armen, le plus célèbre des phares français. Quatorze années de travail en enfer.

SEIN

Que l'on soit croyant ou mécréant, nous sommes tous saisis devant le profil d'une île, quand il se dessine à l'horizon et se détache peu à peu. Il s'agit pour nous, pauvres terriens, d'une apparition surnaturelle. Entrons dans le raz de Sein, laissons



ST DENIS

sur la gauche la baie des Trépassés, découvrons l'île qui semble se fondre dans l'eau : nous parvenons aux portes d'un royaume qui n'est pas l'enfer mais bien celui des âmes volantes. Souvenons-nous des mots de Shakespeare dans *La Tempête* : « No tongue ! All eyes ! Be silent » (Pas de paroles ! Que les yeux ! Soyez silencieux).

On ne peut s'approcher de Sein ou, plus au nord et à l'ouest, d'Ouessant sans songer aux navires qui y firent naufrage, aux marins qui périrent et à ceux sauvés par les liens.

C'est en hiver qu'il faut aborder pour saisir la vraie vie fouettée par les déferlantes, le quotidien de ses habitants dépendant du continent pour les navettes de bateaux qui conduisent les plus jeunes vers leur école ou leur collège. Vivre dans une île à l'année oblige à se soumettre au climat, au vent, aux courants.

Mais ce n'est pas tous les jours tempête. Je me souviens d'avoir eu la révélation de l'archipel de Chausey en février. J'avais embarqué à bord du *Courrier des îles*, une vieille coque à la voile aurique. Le ciel était plutôt bas, l'atmosphère, brumeuse. Nous avions laissé derrière nous la pointe du Roc, Granville et le musée Anacréon où se trouve un portrait de Cendrars par Doisneau. Je me

YANNICK LE GUIL / OLYMPIA



Saint-Honorat une des îles de Lerins, en face de Cannes. Les moines de cette abbaye cistercienne cultivent toujours la foi et la vigne.

récitais ses vers libres : « *Iles où l'on ne prendra jamais terre / Iles où l'on ne descendra jamais / Iles couvertes de végétations / Iles tapies comme des jaguars / Iles muettes / Iles immobiles / Iles inoubliables et sans nom / Je lance mes chaussures par-dessus bord / Car je voudrais bien aller jusqu'à vous.* »

En effet, les îlots de Chausey avaient des allures d'animal, non pas de jaguar mais de cheval ou de lézard. L'un d'eux avait même pour nom Langue d'aspic. L'archipel émergeait dans la lumière laiteuse de l'aube. Il semblait vierge, jamais foulé par les hommes. Une île au réveil, c'est toujours une nouvelle naissance au monde. Le ciel était panaché, traversé par des fous de Bassan, des cormorans huppés, des hérons pourprés, des chevaliers gambettes et des chevaliers aboyeurs - ces deux derniers noms me renvoyaient à un personnage insulaire, le chevalier des Touches, héros de Barbey d'Aurevilly, légende de la chouannerie.

Un peu plus loin s'étendait la plaine du Rétin, sorte de désert maritime parcouru par des arabesques, les ridins. Nous y ramassâmes des coques pour notre déjeuner. Par la cale des Blainvillais, nous abordâmes Grande-Ile, où dominait la maison du peintre Marin-Marie avec ses fenêtres en demi-lune. Il

n'y avait cet hiver-là que deux habitants sur Grande-Ile, les gardiens du phare : un éclat toutes les 5 secondes.

L'été, nos îles ressemblent à des animaux chauffés par le soleil. La vie y est rythmée par les navettes de bateaux qui déversent leurs flots d'estivants. Les escales sont rapides, quelques minutes, tant d'îles à desservir. Les voitures sont restées sur le continent. Sur le quai, des carrioles faites de brique et de broc permettent aux vacanciers de transporter les bagages jusqu'à leur villégiature.

Il y a toujours deux temps très marqués, qui scandent le temps : l'arrivée le matin des continentaux et leur départ en fin d'après-midi. On se retrouve alors entre soi pour un verre de blanc au Café de la Marine ou Bar du Nord. C'est sûr, on a trouvé le paradis en mer. La nuit, on s'installe sous les étoiles : demain, la journée sera belle. Les pêcheurs ramèneront-ils des bars ? Voilà notre seul souci.

Il faut bien organiser sa tournée dès l'aube, à bicyclette et en espadrilles, ne pas oublier la presse locale, boire un café en terrasse et prendre un bain avant le déjeuner sur une plage dont le sable est aussi fin que dans les Cyclades. Répétons-nous le beau mot d'archipel où résonnent l'arche et la chapelle. Voyons ce voilier au mouillage dans l'archi-

pel des Glénan. Sommes-nous au large de Concarneau ou dans les eaux émeraude de Polynésie ? Cette sensation que seules les îles suscitent : ouvrir les bras au monde entier.

Il y a dans toute vie un moment où le silence, la lumière et la mer sculptent la grâce de l'instant présent. Notre tentation de l'infini, notre élévation, nous la vivons souvent dans une île. Que ce soit sur celle du Levant dans la Méditerranée où la lumière sème des paillettes d'or ou à Belle-île dans l'Atlantique améthyste.

Une île est un miracle, un mirage. Nous y construisons sans le savoir notre utopie. Nous la dessinons, la modelons en pensant qu'elle nous est destinée, qu'elle nous a choisis. Elle réveille l'esprit d'enfance, l'aventure, l'inconnu. Elle est l'odyssée que nous avons trouvée pour échapper à notre condition de mortel et contempler le spectacle des Dieux.

Alors pourquoi l'homme s'entête-t-il à construire des ponts, à vouloir rattacher les îles au continent ? Pour contrôler cette liberté suspecte. Laissons le continent aux voitures et aux bâtisseurs. Et que les îles restent au large le refuge des bateaux, des insensés, des contemplatifs. A toute saison l'insularité est un bonheur de contrebande. ■ O. F.

Le goût du large

Les produits des îles sont de plus en plus recherchés par les chefs étoilés et appréciés des gourmets. Tour d'horizon des saveurs qui donnent l'eau à la bouche.

PAR LAURENCE HALOCHE

Délaissée la terre ferme du continent, prendre le large pour tracer, à quelques brassées du littoral, une géographie gourmande qui ne s'adosse à aucune frontière... De plus en plus de grands chefs et de gastronomes lorgnent vers les îles françaises pour trouver des produits atypiques et rares, car très souvent cultivés sur une poignée d'hectares. Fantaisie de quelques *foodistas* snobinards en quête perpétuelle de denrées confidentielles ? Réelle différence de goût et de qualité ? A quelques kilomètres des côtes, l'insularité ne change pas radicalement la donne, mais il reste la singularité d'un terroir plus préservé qu'ailleurs des courants dévastateurs de l'ultra-productivité. Il y a ces cultures maraîchères aromatisées au goémon, passées au spray permanent des embruns de pleine mer, ces coins de pêche que les locaux se refilent sous le manteau davantage protégés des filets dérivants. De la Manche à la Méditerranée, c'est un bonheur de déguster ça et là les légumes, les viandes, les poissons, les crustacés, les huiles et les vins qui, bien au-delà d'une dégustation locale et estivale, ont su s'imposer sur les tables étoilées.

A l'île de Ré, une pomme de terre AOC

Ainsi Joël Robuchon a-t-il été l'un des premiers à travailler en purée l'émblématique bonnotte de Noirmoutier. De taille modeste, très fragile, elle avait disparu dans les années 60 avant de revenir, en 1995, grâce à la volonté de la coopérative agricole de l'île et à la collaboration de l'Inra de Brest. Cueillies à la main début mai, les quelque 100 tonnes vendues en primeur ont été écoulees cette année en deux jours. De quoi faire grimper encore la cote de ce tubercule de luxe, dont le prix au kilo flirte avec les 6 euros. Tout aussi réputée et recherchée est sa noble voisine de l'île de Ré, seule pomme de terre à bénéficier depuis quatorze



ans d'une AOC. Les fines gueules apprécient cette demoiselle délicate à la peau fine, à la robe claire, au goût légèrement sucré de noisette, aux parfums subtils de châtaigne... Un vocabulaire œnologique qui, s'il est un brin emphatique se justifie car, comme pour le vin, le terroir compte. Ce sont la qualité des sols sableux, l'air salin, le climat océanique doux sans grosses variations thermiques et le choix d'une culture à l'ancienne qui donnent au produit son caractère particulier. Depuis quelques années, nombreux sont les consommateurs à vouloir manger de façon plus « vertueuse ». Le bio gagne encore du terrain. Un atout certain pour la bretonnante pomme de terre bio de l'île de Batz, la « marine », dont le chef du Carantec, Patrick Jeffroy, n'hésite pas à affirmer que « cuisinée simplement au beurre, c'est la meilleure de France ! » Idem pour celle de Quéménéès cultivée, sans produit phytosanitaire ni engrais chimique, par les deux seuls habitants de ce bout du monde de l'archipel de Molène, Soizic et David. Prochaine récolte au mois d'août. Mieux vaut s'y prendre à l'avance pour réserver son ballot.

La Bretagne et ses îles bénéficient d'un sol et de conditions propices à la culture maraîchère. Les meilleures variétés d'oignons et d'échalotes sont produites dans la région d'Erdeven et sur l'île de Groix. Le navet jaune de Belle-Ile-en-Mer est l'un des plus savoureux. Dans l'assiette, il accompagne fraternellement le navarin d'agneau. Et pas n'importe quel agneau ! Baptisé « agneau du large », celui de Belle-Ile n'a rien à envier au mouton de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel. Climat, prairies iodées, salées donnent un goût singulier à sa chair. Un délice ! Ile, presque île ? Ne chipotons pas sur la présence d'un pont pour évoquer en quelques mots le sel de Noirmoutier, moins connu que celui de Guérande, mais particulièrement pur, iodé et chargé en oligo-élé-

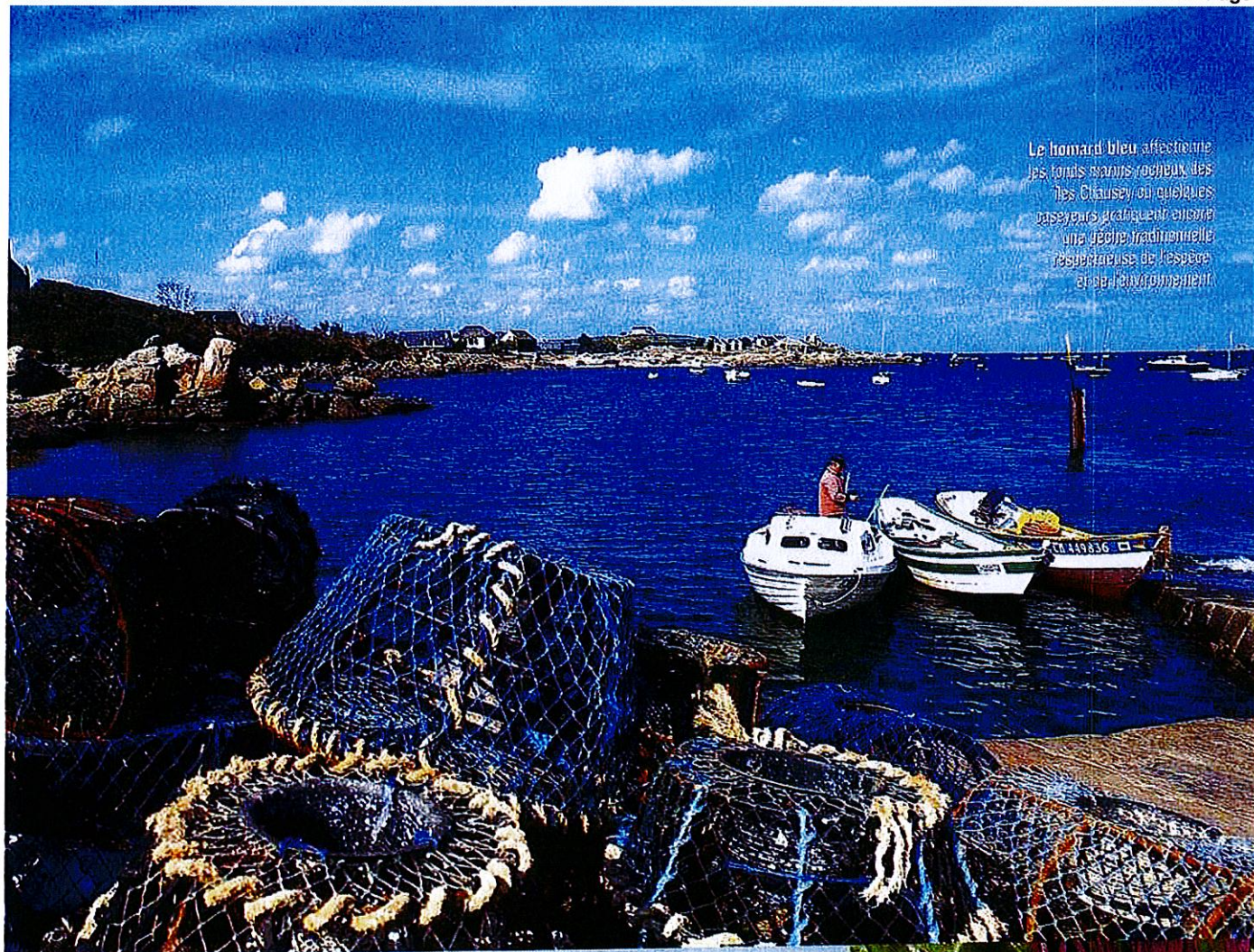


FRANCK MACS / PHOTO UNICOM/ISTOCK



La pomme de terre primeur de l'île de Ré est la seule à détenir l'AOC depuis 1998.

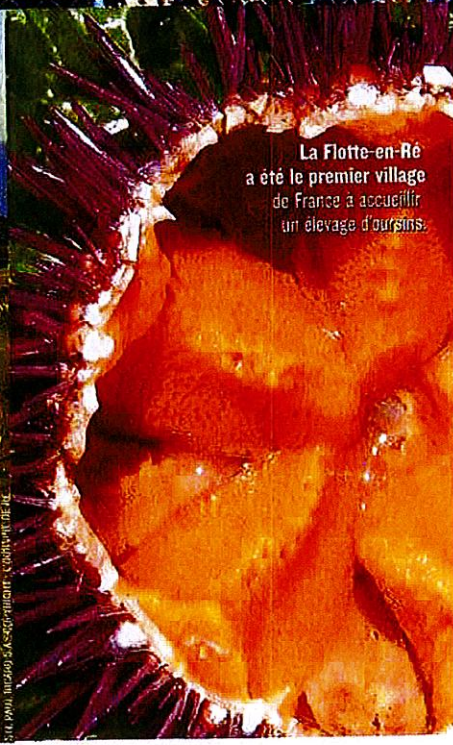
FRANCK MACS / PHOTO UNICOM/ISTOCK



Le homard bleu affectionne les fonds marins rocheux des îles Chausey où quelques pécheurs pratiquent encore une pêche traditionnelle respectueuse de l'espèce et de l'environnement.



Le domaine viticole de l'île des Embiez produit sur 10 hectares une AOC Côtes de Provence et une appellation vin de pays du Var.



La Flotte-en-Ré a été le premier village de France à accueillir un élevage d'oursins.



Depuis le XII^e siècle, les marais salants de Noirmoutier fournissent un sel pur, très iodé, idéal pour sublimer la chair d'un homard bleu de Chausey.



LIONEL FAZELI / NORMANDIE FRANCOPHONIE

grosses langoustines rôties. Et de citer, également, à l'île aux Moines, les belles creuses de Pierre et Yvonnick Martin ; à Noirmoutier, les fines, fines de claire ou les spéciales d'Alain Gendron.

Contrairement à l'ostréiculture anciennement implantée dans les îles, l'échinculture est une activité récente, voire inédite. Installés à La Flotte-en-Ré, Fabienne et Yvan Le Gall ont créé, en 2002, L'Our sine, premier site d'élevage d'oursins en France. Les larves sont nourries de phytoplancton avant de l'être d'algues fraîches ramassées en grande partie sur l'île. Un produit plutôt rare, tout comme le pouce-pied récolté à Belle-Ile-en-Mer. Très franchement, cette curiosité locale éveille davantage la curiosité qu'elle ne satisfait les palais exigeants. Les becs fins lui préférèrent le miel de Richard Laurence, assez différent de celui du continent où ne pousse pas la bruyère. Sa production reste limitée car, selon l'apiculteur, « la nature belliloise est avare de douceurs, mais elle réserve aussi quelques trésors comme le miel de bruyère vagabonde que l'on ne trouve qu'ici. » Autre exclusivité ilienne : le miel d'Ouessant. Sur

SÉBASTIEN SORIANO/LE FIGARO

BERNARD VINCIGUERRA/LE FIGARO MAGAZINE

Le homard de Chausey a obtenu l'écolabel MSC

ments. Puis, filons d'un océan l'autre pour trouver le roi des crustacés. La pêche de homard du Cotentin vient de décrocher l'écolabel MSC, qui valorise l'engagement des professionnels en faveur d'une pêche durable. « Une reconnaissance de notre travail », assure Pascal Thévenin, qui a relevé ses premiers casiers avec son père dans l'archipel des Minquiers, objet d'un très ancien contentieux territorial entre la France et le Royaume-Uni. Bien français, en revanche, est l'excellent homard bleu de Chausey, qui aime baguenauder dans les eaux tumultueuses et la géographie rocaillieuse de cet archipel exceptionnel où sont également produites des moules et des huîtres papillon plus difficiles à trouver sur les étals des poissonneries que les

célèbres marennes-oléron - la fine de claire verte Label rouge ayant été le premier produit de la mer labellisé, en 1989. A Saint-Pierre, il faut aller déguster les Emeraudes et les Perles noires de Jean-Marc Chailloleau, « ostréicteur » hors du commun (l'été, il reçoit dans son théâtre d'Ardoise artistes et musiciens de renom) qui parle des huîtres avec passion « De la tempête dans la bouche »... Sur l'île de Sein, Yann Le Berre sait lui aussi trouver les mots. Brassée en mer d'Iroise, la belle Sénéane est charnue et iodée, puissante et délicate. Le chef Eric Lavallé, du restaurant l'Iroise, la travaille en gelée avec de



Sur l'île d'Oléron, les huîtres sont affinées et élevées en claire, ce qui leur confère un goût de « terroir » particulier.



Deux exclusivités îliennes :
les très rares pouce-pieds
de Belle-Ile-en-Mer et le miel
d'Ouessant, où l'abeille noire
bretonne a trouvé refuge.

Le miel pur et biologique d'Ouessant

ce bout du monde balayé par les vents, mais préservé de toute pollution et des parasites, l'abeille noire bretonne a trouvé refuge dans les années 80. Selon la saison, ces demoiselles butinent le silène, la petite centaurée maritime, la criste marine, le lotier... Au printemps, les pots cachent sous des tonalités ambrées un arrière-goût mentholé. Ceux proposés l'été développent des saveurs plus florales, boisées, caramélisées... Considéré comme pur et biologique, ce miel a notamment les faveurs du chef Olivier Roellinger, expert en épices et produits d'excellence.

A Saint-Honorat, les moines vinifient des vins de caractère

Pas question non plus de passer à côté de l'huile d'olive de l'île de Ré, pressée aux Portes par Pascal Lemoine, ainsi que celle de l'abbaye de Lérins à la diffusion confidentielle. C'est au cœur de l'île Saint-Honorat que les moines cisterciens vinifient des vins au caractère reconnaissable (biodiversité importante, hygrométrie supérieure, air plus tempéré même en été), produisent des liqueurs de plantes et de fruits et le fameux marc de Lérins. En Méditerranée, toujours, à quelques brasses de Six-Fours-les-Plages, l'île des Embiez, qui appartient



FRED THOMAS/IFP

Pierre Gagnaire Toqué de Belle-Ile

Pierre Gagnaire, le bon génie multi-étoilé de la rue Balzac à Paris, possède depuis quelques années une maison à Belle-Ile, du côté de Bornor, sur la Côte sauvage. Il aime s'y réfugier été comme hiver. « *Quand on a fait le choix d'une île, on n'en voit plus que les avantages ; le côté protecteur, un peu secret, un peu fermé...* » Enfants, le jeune Pierre et son frère, alors en « colo » en face, à Quiberon, passent des heures sur la plage, tous les après-midi, à regarder partir les bateaux pour Belle-Ile. « *Ils me semblaient incroyables, énormes ! Et si beaux dans la lumière, à la*

fois métalliques, vaporeux... On rêvait d'embarquer. » Aujourd'hui, ce chef artiste et adulé « apprend Belle-Ile » avec humilité. Ses adresses ? Le Poisson Rouge pour le café à Palais après le marché, Le Contre Quai de son ami Lucien à Sauzon, la Cale pour le côté sympa, Les Embryons pour les excellentes crêpes. « *A Belle-Ile, je cuisine pour la famille et les amis la seiche, le mulet, les rougets des deux bons poissonniers de Palais. L'agneau de l'île est merveilleux, surtout lorsqu'il vient de chez Charles Le Port, l'honnête homme personnifié* » ! Sans oublier les herbes de Clément, les lé-



BRUNO CONTESSE/IFP

gumes et les pommes de terre du cru. « *C'est un véritable concentré de Bretagne, paisible et vallonné, à la fois élégant et pas prétentieux, rempli de gens connus que l'on ne voit pas. Mais il y a surtout un mélange de gens intéressants.* »

A.-M. G.

S'offrir un petit coin de paradis

Acheter une résidence secondaire dans une île, c'est devenir un peu îlien. Voir les choses sous un autre angle. De Belle-Ile-en-Mer à la Corse en passant par Bréhat, l'île de Ré, Yeu ou Porquerolles, chacune a sa spécificité. On y trouve maisons et appartements pour tous les budgets. Visite guidée.

PAR JEAN-BERNARD LITZLER ET CAROLE PAPAIZIAN

Une villa à Sperone, dans le sud de la Corse. L'an passé, une propriété de 19 hectares les pieds dans l'eau s'est vendue au même endroit à 10 millions.



Au sud ou à l'ouest ? Atlantique, Manche ou Méditerranée, à chacun son éden. Ceux qui rêvent d'acheter un pied-à-terre dans une île ont l'embarras du choix.

Les petites méditerranéennes hors cote

Les privilégiés qui ont une maison à Porquerolles la gardent jalousement. Sur l'île, désormais classée réserve naturelle, le marché immobilier est quasi inexistant. « Porquerolles est un lieu à part, dont le caractère sauvage a été préservé, les transactions se font de bouche à oreille quand il y en a », explique Marc Renaud, le fondateur de la société de gestion Mandarine, qui y possède une résidence secondaire. Pas de boutiques de luxe et une

clientèle essentiellement française qui vient y jouer les Robinson au soleil (il est interdit de construire une piscine) et profiter des petits chemins et des plages une fois les continents repartis par le bateau du soir. Les transactions sont rares. Les dernières, il y a quelques années, affichaient 1 million d'euros pour 70 mètres carrés. Sur les îles de Lérins, en face de Cannes, c'est un monde de privilégiés. Sur l'île Sainte-Marguerite, se trouve une seule propriété, achetée il y a deux ans par un industriel indien.

Toujours la magie corse

La Corse, elle, offre un vrai marché immobilier. « L'an dernier, les prix se sont envolés. Ils sont en train de se stabiliser, le marché est moins actif », explique Antoine Paoletti, notaire à

Macinaggio en Haute-Corse, délégué de l'Institut notarial de développement immobilier. A Saint-Florent, avec 600 000 à 700 000 euros, on peut s'offrir une maison classique un peu éloignée de la mer. Les plus petits budgets s'orienteront vers des appartements ou des résidences groupées dans la plaine orientale dans des stations comme Moriani ou Cervione avec des 2 ou 3 pièces autour de 250 000 euros. Au sud, Bonifacio et Porto-Vecchio attirent toujours les people avec des plages aux eaux turquoise qui rivalisent avec celles du bout du monde et des prix qui n'ont rien à envier à ceux de la Côte d'Azur. « L'an dernier, une propriété de 19 hectares pieds dans l'eau a été vendue 10 millions d'euros dans le golfe de Sperone », explique Jean-Noël Marcellesi de l'Agence immobilière du golfe de Porto-Vecchio. Dans ce parc élitiste, le ticket d'entrée est à 4 millions d'euros pour 250 mètres carrés habitables en deuxième ligne et 3 000 mètres carrés de terrain. C'est le spot le plus cher de l'île, talonné par Cala Rossa, où des maisons pieds dans l'eau sont actuellement en vente à 10 millions d'euros. A Porto-Vecchio, certaines maisons avec travaux se négocient tout de même à des prix plus accessibles, entre 800 000 euros et 1 million d'euros. Et, en s'éloignant un peu de la ville, les prix s'adoucissent. Des maisons à rafraîchir dans la charmante baie de Pinarello sont accessibles entre 1 et 2 millions d'euros.

A Belle-Ile-en-Mer, les prix restent raisonnables

« Quelle que soit leur fortune, les acquéreurs sur notre île sont des gens raisonnables, ils ne sont pas dans la démonstration », prévient Eric Lemarié, associé de l'agence Noury à Belle-Ile-en-Mer. Comme dans la plupart des îles, l'offre est assez constante, alimentée par des ventes « forcées » (décès, problèmes de santé, divorce), tandis que les acheteurs se montrent un peu plus timides. Résultat : des prix contenus, voire légèrement orientés à la baisse. Pour lui, le cœur du





Le marché est un peu tétanisé

marché se situe entre 280 000 et 300 000 euros, comme cette petite maison de 2 chambres proche de la plage familiale de Donnant, affichée à 345 000 euros. Dans la gamme supérieure, une maison quasi neuve à la déco très contemporaine, située à Bangor sur un vaste terrain (5 600 mètres carrés) avec vue sur mer, est proposée à 695 000 euros. « Au-delà du million, c'est vraiment l'exception », précise Eric Lemarié. Jean-Paul Ballin, de l'agence Orpi, note, lui, une certaine torpeur du marché entre clients frileux et vendeurs qui se sont parfois retirés pour échapper à la nouvelle imposition des plus-values. Moyennant 286 000 euros, il propose à Bangor une maison « de pilote » en pierre traditionnelle avec son toit à quatre pans et son jardin pour 286 000 euros. Dans un format (215 mètres carrés) et une situation (proche du centre-ville du Palais) qui en font plutôt une résidence principale, il peine à vendre une belle demeure récente proposée à 470 000 euros.

■ A Bréhat, les maisons de pêcheurs séduisent toujours

A en croire Roselyne Bothorel, directrice de l'agence Demeures du Littoral, Bréhat conserve la cote. « La demande est toujours forte, souligne-t-elle, et l'offre devrait se développer, notamment avec les successions et les indivisions trop compliquées à gérer. » La période euphorique est passée, mais tous les propriétaires ne l'ont pas encore admis.

Pour preuve, une maison bien placée, à la vente depuis longtemps à 710 000 euros alors qu'elle l'estimait à 450 000 euros. Ici, l'essentiel de la demande concerne des maisons de pêcheurs en pierre avec travaux pour un montant inférieur à 500 000 euros. Reste que dans ce « petit village » sans voiture, l'essentiel des transactions passe par le bouche-à-oreille.

■ A Groix, l'offre est là

Non loin de Lorient, l'île est restée jusque dans les années 1940 le principal port français de pêche au thon. Il en est resté de très nombreuses maisons de pêcheurs dont bon nombre sont actuellement à la vente. « Nous avons globalement plus d'offres que de demandes, précise Béatrice Mattei, de l'agence Ile et Côtier. Nous manquons de maisons autour de 200 000 euros, mais sur la tranche de 300 000 à 400 000 euros, la demande est plus faible. » A 318 000 euros, elle dispose actuellement d'une vaste maison à rénover du XIX^e siècle avec 4 chambres et 1 000 mètres carrés de terrain.

■ De bonnes affaires à Noirmoutier

« Le marché semble un peu tétanisé, se désole Gabriel Soulard de l'agence Les Manoires, à Noirmoutier. Nous avons pourtant des choses intéressantes à la vente, mais les acheteurs ne sont plus là. » Il évoque cette maison dans le bois de la Chaize, le coin le plus prisé de l'île, proche de la plage des Dames avec ses 4 chambres et ses 2 400 mètres carrés de terrain qui ne trouve pas preneur à 695 000 euros. La clientèle locale de la région nantaise reste présente dans des tarifs de 200 000 à 300 000 euros, mais les gros budgets semblent être passés à autre chose. « Il y a une concurrence de plus en plus forte du bateau et certains préfèrent aujourd'hui consommer plutôt que d'acheter de l'immobilier », se hasarde Gabriel Soulard.

■ Maison de charme à Bréhat.

Proche du port et du bourg, cette maison de dix pièces se vendra sans problème. Dans cette île, la demande est toujours forte.

■ L'île de Ré revient à la raison

A l'île de Ré, et plus particulièrement sur le secteur très recherché des Portes-en-Ré, l'essentiel de la demande se concentre sur des maisons avec 3 chambres et jardin pour un budget compris entre 600 000 et 800 000 euros. « Depuis trente ans, l'offre est stable, autour de 5 % des logements de l'île, estime Pierre-Loïc Vauchez, de l'Agence du Fier. Mais les très grosses ventes, elles, ne se font plus. » Il se souvient avec nostalgie de la période avant 2008 quand quatre ou cinq ventes par an s'établissaient entre 2 et 4 millions d'euros. « Aujourd'hui le gros du marché se situe entre 700 000 et 800 000 euros avec un maximum à 1,5 million. Le budget idéal, selon moi, se situant à 1,2 million. » La clientèle reste quasi exclusivement française avec quelques Belges ou des Français expatriés, pour l'essentiel des quadragénaires et quinquagénaires occupant des postes à responsabilité. La réélection de François Mitterrand en 1988



(et l'inauguration du pont au même moment) avait correspondu à un boom de l'immobilier sur l'île de Ré, se souvient Pierre-Loïc Vauchez. Pas sûr que l'arrivée de François Hollande soit saluée de la même manière.

■ Les nouveaux amoureux de l'île d'Yeu

Après le sursaut des ventes immobilières fin 2011 (changement de fiscalité des plus-values) enregistré ici comme ailleurs, les professionnels attendaient un tassement des prix. « Cela n'a pas vraiment été le cas, s'étonne-t-on à l'agence Foncia, et nous avons même atteint des budgets jamais vus sur notre île, au-delà de 1,5 million. » Une nouvelle clientèle semble s'intéresser au secteur. Au-delà du million d'euros, on peut actuellement trouver une propriété de grand confort avec 8 chambres sur 4 100 mètres carrés de terrain, ou une maison à Saint-Sauveur disposant de 4 chambres avec possibilité d'agrandissement.

■ J.-B. L. ET C. P.

»»» ÉVÉNEMENT

À Pirou, les homards au carré

Sur la côte ouest du Cotentin, des cantonnements à crustacés existent depuis les années soixante. La pêche y est interdite pour protéger la ressource, les homards en particulier. À Pirou, un nouveau balisage vient d'être mis en place.

Depuis un peu plus d'un an, le cantonnement à crustacés de Pirou, une zone de cent trente hectares, n'était plus matérialisé par des bouées. Ce balisage était assuré par les Phares et balises, pour un coût, réactualisé depuis peu, que la participation prélevée sur les licences professionnelles délivrées par le comité régional des pêches ne suffisait plus à couvrir. Résultat, quelques casiers avaient été mouillés dans cette zone pourtant interdite de pêche, donnant lieu à des verbalisations de la part des ex-Affaires maritimes.

L'association des pêcheurs plaisanciers de Pirou s'est alors mobilisée pour qu'un

nouveau balisage soit mis en place. L'antenne locale du comité régional, la SNSM, la mairie, tout le monde s'y est mis pour récupérer des balises et les mouiller aux quatre points délimitant le cantonnement.

Ces cantonnements, ils existent depuis une cinquantaine d'années et représentent une surface globale de 1500 hectares. Le premier a été celui de Chausey, puis Blainville-sur-Mer, Pirou en 1978, Saint-Germain-sur-Ay, et enfin Diélette créé en 1999. Dans ces espaces, gérés par le comité régional, la pêche est fermée à tous, professionnels comme plaisanciers, pour protéger la ressource en crustacés, le homard en particulier. « C'est

une espèce emblématique de la région, et la zone est riche en homards, richesse que nous partageons avec les îles anglo-normandes », explique Véronique Legrand, biologiste du comité régional des pêches. La gestion de cette espèce a d'ailleurs permis l'obtention d'un éco-label MSC pour une pêche durable et responsable.

■ Production en augmentation prix en baisse

Dans ces cantonnements et dans les abords immédiats, une veille scientifique est assurée sous l'égide du comité régional, tantôt avec des gardes littoraux, le Smel ou

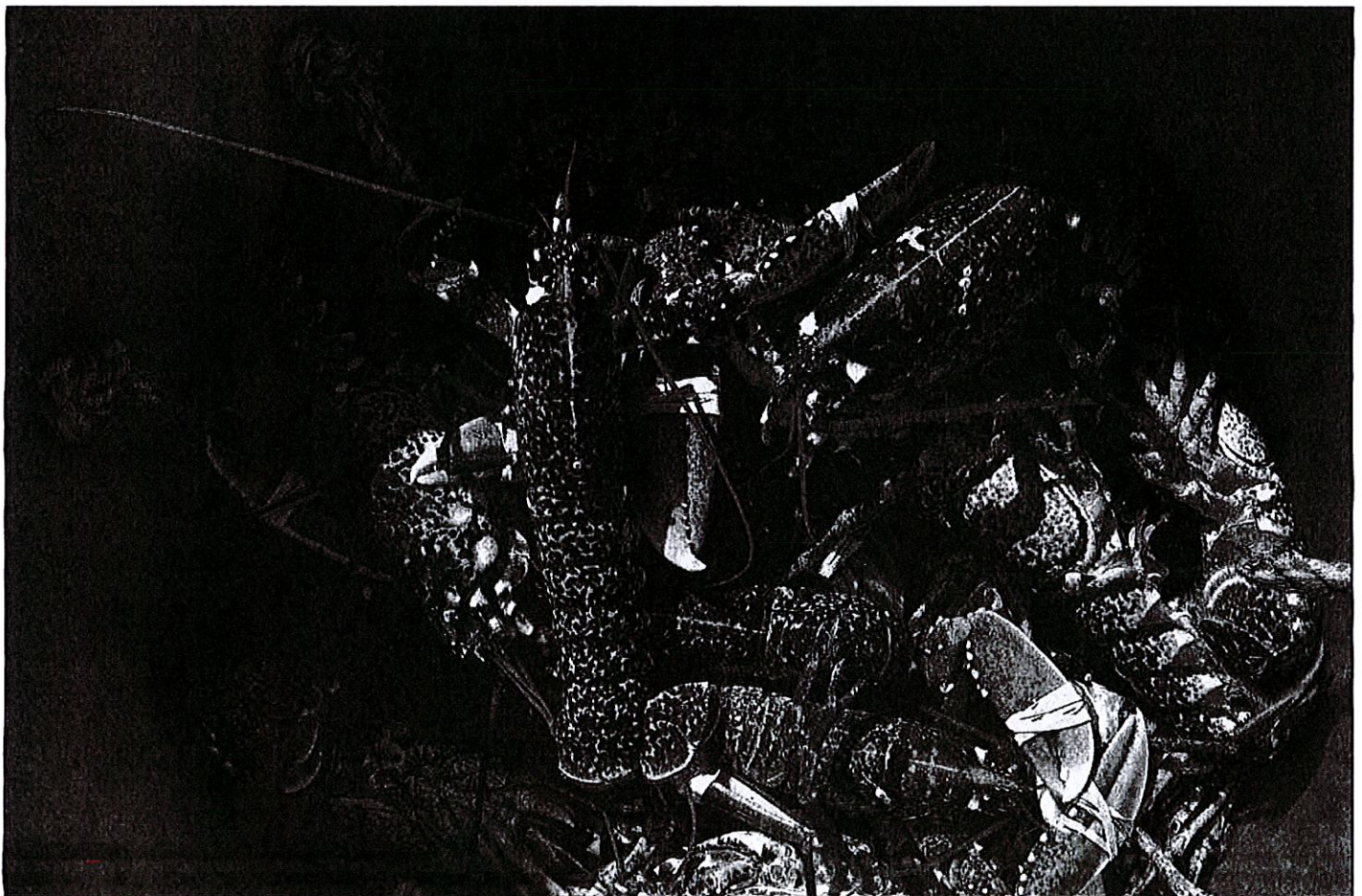
l'Ifremer. Deux rapports ont d'ailleurs été produits sur l'évolution de la ressource, permettant de mieux comprendre les comportements, les migrations de ces « bleus ». « Sur Pirou et Saint-Germain, il y a par exemple moins de « vieux », mais ils mesurent tout de même plus de 150 millimètres au niveau du céphalothorax. Un homard d'un kilo mesure en moyenne 110 millimètres si c'est un mâle, 114 pour une femelle », observe Véronique Legrand.

« On enregistre globalement de bons résultats sur ces cantonnements » ajoute-t-elle. Concrètement, ils jouent leur rôle de nursery, les plus

gros spécimens étant pêchés à l'extérieur.

Jusqu'en 2007, la production bas-normande était de 120 à 130 tonnes par an, essentiellement entre Barneville et Granville. Depuis, elle a progressivement augmenté. Avec des prix qui ont baissé en parallèle, en raison d'une surproduction côté irlandais. Au mois de juin, le prix sous la criée était encore inférieur à 15 euros le kilo... Intéressant pour les consommateurs, moins pour les pêcheurs. Ces derniers, notamment par le biais du groupement **Normandie Fraîcheur Mer**, cherchent donc à mieux valoriser leur produit.

J.L.



Le homard est une espèce emblématique sur la côte ouest du Cotentin. Avec cinq cantonnements, les pêcheurs veulent gérer au mieux cette ressource.

PORT DE BOULOGNE-SUR-MER

Euronor reçoit le label MSC qui certifie une pêche durable et responsable

► Benoît LOBEZ

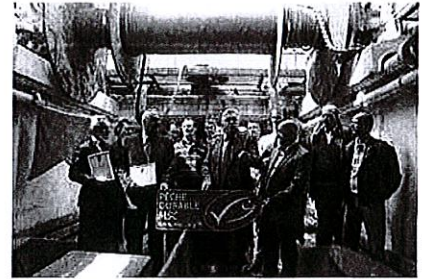
C'est à bord du *Klondyke*, un chalutier congélateur d'Euronor, que le label MSC¹ a été officiellement remis à l'armateur boulonnais Xavier Leduc, le 7 juin. La certification, obtenue au terme de 20 mois d'évaluation par un cabinet indépendant, récompense "une pêcherie durable et bien gérée". Cette cérémonie a été rehaussée par la présence du ministre des Transports et de l'Economie maritime, Frédéric Cuvillier, à l'occasion de sa première sortie officielle dans sa ville.

Portée par leur organisation de producteurs – le From Nord –, la démarche commune de certification engagée par la Compagnie des pêches de Saint-Malo et Euronor (groupe UK Fisheries) pour certifier leurs pêcheries de cabillaud et d'églefin en Arctique Nord-Est valait bien deux remises de récompenses : la première à Saint-Malo, à bord de la *Grande Hermine* le 22 mai, la seconde, deux semaines plus tard à Boulogne. Il s'agit de la cinquième pêcherie française à obtenir ce précieux sésame.

Préserver la ressource et l'environnement marin. En mars 2010, Euronor avait été le premier armement français à obtenir une certification MSC : c'était pour ses captures de lieu noir. Les droits de pêche de l'armement hauturier boulonnais représentent plus de 90% du quota alloué à la France pour cette espèce. De quoi l'inciter à renouveler cette démarche positive. En effet, le processus d'évaluation du MSC, auquel

s'est volontairement soumis l'armement, lui a permis d'apporter des améliorations à ses systèmes de gestion pour préserver la ressource, l'environnement et la pérennité de son activité. "Il s'agit là d'un processus exhaustif qui nécessite un engagement actif de la part de la pêcherie, précise Bruno Leduc, en charge du dossier. Sa rigueur scientifique et sa transparence nous ont permis d'aborder le processus avec sérénité. Nous avons été fort impressionnés par l'expertise et le professionnalisme de l'équipe de scientifiques regroupés autour de notre organisme de certification MacAlister Elliott and Partners Ltd."

Une demande des consommateurs. Chez Euronor, le logo qui certifie une pêche durable et bien gérée est désormais fièrement arboré à la passerelle des trois chalutiers congélateurs (*Cap Nord*, *Klondyke* et *Nordic II*). "A nous deux, rappelle Xavier Leduc, au côté de Patrick Soisson, président de la société malouine, nous disposons de la totalité du quota français de cabillaud (4 200 tonnes) et d'églefin (175 t) dans cette

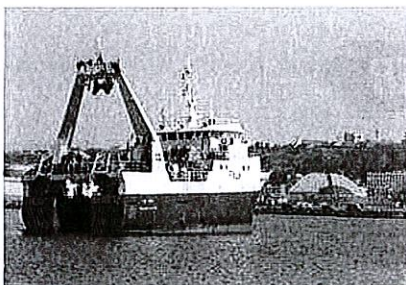


Le logo officiel MSC a été remis à l'armement Euronor sur le pont du chalutier surgélateur Klondyke, en présence d'une partie de l'équipage et du ministre des Transports et de l'Economie maritime Frédéric Cuvillier.

zone (mer de Norvège et Spitzberg). Commercialement, nous nous positionnons sur des marchés stratégiques et dynamiques, marchés français mais aussi européens, où le label MSC devient quasi obligatoire pour rassurer le consommateur sur la durabilité de ces gadidés et, en retour, obtenir une meilleure valorisation en toute sécurité."

Le cabillaud et l'églefin sont deux espèces de poissons blancs très prisées des consommateurs français et allemands. Le label MSC leur permet désormais de savoir facilement que ces poissons ont été pêchés durablement. ■

1. Le MSC (Marine Stewardship Council) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997 pour trouver une solution au problème de la surpêche. Elle certifie des pêcheries de capture sauvage conforme à un code de bonnes pratiques de gestion pour préserver des emplois, assurer la pérennité des stocks de poisson et contribuer à la protection du milieu marin.



Le Cap Nord est l'un des trois chalutiers boulonnais certifiés. Sa pêche est respectueuse de l'environnement marin.

Une offre de produits MSC de plus en plus diversifiée

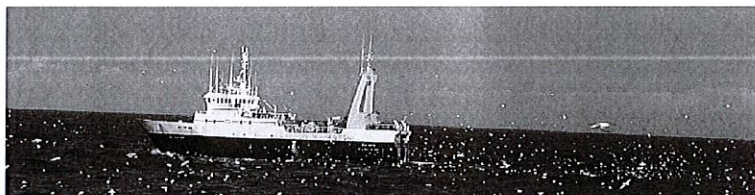
La demande de produits de la mer certifiés durables est actuellement en pleine croissance en Europe, en Amérique du Nord et même en Asie. La certification obtenue pour le cabillaud et l'églefin d'Arctique Nord-Est permet d'élargir l'offre en produits de la mer MSC pêchés par les armements français. Elle s'ajoute à celles obtenues par le lieu noir de mer du Nord, la sardine des bolincheurs bretons et le homard de Normandie et de Jersey, en attendant celle attendue pour la légine de Kerguelen.

L'Eco du Nord

www.lecodunord.fr

Date : 11/06/12

Boulogne sur mer : Euronor-From Nord décrochent la certification MSC pour une pêche durable



En obtenant la certification MSC, au terme de 20 mois d'évaluation, la pêcherie de cabillaud et d'églefin d'Arctique nord-est devient la 5ème pêcherie française à bénéficier de la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée.

communiquécommuniqué||||

L'Intégral.

Les communiqués de presse nous sont adressés par les entreprises et/ou par des agences de relations presse. Ce sont des documents d'information à part entière : nous avons décidé – et nous sommes les seuls à le faire en région – de vous les présenter dans leur intégralité. Par correction vis à vis de nos lecteurs et afin d'éviter toute ambiguïté, nous précisons clairement qu'il s'agit d'un « communiqué ». Quand un commentaire est parfois ajouté au bas de ce document, il est précédé de la mention « Pour aller plus loin ». Il n'engage que la Rédaction du site... 19 avril 2012. Un engagement collectif pour la durabilité

Déjà certifiés indépendamment pour leurs captures de lieu noir en mer du Nord [1 & 2], l'armement boulonnais EURONOR et la Compagnie des Pêches Saint-Malo se sont lancés dans une démarche commune de certification MSC pour le cabillaud et l'églefin, portée par leur organisation de producteurs, le FROM Nord [3].

Disposant de la totalité du quota français de cabillaud (*Gadus morhua*) et d'églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) dans l'océan Arctique nord-est, le FROM Nord le répartit chaque année entre ces deux armements aujourd'hui récompensés. Une gestion concertée de longue date que Thierry Missonnier, Directeur du FROM Nord, a souhaité valoriser : « Nous travaillons en étroite collaboration avec les armements adhérents pour une gestion durable des ressources halieutiques. Obtenir la certification MSC est une reconnaissance de la cohérence

Évaluation du site

Ce site, animé par une équipe de journalistes, diffuse des articles concernant l'actualité économique de la région Nord - Pas-de-Calais.

Cible
Grand Public

Dynamisme* 1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

L'Eco du Nord

des mesures de gestion que nous avons mises en place autour d'une pêche respectueuse de l'environnement marin ».

Trois chalutiers congélateurs d'Euronor (le Cap Nord, le Klondyke et le Nordic II) et le chalutier la Grande Hermine de la Compagnie des Pêches Saint-Malo opèrent au sein de cette pêcherie. L'organisme de certification indépendant MacAlister Elliott and Partners Ltd et l'équipe d'experts en charge de l'évaluation, ont notamment trouvé que les stocks de cabillaud et d'églefin en Arctique Nord Est étaient en excellent état et ont rapporté un impact maîtrisé des engins de pêche sur les écosystèmes marins. Pour aller plus loin, un plan d'action sera mis en place pour améliorer la détection et la protection des habitats vulnérables.

Une réponse aux attentes des consommateurs

Pour Martine Edouard Leborgne, Responsable communication de la Compagnie des Pêches Saint-Malo, « La certification MSC est un moyen de faire connaître au grand public nos bonnes pratiques de pêche par le biais d'une certification indépendante reconnue à travers le monde. Nous estimons que cette certification MSC nous permettra de conforter le positionnement de nos produits et de les valoriser sur le marché français, mais également d'assurer le développement de leur commercialisation à l'export ».

Xavier Leduc, Directeur Général d'Euronor, confirme ces attentes : « Avec la certification MSC, nous faisons le choix de nous positionner sur un marché aujourd'hui stratégique. Si notre première certification (pour le lieu noir) était davantage un pari sur l'avenir ayant pour but de valoriser l'image de notre pêcherie et de recruter de nouveaux marins, cette seconde certification répond à une réalité de marché à laquelle nous souhaitons prendre part ».

Une offre de produits certifiés MSC de plus en plus diversifiée

Nicolas Guichoux, Directeur Europe du MSC, témoigne : « Je tiens à féliciter et à remercier toutes les parties prenantes qui se sont engagées dans le processus de certification. La demande de produits de la mer certifiés durables est en pleine croissance en Europe, en Amérique du Nord et même en Asie. Le cabillaud et l'églefin sont des espèces de poissons blancs très prisées des consommateurs français. Le label MSC, présent sur les produits de cette pêcherie, leur permet de savoir facilement que ces espèces ont été pêchées durablement. »

Edouard Le Bart, Responsable MSC pour la France ajoute : « Toutes mes félicitations à l'armement EURONOR, la Compagnie des Pêches Saint-Malo et l'organisation de producteurs FROM Nord, dont la démarche concertée et les bonnes pratiques de pêche ont porté leurs fruits et permis l'obtention de la certification MSC pour le cabillaud et l'églefin. Une certification qui permet d'élargir l'offre en produits de la mer certifiés MSC pêchés par des armements français. Le cabillaud et l'églefin s'ajoutent donc au lieu noir de Mer du Nord, à la sardine de Bretagne et au **homard de Normandie** et de Jersey déjà certifiés MSC et montrent l'intérêt croissant que les pêcheries françaises portent à la reconnaissance de leurs bonnes pratiques ».

Pour plus d'informations sur les pêcheries françaises engagées dans le programme MSC, veuillez consulter : www.msc.org/a-propos-du-msc/pecheries-francaises-engagees

Consulter la liste des produits labellisés MSC en vente en France : www.msc.org/recherche-produits

A propos des trois partenaires

[1] Euronor, le Comptoir des Pêches d'Europe du Nord, est né en janvier 2006 du rapprochement des deux armements à la pêche hauturière de Boulogne sur mer, la Société Boulonnaise d'Armement Le Garrec, créée en 1929 et Nord Pêcheries, créé en 1945. Devenue filiale du groupe UK Fisheries (détenu à 50% par l'islandais Samherji et à 50% par le hollandais

L'Eco du Nord

Parlevliet & Van der Plas) en 2011, Euronor est aujourd'hui un acteur majeur de la pêche au lieu noir en Europe qui emploie environ 150 marins et officiers naviguant sur sept navires opérant principalement sur le lieu noir en Mer du Nord. Trois d'entre eux sont des chalutiers surgélateurs pratiquant en fin d'année la pêche au cabillaud et à l'églefin en Arctique Nord-Est. Euronor a obtenu en mars 2010 la première certification française MSC pour ses captures de lieu noir.

[2] La Compagnie des Pêches Saint-Malo regroupe une flotte de 3 navires de pêche opérant en zones européenne, norvégienne, groenlandaise et féroïenne. Le groupe Compagnie des Pêches Saint-Malo comptabilise 100 marins et officiers. Le personnel navigant pêche, élabore, conditionne et surgèle à bord des produits destinés à la consommation humaine distribués en Europe, en Asie, en Afrique du nord, en Moyen et Proche Orient. La Compagnie des Pêches Saint-Malo et la Scapêche, autre armement breton, ont obtenu la certification MSC pour le lieu noir en janvier 2011, renouvelée en janvier 2012

[3] Le FROM Nord, créé à Boulogne sur Mer en 1965, regroupe des armements de pêche hauturière dans les ports de Boulogne sur Mer (EURONOR), Saint-Malo (Compagnie des Pêches Saint Malo) et Fécamp (France Pélagique), ainsi que 202 navires artisans : chalutiers, coquillards et fileyeurs.

Pour plus d'informations



Au rayon poissonnerie, pêche responsable et publicité mensongère

A quels filets se vouer ? Comment le consommateur attentif à ne pas achever à coups de fourchette les espèces de poissons menacés pourrait-il s'y retrouver ? En une semaine à peine, s'il est vigilant, il aura vu défiler une brochette d'informations algres-douces. D'abord les bonnes nouvelles, rares s'agissant de la santé des océans et de leurs habitants. Le 29 mai, les pêcheurs français de cabillaud et d'églefin qui opèrent dans l'Arctique nord-est ont célébré une distinction de prix : le Marine Stewardship Council (MSC) vient de leur délivrer son label pour leurs pratiques « responsables ».

Si Euronor, une société basée à

Boulogne-sur-Mer (filiale d'un groupe britannique et d'une compagnie islandaise) et la Compagnie des pêches de Saint-Malo ont décroché ensemble ce certificat, au bout de vingt mois d'enquête, c'est que les stocks des deux espèces sont en bon état dans la zone concernée. D'après les observations des experts mandatés par le MSC, les trois chalutiers congélateurs d'Euronor et le chalutier de la Compagnie des pêches de Saint-Malo font preuve d'une gestion raisonnable de la ressource. Or ces armements disposent à eux deux de la totalité du quota de captures accordé à la France pour le cabillaud et l'églefin.

Rassurer les acheteurs et per-

mettre aux pêcheurs de redorer leur image, tel est l'objectif de ce programme dont l'idée a été lancée par le Fonds mondial pour la nature (WWF) et la multinationale Unilever en 1997. Le MSC - à qui Greenpeace reproche de manquer d'exigence - est un label internationalement reconnu.

Il y a label et label

Dans le monde, 156 organisations de pêcheurs ont déjà obtenu sa certification, dont une poignée seulement sont françaises : la pêcherie de sardines de Bolinche de Bretagne sud, celles de homards du Cotentin et de Jersey, celle de lieux noirs capturés par Euronor, ainsi que celle du

lieu noir également, mais sur une autre zone maritime, cette dernière associant la Compagnie des pêches de Saint-Malo à la Scapêche, filiale du groupe Intermarché.

Mais il y a label et label. Vendredi 1^{er} juin, la même Scapêche a dû justifier, devant le jury de déontologie publicitaire, de l'étiquette « pêche responsable » qu'elle utilise dans sa communication, avec un logo rappelant d'ailleurs celui du MSC. L'association Bloom, qui milite pour la protection des écosystèmes marins, réfute point par point cette appellation, certes vérifiée par le bureau Veritas, mais selon des critères définis par la Scapêche elle-même. Une autola-

bellisation qui relève de la publicité mensongère, selon la fondatrice de Bloom, Claire Nouvian, qui ne manque pas une occasion d'épingler le principal armement français pratiquant le chalutage en eaux profondes, pratique très décriée par les écologistes.

Entre-temps, mercredi, les thoniers sennereurs français sont rentrés au port : signe probable qu'ils avaient atteint plus tôt que prévu leurs quotas de thon rouge et qu'ils entendaient respecter les autorisations de prises fixées à Bruxelles. Las, le WWF notait que treize navires chinois ainsi qu'une autre flotte sous pavillon inconnu croisaient en Méditerranée. ■

MARTINE VALO



Paru dans l(es) édition(s): stbriec

Dinan

La pêche durable de la Grande Hermine certifiée

Pourquoi ? Comment ? La Compagnie des pêches a reçu l'écolabel MSC. Qu'est-ce que cette certification ? La certification MSC (Marine Stewardship Council) est un écolabel international reconnaissant les bonnes pratiques en matière de pêche durable. Il existe une certification MSC pour le cabillaud et l'églefin d'Arctique nord-est, le lieu noir de Mer du Nord, la sardine de Bretagne et le homard de Normandie et de Jersey. Dans le monde, 155 pêcheries détiennent ce label ; seulement cinq en France. Pourquoi la Compagnie des pêches obtient-elle cette certification ? La Compagnie des pêches de Saint-Malo obtient ce label pour sa pêche de cabillaud et d'églefin en océan Arctique nord-est, à bord de la Grande Hermine, l'un de ses deux navires hauturiers. L'entreprise avait déjà obtenu une certification MSC pour la pêche du lieu noir, l'année dernière. Elle était alors pionnière en France en matière de certification MSC. Comment a-t-elle

décroché ce label ? La Compagnie des pêches a lancé une démarche commune de certification avec l'armement boulonnais Euronor, avec qui elle détient la totalité du quota français de cabillaud et d'églefin dans l'océan Arctique nord-est. Vingt mois d'évaluation ont été nécessaires à l'obtention du label. « La certification est réalisée par des organismes indépendants, explique Edouard Le Bart, responsable MSC France. Nous ne certifions pas directement les pêcheries, on se contente de définir les critères ». Quel est l'intérêt d'un tel label ? Pour Patrick Soisson, président de la Compagnie des pêches, ce label permet « de conforter la commercialisation de nos produits sur le marché français et international ». Arrivé en France il y a deux ans, le label MSC est toutefois encore peu connu. « C'est une question de temps, tempère Edouard Le Bart. En Allemagne, c'est en 2002 que les premiers produits ont été labellisés. Aujourd'hui, c'est une référence

pour le public ». Qu'est-ce que cela va changer pour la Grande Hermine ? Le label récompense les efforts menés à bord de la Grande Hermine depuis des années. Le navire utilise par exemple un maillage de filet de 140 à 145 mm, au-dessus de la réglementation qui impose 130 mm au minimum. « La Grande Hermine est en avance dans ce domaine depuis longtemps, affirme Pascal Verdière, le capitaine. Cette certification est l'aboutissement de tout cela. »

S. B.



Toutes éditions

Pêcherie cabillaud et églefin arctique certifiée MSC

Au terme de 20 mois d'évaluation, la pêcherie de cabillaud et d'églefin d'Arctique nord-est devient la Sepêcherie française à obtenir la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée. Déjà certifiés indépendamment pour leurs captures de lieu noir en mer du Nord, l'armement boulonnais Euronor et la Compagnie des Pêches Saint-Malo se sont lancés dans une démarche commune de certification MSC pour le cabillaud et l'églefin, portée par l'organisation de producteurs FROM Nord. Trois chalutiers congélateurs d'Euronor, *Cap Nord*, *Klondykeet Nordic II* et la *Grande Herminede* la Compagnie des Pêches Saint-Malo opèrent au sein de cette pêcherie. Le cabillaud et l'églefin s'ajoutent au lieu noir de mer du Nord, à la sardine de Bretagne et au homard de Normandie et de Jersey, déjà certifiés MSC.

Date : 04/05/12

Une 5e pêcherie Française certifiée MSC Pêche Durable



La pêcherie de cabillaud et d'églefin d'Arctique nord-est devient la 5e pêcherie française à obtenir la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée.

Un engagement collectif pour la durabilité

L'armement boulonnais EURONOR et la Compagnie des Pêches Saint-Malo qui sont déjà certifiés MSC pour leurs captures de lieu noir en mer du Nord, se sont regroupés dans le cadre de leur organisation de producteurs, le FROM Nord, pour obtenir, après 20 mois d'évaluation, la certification MSC pour le cabillaud et l'églefin.

Le FROM Nord qui dispose de la totalité du quota français de cabillaud et d'églefin pour l'océan Arctique nord-est, le répartit chaque année entre ces deux armements aujourd'hui récompensés. Une gestion concertée de longue date que Thierry Missonnier, directeur du

Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* **23**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

FROM Nord, a souhaité valoriser : "Nous travaillons en étroite collaboration avec les armements adhérents pour une gestion durable des ressources halieutiques. Obtenir la certification MSC est une reconnaissance de la cohérence des mesures de gestion que nous avons mises en place autour d'une pêche respectueuse de l'environnement marin."

Les équipes d'experts en charge de l'évaluation, ont notamment trouvé que les stocks de cabillaud et d'églefin en Arctique nord-est étaient en excellent état et ont rapporté un impact maîtrisé des engins de pêche sur les écosystèmes marins. Pour aller plus loin, un plan d'action sera mis en place pour améliorer la détection et la protection des habitats vulnérables.

Une réponse aux attentes des clients

Pour Martine Edouard Leborgne, responsable communication de la Compagnie des Pêches Saint-Malo : "La certification MSC est un moyen de faire connaître nos bonnes pratiques de pêche par le biais d'une certification indépendante reconnue à travers le monde. Nous estimons que cette certification MSC nous permettra de conforter le positionnement de nos produits et de les valoriser."

Xavier Leduc, directeur général d'Euronor, confirme ces attentes : "Avec la certification MSC, nous faisons le choix de nous positionner sur un marché aujourd'hui stratégique. Si notre première certification (pour le lieu noir) était davantage un pari sur l'avenir ayant pour but de valoriser l'image de notre pêcherie et de recruter de nouveaux marins, cette seconde certification répond à une réalité de marché à laquelle nous souhaitons prendre part."

Edouard Le Bart, responsable MSC pour la France, ajoute : "Une certification qui permet d'élargir l'offre en produits de la mer certifiés MSC pêchés par des armements français. Le cabillaud et l'églefin s'ajoutent donc au lieu noir de Mer du Nord, à la sardine de Bretagne et au **homard de Normandie** et de Jersey déjà certifiés MSC et montrent l'intérêt croissant que les pêcheries françaises portent à la reconnaissance de leurs bonnes pratiques."



Social

**PEUT-ON
FAIRE TRAVAILLER
UN APPRENTI
DE NUIT ?**

Juridique

**EST-ON
RESPONSABLE DU
BRUIT CAUSÉ PAR
SA CLIENTÈLE
DEVANT SON
ÉTABLISSEMENT ?**

**Conseils
de pros**

Label

**COMMENT
PROPOSER
DES POISSONS
ISSUS DE LA PÊCHE
DURABLE ?**

Social

**L'UTILISATION
D'UNE POINTEUSE
EST-ELLE
OBLIGATOIRE ?**

Juridique

Est-on responsable du bruit causé par sa clientèle devant son établissement ?

En vertu de l'article R1334-31 et suivants du code de la santé publique, l'exploitant pourra être condamné si un bruit porte atteinte à la tranquillité du voisinage par « sa durée, sa répétition ou son intensité », et ce de jour comme de nuit. Si le bruit provient d'une terrasse installée sur la voie publique et qu'il trouble la tranquillité publique, l'exploitant risque diverses sanctions : l'autorisation d'occupation du domaine public peut être retirée, ou pire, le préfet peut ordonner la fermeture de l'établissement pour deux mois au maximum. Le bruit provoqué par la clientèle hors de l'établissement (sur la voie publique) constitue un autre cas de figure. L'exploitant peut être condamné s'il est considéré comme ayant « facilité sciemment, par aide ou assistance » le tapage

nocturne. Il a donc tout intérêt à lutter contre les attroupements bruyants devant son établissement, en plaçant par exemple un mot à l'attention de sa clientèle sur sa porte d'entrée. En cas de plainte du voisinage pour bruits excessifs, différentes condamnations existent selon l'infraction qui sera établie. Les « bruits ou tapages injurieux ou nocturnes troublant la tranquillité d'autrui » sont punis d'une amende de 450€ maximum (article R623-2 du code pénal). L'établissement risque aussi une fermeture administrative de plusieurs mois. Enfin, pour lutter contre les attroupements nocturnes, le maire peut, par voie d'arrêté, interdire la vente d'alcool à certaines heures et dans un certain périmètre géographique. Plus d'informations sur www.bruit.fr

Social

Peut-on faire travailler un apprenti de nuit ?

Les apprentis de moins de 16 ans n'ont pas le droit de travailler de nuit. Ceux qui sont âgés de 16 à 18 ans peuvent travailler jusqu'à 23 h 30 dans le secteur de l'hôtellerie restauration (décret n° 2006-42 du 13 janvier 2006), à deux conditions : en faire chaque année la demande à l'inspecteur du travail et placer les jeunes sous la « responsabilité effective » de leur maître d'apprentissage.

Les apprentis majeurs, quant à eux, sont soumis aux mêmes règles que les salariés en matière de durée du travail et de congés. Ils pourront travailler en soirée dans un établissement, à condition de ne pas dépasser les durées maximales de travail quotidien : 11 heures pour les

cuisiniers, 12 heures pour le personnel de réception et 11,5 heures pour les autres catégories de personnel (art. 6 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 de la convention collective). Attention : le temps passé en CFA (centre de formation des apprentis) est pris en compte pour le calcul de la durée du travail (art. L. 6222-24 du code du travail).

Les apprentis doivent également bénéficier de deux jours de repos hebdomadaire et d'un repos continu (11 heures consécutives pour les majeurs, et 12 heures pour les mineurs). Autrement dit, s'ils travaillent jusqu'à 23 h 30, vous ne pourrez pas exiger qu'ils arrivent avant 11 h 30 (ou 12 h 30) le lendemain. •

Conseils de pros

Social

L'utilisation d'une pointeuse est-elle obligatoire ?

Aucune loi ne vous oblige à installer une pointeuse dans votre établissement. En revanche, la réglementation est pointilleuse concernant le décompte du temps de travail de vos employés. Comme c'est souvent le cas dans la profession, vos salariés ont sûrement des horaires individualisés (autrement dit, les horaires d'arrivée et de départ varient d'un salarié à l'autre). Par conséquent, trois types de contrôle doivent être réalisés scrupuleusement. Vous devez contrôler l'heure d'arrivée et de départ de chaque employé et les enregistrer quotidiennement. Un récapitulatif hebdomadaire doit être contre-signé par le salarié (cf. article 21

alinéa 6 relatif à l'affichage et au contrôle de la durée du travail de la convention collective nationale du 30 avril 1997). La convention collective propose d'ailleurs un modèle de feuille de décompte journalier de la durée du travail avec un récapitulatif hebdomadaire (cf. avenant n° 2 du 5 février 2007, annexe 3). Chaque mois, un document doit également être annexé au bulletin de paie et les heures supplémentaires clairement mentionnées, afin de ne pas être assimilées à du travail dissimulé, passible d'amende. •

Label

Comment proposer des poissons issus de la pêche durable ?

Vous souhaitez mettre des produits de la mer à la carte tout en ayant une démarche responsable ? Dans ce cas, il vous faut opter pour des poissons issus de la pêche durable. Marine Stewardship Council (MSC) est le seul écolabel reconnu internationalement pour la pêche sauvage qui réponde aux directives de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Aujourd'hui, 6 % des poissons capturés dans le monde sont labellisés MSC. Les pêcheries certifiées doivent répondre à 31 critères et respecter deux principes fondamentaux : le stock de poissons concerné par la pêcherie doit être sain et son renouvellement

garanti, tandis que la méthode de pêche employée doit garantir la pérennité des écosystèmes marins et des ressources naturelles. Début 2012, 139 pêcheries de par le monde ont obtenu la certification MSC « pour une pêche durable et bien gérée ». Quatre pêcheries françaises sont labellisées : la pêcherie de lieu noir de Mer du Nord (Euronor), la pêcherie de sardine de Bolinche de Bretagne Sud, la pêcherie de lieu noir (Scapêche et Compagnie des Pêches de Saint-Malo) et la pêcherie franco-britannique de homard du Cotentin et de Jersey. Deux autres sont en cours d'évaluation. Pour plus d'informations, consultez le site www.msc.org •

Date : 05/03/12

Pêche Durable, optez pour le label MSC

Vous proposez à vos clients des produits de la mer et vous souhaitez avoir une démarche d'entreprise responsable, alors choisissez le label MSC 'Marine Stewardship Council'.



Unique écolabel reconnu internationalement pour la pêche sauvage, il répond aux directives de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Cet écolabel privé provient du constat fait en 1997 par Unilever et le WWF de l'effondrement des stocks de morues provenant de Terre Neuve. Face à cette catastrophe économique et écologique l'entreprise et l'ONG ont constitué un partenariat pour mettre en place avec des scientifiques un référentiel permettant de s'assurer de la durabilité des produits de la mer issus de la pêche sauvage. En 1999 le label MSC ainsi créé devient indépendant de ses concepteurs.

Un écolabel mondial

Aujourd'hui 6 % des captures de poisson dans le monde sont labélisées MSC. Ce label reconnaît et récompense les pratiques de pêche durables pour guider le consommateur dans ses choix en produits de la mer. L'enjeu pour le MSC est double :

- préserver les stocks de poissons en garantissant la pérennité des écosystèmes marins et des ressources naturelles ;
- préserver l'activité de la pêche et les emplois de la filière.

Pour obtenir la certification MSC, une pêcherie doit pouvoir répondre aux trois principes définis par le référentiel environnemental du MSC :

- Le stock de poissons concerné par la pêcherie est-il sain, son renouvellement est-il garanti ?
- La méthode de pêche employée respecte-t-elle l'écosystème marin ?

Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* **23**

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

- La gestion de la pêcherie permet-elle de s'adapter aux variations de l'état du stock et d'assurer la pérennité de son activité ?

Le référentiel comporte 31 critères qui sont ainsi évalués et notés pour obtenir la certification. Cette évaluation est faite par des organismes de certification indépendants type Bureau Veritas avec des experts scientifiques.

Dans le monde entier, des pêcheries ont adopté ces pratiques de gestion de la ressource et de pêche durable. A ce jour, 139 pêcheries ont obtenu la certification MSC "pour une pêche durable et bien gérée" et 139 sont en cours d'évaluation.

Quatre pêcheries françaises certifiées MSC

Début 2012, quatre pêcheries françaises sont certifiées MSC et deux autres pêcheries sont en cours d'évaluation :

La pêcherie de lieu Noir de Mer du Nord (EURONOR) :

Le 15 mars 2010, la pêcherie de lieu noir de l'armement EURONOR, basée à Boulogne-sur-Mer, a obtenu la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée au terme de 13 mois d'évaluation. Ce fut la première pêcherie française à recevoir le certificat MSC.

La pêcherie de sardine de Bolinche de Bretagne Sud :

Le 5 août 2010, la pêcherie de sardine de Bolinche de Bretagne a reçu le certificat MSC. Elle fut la seconde pêcherie française à obtenir la certification MSC.

La pêcherie de lieu noir (Scapêche et Compagnie des Pêches de Saint-Malo) :

En février 2011, Scapêche et la Compagnie des Pêches de Saint-Malo, respectivement basées à Lorient et à Saint-Malo, ont obtenu la certification MSC pour leur pêcherie de lieu noir, au terme de 14 mois.

La pêcherie franco-britannique de homard :

La pêcherie de **homard** du **Cotentin** et de Jersey a obtenu la certification MSC le 14 juin 2011 pour une pêche durable et bien gérée, suite à une évaluation de 20 mois.

Par ailleurs deux pêcheries françaises sont en cours d'évaluation en vue d'obtenir le certificat indépendant du MSC :

- Les pêcheurs de légine français
- La pêcherie d'églefin et de cabillaud

Une véritable utilité

Ce label a une véritable utilité pour tous ceux qui veulent préserver les ressources halieutiques, car contrairement à beaucoup d'autres produits (viande, légumes...) pour lesquels la traçabilité est maintenant acquise, l'information sur l'origine des produits de la mer reste très insuffisante.

Aussi demandez à vos fournisseurs de vous approvisionner en poissons certifiés MSC, vous contribuerez à la préservation comme le dit si bien Olivier Roellinger du garde-manger de l'humanité.

www.msc.org

Jean-Luc Fessard, 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts



ENVIRONNEMENT Le combat pour la pêche durable n'est pas encore gagné et se joue chaque jour. Pourtant des progrès significatifs sont à noter. P. 2

LABELS Les Français ont de l'appétit pour le durable, mais ils ne savent pas toujours comment passer des bonnes intentions aux bons achats. Approche franco-française ou internationale, les participants de la table ronde font leur choix. P. 3

FOCUS Le label MSC, poisson-pilote dans le domaine de la pêche durable, a été largement adopté par les produits de la marque Carrefour. Interview. P. 4

Réalisé par le pôle publishing de



CAHIER SPECIAL

UN LABEL POUR PARTICIPER À UNE PÊCHE DURABLE



Il y a tous le poisson en commun mais se rencontrent rarement. A l'appel du MSC les principaux acteurs de la filière pêche se sont pourtant réunis ce 10 février autour d'une même table, dans les locaux du quotidien 20 Minutes. Cette rencontre inédite a permis aux producteurs, consommateurs, associations et représentants de l'Etat de pointer quelques divergences, mais surtout de mettre le doigt sur un objectif commun : préserver les stocks de poisson pour les générations à venir. Ce combat a mené, en 1997, à la création du label MSC, né d'un partenariat entre Unilever et WWF. En 1999, le MSC est devenu totalement indépendant et opérationnel. Le but : promouvoir une

pêche durable qui prend en compte la gestion des ressources, dans un contexte de consommation en pleine croissance. En effet, si les pratiques

« Il y a urgence à adopter les bons comportements. »

ELISE PÊTRE (WWF)

évoluent, l'attrait du consommateur pour les produits de la mer ne se dément pas. En 2010, la FAO faisait état d'un seuil record de consommation dans le monde. Celle des Français est en constante augmentation. Nous devrions plus de 35 kg par personne et par an. Les recommandations du Pro-

gramme national nutrition santé (manger deux poissons par semaine) semblent porter leurs fruits.

Mais pour satisfaire cet appétit toujours plus grand, les ressources ne sont pas infinies. « On l'a vu notamment à Terre-Neuve, après la catastrophe de la morue, explique Elise Pêtre, participant à la réunion au nom du WWF. Il y a urgence à adopter les bons comportements. »

Du ministère au consommateur

Le Marine Stewardship Council a fait évoluer les mentalités en certifiant des produits issus de pêcheries durables dans le monde entier. Car comme le rappelle Philippe Mauquin, le directeur des pêches maritimes et de l'aquacul-

ture, « la problématique de la gestion des stocks est d'envergure internationale ». Qu'ils aient choisi de faire certifier leur pêcherie – comme Bruno Leduc, directeur général adjoint d'Euronor –, d'utiliser des poissons labellisés dans leurs productions – tel Jean-François Hug, PDG de Connétable – ou d'encourager les consommateurs à acheter durable comme Célia Potdevin (CLCV), tous les participants à la table ronde sont convaincus que seule une prise de conscience collective permettra de dégager des solutions. « C'est par l'information et le dialogue que nous réunirons les gens sur le sujet. », résume Le responsable France du MSC, Edouard Le Bart. Puisse ce cahier de quatre pages y contribuer. ■

CONSTAT Gérer durablement un stock de poissons ne signifie pas arrêter la pêche. Au contraire

À LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE

Pour qu'il y ait pêche, il faut qu'il y ait des poissons à pêcher ! » L'assertion d'Elise Pêtre (WWF) peut sembler évidente. Elle rappelle pourtant avec force que le spectre d'océans sans poissons à pêcher n'est pas que de la science-fiction. Les pêcheurs de morue de Terre-Neuve peuvent en témoigner.

« Le rôle du MSC est de promouvoir les pêcheries durables et les produits qui en sont issus. » E. LE BART (MSC)

« Les pêcheurs n'étaient pas des irresponsables, nuance Philippe Mauguin, DPMA. On pensait à l'époque que la ressource en poissons était infinie. Cela s'est traduit par un effondrement des ressources. Aujourd'hui, les pêcheurs peuvent craindre que la réglementation aille trop vite trop loin et qu'on privilégie la protection des stocks au détriment de l'emploi. Ce qu'on essaie de faire en



Elise Pêtre (WWF) rappelle que la pêche durable doit intégrer l'activité humaine.

France, c'est de trouver une position équilibrée. »

Concilier le respect des écosystèmes, des stocks de poissons et de l'emploi a parfois pu passer pour un vœu pieux.

« Les ONG ont longtemps été vues comme des protecteurs des poissons. Je pense que cette vision est largement dépassée. On intègre aujourd'hui l'ensemble des activités, assure Elise Pêtre.

L'homme fait partie de l'écosystème. Il faut juste maîtriser notre impact. Une pêche durable, c'est un écosystème sain, une activité bien gérée, rentable et durable socialement. »

Une influence grandissante

« Le MSC est né de ces différents constats, rappelle Edouard Le Bart, responsable France du label. On parlait alors beaucoup des problèmes de pêche, rarement des pêcheurs qui faisaient bien leur travail. Le consommateur, lui, était perdu. A part avoir fait 5 ans d'études sur les ressources halieutiques, il n'avait aucun moyen de savoir si tel poisson est durable. Dans ce contexte, le rôle du MSC est de promouvoir les pêcheries durables et les produits qui en sont issus. Elles peuvent alors vendre leurs produits avec un label que les consommateurs connaissent. C'est un cercle vertueux. Le citoyen qui veut acheter durable a désormais un pouvoir. C'est aussi ça qui va inciter les pêcheurs à améliorer leurs pratiques. » ■

Euronor montre l'exemple

Depuis 2010, l'armement Euronor de Boulogne-sur-Mer ouvre la voie du durable aux autres pêcheries françaises. Bruno Leduc est à la tête de l'une d'elles, l'une des plus grandes d'Europe, spécialisée dans le lieu noir. Le durable, il connaît : « Depuis des générations, on a toujours été fiers de nos bonnes pratiques, mais il y a un manque de culture du consommateur. Notre fierté n'a pas grande valeur si elle n'est pas reconnue, or on ne sait pas la faire reconnaître nous-mêmes. On voulait donc se faire certifier comme dans d'autres professions, et on s'est tourné vers le MSC. »

Plus que les gains financiers, difficiles à quantifier pour une espèce, le lieu noir, dont les prix ont décollé ces dernières années, c'est le capital image de son entreprise qui a bénéficié de cette certification. Les jeunes marins, notamment, qui veulent donner du sens à leur métier, se tourneraient plus facilement vers Euronor avec cette certification. De quoi préparer l'avenir avec sérénité. ■

Les consommateurs veulent des repères

De la faune marine à la jungle des étiquettes, il n'y a que quelques pas pour le consommateur. Des pas qui le séparent de son domicile, où de plus en plus souvent il est résolu à acheter durable, des rayonnages des distributeurs, où celui-ci peine à faire le bon choix. A tel point qu'il en perd parfois ses bonnes intentions. « Il faut l'aider à orienter ses achats », martèle Célia Potdevin, représentante de l'association Consommation Logement Cadre de Vie.

Rémunérer la qualité

Car, souligne-t-elle, le temps où le pousseur de chariot était un mouton qui ne cherchait pas à savoir ce qu'il mangeait est révolu. « 88 % des sondés disent vouloir manger du poisson durable, rappelle Célia Potdevin citant une en-

« La pêche à la sardine MSC préserve l'environnement et assure une qualité supérieure » J.-F. HUG

quête réalisée par WWF en 2010. Malheureusement, les gens veulent tous les mêmes poissons, des beaux filets, bien blancs, alors qu'il existe beaucoup d'autres espèces. Mais en tout cas, le



Célia Potdevin (CLCV) a expliqué le rôle engagé du consommateur.

besoin existe. » Et l'offre se structure. Connétable, entreprise cent cinquante-naire, est l'une de ces marques connues des Français qui ont fait le choix du MSC. Réputée pour ses produits premium, elle a été séduite par le label. « La pêche à la sardine MSC est une pêche à la bolinche. Ce mode de capture préserve l'environnement et assure une qualité supérieure de la sardine, explique Jean-François Hug, son PDG. Evidemment la qualité à un prix, que les pêcheurs valo-

risent ». Les Français sont-ils prêts à faire le même effort ? « Avant le consommateur était passif lors de ses achats. Aujourd'hui, il veut donner un sens à son acte, assure Célia Potdevin. Un sens économique, en achetant français, et un sens écologique, en choisissant un produit labellisé. » Grâce au label MSC, il peut donc faire son choix en connaissance de cause. « Il sait qu'il y a une démarche durable derrière. C'est plus simple », conclut Edouard Le Bart. ■



LABELS Les Français ont besoin d'informations pour pouvoir s'y retrouver

UN ENJEU MONDIAL

Les poissons ignorent les frontières. Les consommateurs, eux, semblent en rêver. Promu régulièrement dans les journaux, l'achat patriotique s'applique pourtant très mal à l'univers mondialisé de la pêche. Pour tous les industriels qui fournissent du poisson, qu'il soit frais, en conserve, surgelé, ou chaud dans l'assiette, la

problématique principale n'est effectivement pas de savoir si le poisson provient de France (via des labels ou une traçabilité

accrue), mais s'il répond aux critères environnementaux.

Jean-François Hug, le directeur général de Connétable, confirme : « Oui, le consommateur français a une préférence pour les labels validés par une institution publique mais dans le monde de la pêche, il faut tenir compte du lieu d'approvisionnement. Je

« Notre label sera complémentaire de la démarche du MSC »

PHILIPPE MAUGUIN (DPMA)

prends l'exemple du thon blanc. Aujourd'hui, seules les pêcheries américaines sont certifiées pêche durable. Un thon blanc MSC, provenant des Etats-Unis, risque d'être moins bien perçu qu'un produit de pêche locale. Autant cette démarche de label français a un sens pour tout ce qui est pêché en France, autant sur des espèces à 90% d'origine étrangère, il faut que le consommateur puisse avoir confiance dans un label international. Le label MSC répond à cet objectif. »

Si la problématique est mondiale,



Edouard Le Bart (MSC) insiste sur la visée internationale du MSC.

les autorités qui régulent sont souvent nationales ou continentales (UE). Pas facile d'être efficace dans ce cadre. Le MSC, dont le champ d'action est mondial, ne connaît pas ce type de problème. « Il y a de la place pour une identification de la pêche française, affirme cependant Edouard Le Bart (MSC). Une telle démarche est compatible, et même complémentaire avec la nôtre. » ■

ANNONCE

Vers un écolabel français

L'Hexagone un cas à part ? Pour Célia Potdevin, de l'association CLCV, « le consommateur français a plus confiance dans un label porté par une institution nationale ou internationale que par une entreprise privée ». Et même si elle reconnaît que le label MSC marche de mieux en mieux en France, la représentante des consommateurs attend l'instauration d'un label porté par le pouvoir public.

L'Etat n'est pas sourd à ses demandes. Philippe Mauguin, le directeur des pêches maritimes, a profité du débat pour confirmer l'arrivée d'un écolabel français : « On essaye de répondre à l'attente des acteurs de la filière et des associations des consommateurs. On a travaillé sur deux aspects complémentaires. Le premier, c'est l'identification de la pêche française en assurant une traçabilité intégrale. Pour le second, nous avons souhaité la création d'un label public qui valorise le respect des normes sociales et environnementales mais aussi la qualité des produits. » Il demeure plusieurs étapes réglementaires à franchir. Restera alors à savoir si, dans un marché international fortement connecté, la vision française s'imposera. « Notre label sera de toute façon complémentaire de la démarche du MSC », assure Philippe Mauguin. ■

MSC, un label poisson pilote dans le développement durable

Un label bleu pour une planète plus verte. Depuis sa création, le Marine Stewardship Council (MSC) œuvre pour une pêche durable, soucieuse d'exploiter raisonnablement les ressources des océans. L'organisation travaille avec les pêcheries, entreprises de transformation, scientifiques et organisations environnementales pour transformer le marché et encourager les consommateurs à faire des choix durables. Face à l'augmentation continue de la consommation de ceux-ci, indissociable de l'évolution démographique, le MSC prône une gestion durable des stocks halieutiques.

Long terme

Depuis 1999, le label indépendant n'a cessé de valoriser les produits selon trois grands principes. Le stock de poissons doit

MSC dans le monde

Les pêcheries

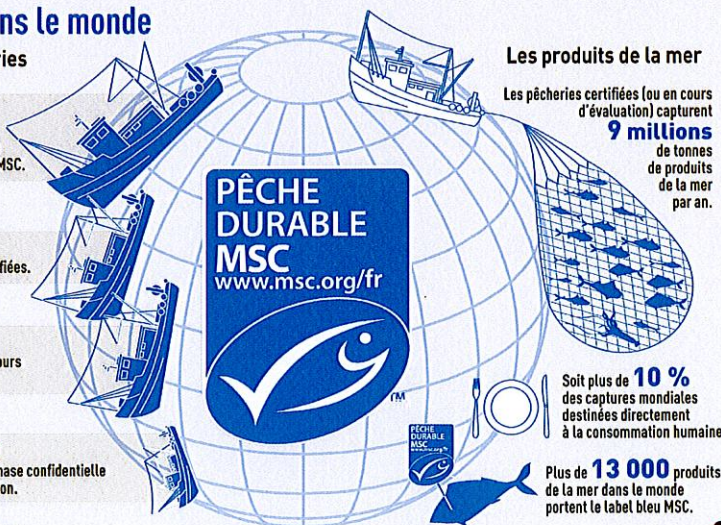
278 pêcheries engagées dans le programme MSC.

139 pêcheries certifiées.

139 pêcheries en cours d'évaluation.

40 à 50 pêcheries en phase confidentielle de pré-évaluation.

Source : MSC (janvier 2012)



Les produits de la mer

Les pêcheries certifiées (ou en cours d'évaluation) capturent **9 millions** de tonnes de produits de la mer par an.

Soit plus de **10 %** des captures mondiales destinées directement à la consommation humaine.

Plus de **13 000** produits de la mer dans le monde portent le label bleu MSC.

être sain et le renouvellement de son espèce assuré. L'activité de la pêche ne doit pas menacer l'écosystème marin concerné. Enfin, la pêcherie doit s'inscrire

sur le long terme grâce à une gestion efficace et durable. Plusieurs pêcheries françaises (le lieu noir de mer du Nord, la sardine de bolinche de Bretagne

sud, ou le homard du Cotentin et de Jersey) ont déjà adhéré à la politique durable de MSC. Le label bleu du MSC offre la possibilité de faire le choix du

durable, en magasins comme dans les restaurants. Il occupe une place grandissante dans les supermarchés et sa reconnaissance a doublé depuis 2008. Selon une étude indépendante, commandée par le MSC en 2010, 4 % de la population française affirmait connaître le label et sa signification. De bon augure. Le MSC a aussi mesuré l'impact environnemental de son programme de certification pour une pêche durable. Les résultats sont encourageants : 6 % des captures mondiales de produits de la mer sont certifiées MSC en 2011. En France, quatre pêcheries sont certifiées et deux sont toujours en cours d'évaluation. Faire en sorte que la pêche puisse nourrir des milliards d'humains tout en respectant l'écosystème sur le long terme, c'est le défi que relève le MSC et ses partenaires au quotidien. ■

SANDRINE MERCIER Selon la directrice du développement durable, Carrefour s'appuie sur le MSC

« SENSIBILISER NOS CLIENTS »

Comment l'engagement de Carrefour pour le développement durable se concrétise-t-il ?

Depuis plus de 20 ans, Carrefour fait preuve d'un engagement pionnier en intégrant les principes du développement durable au cœur de sa stratégie. Cela se traduit quotidien-

« La transparence nous garantit une bonne gestion des ressources et une traçabilité. »

nement par des actions concrètes. Par exemple, près de 70 % des déchets de nos hypermarchés sont triés et valorisés. Nous cherchons à préserver les ressources, promouvoir une consommation citoyenne et encourager la responsabilité sociale. En tant que commerçants, nous proposons des produits de qualité et au prix juste, qui soient également respectueux de l'environne-

ment et des hommes. C'est à travers cet engagement que nos clients nous renouvellement chaque jour leur confiance.

Quel est votre engagement sur les produits de la mer ?

Impliqué depuis plus de 15 ans dans une démarche de pêche responsable, Carrefour a développé des actions concrètes en amont de cette filière, et jusqu'à la vente des produits, en passant par le choix des espèces commercialisées. Notre politique est de proposer à nos clients des produits d'élevage de qualité, respectueux de l'environnement, tout en intégrant les contraintes de la diminution des ressources halieutiques.

Notre enseigne accompagne les pêcheries dans des démarches de progrès et favorise le référencement de produits certifiés MSC, en collaboration avec le WWF. Aujourd'hui, ce sont près de 40 références qui sont proposées à nos clients. Par ailleurs, nous avons sup-



Sandrine Mercier rappelle que Carrefour propose quarante références labellisées à ses clients.

primé de nos rayons des espèces en danger comme le thon rouge de Méditerranée (dès 2008), la lingue bleue et l'empereur.

Pourquoi avoir choisi le label MSC ?

Carrefour est le distributeur

français qui propose l'offre la plus large de produits à sa marque labellisés MSC. Nous nous appuyons sur cette certification de pêche durable d'abord parce qu'elle répond aux directives de la FAO. Ensuite, parce qu'elle est confiée à une tierce partie qui assure la

neutralité de la démarche. La transparence nous garantit une bonne gestion des ressources et une traçabilité optimale.

Que sont les « Jours Bleus » ?

Pour la première fois en 2010, Carrefour, en partenariat avec trois marques nationales – Connétable, Findus et Labeyrie –, s'est engagé aux côtés du MSC pour promouvoir la pêche durable à travers une opération innovante, nommée les Jours Bleus. Cette campagne de sensibilisation est cette année à nouveau mise en place, du 28 février au 7 mars dans les hypermarchés Carrefour et du 20 au 27 mars dans les supermarchés Carrefour Market. La troisième édition de cette campagne, à travers des mises en avant de produits et des kits d'information dans nos rayons, a pour objectif de sensibiliser nos clients aux problèmes posés par la surpêche, et de les encourager dans leur choix de produits de la mer issus de la pêche durable. ■

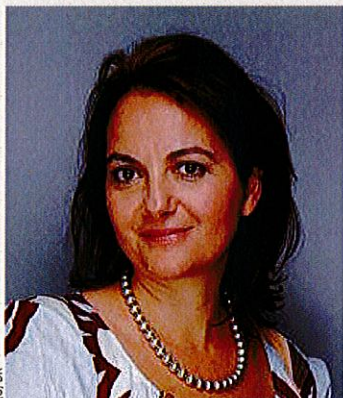
« Sodexo a choisi le label MSC pour son haut niveau d'exigence »

MATHILDELOING

Directrice du développement durable chez Sodexo France

Comment l'entreprise Sodexo intègre-t-elle le développement durable à sa stratégie ?

Depuis sa création en 1966, la vocation de Sodexo est double : améliorer la qualité de vie et contribuer au développement économique, social et environnemental des villes, des régions et des pays au sein desquels le Groupe exerce ses activités. En 2009, nous avons défini notre feuille de route baptisée *Better Tomorrow Plan* (« plan pour un meilleur avenir »). Celle-ci concerne les 34 000 sites des 80 pays où nous sommes présents. Nous avons analysé nos enjeux et ceux de nos clients et défini trois priorités : la nutrition, santé, bien-être ; les communautés locales pour combattre la faim et la malnutrition ; l'environnement. Nous référençons des équipements et fournitures issus de filières durables et réduisons ainsi notre em-



preinte carbone, notre consommation d'eau et nos déchets organiques.

Et concernant les produits de la mer ?

Nous avons choisi de référencer les produits de la mer responsables en suivant cinq commandements. D'abord, le maintien d'une grande variété d'espèces dans nos menus. Ensuite, nous avons supprimé de nos menus et de nos commandes les espèces menacées

depuis août 2011, soit quinze en tout. Nous avons aussi fait le choix d'un label pêche durable (MSC) et la filière d'approvisionnement est définie en accord technique avec WWF. Enfin, nous avons mis en place des achats responsables pour le secteur de l'aquaculture.

Que vous apporte le label MSC ?

Le MSC a des produits labellisés dans 75 pays, donc une présence internationale que nous possédons aussi. Un argument de circonstance car le MSC, c'est aussi et surtout un haut niveau d'exigence sans ambiguïté. Nous ne serions pas partenaire d'un label pour lequel nous pourrions avoir des doutes concernant sa crédibilité. De plus, le MSC a mis en place un processus de certification adapté à des entreprises telles que la nôtre, qui sert 50 millions de consommateurs chaque jour dans le monde, dont 1,5 million en France.

Concrètement, comment se manifeste cette collaboration ?

Ce label nous offre une certification

sur toute la chaîne d'approvisionnement de nos produits de la mer. C'est essentiel pour nous de savoir que ceux-ci sont issus de la pêche durable. Plus encore, ce sont nos clients qui apprécient la démarche. Sodexo France a déjà certifié deux sites dans le secteur bancaire et se prépare à en faire certifier d'autres. La certification est visible sur les menus, affiches, etc. MSC nous donne les outils pour informer notre public et le résultat est déjà très satisfaisant. La démarche va être réalisée dans deux établissements scolaires très prochainement. Nous voulons donner la conscience du durable aux générations futures. ■

■ SUR LE WEB

Sodexo a ajouté sur son site Internet un onglet dédié au développement durable, avec des quiz, des vidéos, des recettes, etc. Rendez-vous sur www.sodexo.fr.

UN ÉCOLABEL pour le homard bleu

La pêcherie franco-britannique de homard du Cotentin et de Jersey s'est vue attribuer l'écolabel MSC (The Marine Stewardship Council) Elle est ainsi la troisième en France et la première en Basse-Normandie à décrocher cette certification, qui récompense une pêche respectueuse de l'environnement et de la ressource. Pour rappel, le homard du Cotentin et de Jersey se pêche toute l'année au casier et sa production avoisine les 290 tonnes annuelles.

Plus d'informations [Normandie Fraicheur Mer](http://NormandieFraicheurMer.com), www.nfm.fr



fr.finance.yahoo.com

Date : 21/01/12

C'est l'heure d'un premier bilan pour le label MSC après 10 années d'existence

zegreenweb

Par Marguerite Nebelsztein | zegreenweb.com –

Contenu Connexes



La certification Marine Stewardship Council (MSC) a été créée par le WWF en 1997 en collaboration avec l'entreprise Unilever. Elle propose de labelliser la pêche durable et vient d'établir un premier bilan depuis sa création. Pour obtenir ce label, les pêcheries doivent s'engager à respecter de bonnes pratiques de pêche et de fait à ne pas participer à la surpêche, donc à l'épuisement des stocks. Elles sont également tenues de mettre en place une utilisation responsable des stocks en accord avec les lois.

Pour évaluer ces critères, les pêcheries doivent réaliser elle-même un audit dont le coût peut varier de 10 000 à 50 000 euros et qui peut durer de douze à quinze mois. Responsable MSC-France, Edouard Le Bart tempère : « En valeur absolue, ces montants peuvent sembler importants, mais rapportés au tonnage, cela revient à quelques centimes ». Si l'attribution du label couvre une période de cinq ans, les audits doivent par ailleurs se poursuivre tous les ans.

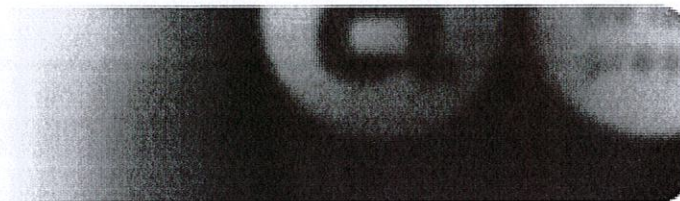
Évaluation du site

L'actualité financière par Yahoo! Le site diffuse quotidiennement les brèves de diverses agences (AFP, Reuters, Patrimoine.com, PRLINE, etc.) concernant la bourse, les SICAVs, les sociétés, les devises, etc.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 391

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Chargée Commercial et Pêcheries pour la France, Margaux Favret énumère les principales avancées qu'a permis la création du label, entre « reconstitution des stocks, mesures mises en place pour protéger les habitats et les écosystèmes, préservation des espèces menacées, amélioration des connaissances et progrès de la recherche ».

En ce début d'année, 135 pêcheries dans le monde sont certifiées et 136 sont en cours d'évaluation. En France, elles sont quatre à détenir le précieux sésame : la sardine de Bretagne, le lieu noir d'Euronor, le lieu noir de la Compagnie des pêches de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine) et de la Scapêche ainsi que le **homard de Normandie** et de Jersey. 560 références de produits (13 000 dans le monde) sont en outre disponibles chez une centaine de distributeurs dont les géants de la distribution Carrefour, Casino et Monoprix et au sein de différentes marques comme Findus, Fleury

... Lire la suite sur zegreenweb.com

www.zegreenweb.com

Date : 20/01/12

C'est l'heure d'un premier bilan pour le label MSC après 10 années d'existence

par Marguerite Nebelsztein,



Bien que décrié, le label MSC permet un meilleur encadrement de l'industrie de la pêche. La certification Marine Stewardship Council (MSC) a été créée par le WWF en 1997 en collaboration avec l'entreprise Unilever. Elle propose de labelliser la pêche durable et vient d'établir un premier bilan depuis sa création.

Pour obtenir ce label, les pêcheries doivent s'engager à respecter de bonnes pratiques de pêche et de fait à ne pas participer à la surpêche, donc à l'épuisement des stocks. Elles sont également tenues de mettre en place une utilisation responsable des stocks en accord avec les lois. Pour évaluer ces critères, les pêcheries doivent réaliser elle-même un audit dont le coût peut varier de 10 000 à 50 000 euros et qui peut durer de douze à quinze mois. Responsable MSC-France, Edouard Le Bart tempère : « En valeur absolue, ces montants peuvent sembler importants, mais rapportés au tonnage, cela revient à quelques centimes ». Si l'attribution du label couvre une période de cinq ans, les audits doivent par ailleurs se poursuivre tous les ans. Chargée Commercial et Pêcheries pour la France, Margaux Favret énumère les principales avancées qu'a permis la création du label, entre « reconstitution des stocks, mesures mises

Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant l'actualité en rapport avec l'écologie et l'environnement.

Cible
Grand Public

Dynamisme* 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



en place pour protéger les habitats et les écosystèmes, préservation des espèces menacées, amélioration des connaissances et progrès de la recherche ».

En ce début d'année, 135 pêcheries dans le monde sont certifiées et 136 sont en cours d'évaluation. En France, elles sont quatre à détenir le précieux sésame : la sardine de Bretagne, le lieu noir d'Euronor, le lieu noir de la Compagnie des pêches de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine) et de la Scapêche ainsi que le **homard de Normandie** et de Jersey. 560 références de produits (13 000 dans le monde) sont en outre disponibles chez une centaine de distributeurs dont les géants de la distribution Carrefour, Casino et Monoprix et au sein de différentes marques comme Findus, Fleury Michon, et Labeyrie. Ces références représentent « 1% de la consommation des produits de la mer en France mais c'est l'évolution sur ces dernières années qu'il faut surtout regarder », commente M. Le Bart, qui souligne également qu'en 2010, « 4% de la population française affirmait connaître le logo MSC et savait ce qu'il représentait [...] Les Français commencent à s'intéresser au sujet».

Critiques

Ca n'empêche : certains scientifiques n'épargnent pas ce label, lui reprochant entre autres de ne pas définir de critères assez élevés concernant les techniques de pêche. De même, la certification MSC couvrirait la pêche au filet en profondeur, laquelle endommage les fonds marins, ne fait pas la distinction entre les espèces et en capture beaucoup trop qui ne devraient pas l'être.

Plusieurs affaires ont aussi entaché sa crédibilité, comme la certification de pêcheries de merlus en Afrique du Sud et dans le Pacifique en 2004 et en 2009, bien que les stocks de ce poisson soient en chute libre. La gestion des stocks de colin d'Alaska et elle aussi critiquée, mais le MSC se défend en soulignant que ces industries halieutiques se voient imposer une réduction des quotas, ce qui leur a permis d'être certifiées. Ses responsables précisent également que le label ne décide pas des lieux de pêche mais a vocation à mieux encadrer et évaluer les captures.

Quelques-uns de ses détracteurs lui reprochent tout de même d'être élitiste et d'exclure les pays du Sud du processus de décision. En effet, le coût trop élevé des audits ne permettrait pas à toutes les pêcheries d'obtenir cette attribution.

Ca n'empêche : aussi contestable puisse être la méthode, le MSC oblige l'industrie de la pêche à respecter un minimum de critères. Une très bonne chose quand on connaît l'état des ressources halieutiques mondiales.



Le MSC défend son impact environnemental

135 pêcheries au monde sont certifiées MSC. Une étude confirme le bon impact de la démarche sur les stocks et les écosystèmes.

En un peu plus de dix ans, l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council) s'est imposé au niveau mondial. 135 pêcheries sont certifiées, représentant 6 % des captures mondiales. Et 136 sont en cours de certification pour prouver qu'elles sont durables et mieux valoriser leurs produits. La demande du marché est croissante. Ainsi la multinationale de distribution Walmart prévoit d'ici 5 ans de vendre 100 % de produits certifiés MSC. Mais cela fait-il avancer le schmilblick ? Pour le vérifier, le MSC a commandé en 2010 une étude à trois cabinets (MRAG, Poseidon et Meridian Ltd Prime). Ils ont analysé 21 pêcheries sur des critères concernant l'état des stocks et les impacts sur l'écosystème. Bingo : « Les pêcheries engagées dans la certification MSC améliorent progressivement leurs performances environnementales. »

UN SCORE AMÉLIORÉ

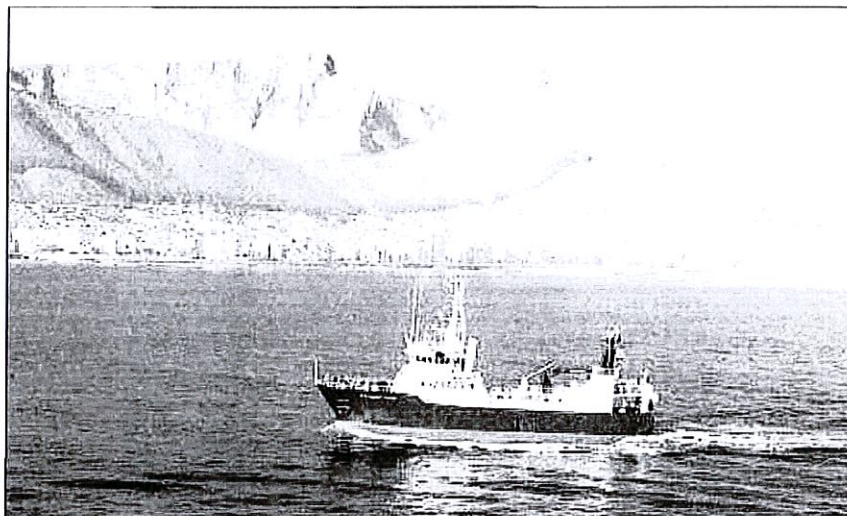
Déjà, n'est pas certifié qui veut. Après la pré-évaluation, seules 35 % des pêcheries poursuivent la démarche. Cette étape confidentielle quasi-systématique, coûtant 3 000 à 4 000 euros, « permet aux pêcheurs de savoir s'ils sont a priori bien partis, s'il faut des ajustements ou s'ils sont trop loin du compte », explique Édouard Le Bart, responsable MSC en France.

Le processus de certification, public, dure ensuite de 12 à 18 mois. 56 % des pêcheries

certifiées n'ont presque pas eu à changer leurs pratiques. « Au début, les pêcheries qui se sont lancées étaient surtout celles déjà durables. Mais ça s'étend à celles qui ont des efforts à faire. » Rien qu'entre la pré-évaluation et la certification, 18 % des pêcheries améliorent leur score (stable pour 74 %), suivant les préconisations émises. L'étude montre surtout un progrès 5 ans plus tard, à la re-certification, citant « l'amélioration de l'état des stocks, la réduction des captures accessoires et une meilleure connaissance des impacts sur les écosystèmes ».

Voici trois exemples éloquentes sur des espèces consommées en France. Pour le merlu du Cap - 90 000 tonnes pêchées au chalut de fond en Afrique du Sud - la démarche MSC a conduit à distinguer deux espèces (*Merluccius capensis* et *paradoxus*) et à mener un plan de reconstitution pour la 2^e, avec une forte baisse des quotas. Des mesures ont réduit l'impact sur l'écosystème : interdiction des bourrelets de chalut en acier, restriction des zones de chalutage, plan de gestion pour les captures accessoires, effarouchement des oiseaux (baisse de 80 % des albatros piégés).

De même, sur le colin d'Alaska (Alaska pollock), dont les États-Unis pêchent 50 000 tonnes au chalut pélagique, une forte baisse de quotas a enrayé la chute du stock qui a alors doublé en 5 ans. La démarche a aussi conduit à limiter les prises accessoires et à pré-



La certification MSC a conduit à un plan de reconstitution du merlu pêché en Afrique du Sud.

server les lions de mer. Enfin, le MSC a conduit à réduire le quota de hoki de Nouvelle-Zélande de 250 000 tonnes (2001) à 90 000 tonnes (2009). Le stock est bien remonté et 130 000 tonnes sont prévues en 2012. Effarouchement et fermeture de zones préservent aussi les oiseaux, les otaries et les fonds.

De telles mesures sont possibles si une majorité de pêcheurs d'une zone s'impliquent. « C'est parfois difficile d'isoler l'effet du MSC dans les mesures prises », admet aussi Édouard Le Bart. Enfin, l'étude dévoile que le MSC concerne surtout de grandes pêcheries.

« Le coût - environ 10 000 à 50 000 euros - n'est pas le premier frein. C'est plutôt l'exigence du référentiel. » Quand les données sur les stocks manquent, le MSC se base sur l'his-

torique des débarquements. Mais l'absence de système de gestion efficace et contrôlable peut être un vrai obstacle.

Solène LE ROUX

➔ **Une gouvernance tripartite.** Le MSC est une organisation indépendante à but non lucratif créée en 1997 par Unilever et le WWF, qui se sont retirés après l'élaboration des référentiels par des scientifiques. Les premières pêcheries ont été labellisées en 1999. Siégeant à Londres, le MSC compte 11 bureaux dans le monde et 110 employés. Le bureau français (trois personnes) a été ouvert il y a deux ans. Le MSC annonce une gouvernance équilibrée, par des ONG, des pêcheurs et des scientifiques à travers trois conseils : administration, parties prenantes (NDLR : ONG et productions, traduction de Shareholders), consultation technique. La moitié du budget provient de fondations privées, l'autre des droits d'utilisation du logo (0,5 % des ventes). La certification est menée par des organismes spécialisés (Bureau Veritas, SGS, MacAlister...).

« LE MARCHÉ FRANÇAIS EST DE PLUS EN PLUS DEMANDEUR »



Thierry Noctoux

Les six armements français à la légine pourraient obtenir le MSC d'ici environ un an.

Edouard Le Bart, responsable du MSC en France, évoque la progression du label malgré la méfiance initiale.

Quelle part des ventes le MSC représente-t-il en France ?

Ça ne représente peut-être que 1 % en volume, mais on trouve en France 764 références de produits MSC. Une centaine d'entreprises y sont certifiées sur la chaîne de garantie (traçabilité) dans la transformation, la restauration collective et la distribution. D'après un sondage de juillet 2010, 20 % de la population avait déjà vu le logo et 4 % connaissait son sens. La France a mis longtemps à réagir, c'est culturel. On y fait davantage confiance à ce qui est public qu'aux ONG, alors qu'en Angleterre on croit en premier dans le privé. La grande diversité de produits rend plus complexe la percée en France et en Espagne qu'en Europe du nord. Mais l'intérêt grandit. Depuis 2008, le marché français est

de plus en plus demandeur. Et selon notre expérience ailleurs, la notoriété et la demande évoluent très vite.

Quelles pêcheries françaises sont certifiées ou en voie de l'être ?

Quatre sont labellisées et deux en cours de certification. Euronor a obtenu le MSC en mars 2010 sur le lieu noir pêché en mer du Nord. Puis le MSC a été accordé en août 2010 à la sardine de bolinche en Bretagne-sud. Ensuite, au lieu noir de la Scapêche et de la Compagnie des pêches Saint-Malo (pêché surtout en ouest-Écosse). Enfin, cet été, au **homard** du Cotentin et de Jersey : les premiers seront bientôt vendus. La certification devrait aboutir prochainement sur le cabillaud et l'églefin pêchés au nord de la Norvège par Euronor et la Compagnie des pêches Saint-Malo. Enfin, les 6 armements français à la légine pourraient obtenir le MSC

d'ici environ un an ; une évaluation du stock est en cours. D'autres pêcheries sont en pré-évaluation.

Comment vous positionnez-vous face à l'écolabel français en cours de finalisation ?

Notre intérêt, face aux autres écolabels, c'est qu'ils aient le même niveau d'exigence afin que la pêche durable ne soit pas bradée. 80 % des produits de la mer consommés en France étant importés, je doute que les entreprises étrangères demandent massivement l'écolabel français. Il intègrera le social, la qualité, la sécurité en plus de l'environnement. Au MSC, ces critères ne sont pas d'actualité mais la réflexion est en cours ; il faut veiller à ne pas multiplier le coût des audits. Pour l'instant, notre concurrent est l'écolabel Friend of the Sea. L'autre alternative pour le consommateur est de suivre les guides d'achat mais ils sont complexes d'utilisation.



Pêche durable : l'écolabel MSC dresse un premier bilan - Pêche - Ressources naturelles

« Reconstitution des stocks, mesures mises en place pour protéger les habitats et les écosystèmes, préservation des espèces menacées, amélioration des connaissances, progrès de la recherche. » Ce sont les principaux impacts environnementaux constatés auprès des pêcheries labellisées MSC, met en avant Margaux Favret, chargée Commercial et Pêcheries-France. Cette première étude du MSC sur les effets de sa certification a été commandée auprès d'un cabinet de consultants experts en science marine, le MRAG, en collaboration avec les cabinets Poseidon et Meridian, et sera menée « tous les ans sur les mêmes critères, mais en incluant les nouvelles pêcheries pour constater si les objectifs sont atteints et notre mission remplie », détaille Edouard Le Bart, le responsable MSC-France.

La certification MSC a par exemple permis à la pêcherie de Hoki de Nouvelle-Zélande « d'améliorer la connaissance scientifique sur l'état des stocks, de mettre en place un plan de reconstitution approprié, de réduire l'impact de la pêche sur les oiseaux, les captures accessoires et les fonds marins », indique encore Margaux Favret. Cette pêcherie a été l'une des premières à être certifiée MSC en mars 2001, puis re-certifiée en octobre 2007. Elle est actuellement en cours de deuxième re-certification. « La pêcherie de Hoki est l'exemple emblématique des critiques qui peuvent être adressées au MSC : il nous est ainsi parfois reproché de certifier une pêcherie, dont le stock n'est pas en bon état », explique Edouard Le Bart. « Une baisse des stocks avait été en effet notée sur cette espèce entre 1999 et 2003. Les gens restent sur ces chiffres de 2003, alors que les mesures prises ont permis de reconstituer le stock à partir de 2005. »

135 pêcheries dans le monde

Autre enseignement à tirer de cette enquête : seul un tiers des parties prenantes interrogées a reconnu que le « MSC avait directement engendré, influencé ou contribué à des changements positifs dans les pêcheries certifiées, non certifiées et sur l'environnement ». Edouard Le Bart tempère ce résultat en rappelant que « bien souvent les pêcheries ayant obtenu la certification avaient auparavant des pratiques déjà durables. Dans ce cas, elles considèrent le label comme une plus-value ». 135 pêcheries sont certifiées MSC dans le monde ; 136 sont en cours d'évaluation. En France, quatre pêcheries sont certifiées (la sardine de Bretagne, le lieu noir d'Euronor, le lieu noir de la Compagnie des pêches de Saint-Malo et de la Scapêche, ainsi que le homard de Normandie et Jersey). Deux sont en cours de certification. Les pêcheries sont évaluées selon les critères du référentiel MSC par des organismes certificateurs et des experts indépendants et doivent respecter les trois principes fondamentaux du référentiel MSC. La pêcherie doit être conduite de manière à ne pas entraîner la surpêche ou l'épuisement du stock de l'espèce cible. Elle doit également permettre le maintien de la

structure, de la productivité, des fonctions et de la diversité des écosystèmes dont la pêche dépend. Enfin, elle doit mettre en place une gestion efficace qui permet une utilisation de la ressource responsable et durable et respecte les lois locales, nationales et internationales. La durée totale du processus de certification est de 12 à 18 mois en moyenne.

De 10 000 A 50 000 euros pour être certifiée

« *Le rôle du MSC est de fixer les critères de certification, il ne décide pas de l'issue du processus* », souligne Edouard Le Bart. Selon les pêcheries, les coûts d'audit ne sont pas les mêmes : de 10 000 euros pour une petite pêche artisanale à 50 000 euros pour une grosse pêche de colin d'Alaska. « *En valeur absolue, ces montants peuvent sembler importants, mais rapportés au tonnage, cela revient à quelques centimes* » pour la pêche, poursuit-il. La pêche est ensuite certifiée pour cinq ans, mais un audit annuel est effectué.

Une fois certifiés, les produits des pêcheries peuvent porter l'écolabel MSC. Le MSC se donne pour mission « *d'utiliser son écolabel et son programme de certification des pêcheries pour contribuer à la santé des océans en reconnaissant et récompensant les bonnes pratiques de pêche, mais aussi en influençant les choix des consommateurs lorsqu'ils achètent des produits de la mer* ». 560 références portent désormais le logo MSC en France (13 000 à l'international). « *Les consommateurs sont de plus en plus en demande de ces produits* », se réjouit le responsable MSC-France, dont le bureau à Paris existe depuis deux ans. « *En comparant l'Allemagne et la France, nous nous rendons compte que le logo MSC est plus visible Outre-Rhin, car les Allemands ont davantage conscience des enjeux environnementaux, et ce, depuis plus longtemps* », poursuit-il. Néanmoins, le MSC-France a mené une étude en juillet 2010, d'après laquelle « *4% de la population française affirmait connaître le logo MSC et savait ce qu'il représentait* ». « *Les Français commencent à s'intéresser au sujet* », assure Edouard Le Bart. Une centaine d'entreprises françaises sont aujourd'hui certifiées et commercialisent des produits MSC : il s'agit de distributeurs (Carrefour, Picard, Monoprix, Casino), de groupes de restauration collective (Compass, Sodexo) et de marques (Findus, Fleury Michon, Blini, Labeyrie). « *Cela représente 1% de la consommation des produits de la mer en France. Mais c'est l'évolution sur ces dernières années qu'il faut regarder surtout* », conclut-il.

Pêche durable : l'écolabel MSC dresse un premier bilan



Après dix ans d'existence, l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council) publie une première étude sur les impacts environnementaux de son programme de certification pour une pêche durable. Aujourd'hui, 6% des captures mondiales de produits de la mer sont certifiées MSC. « Reconstitution des stocks, mesures mises en place pour protéger les habitats et les écosystèmes, préservation des espèces menacées, amélioration des connaissances, progrès de la recherche. » Ce sont les principaux impacts environnementaux constatés auprès des pêcheries labellisées MSC, met en avant Margaux Favret, chargée Commercial et Pêcheries-France. Cette première étude du MSC sur les effets de sa certification a été commandée auprès d'un cabinet de consultants experts en science marine, le MRAG, en collaboration avec les cabinets Poseidon et Meridian, et sera menée « tous les ans sur les mêmes critères, mais en incluant les nouvelles pêcheries pour constater si les objectifs sont atteints et notre mission remplie », détaille Edouard Le Bart, le responsable MSC-France.

La certification MSC a par exemple permis à la pêcherie de Hoki de Nouvelle-Zélande « d'améliorer la connaissance scientifique sur l'état des stocks, de mettre en place un plan de reconstitution approprié, de réduire l'impact de la pêche sur les oiseaux, les captures accessoires et les fonds marins », indique encore Margaux Favret. Cette pêcherie a été l'une des premières à être certifiée MSC en mars 2001, puis re-certifiée en octobre 2007. Elle est actuellement en cours de deuxième re-certification. « La pêcherie de Hoki est l'exemple emblématique des critiques qui peuvent être adressées au MSC : il nous est ainsi parfois reproché de certifier une pêcherie, dont le stock n'est pas en bon état », explique Edouard Le Bart. « Une baisse des stocks avait été en effet notée sur cette espèce entre 1999 et 2003. Les gens restent sur ces chiffres de 2003, alors que les mesures prises ont permis de reconstituer le stock à partir de 2005. »

Évaluation du site

Site du centre de recherche Novethic est consacré au développement durable. Le site diffuse une actualité des entreprises et de la finance en rapport avec le sujet ainsi qu'une présentation des innovations et/ou des nouveautés.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 1

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



135 pêcheries dans le monde

Autre enseignement à tirer de cette enquête : seul un tiers des parties prenantes interrogées a reconnu que le « MSC avait directement engendré, influencé ou contribué à des changements positifs dans les pêcheries certifiées, non certifiées et sur l'environnement ». Edouard Le Bart tempère ce résultat en rappelant que « bien souvent les pêcheries ayant obtenu la certification avaient auparavant des pratiques déjà durables. Dans ce cas, elles considèrent le label comme une plus-value ». 135 pêcheries sont certifiées MSC dans le monde ; 136 sont en cours d'évaluation. En France, quatre pêcheries sont certifiées (la sardine de Bretagne, le lieu noir d'Euronor, le lieu noir de la Compagnie des pêches de Saint-Malo et de la Scapêche, ainsi que le **homard de Normandie** et Jersey). Deux sont en cours de certification. Les pêcheries sont évaluées selon les critères du référentiel MSC par des organismes certificateurs et des experts indépendants et doivent respecter les trois principes fondamentaux du référentiel MSC. La pêcherie doit être conduite de manière à ne pas entraîner la surpêche ou l'épuisement du stock de l'espèce cible. Elle doit également permettre le maintien de la structure, de la productivité, des fonctions et de la diversité des écosystèmes dont la pêcherie dépend. Enfin, elle doit mettre en place une gestion efficace qui permet une utilisation de la ressource responsable et durable et respecte les lois locales, nationales et internationales. La durée totale du processus de certification est de 12 à 18 mois en moyenne.

De 10 000 A 50 000 euros pour être certifiée

« Le rôle du MSC est de fixer les critères de certification, il ne décide pas de l'issue du processus », souligne Edouard Le Bart. Selon les pêcheries, les coûts d'audit ne sont pas les mêmes : de 10 000 euros pour une petite pêcherie artisanale à 50 000 euros pour une grosse pêcherie de colin d'Alaska. « En valeur absolue, ces montants peuvent sembler importants, mais rapportés au tonnage, cela revient à quelques centimes » pour la pêcherie, poursuit-il. La pêcherie est ensuite certifiée pour cinq ans, mais un audit annuel est effectué.

Une fois certifiés, les produits des pêcheries peuvent porter l'écolabel MSC. Le MSC se donne pour mission « d'utiliser son écolabel et son programme de certification des pêcheries pour contribuer à la santé des océans en reconnaissant et récompensant les bonnes pratiques de pêche, mais aussi en influençant les choix des consommateurs lorsqu'ils achètent des produits de la mer ». 560 références portent désormais le logo MSC en France (13 000 à l'international). « Les consommateurs sont de plus en plus en demande de ces produits », se réjouit le responsable MSC-France, dont le bureau à Paris existe depuis deux ans. « En comparant l'Allemagne et la France, nous nous rendons compte que le logo MSC est plus visible Outre-Rhin, car les Allemands ont davantage conscience des enjeux environnementaux, et ce, depuis plus longtemps », poursuit-il. Néanmoins, le MSC-France a mené une étude en juillet 2010, d'après laquelle « 4% de la population française affirmait connaître le logo MSC et savait ce qu'il représentait ». « Les Français commencent à s'intéresser au sujet », assure Edouard Le Bart. Une centaine d'entreprises françaises sont aujourd'hui certifiées et commercialisent des produits MSC : il s'agit de distributeurs (Carrefour, Picard, Monoprix, Casino), de groupes de restauration collective (Compass, Sodexo) et de marques (Findus, Fleury Michon, Blini, Labeyrie). « Cela représente 1% de la consommation des produits de la mer en France. Mais c'est l'évolution sur ces dernières années qu'il faut regarder surtout », conclut-il.

> PÊCHE

Le homard du Cotentin et de Jersey, garanti pêche durable !

Pêché au casier et débarqué chaque jour dans nos criées, ce savoureux crustacé vient d'obtenir l'écolabel MSC, qui atteste que les techniques locales de pêche sont respectueuses des espèces et de l'environnement.



Le homard à l'honneur lors du dernier festival « Coquillages et crustacés » à Granville !

que le homard est une espèce relativement sédentaire, ce qui facilite le suivi scientifique.

Certes, cette pêcherie reste modeste en volume (un peu moins de 300 tonnes par an), mais elle marque une première étape. Tout laisse à penser que la labellisation « pêche durable » correspond à une attente forte des consommateurs : d'autres certifications vont, selon toute vraisemblance, être engagées très prochainement.

⁽¹⁾ Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation internationale d'écolabel et de certification environnementale pour la pêche sauvage. En France, seules trois pêcheries ont reçu le label MSC : le lieu noir, la sardine de bolinche et le homard du Cotentin et de Jersey.

► (PLUS D'INFOS : msc.org/fr)

Chasseur solitaire, le homard se plaît sur les fonds marins rocheux de la côte ouest de la Manche. C'est ici, entre la pointe de la presqu'île du Cotentin et la baie de Granville, jusqu'aux abords de l'archipel anglo-normand (Chausey, Jersey, Guernesey, les Minquiers...), que les « caseyeurs » normands immergent leurs casiers. Cette pêche artisanale, synonyme d'une production de haute qualité, vient de décrocher l'écolabel MSC⁽¹⁾. Pour le consommateur, c'est la garantie que les usages locaux répondent bien aux critères de pêche durable. C'est aussi la reconnaissance des bonnes pratiques en usage dans la pêcherie de homard anglo-normande par un organisme certificateur indépendant, validée par un suivi scientifique. Souvent accusés de « récolter sans jamais semer », les pêcheurs prouvent ainsi qu'ils sont conscients de la fragilité du milieu et des ressources naturelles et qu'ils sont capables de gérer durablement les prélèvements, préserver la ressource et ainsi pérenniser leur activité.

Un travail collectif

Pour décrocher le label, il aura fallu près de deux ans, consacrés à évaluer les pratiques de pêche locales et leur impact. Mais le travail préparatoire avait commencé bien avant ! La certification

est en effet l'aboutissement d'une démarche collective entamée il y a des années, dans laquelle se sont impliqués le Comité régional des pêches, les scientifiques et les pêcheurs eux-mêmes, qu'ils soient normands ou jersiais.



Pourquoi avoir choisi de certifier le homard, plutôt que le bar ou la coquille Saint-Jacques ? Tout simplement parce que c'est une pêche dont les techniques sont déjà bien connues et bien encadrées et

Le conseil général partenaire des pêcheurs

Soutien financier du projet d'écolabellisation du homard du Cotentin, le conseil général accompagne de longue date le secteur de la pêche, au travers notamment du Syndicat mixte pour l'équipement du littoral (SMEL), qu'il a créé il y a 30 ans.

Depuis le début des années 2000, des campagnes d'observation ont été engagées par le SMEL et le Comité régional des pêches (CRP) de Basse-Normandie. Associées aux données d'Ifremer, ces études constituent le socle qui a permis à la pêcherie d'obtenir le fameux label MSC, partagé par les pêcheurs normands et jersiais.

Le Département entretient d'ailleurs un dialogue suivi avec les autorités des îles Anglo-Normandes : les rapports, jadis conflictuels entre pêcheurs jersiais, bretons et normands, se sont considérablement améliorés depuis la signature, en 2000, des accords dits « de la baie de Granville », qui précisent les droits et obligations de chacun.