



PÊCHE
DURABLE
MSC
www.msc.org



web

Homard

DU COTENTIN ET DE JERSEY

IL NE MANQUE PAS DE CARACTERE !

"Très souvent qualifié de homard breton sur les étals, même parfois lorsqu'il provient du Royaume-Uni, le homard bleu européen, *Homarus gammarus*, pêché en France est pourtant bien souvent originaire des côtes normandes et plus particulièrement du Cotentin.

Avec leurs confrères jersiais, avec qui ils partagent les eaux de pêche, les pêcheurs normands s'appliquent aujourd'hui à rétablir cette vérité en apposant sur les pinces de leur homard **un élastique identifié** Cotentin et Jersey associé au logo MSC, signe que leur pêcherie est certifiée pour sa durabilité.

Charte Qualité Homard Cotentin et Jersey



- ▶ Homard capturé au casier au large du Cotentin
- ▶ Moins d'une semaine de vivier avant la 1^{ère} vente
- ▶ Homard de qualité Extra à la vente
- ▶ Présence et intégrité des pinces, pattes et antennes
- ▶ Identification des pinces avec un bracelet imprimé

La pêche

Le Homard affectionne particulièrement les zones rocheuses autour des îles **anglo-normandes** (Chausey, Jersey) et des abords de la **presqu'île du Cotentin** (Les Minquiers, les Ecréhou).

C'est vers ces lieux que chaque jour, les caseyeurs sortent en mer pour capturer ce crustacé si prestigieux !



La pêche au casier est une **technique douce** qui permet de **capturer vivants les crustacés**. Les casiers sont des pièges rigides placés sur le fond, dans lesquels les crustacés entrent, attirés par l'odeur d'un appât qui se diffuse dans l'eau.

Un dispositif en forme de goulotte facilite l'entrée de l'animal et entrave sa sortie. Les casiers sont mouillés en filières, généralement pendant 24 heures.

Aux vues des avantages et des caractéristiques de cette pêche, le cahier des charges établi pour obtenir un produit de qualité n'a pas besoin d'imposer de nombreuses contraintes supplémentaires. Elles concernent uniquement le traitement et la conservation du Homard après la pêche.

Les individus dont la **taille est inférieure à 8,7cm**, (taille du céphalothorax), sont **relâchés parfaitement vivants**. Les homards sont vendus par les pêcheurs après la débarque, ou après un stockage en viviers de moins d'une semaine.



Préserver les richesses de la mer et les faire découvrir

Normandie Fraîcheur Mer ou NFM, rassemble des professionnels soucieux de valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie, afin d'apporter au consommateur toutes les garanties et les informations nécessaires à son plaisir de gastronome.

Normandie Fraîcheur Mer est aussi une **Marque Collective**, apposée sur les produits qui respectent les trois principes de la **Charte Qualité NFM** :

- **ORIGINE / TRACABILITE** : Produits issus de la pêche de Normandie.
- **QUALITE / REGULARITE** : Produits de haute qualité, encadrés par un cahier des charges NFM.
- **RESSOURCE / DURABILITE** : Produits issus d'une pêche encadrée, responsable ou durable.

Le **Service Qualité** NFM assure le respect de ces principes



La Certification Pêche Durable MSC¹



Dans le Cotentin, la pêche du Homard est **très réglementée**. Les bateaux de pêche sont contingentés en nombre, leur nombre de casiers est limité et chaque casier est marqué d'une bague pour s'en assurer. L'usage du casier piège est interdit sur certaines

zones et des trappes d'échappement des juvéniles sont imposées. Une taille minimale de 87mm de longueur du céphalothorax s'applique et les juvéniles sont remis aussitôt à l'eau...

C'est grâce à cette gestion que la pêcherie de Homard du Cotentin et de Jersey a obtenu en juin 2011, l'écolabel "**Pêche durable MSC**" !

Ces homards sont reconnaissables à l'élastique imprimé : "**MSC Cotentin / Jersey**" présent sur une des 2 pinces.



1 : Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée en 1997. Implanté à Londres, Seattle, Tokyo, Madrid, Singapour, Sydney, La Haye, Edimbourg, Berlin, Stockholm, le Cap et Paris, MSC porte aujourd'hui le seul programme de labellisation et de certification environnementale pour la pêche sauvage reconnu au niveau international !



Photo : NFM

Votre fournisseur



Groupement Qualité des Marins-Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

10, avenue du Général De Gaulle
BP 27 - 14 520 Port en Bessin cedex
Tél. : 02 31 51 21 53 – Fax : 02 31 51 21 52
E-mail : lettre@nfm.fr
Site Internet : www.normandiefraicheurmer.fr