

## EDITO

Au-delà du lancement de la marque PAVILLON FRANCE, les années 2015 et 2016 auront été marquées pour les mareyeurs par l'émergence de dossiers collectifs financés par France Filière Pêche. Ainsi, des financements ont été apportés, notamment pour élaborer un guide de détection des fraudes, utile à toute la filière, pour travailler à la maîtrise du froid et à la descente en température des produits de la mer, pour étudier le profil nutritionnel des poissons en vue des nouvelles obligations du règlement INCO, ainsi que pour des dossiers ayant trait à la traçabilité au sein des associations d'acheteurs.

La création d'un groupe de travail récemment, sur le parasitisme répond à une attente forte des mareyeurs, et les actions prévues qui en découlent s'annoncent pertinentes et ambitieuses. A travers le soutien de ces projets, France Filière Pêche développe plus que jamais son rôle d'appui à toute la filière et endosse un rôle interprofessionnel.

**Damien Levallois**  
Président de l'Union  
du Mareyage Français



## AU PROGRAMME, LA PLUS ROYALE DES LANGOUSTES !

**Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la langouste rouge (appelée aussi royale ou bretonne)... sans avoir jamais pensé à le demander !**

**Un crustacé marcheur décapode.** La langouste rouge n'a pas de pince mais dix pattes. Elle se déplace en marchant. Sa carapace n'étant pas « étirable », de nombreuses mues et environs 5 à 7 ans sont nécessaires pour qu'elle atteigne la taille adulte.

**Pourquoi rouge ?** Sa couleur dépend de son origine. Il existe des langoustes roses (Portugal), vertes (Mauritanie)... La langouste rouge vit sur les côtes européennes. De l'avis des fins gourmets, sa chair est la meilleure.

**Un constat alarmant.** Depuis la fin du XIXe siècle, la langouste rouge a été abondamment pêchée en Finistère. Mais la ressource s'épuise. En 15 ans, la production a été divisée par 6 (120 tonnes en 1990, 20 tonnes en 2005).

### Les actions pour y remédier :

**Des mesures :** Création d'un cantonnement (réserve) de langoustes dans la chaussée de Sein (2006). La taille minimale de capture passe de 95 à 110 mm (2009). Actuellement, leur pêche est interdite du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars. Depuis 2016, il est également interdit de pêcher des langoustes grainées toute l'année.

**Le Programme Langouste :** Il a été lancé en 2015, à l'initiative du CDPMEM29 avec Ifremer en tant que partenaire scientifique et le soutien financier de France Filière Pêche, du Département du Finistère et de la Région Bretagne.

### Le Programme de marquage du CDPMEM29 pour mieux comprendre les mystères de la langouste rouge

#### Les objectifs

Le marquage a pour but d'améliorer les connaissances biologiques de l'espèce aux différents stades de la vie (croissance, vitesse des mues). Il permet aussi de mieux comprendre les migrations en fonction de la taille des langoustes, de leur sexe...

#### Comment les marque-t-on ?

Les pêcheurs volontaires sont munis d'un pistolet qui insère la marque sur laquelle les informations sont inscrites. Ils mesurent le crustacé, le marquent avec le pistolet, notent la position GPS de la capture et le remettent à l'eau au même endroit. Les pêcheurs capturant une langouste marquée ont pour mission de noter son numéro et de fournir quelques informations (mesuration du céphalothorax, position GPS et date de capture). Si la langouste a la taille requise et si la pêche est ouverte, le pêcheur peut la vendre. Sinon, il la remet à l'eau.

#### Quelle est l'implication des pêcheurs ?

La motivation des pêcheurs est importante. Les pêcheurs marqueurs s'étendent de la Normandie jusqu'au Pays Basque, avec beaucoup d'enthousiasme. Un bel exemple de travail collectif.





## LE PROGRAMME LANGOUSTE : UNE AMBITION EUROPÉENNE

### Jean-Jacques TANGUY

Président du CDPMEM 29

Pêcheur, Président du Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Finistère

INTERVIEW

**Passer du Programme Langouste au Programme Langouste européen INTERREG\*, c'est ainsi que l'équipe du CDPMEM 29 entend donner une suite ambitieuse au projet soutenu depuis deux ans par France Filière Pêche. Le jour de l'interview, Jean-Jacques Tanguy était heureux de nous annoncer que le dossier de candidature venait d'être déposé. Un peu de patience : la réponse devrait tomber cet été.**

#### Le Programme Langouste, un vrai succès ?

Même si les résultats sont déjà visibles (je suis étonné du nombre de petites langoustes qui s'accrochent aux filets) la partie n'est pas gagnée. Il reste beaucoup à faire. L'ensemble est encore fragile, rien n'est acquis. Mais ce qui me fait chaud au cœur, c'est de voir à quel point **les pêcheurs s'investissent dans ce programme**. Tout le monde y met du sien !

Au départ, une nouvelle réglementation a été imposée grâce à la force de conviction de quelques-uns (taille de capture, limitation des périodes de prise, interdiction de pêche des langoustes grainées).

Et puis s'est ajouté ce programme collectif qui associe des professionnels de tout âge, s'appuie sur des scientifiques (Ifremer) et sollicite la participation d'un grand nombre de

pêcheurs motivés par le marquage, le repérage des langoustes. Cette collaboration leur a fait prendre conscience qu'il fallait être plus sérieux avec la pêche... Les résultats ont dépassé nos espérances.

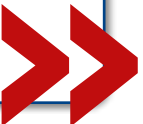
#### Le Programme Langouste s'arrête à la fin de cette année ?

Oui mais il ne va pas se terminer en queue de... langouste, poursuit Jean-Jacques Tanguy malicieusement. Bien au contraire ! Nous voulons saisir l'opportunité d'initier, dans le cadre d'INTERREG, un programme européen avec des partenaires anglais.

En effet, notre programme soulève non seulement l'enthousiasme des comités des pêches français mais aussi celui des professionnels anglais, espagnols, portugais rencontrés lors de colloques. Nous avons choisi de nous rapprocher de collègues anglais car nous avons constaté que nous suivions le même protocole : marquage, échantillonnage des langoustes.

Nous avons donc décidé de monter un projet commun et de solliciter l'aide d'INTERREG. Le dossier est déposé. On attend l'accord cet été. On y croit !

\* **INTERREG** : est un programme européen visant à promouvoir la coopération entre les régions européennes et le développement de solutions communes dans les domaines du développement urbain, rural et côtier, du développement économique et de la gestion de l'environnement.



## DISPOSITIF NAVIRES 2016 ET AIDE AU RENOUVELLEMENT DE LA FLOTTE

Avec près de 2 057 entreprises inscrites au dispositif d'aide à la modernisation et à l'équipement des bateaux pour 2016, et 60 primo-installants (encore autorisés à s'inscrire jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre 2016), **France Filière Pêche poursuit son ambition d'investir pour une pêche résolument plus durable et tournée vers l'avenir.**

Afin de contribuer au renouvellement de la flottille de pêche métropolitaine, France Filière Pêche propose également cette année **une aide exceptionnelle pour les constructions neuves** (navire mis en chantier, en construction ou entrant en activité en 2016) avec des aides allant de 9 400 € à 80 500 € en fonction de la taille et de l'engin principal du navire.

N'hésitez pas à contacter France Filière Pêche par email pour toute information concernant ce nouveau dispositif d'aides : **dispositifnavire@francefilierepeche.fr**





# L'ÉTÉ SERA FRAIS AVEC PAVILLON FRANCE

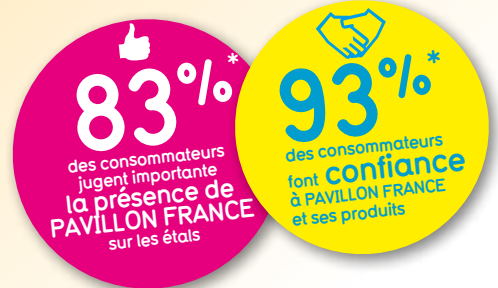
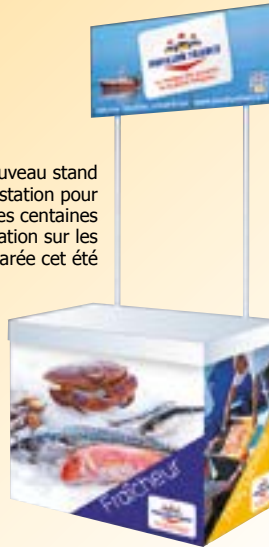
PAVILLON FRANCE est désormais un acteur de premier plan pour la promotion et la valorisation des produits de la pêche française !

4 700 kits seront distribués en juillet sur les points de vente et rayon marée



Des fiches recettes très prisées par le public

Nouveau stand dégustation pour animer des centaines d'animation sur les rayons marée cet été



Newsletter PAVILLON FRANCE version été, adressée à plus de 20 000 abonnés



et toujours les piques cuisson

Des fiches astuces avec un flash code renvoyant à la vidéo correspondante sur le site internet PAVILLON FRANCE



Mobile été

\* Étude SEGMENTS menée en octobre 2015 sur un échantillon représentatif d'acheteurs de produits de la mer aux rayons marée et en poissonneries détaillantes.

## ESPACE PRO PAVILLON FRANCE

Plus simple d'utilisation et plus riche en contenus, le nouvel **ESPACE PRO PAVILLON FRANCE** est l'outil qui vous permettra de déployer efficacement la marque dans votre entreprise et auprès de vos clients.

Découvrez la toute nouvelle rubrique « espace téléchargements » : vous y trouverez notamment les supports publicitaires développés par PAVILLON FRANCE, affiches, fiche recettes, plaquettes... ainsi que les documents techniques relatifs à la marque.

Enfin, une « boîte à idées » vous permettra de nous soumettre vos suggestions et avis sur les outils développés et bien sûr de poser toute question relative à la démarche PAVILLON FRANCE.

N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse : [pavillonfrance@francefilierapeche.fr](mailto:pavillonfrance@francefilierapeche.fr) !



## TROPHÉE PAVILLON FRANCE

Suite au succès de l'édition 2014, PAVILLON FRANCE remettra mi-octobre des trophées récompensant la mise en avant de la marque sur les étals de GMS et de poissonneries détaillantes.





## MAREYEUR PAVILLON FRANCE UN MAILLON DE QUALITÉ

### Frédéric SCELLES

à la tête de 2 entreprises de mareyage à Lorient

Son entreprise, **Le chalut des 2 ports**, est spécialisée dans le filetage et la vente de poissons principalement à la grande distribution et aux grossistes. Elle emploie une trentaine de salariés. L'an dernier, il a racheté **les Viviers Quiberonnais** qui approvisionne des restaurants haut de gamme, en France et à l'étranger.

**Son parcours** : en 2007, il reprend la société créée par sa belle-mère. Un virage à 360° puisqu'il travaillait précédemment dans l'industrie en Haute Savoie. Un changement de vie qui le comble et lui réussit bien !

**Spécialité** : le filetage fait main, une véritable spécificité lorientaise, un savoir-faire breton.

**Adhérent Pavillon France** : dès le début, en 2012.

INTERVIEW

#### Votre métier en deux mots

Pour faire simple : **le mareyeur, c'est le premier acheteur des produits de la pêche**. Il achète le poisson, le travaille, le transforme ou le vend en entier. Il approvisionne les grossistes, les GMS mais aussi les poissonniers ou les restaurateurs.

#### Depuis quand êtes-vous adhérent PAVILLON FRANCE et pourquoi ce choix ?

Je suis un adhérent de la première heure car Pavillon France répond à mon éthique de la pêche. Nous avons de beaux produits sur nos côtes, de bons bateaux et armements et nous devons communiquer positivement sur l'ensemble de la profession.

#### Comment est perçue la marque auprès de vos clients ?

Pavillon France apporte une véritable caution qui aide à donner **une image locale, traçable, responsable, maîtrisée et de qualité**.

#### Constatez-vous une évolution ?

Les clients veulent pouvoir remonter à la source. La traçabilité et les engagements responsables sont dans l'air du temps.

#### Quelle est votre attente par rapport à la marque ?

J'aimerais qu'il y ait plus de communication encore dans les médias pour mieux ancrer dans l'esprit de nos clients les valeurs portées par Pavillon France et la signification de cette marque. En plus des recettes, il est intéressant de développer les métiers

de la pêche, les produits de nos côtes et la communication sur la pêche raisonnable.

#### Comment voyez-vous l'avenir de votre profession de mareyeur ?

Le mareyage est en pleine transformation. La vente à distance s'ajoute à la vente à la criée. C'est devenu un passage obligé : environ 70% des achats se font sur internet. Comme nous avons un certain volume de matière première à acheter, que nous devons répondre à une demande de diversité, il est difficile de s'approvisionner dans un seul port et de mettre physiquement un acheteur dans chaque criée. Evidemment, cette démarche exige une connaissance assez pointue du métier : sélectionner certains ports, bien connaître les bateaux, la qualité (Extra, A ou B, chaque poisson est classé par qualité), cela ne s'improvise pas.

Les activités de transformation changent aussi. Pour évoluer, il est intéressant de s'inspirer de ce que font nos voisins, notamment en Grande Bretagne : la façon de présenter le poisson, de l'emballer...

Enfin, les mentalités évoluent très vite : seules les entreprises solides financièrement, **à la pointe de la traçabilité et affichant des produits issus de pêches responsables pourront s'en sortir**.

## KIT GRAND PUBLIC PAVILLON FRANCE

Partenaire des événements régionaux auxquels participent les professionnels de la filière, PAVILLON FRANCE met à disposition un kit d'animation grand public (kakémonos, chalutiers à colorier, dépliants ludiques et informatifs). Ce kit est un outil pédagogique, ludique d'aide à la présentation de la filière au grand public, aux familles et aux enfants.



## AGENDA

Keroman Port en fête **18/19 juin** Lorient  
Brest 2016 **13-19 juillet**  
Fête de la mer **31 juillet** Pornic  
Festival interceltique de Lorient **5/14 août**  
Fête de la pêche **6 août** La Turballe  
Fête de la langoustine **6 août** Lesconil  
Grand Pavois 2016 **28 septembre/3 octobre** La Rochelle  
Festival coquillages et crustacés **1/2 octobre** Granville