



Des marées plus courtes
 Les sorties en mer ne durent plus 10 à 12 jours comme autrefois. « Maintenant, les bateaux partent 2 à 3 jours, maximum 4 », explique Sophie Leroy, directrice de l'armement à qui appartient le Maranatha II. Une avancée certaine sur la fraîcheur et la qualité du produit.

PRODUITS
 DE LA MER

LA NORMANDIE MET EN AVANT SES POISSONS « BON PLAN » !

- Les criées de Normandie mettent en avant des espèces économiques, méconnues ou mal jugées.
- Ces espèces ont gagné en qualité grâce à des durées de pêche plus courtes et une conservation à bord dans des caisses.

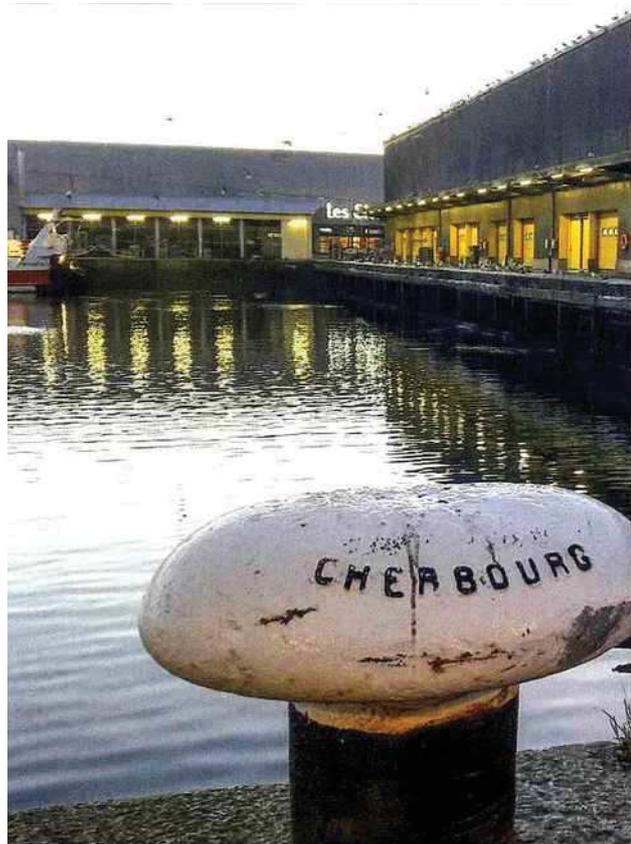
Tacaud dorade grise grondin rouge congre chinchard mullet ou merlan. Ces poissons ont un point commun : ils sont peu considérés et donc mal valorisés. Mais cet inconvénient peut s'avérer un atout. Leur prix en fait aisément des poissons « bon plan » pour le consommateur. Un changement d'image qui passera bien sur par un peu d'explications de la part du chef de rayon. « N'étant pas ciblées par les chalutiers, car plus fragiles, ces espèces ont longtemps été considérées comme secondaires », confirme Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer, le groupement de qualité des marins pe-

cheurs criées et mareyeurs de Normandie met justement un point d'honneur à les réhabiliter. Une démarche qui a doublement du sens dans un contexte de hausse des prix et de durabilité de la ressource. Car ces poissons ne sont pas considérés comme en danger. « Mettre un focus sur ces espèces, la permet aussi de soulager les autres ! » argumente Arnaud Manner. Ensemble, elles représentent 30 % des captures normandes, mais la proportion grimpe si on retire les coquillages (50 %) et les crustacés (5 %). « Elles représentent 70 % de notre gamme de poissons », comp-

Manche Mer. On les retrouve au « cata logue » 12 mois sur 12, même si, selon les périodes, les volumes passent du simple au triple. Tacaud dorade grondin merlan roussettes et raies sont quasiment présents quotidiennement.

NORMANDIE, SPECIALISTE DES ESPECES « BONS PLANS »

Les six criées de Normandie reçoivent plus de 40 % des volumes nationaux débarqués en tacaud roussette plie grondin rouge, mais surtout dorade grise (63 %). Aujourd'hui, les progrès ont été suffisamment nombreux dans la pêche pour assu-



5 500 t à la criée de Cherbourg

5 500 tonnes ont transité par la criée de Cherbourg en 2016 première halle à maree à avoir installé l'achat à distance en 1994 Parmi les principales espèces sont débarquées le merlan (880 t) la petite rousette (520 t), et le tacaud (440 t)

rer leur retour en grâce « Quand j'ai commencé dans le métier il fallait 10 à 12 jours pour pêcher au sud de l'Irlande à 36 heures de navigation d'ici témoigne Sophie Leroy directrice de l'Armement cherbourgeois. Maintenant les bateaux partent 2 à 3 jours maximum 4 » En plus de la fraîcheur le soin du poisson a également été amélioré « Alors que tout le monde mettait en vrac le poisson dans les cales il est désormais mis en coffres c'est à dire dans des bacs. A l'exception toutefois de certaines espèces comme l'encornet trop fragile qu'il vaut mieux laisser en vrac » Car présenter un beau poisson est plus difficile qu'on ne le croit « Le grondin rouge est plus ou moins coloré selon les fonds sur lequel il est pêché précise Sophie Leroy Pour le garder bien rouge chacun a ses petits secrets comme de les protéger par des films noirs. J'ai le mien » En ce lundi matin de janvier l'un des bateaux de l'Armement cherbourgeois



La fin du vrac

A bord les poissons ne sont plus conservés en vrac mais dans des caisses. Ce qui améliore considérablement la qualité des poissons plus fragiles, comme le tacaud ou le grondin rouge

Des grondins rouges triés sur le volet

Des leur sortie du bateau, ces grondins rouges sont immédiatement triés selon leur taille. Contrairement à ce que l'on peut croire ces poissons n'ont pas plus d'arêtes que les autres. Commercialisés en petits filets 5 minutes suffisent à les cuire à la poêle ou en papillote



Photos: B.M.D.



À la pointe du bon plan

Une vingtaine de chalutiers hauturiers débarquent chaque jour des espèces moins courues, mais tout aussi savoureuses dans les six criées normandes. Parmi elles, la dorade grise, mais aussi maquereau, merlan, plie, tacaud, etc. Moins chères pour le client, elles assurent aussi un meilleur taux de marge au rayon marea.

Le tacaud, bon plan par excellence

Plus de 40 % des tacauds pêchés en France sont débarqués en Normandie. Très prisé au Portugal, ce poisson est jusqu'à quatre fois moins cher que le bar. Ses filets sont de bonne tenue, à la fois fermes et savoureux.



Photos: BMD

Le Maranatha II a débarqué une petite dizaine de tonnes à la criée : 3 t de maquereau, 2,4 t de merlan, 1 t d'encornet, 1 t de dorade et « un peu d'épicerie » : 150 kg de grondin rouge, 45 kg de grondin perlou, etc.

Encore faut-il sensibiliser les consommateurs : « Qu'est-ce qui empêche un chef de rayon de faire une animation avec une caisse de filets de grondins ou de tacauds, 3 ou 4 fois moins chers ? » s'interroge Thierry Omont. Car le filet de tacaud est au moins 30 à 50 % moins cher que le bar entier, presque quatre fois moins cher que le bar en filet ! Quant au filet de saumon, il est au moins 50 % plus onéreux qu'un filet de tacaud. Sur les poissons plats, un carrelet sera disponible entre 5 et 7 €, soit près de trois fois moins cher que la sole à l'achat.

LA MARGE, ARGUMENT MASSUE

Pour le magasin, ces espèces représentent une belle façon de travailler, un taux de marge intéressant, même si le chiffre d'affaires est moins élevé. Un argument auquel le chef Michel Briens, du restaurant La Satrouille à Cherbourg, est sensible depuis plusieurs années : « Ces poissons sont bons, ne posent pas de problème de ressources et on arrive à vivre de notre métier, ce qui n'est pas forcément le cas en cuisinant de la lotte ». Son poisson de prédilection, le tacaud, qu'il grille ou pane de manière toute personnelle, mais vraiment très réussie : « Je fais légèrement mousser un blanc d'œuf dans lequel je plonge mes filets de tacaud, avant de les paner dans des flocons de pommes de terre, puis de les plonger dans un bain de friture. La chair a la particularité d'être blanche, délicate, mais aussi l'intérêt de très bien se tenir ! ». Simplissime. Des fish and chips made in Normandie. ●

BEATRICE MEHATS-DEMAZURE