

Une filière régionale dynamique

À Cherbourg, Mer et Terroir fait son festival

Quoi de mieux qu'un festival culinaire à la prestigieuse Cité de la mer de Cherbourg pour valoriser les produits locaux ? C'est le thème de la Fête des produits de la mer et du terroir, organisée par l'association Mer et Terroir du Cotentin et qui a lieu chaque année, fin novembre, depuis 29 ans. « Le samedi, au niveau de la restauration, il y a eu 50 kilogrammes d'encornets cuisinés à l'américaine, se réjouit Daniel Chenina, président de l'association qui organise l'évènement sur plusieurs jours. Les produits ont été fournis quasiment gratuitement par un pêcheur de Cherbourg et Normandie



Daniel Chenina, président de l'association Mer et Terroir du Cotentin, pense déjà à la 30^e édition de son festival culinaire.

Fraîcheur Mer, qui nous a aussi trouvé les cuisiniers pour préparer les coquilles Saint-Jacques et les huîtres. » Une soixantaine d'exposants ont répondu présents sur place et ont reçu la visite d'environ 5 000 visiteurs le temps d'un week-end. L'occasion pour certains professionnels de faire découvrir leur travail, comme David Rouspard, pêcheur, et sa femme Estelle Rouspard, de l'entreprise Grain de Sel, avec leur atelier de conserverie et plats cuisinés. En 2026 l'évènement fêtera son 30^e anniversaire, l'occasion de rappeler que les candidatures pour les stands sont ouvertes.

La criée de Cherbourg pour un second souffle



Le début des travaux de rénovation de la criée de Cherbourg est prévu pour 2028.

Cherbourg-en-Cotentin va devoir se moderniser pour faire face à plusieurs défis de taille. « Au vu de la vétusté du bâtiment et de la diminution des apports des dernières années, il y a un consensus avec les collectivités locales pour redimensionner la criée, confirme Séverine Jean, responsable d'exploitation du port de pêche de Cherbourg. L'idée est de pouvoir proposer un bâtiment plus moderne qui répond aux normes sanitaires actuelles et autonome d'un point de vue énergétique. Il sera aussi plus adapté au volume actuel. » S'il est encore trop tôt pour parler de coût et de surface (les travaux devraient débuter en 2028), les raisons de cette décision sont multiples. Historiquement, la criée de Cherbourg se spécialisait plutôt dans les céphalopodes mais aussi le merlan, ramené par les navires hauturiers. L'évolution des espèces hauturières ainsi que la diminution du nombre de navires pour les pêcher, due au plan de sortie de flotte après le Brexit ou des fins d'activité, expliquent cette baisse des apports, bien que, comme dans tous les ports normands, la coquille Saint-Jacques se soit imposée comme l'espèce la plus débarquée. « Au vu de notre emplacement géographique, nous bénéficions des apports de trois gisements différents, soit celui de la Manche ouest, le nord Cotentin et, le plus important, la baie de Seine, note Séverine Jean. Le produit n'est pas exactement le même, notamment pour les acheteurs, et les niveaux de prix sont différents. Toutefois, la pêche hauturière représente environ 70 % de nos apports, elle a encore toute sa place chez nous. »

La coquille normande labellisée MSC

Quelques années après la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, c'est au tour de sa cousine normande de la baie de Seine de bénéficier du label « pêche durable » de la part de l'ONG internationale Marine Stewardship Council. Officielle depuis le 10 novembre 2025, l'annonce a été célébrée le 5 décembre à Port-en-Bessin en présence de différents acteurs de la filière. « C'est le fruit d'un travail d'évaluation qui a commencé en janvier 2025 via un processus rigoureux pendant lequel la pêcherie a été évaluée selon les critères du référentiel MSC, explique Alexandra Mofroy, responsable pêcheries senior chez MSC France. Il y a trois critères : un stock en bon état, des impacts sur les écosystèmes maîtrisés et un cadre de gestion rigoureux, avec des contrôles réguliers en mer et à terre. » Obtenue pour une période de cinq ans - jusqu'en novembre 2030 - cette certification implique un audit de surveillance annuel de la part de l'ONG. « Je pense que le label MSC est important, c'est un gage de qualité malgré tout, réagit Ingrid Cano, directrice générale de Jeanne Mareyage, à Port-en-Bessin. Cela permet aux consommateurs de se rendre compte que la filière prend soin de la ressource. Cela va apporter de la visibilité mais va-t-on en vendre davantage ? Difficile à dire. » Il s'agit de la quatrième

espèce normande labellisée, la coquille rejoignant le homard bleu du Cotentin, le hareng de la Manche est - mer du Nord et le bulot de la baie de Granville, bien que ce dernier ait été suspendu à la suite de la raréfaction du gastéropode. « Au total, le MSC accompagne 600 pêcheries dans le monde, détaille Alexandra Mofroy. Nous sommes très contents d'accueillir cette espèce qui porte à 16 le nombre de pêcheries certifiées MSC pêche durable en France. Cela met en lumière tous les engagements pris par la filière depuis des décennies. »



Alexandra Mofroy, responsable pêcheries senior chez MSC France : « Cette labellisation met en lumière tous les engagements pris par la filière depuis des décennies. »