

Une entreprise Boulonnaise met en avant les pratiques durables d'une pêcherie locale

Une pêcherie certifiée MSC depuis 2015



En avril 2015, les navires artisans, adhérents de l'Organisation de Producteurs FROM Nord, ont obtenu la certification MSC (**) pour leurs captures de hareng (*Clupea Harengus*) au chalut pélagique en Manche Est et sud mer du Nord. Cette reconnaissance des bonnes pratiques de pêche, obtenue après une année d'évaluation, est contrôlée chaque année.

Cette pêcherie emblématique du nord de la France a été la première pêcherie artisanale française certifiée sous ce label. Les navires mesurent entre 18 et 25 mètres et sont composés généralement de six hommes d'équipage. Ils pêchent le hareng à partir du mois d'octobre en mer du Nord et le suivent pendant sa migration hivernale pour le capturer ensuite en Manche Est jusqu'au début du printemps.

Ces navires artisans font des marées de moins d'une journée. Ils pêchent de nuit, lorsque le hareng remonte à la surface pour se nourrir de plancton, puis débarquent leur hareng frais à Boulogne sur Mer.

Chaque année, environ 2 500 tonnes de harengs certifiés MSC sont achetées par les professionnels de la criée de Boulogne sur Mer.

** <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/from-nord-north-sea-and-eastern-channel-pelagic-trawl-herring/about/>

Un intérêt pour les sociétés Boulonnaises



La société Petit Pierre basée près de Boulogne-sur-Mer a souhaité valoriser les pratiques de pêche durable en commercialisant le hareng frais MSC des adhérents du FROM Nord dans sa gamme de conserves.

Petit Pierre est la dernière conserverie de poisson de la région Hauts de France (la plus moderne d'Europe). Elle puise dans ses racines boulonnaises le meilleur de la mer associant tradition et modernité. Un savoir faire hérité depuis près d'un siècle grâce à une méthode traditionnelle de filetage et emboîtage à la main.

L'approvisionnement en hareng frais auprès des chalutiers artisans de Boulogne sur Mer permet à Petit Pierre d'offrir une gamme de produits issue de la pêche fraîche, locale et provenant de pêcheries certifiées responsables et durables (MSC).

Cette démarche de filière nous permet de garantir des produits de qualité auprès du consommateur tel que notre produit traditionnel, les pilchards harengs à la tomate et à l'huile ainsi que sa recette revisitée, le hareng à la moutarde à l'ancienne.

A propos du FROM Nord :

Le FROM Nord, regroupe 162 adhérents en 2020. Des navires de 6 à 80 mètres de long, immatriculés en majorité dans les ports de Manche Est, mais également le long de la façade Atlantique.

Contact : www.fromnord.fr / 0825 805 962 / op@fromnord.fr

A propos de la société PETIT PIERRE :

PETIT PIERRE regroupe 85 personnes sur son site de 14 000 m² installé sur la 1^{ere} zone européenne certifiée ISO 14001 à Hesdin l'Abbé à proximité de Boulogne sur Mer. Fabrication de conserves de poissons : harengs, maquereaux, salades de thon..

Adossé au groupe GENDREAU (Vendéen) depuis 2018 pour former un acteur majeur de la conserve de poissons en France, Petit Pierre est certifié IFS, BRC et MSC.

Contact : www.petitpierre.fish / 0825 805 962 – 03 21 10 93 71 / contact@petitpierre.fish

A propos du Label MSC et des critères de certification

<https://www.msc.org/fr/certification-msc/referentiel-pecheries-msc>



Retrouvez l'actualité des acteurs de la filière produits de la mer boulonnaise sur la page Facebook : Boulogne-sur-mer, la mer en direct