

## La Sardine de Bolinche Vers une certification MSC

### Le produit :

La sardine (*Sardina pilchardus*), espèce pélagique vivant en banc, est capturée par les pêcheurs bretons à la bolinche dans les eaux du Golfe de Gascogne. La bolinche, ou senne tournante, est un filet tournant coulissant utilisé depuis le début du siècle en Bretagne. Déployé depuis le navire, ce filet de plusieurs centaines de mètres de longueur permet d'encercler le banc de poissons préalablement repéré. Les poissons, **capturés vivants**, sont alors amenés à bord du navire à l'aide de grandes épuisettes (salabardes).



Les sardines peuvent être consommées fraîches, grillées, entières, en filet, ou en conserve. La sardine est un produit peu cher et dont les **qualités gustatives et nutritionnelles** ne sont plus à démontrer. Elle contient notamment des vitamines A, C et D ainsi que la vitamine PP (ou B3).

### Première pêcherie française à s'engager dans le programme MSC.

L'**Association des Bolincheurs de Bretagne** représente un groupe de bolincheurs de Bretagne Sud immatriculés dans les quartiers maritimes de Douarnenez, du Guilvinec et de Concarneau. Elle a pour but de faire découvrir cette technique de pêche et valoriser le produit de cette pêche.

Forts de l'expérience du **label rouge sardine en conserve, fraîche ou en filet, mis en place par l'Association Poisson Bleu de Bretagne**, ces pêcheurs se sont rassemblés autour du projet de certification du Marine Stewardship Council (MSC) en vue de valoriser leur métier et leur produit. Par une gestion de la ressource plus stricte que la réglementation (cette espèce n'est pas soumise à quotas) avec l'instauration d'un système de licence et de limitation du nombre de bateaux et de jours en mer, la pêcherie de sardine de bolinche est désormais bien encadrée. De plus, au fil des ans, les pêcheurs ont travaillé à améliorer la qualité de leurs produits, notamment grâce au label rouge. L'utilisation de cuves d'eau réfrigérée garantit la qualité jusqu'au débarquement et ce en toute saison.

La **pré-évaluation MSC** de la pêcherie de sardine de bolinche de Bretagne, première étape du processus de l'éco-certification, a été conduite de juillet à décembre 2008 et **a démontré la faisabilité technique de ce projet**. Cette pêcherie débute cette année le **processus d'évaluation complète** en vue d'obtenir le certificat du MSC, dont le référentiel est fondé sur les trois principes suivants :

- le niveau du stock exploité par la pêcherie,
- l'impact sur l'écosystème de la pêcherie,
- le système de gestion de la ressource mis en œuvre par la pêcherie.

Ces trois principes se déclinent en 77 critères dont l'application sera vérifiée par l'organisme certificateur, Bureau Veritas Certification ainsi qu'une équipe d'experts scientifiques indépendants. L'ensemble de la démarche doit arriver à son terme d'ici 1 an, la durée du processus d'écolabellisation MSC varie en règle générale de 18 à 36 mois.

**Cette certification devrait permettre de mieux valoriser ces produits et d'ouvrir les portes vers de nouveaux marchés aussi bien en France qu'à l'export.**

### Chiffres-clés :

**Association des bolincheurs** : créée en 2005, 18 bateaux adhérents.

**Production** : 15 000 tonnes de sardines par an dans le golfe de Gascogne.

**MSC** : 39 pêcheries certifiées, 89 en cours d'évaluation et 20 à 30 autres en pré-évaluation.

### Contact :

Didier Le Gloanec (Président de l'association) : +33 6 21 93 57 56

[didier.legloanec@orange.fr](mailto:didier.legloanec@orange.fr)