



Lorient, jeudi 12 avril 2018

## Communiqué de presse

**Au port de pêche de Lorient, la langoustine fait le printemps.  
Lorient-Keroman, 1<sup>er</sup> port de pêche français et 1<sup>er</sup> producteur de langoustine vivante**

Avec le printemps, commence la saison de la langoustine. Lorient est le 1<sup>er</sup> producteur français de langoustines vivantes, pêchées au large de Groix et de Belle-Île. Une pêcherie généreuse qui fait l'objet d'une gestion exemplaire par les professionnels depuis de nombreuses années et un produit extra apprécié pour sa chair délicate et parfumée. Produit local qui bénéficie d'installations performantes pour en préserver la vivacité, la langoustine de Keroman pourrait demain être commercialisée vivante au-delà du Grand Ouest.



### Lorient-Keroman, en tête de la langoustine

Avec près de 900 tonnes débarquées en 2017, Lorient est le 1<sup>er</sup> port français de débarquement de langoustines vivantes. Les pêcheurs lorientais les stockent à bord dans des viviers, une fois débarquées à quai, les équipements modernes et performants du port de pêche de Keroman pour améliorer la vivacité du produit et accélérer sa vente garantissent au consommateur un produit vivant d'une grande qualité. La criée côtière est équipée d'une salle brumisée à l'eau de mer de 230 m<sup>2</sup> pour conserver les crustacés vivants à une température de 6 et 7°C. Un double convoyeur permet de réduire le temps de la vente qui commence dès 3 heures 30 et offre ainsi à tous les bateaux inscrits le bénéfice des enchères. La vente entièrement informatisée se fait aussi à distance grâce au déploiement de l'Internet haut débit. « *Le port de pêche de Lorient a une grande capacité à innover et à créer des services performants qui en font une place de marché de premier rang. La*

*généralisation prochaine de la distribution d'eau de mer propre sur tout le pôle halieutique, le développement du numérique et l'investissement dans de nouveaux viviers à crustacés contribueront notamment au développement du marché, »* explique Jean-Paul Soralo, président de la SEM Lorient-Keroman, gestionnaire et exploitant du port de pêche et dont Lorient Agglomération est l'actionnaire majoritaire.

### **La langoustine de Keroman, produit de la pêche durable**

La langoustine est un crustacé qui fait l'objet d'une gestion exemplaire. En plus des quotas fixés au niveau européen, les professionnels ont adopté des règles pour préserver la ressource, réduire l'impact sur l'environnement et assurer la viabilité économique de la pêcherie. Pour protéger les juvéniles, nos pêcheurs adoptent une taille commerciale minimale de 9 cm quand l'Europe n'impose que 7,5 cm. Ils utilisent des engins sélectifs, comme les panneaux à mailles carrées à langoustines ou un maillage de 80mm, dispositifs réglementaires en France depuis 2007, sur initiative des professionnels, en plus des obligations européennes (mailles carrées à merlu). Pour assurer une visibilité économique et un meilleur prix de vente, des licences de pêche (contingentées) ont été mises en place par les professionnels ainsi que différentes règles de gestion en fonction du marché. L'ensemble de la filière met en œuvre de bonnes pratiques qui font force d'exemple. Dans le cadre d'une étude menée en co-expertise avec les scientifiques et les langoustiniers, la mise à disposition de viviers par la SEM Lorient-Keroman a par exemple contribué à mieux connaître le taux de survie de la langoustine du Golfe de Gascogne et à montrer le gain de survie dont bénéficient les petites langoustines remises à l'eau grâce aux goulottes que les professionnels ont d'eux-mêmes souhaité mettre en place.

### **La langoustine vivante de Keroman au-delà du Grand Ouest ?**

Plus de 200 acheteurs sont inscrits à la criée de Lorient. Le pays de Lorient compte environ une quarantaine de poissonniers qui proposent ce produit extra. Depuis la gare de marée de Keroman, la langoustine vivante se trouve en quelques heures sur les étals et les marchés, à Lorient, dans tout le Grand Ouest mais aussi au grand marché de Rungis. Si le marché est principalement local, la langoustine de Keroman est très appréciée des restaurateurs sur tout l'hexagone. *« C'est un produit dont la qualité fait la différence à la dégustation, explique Jean Besnard, mareyeur et poissonnier lorientais. Le marché du frais est de mieux en mieux valorisé et nos clients préfèrent la langoustine extra de Keroman qui arrive fraîche dans les restaurants de toute la France à des produits concurrents venus d'Ecosse notamment. Il y a aujourd'hui une forte demande et un marché à développer pour la langoustine vivante. C'est la raison pour laquelle nous travaillons à expérimenter avec l'ensemble des acteurs de la filière des techniques de conservation et de conditionnement qui nous permettront d'y répondre. »*

Pour des raisons techniques, la langoustine vivante est difficilement commercialisable au-delà de quelques centaines de kilomètres. Pourtant le marché existe et déjà plusieurs études ont été menées à Lorient qui mettent ce potentiel en évidence. Sélectivité, amélioration de la survie et de la préservation de la qualité à bord, développement de nouveaux contenants, des travaux sont menés pour y répondre. L'Organisation de Producteurs (OP) *Les Pêcheurs de Bretagne*, qui détient plus de 50 % des quotas français, soit environ 89 000 tonnes pour 2018, lance un nouveau projet sur *l'amélioration de la qualité des langoustines vivantes du golfe de Gascogne*. *« Depuis 2016, les pêcheurs observent des rendements importants sur la langoustine, explique Thomas Rimaud, représentant de l'OP. La langoustine « extra » vivante est un marché porteur. Les professionnels souhaitent accroître la vitalité des langoustines sur toute chaîne de traitement pour développer ce marché. »* Pour 2018, l'objectif est de faire des tests *« grandeur nature »* pendant la saison de langoustine afin d'évaluer l'effet de différentes modalités de tri, de stockage, de conditionnement et de transport depuis la pêche jusqu'au consommateur en partenariat avec les différents

maillons de la filière : halle à marée, mareyeur, grossiste, transporteur... pour que demain, la langoustine vivante de Keroman puisse être commercialisée au-delà du Grand Ouest.

### **Bien consommer et préparer la langoustine**

C'est à cette période de l'année et jusqu'à la fin juillet que l'on trouve la langoustine vivante en abondance et à un prix raisonnable, autour de 13 euros le kilo chez le poissonnier. Les professionnels savent apporter les conseils indispensables pour la cuisson et la préparation de ce subtil crustacé de nos côtes. Vendre et savoir préparer le poisson et les produits de la mer est un métier de passion que l'on peut aussi transmettre par le biais d'une formation adaptée. Un baccalauréat professionnel « poissonnier, écailler, traiteur » est ainsi proposé par le CFA de la Ville de Lorient depuis 2011, tandis qu'un CAP « poissonnier écailler » sera ouvert à la rentrée 2018. Le centre de formation compte chaque année des apprentis récompensés du titre de Meilleur Ouvrier de France. Grâce à sa proximité avec l'ensemble de l'écosystème portuaire, le CFA de la Ville de Lorient met en place des formations adaptées qui répondent aux besoins des professionnels - les poissonniers et aussi les mareyeurs - pour qui le CFA forme désormais des stagiaires au certificat de qualification professionnelle d'employé(e) polyvalent(e) de marée.

### **Déguster la demoiselle en robe rose**

La pêche durable à Lorient c'est l'affaire de tous et cela se partage du bord à l'assiette. Lorient compte de très bonnes tables et des chefs qui achètent poissons et crustacés chaque matin aux halles ou au port de pêche de Lorient et savent composer le menu selon les arrivages et leur inspiration. Dominique Dublé, chef du restaurant Le Victor Hugo à Lorient, a partagé avec les apprentis du CFA les secrets d'une de ses nombreuses recettes à base de langoustines : **le croustillant de langoustines au gingembre.**

Pour la farce : 1 petit oignon, 2 carottes, 50 g de gingembre, sel, poivre, huile d'olive  
Langoustines, Feuilles de filo.

Pour le bouillon : échalotes, carottes, fenouil, poireaux, thym, queues de persil, tomate ou concentré, sel, poivre, gingembre.

Réalisation de la farce : tailler oignons, carottes et gingembre en fine brunoise et cuire l'ensemble avec un peu d'huile d'olive puis un peu de bouillon de volaille, réserver.

Décortiquer les queues de langoustines, les réserver.

Avec les têtes et pinces de langoustines réaliser un bouillon avec tous les légumes de la garniture aromatique, après une ½ heure de cuisson, filtrer puis réduire à consistance sirupeuse, réserver.

Découper 4 bandes dans une feuille de pâte filo, les rouler avec une queue de langoustine et une cuillère à café de farce. Cuire ces petits rouleaux à four vif 10 minutes.

Réchauffer le jus réduit puis le monter au beurre.

Présenter 3 petits rouleaux par personne avec une cuillère de jus autour d'un disque de farce. Bon appétit !

En toute simplicité, pour se régaler d'un bon plateau de langoustines de Keroman, il suffit de les plonger quelques minutes vivantes dans un court-bouillon bouillant, avec du thym, du laurier et un peu de vinaigre pour garder la chair ferme. Riche en protéine et source d'méga-3, pauvre en lipides, la langoustine a de grandes qualités nutritionnelles et gustatives et peut se consommer « à toutes les sauces. » Le centre technique IDmer vient d'ailleurs de mettre au point une recette de rillettes de langoustines en conserve pour permettre au plus grand nombre de la consommer à toute heure et de la conserver le plus longtemps possible. Le centre étudie aussi d'autres procédés de transformation qui permettront de proposer au consommateur des crustacés, sous-vide, congelés ou sous d'autres formes, à des prix abordables.

## À propos du port de pêche de Lorient-Keroman

Propriété de la Région Bretagne depuis 2007, le port de pêche de Lorient est géré par la SEM Lorient Keroman dont Lorient Agglomération est l'actionnaire majoritaire.

Les chiffres clés :

- 1<sup>er</sup> port de pêche fraîche en valeur (82,828 millions € de chiffre d'affaires en 2017)
- 1<sup>er</sup> port de Bretagne
- 1<sup>er</sup> port de débarquement de langoustines vivantes (880,807 T en 2017)
- 26 219 tonnes de pêche fraîche débarquées en 2017
- 10 premières espèces première mise en marché : merlu 3 512,940 T ; lingue franche 3 097,380 T ; baudroie 2 895,240 T ; lieu noir 2 614,125 T ; sardine 2 125,172 T ; sabre 1 328,566 T ; lingue bleue 910,075 T ; langoustine 880,807 T ; églefin 525,104 T ; merlan 505,725 T
- De 80 à 100 000 tonnes de produits travaillés
- Plus de 200 acheteurs
- 3 000 emplois directs
- Plus de 275 entreprises, 500 employés des entreprises de mareyage, 400 emplois dans les industries de transformation et 1 600 salariés dans la logistique, les services et la réparation navale sur une concession de 62 hectares accessible 24h/24 sans contraintes de marée
- Un port durable certifié ISO 14001
- Le port accueille chaque année plus de 300 navires dont 110 sont immatriculés à Lorient et emploient plus de 600 marins

Plus d'infos : [keroman.fr](http://keroman.fr) / [lorient-agglo.bzh](http://lorient-agglo.bzh)

### Contacts presse :

Stéphanie ROOS-FAUJOUR, agence Sea to sea

Tél : + 33(0) 2 29 40 10 36 M : +33 (0)6 19 68 32 06 - Courriel : [contact@seatosea.fr](mailto:contact@seatosea.fr)

Myriam BRETON-ROBIN, Direction de la communication de Lorient Agglomération

Tél : +33(0)2 90 74 73 68 - M : +33 (0)6 01 19 30 08 - Courriel : [mbretonrobin@agglo-orient.fr](mailto:mbretonrobin@agglo-orient.fr)

[Dossier de presse à télécharger ICI](#)