

CHARTRE D'IDENTIFICATION ET DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER

NOVEMBRE 2015

VILLE DE
DIEPPE
ce sont nos vies qui font la ville

Origine
**PÊCHE
DIEPPOISE**

PÊCHE DIEPPOISE, UNE MARQUE DE BON GOÛT

La Ville lance un outil de promotion des produits de la mer issus de la pêche dieppoise. *Origine pêche dieppoise*, c'est l'accroche imaginée par la Ville de Dieppe pour identifier et valoriser les produits de la mer issus de la pêche locale. Une charte accompagne ce logo appelé à être généralisé par toute une chaîne d'acteurs de la mer à l'assiette : pêcheurs, restaurateurs, poissonniers, mareyeurs, enseignes de distribution... Elle vise à soutenir et promouvoir la pêche dieppoise. Cet estampillage consiste à garantir au consommateur des produits issus de la zone Manche Est, dans le respect des techniques de pêche, de conservation et de transformation, mais aussi de la saisonnalité. À travers cette action de communication, il s'agit par là même de promouvoir le savoir-faire des marins-pêcheurs dieppois grâce à la mention du nom du bateau sur le logo affiché sur les produits, les menus...



Des objectifs ancrés dans l'histoire maritime de Dieppe

La Ville de Dieppe travaille avec les pêcheurs, les restaurateurs, les marchands ambulants, les poissonniers, les mareyeurs, les enseignes de moyenne et grande distribution, etc. partant du principe que le travail en commun dans la filière pêche renforcera la valorisation des produits de la mer.

L'histoire de Dieppe est fortement impactée par la mer.

Attirés par cet emplacement naturel idéal, les Vikings y créent un port, qui va devenir le plus important de la Normandie, et en même temps un nœud de communication avec l'Angleterre, tout en lui donnant son nom djupr (profond) qui deviendra par la suite Dieppe.

Dès lors, la ville de Dieppe s'est développée en portant toujours son regard vers la mer. La pêche au hareng donne durant le Moyen Age une grande prospérité à toute la côte et trouve ses lettres de noblesse en devenant une activité commerciale. Ainsi, vers l'an 1300, Dieppe approvisionne Paris en poisson frais par un service

régulier de voitures qui sera ensuite connu sous le nom de « chasse-marée ». On en dénombre entre 3 000 et 4 000 le long de nos côtes en 1720.

À compter du XVII^e siècle, le port de Dieppe perd en importance. Malgré tout, le port de pêche reste prépondérant sur la scène nationale avec le hareng, qui diminuera drastiquement à compter des années 1980, puis la coquille saint-jacques qui connu un boom à Dieppe à compter de 1955 et permit ainsi la survie du port de pêche. Le port de Dieppe a prouvé au fil du temps son incroyable capacité à rebondir jouant sur ses multiples facettes (pêche, commerce, navigation, transmanche) et son savoir-faire local. Ces atouts confèrent un attrait et une curiosité qu'il convient de valoriser auprès des locaux comme des touristes.

La charte d'identification et de valorisation des produits de la mer s'inscrit dans cette logique et dans la volonté de soutenir et de promouvoir une pêche locale, durable et respectueuse.

DEVENIR LES AMBASSADEURS DE NOTRE TERRITOIRE

En adhérant à cette charte, les pêcheurs, les restaurateurs, les marchands ambulants, les poissonniers, les mareyeurs, les enseignes de moyenne et grande distribution, etc. et la Ville de Dieppe indiquent tout l'intérêt qu'ils portent et continueront de porter au développement des produits locaux de la mer.

Ils s'engagent à être des acteurs de cette valorisation, à être de véritables ambassadeurs de la mer, et plus généralement, du territoire.



La charte, un moyen de promouvoir de manière indirecte les différents circuits de commercialisation

L'intérêt de cette charte réside également dans le développement des différentes formes de commercialisation des produits de la mer à Dieppe.

On peut penser au développement des filières de commercialisation en circuits courts, avec un intermédiaire ou sans, et qui concernent essentiellement la petite pêche. Mais sans évincer pour autant des circuits avec plus d'intermédiaires comme les flux passant par les halles à marée, les mareyeurs ou encore les moyennes et grandes surfaces avant l'achat par le consommateur final.

Il est ainsi attendu :

- le développement du tissu économique local en renforçant le lien entre l'offre territoriale et la demande locale et touristique;
- la promotion des produits de la mer, de saison et issus d'une pêche locale;
- la consolidation du lien entre pêcheurs et consommateurs, créant ainsi du lien social;
- l'offre aux consommateurs d'un produit dont le producteur garantit l'origine;
- la valorisation de l'ensemble des acteurs ayant adhéré à cette charte et au message qu'elle véhicule, à savoir, l'identification et la promotion des produits locaux de la mer.

Sitôt pêché, sitôt mangé

Article 1 – Produits concernés par l'identification locale

Les produits de la pêche concernés par l'identification locale devront obligatoirement provenir de la zone de pêche communément nommée « Manche Est » (zone de pêche CIEM Manche 7D).

Cette zone garantira :

- l'origine locale des poissons, de la coquille saint-jacques et des coquillages,
- le savoir-faire local,
- le respect des techniques de pêche, de conservation et de transformation des poissons et de la coquille saint-jacques.

Les produits de la mer seront, bien évidemment, proposés en fonction de leur période de pêche.

Article 2 – Engagements des pêcheurs et vente en direct

Les pêcheurs s'engagent à mettre à la vente sous la pastille « Pêche dieppoise » la seule pêche issue de la zone « Manche Est » (zone de pêche CIEM Manche 7D).

Les deux marchés aux poissons, celui des Barrières et celui Quai Trudaine, et les petites halles à marée, dites cours de marée, pourront proposer des poissons sous la pastille « Pêche dieppoise », gage d'identification locale pour le consommateur.

Il est attendu qu'à côté de la pastille, un rappel du bateau dont est issue la pêche soit mis en place pour renforcer cette garantie et faire connaître les pêcheurs aux consommateurs.

Les adhérents participants à de la vente directe devront bien entendu respecter la réglementation sanitaire spécifique à leur activité et à leurs circuits commerciaux.

Ces engagements s'appliquent également aux cachotins (marchands ambulants).

Article 3 – Engagements des poissonniers et des mareyeurs

Les poissonniers et les mareyeurs adhérents à la présente charte mettent à disposition des clients des produits issus de la pêche locale lorsqu'il est possible de le faire.

Devront figurer sur les produits concernés la pastille « Pêche dieppoise » et la précision quant au bateau ayant effectué cette pêche afin de permettre une identification rapide de la part du client des produits locaux, tout en mettant en valeur les pêcheurs.

Les poissonniers et mareyeurs devront respecter les normes sanitaires et posséder les documents administratifs nécessaires à leur profession.

Article 4 – Engagements des enseignes de grande et moyenne distribution

Les enseignes de grande et moyenne distribution adhérentes à la présente charte s'engagent à mettre à disposition de leurs clients des produits issus de la pêche locale.

Devront figurer la pastille « Pêche dieppoise » et la précision quant au bateau ayant effectué cette pêche afin de permettre une identification rapide de la part du client des produits locaux, tout en mettant en valeur les pêcheurs.

Les enseignes de grande et moyenne distribution s'engagent à être en règle par rapport aux normes sanitaires.

Article 5 – Engagements des restaurateurs

Cité portuaire et station balnéaire, Dieppe propose un large panel de restaurants qui cuisinent des produits de la mer.

Les restaurateurs adhérents à la présente charte s'engagent à proposer dans leurs menus des produits locaux issus de la pêche locale.

Devront figurer sur les produits concernés la pastille « Pêche dieppoise » et la précision quant au bateau ayant effectué cette pêche afin de permettre une identification rapide de la part du client des produits locaux, tout en mettant en valeur les pêcheurs.

De plus, dans le cadre d'une meilleure promotion, les restaurateurs pourront proposer des recettes utilisant ces produits locaux.

Les restaurateurs s'engagent à être en règle par rapport aux normes sanitaires.

Article 6 – Promotion et communication

Usage du logo « Pêche dieppoise »

Chaque adhérent recevra des pastilles « Pêche dieppoise » pour certifier de la provenance du produit. L'usage de cette pastille est strictement limité aux signataires de cette présente charte, à jour de leur cotisation.

Renouvellement de la pastille tous les ans.

Actions de promotion

L'objectif étant de promouvoir les produits locaux issus de la pêche, de nombreux moyens promotionnels seront proposés : flyer, recettes, sets de table, piques pour pastille, etc.

Pour une diffusion large de l'information, un site internet, adossé à celui de la Ville de Dieppe, sera développé.

La totalité des cotisations servira à la promotion et à la communication.

Garantir un accueil et une promotion optimale

Il est attendu de la part de l'ensemble des adhérents des actions de promotion quant aux produits de la pêche provenant de la « Manche Est ». Ces actions, seront : une information et des renseignements adressés aux clients sur les produits locaux mais également sur l'environnement touristique local, une diffusion des documents promotionnels mis en place, un renvoi sur leurs sites Internet à la page Internet des produits locaux, etc.

Article 7 – Vie de la charte

Les signataires s'engagent à :

- Respecter la charte signée ;
- Participer aux éventuelles réunions qui se tiendront pour faire vivre cette démarche de valorisation ;
- Participer aux actions de promotion.

Article 8 – Conditions d'accès

Le prestataire signant cette charte versera sa cotisation pour avoir accès au plan de communication et pouvoir ainsi diffuser la pastille « Origine Pêche dieppoise » garantissant l'origine des produits.

La cotisation annuelle est de 40 euros par signataire. Il est représenté ici que la totalité du montant des cotisations obtenues sera utilisée pour promouvoir les produits locaux de la mer.

La qualité d'adhérent de la charte se perd par :

- la démission ;
- la radiation pour non paiement de la cotisation ou non respect de la charte.

