



POUR UN MARCHÉ DES PRODUITS  
DE LA MER DURABLES - ÉDITION 2020

# GUIDE DES ESPÈCES À L'USAGE DES PROFESSIONNELS



# UN GUIDE POUR S'APPROVISIONNER DURABLEMENT

**La grande fragilité des ressources marines n'est aujourd'hui plus à démontrer.** Face à une demande croissante en produits de la mer et en protéines aquatiques de qualité, ce guide a pour objectif de répondre aux interrogations des acheteurs professionnels qui, soucieux des questions environnementales, veulent en toute responsabilité contribuer à la pérennité des stocks et à la durabilité des activités d'exploitation ou de production.

Cet ouvrage est destiné à tous ceux qui achètent et vendent des produits de la mer (pêche et aquaculture) et qui participent à la chaîne de distribution : mareyeurs qui achètent en criée, importateurs, grossistes, poissonniers, acheteurs de la grande distribution, industriels qui fabriquent des plats à base de poissons, chefs cuisiniers, restaurateurs, responsables de collectivités.

Ils y trouveront les informations qui les aideront à s'orienter vers les produits les plus durables, ou les moins menacés.

Sur la base des données scientifiques disponibles, ce guide présente les informations relatives aux principales espèces consommées en France, Belgique et Suisse, sous l'angle de la durabilité. En plus d'une approche espèce par espèce, il présente l'état des différents stocks d'une même espèce, la taille de maturité sexuelle et l'impact environnemental des techniques de production (pêche et élevage).

Ainsi les professionnels sauront faire les meilleurs choix sachant que la plupart des stocks de cabillaud (mais pas tous) souffrent de surexploitation, qu'il est important d'éviter les achats de lots provenant de populations affaiblies et que tacaud, mullet et bien d'autres espèces sont des alternatives originales qu'ils peuvent proposer à leurs clients.

Nous avons plus que jamais besoin de changer notre relation avec le vivant et les ressources que la nature nous donne. Il est de la responsabilité de chacun des acteurs de la filière de s'approvisionner durablement afin de proposer aux consommateurs des espèces qui ne sont pas en danger.

**Direction de la publication :** Elisabeth Vallet

**Rédaction :**

**Mise à jour 2020 :** Alessia Bacchi, Flore Berqué, Nancy Fockedey, Sacha Hruszczak, Els Torreele, Sergio Trigos.

**Versions précédentes :** Pascale Baelde, Nancy Fockedey, Laure Lamour, Marie-Christine Monfort.

**Ethic Ocean remercie tous ceux qui ont contribué à cet ouvrage :**

Olivier Barbaroux. Alain Bigot (Ame Hasle). Alain Biseau (Ifremer). Christian Decugis (APAM). Thierry Evain. Margaux Favret (MSC). Spyros Fifas (Ifremer). Eric Foucher (Ifremer). Jean-Baptiste Fuchs (NFM). Dominique Lamort (NFM). Martial Laurans (Ifremer). Christophe Lavelle (MnHn). Jérôme Lazard (CIRAD). André Le Gall (Comité local des pêches du Nord-Finistère). Marine Levadoux (CIPA). Sébastien Lemoine. Arnauld Manner (NFM). Marjorie Mongodin. Jean-Marie Pédron (Les Jardins de la Mer). Laurent Pinault (SAPMER). Stéphanie Poey (MSC). Jesse Ramon (Lycée hôtelier de Granville). Emmanuel Reuillard. Olivier Roellinger (Relais&Châteaux). Dimitri Rogoff (NFM). Jean-Christophe Vandeveld (The Pew Charitable Trusts). Arnaud Vanhamme (Maison Vanhamme). SARPC (Syndicat des armements réunionnais de palangriers congélateurs). FranceAgriMer. Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer). Muséum national d'Histoire naturelle. IRD (Institut de recherche pour le développement). TAFF (Terres australes et antarctiques françaises). ILVO (Institut flamand de recherche pour l'agriculture, la pêche et l'alimentation). VLIZ (Institut flamand de la Mer).

**Crédits photographiques :**

Couverture : Alain Fouray IN-FINITUM. P6 -13-15-16-160-166-191 : José Carlos Alexandre. P17-44-50-53-56-62-74-80-88-100-102-118-120-124-130-142-143-144-152-161-162-163-164-165-173-174-180-181-191-194-196 : Olivier Barbaroux/Ifremer. P31 : E.J.F. P33 : AMP. P36-52-53-72-84-110-154 : Fondation GoodPlanet/Françoise Jacquot. P38 : Rollin Verlinde. P40 : Hdagli. P42 : Slowmotiongli. P47-96-109-169 : Ethic Ocean. P48-49 : Alaska Seafood. P51-98-101-103-117-118 : Normandie Fraîcheur Mer. P51 : Richard Villalonun. P58 : Stéphan Le Gallais. P60 : NORGE/NSEC/EilivLeren. P64 : Andy Lidstone. P64-65 : Ostergaard, Thorke A.S. P66 : FlyingGV43. P68 : Hokifishery/Nouvelle-Zélande. P62 : Mélyne Hauteceur, POKER/MnHn. P73 : Gwen Pennarun, Gilles Bernard. P75 : Léa Combelonge. P76 : Hans Hillewaert. P81 : Olivier Bigot. P82-83 : Mario Lepage et Gloria Maris. P86 : PicturePartners. P90 : Panya. P91 : Jonathan Austin Daniels. P92 : Philippe Cacot. P94 : Déodat Manchon, Aquarium de la Porte Dorée, Paris. P102 : Alessandro De Maddalena, Antoni Halim. P104 : Only-fabrizio. P105 : Arnaud Vanhamme. P107 : Christian Decugis. P108 : Yarn. P116-136-137 : VLIZ. P119 : Filip Claeys. P122-128 : Tonobalaguer. P126 : Allen Shimada, NOAA NMFS OST. P131 : Iglesias S.P. MnHn. P136 : Trevor Meyer. P138 : Atlasfoto et Ihor Bondarenko. P144 : Katrien Vervaele. P145 : MSC. P146-175 : chengyuzheng. P147-195 : OSO. P148 : Voren1. P149 : Alekseystemmer. P150 : BZH22. P155 : Thierry Evain. P168 : Aristotou. P170 : PicturePartners. P172 : Wrangel. P176 : Jekaterina Voronina. P178-180-182-183 : Ferme marine du Croisic. P193 : CIPA.

**Conception graphique :** Virginie Heid.

**Illustrations :** Julien Valo, Virginie Heid.

**Site Internet :** [www.guidedesespeces.org](http://www.guidedesespeces.org)

Copyright Ethic Ocean – Juin 2020. ISBN : 978-2-9565028-1-4.

Introduction. . . . .	p. 6
Méthodologie de ce guide . . . . .	p. 8
Consommation . . . . .	p. 10
Questions clés pour s'approvisionner durablement. . . . .	p. 16
Tailles commerciales et tailles de première maturité . . . . .	p. 18
Écolabels des produits de la mer . . . . .	p. 21
Politique Commune de la pêche . . . . .	p. 25
Rendement maximum durable . . . . .	p. 28
Lutte contre la pêche illicite . . . . .	p. 30
Bien-être animal . . . . .	p. 32

## FIGES ESPÈCES

<b>POISSONS</b> . . . . .	p. 35
Anchois - Anguille - Bar - Baudroie - Cabillaud - Chinchard - Colin d'Alaska - Congre - Dorade - Eglefin Empereur - Espadon - Flétan - Grenadier - Grondin - Hareng - Hoki - Légine australe - Lieu jaune Lieu noir - Limande commune - Lingue bleue - Lingue franche - Maigre - Maquereau - Merlan - Merlu Mulet - Pangasius - Perche du Nil - Plie - Raie - Requin - Rouget barbet - Sabre noir - Saint-Pierre Sardine - Saumon - Sébaste - Sole - Tacaud - Thon albacore - Thon germon - Thon listao - Thon obèse - Thon rouge - Tilapia et carpe - Truite, féra et omble chevalier - Turbot - Autres poissons plats Produits dérivés	
<b>CRUSTACÉS</b> . . . . .	p. 141
Araignée de mer - Crabe royal - Crevette grise et bouquet - Crevette tropicale ou Gambas - Écrevisse Homard - Langouste - Langoustine - Tourteau	
<b>MOLLUSQUES ET ECHINODERMES</b> . . . . .	p. 159
COQUILLAGES : Bulot - Coque, palourde, praire, pétoncle - Coquille Saint-Jacques - Huître - Moule CÉPHALOPODES : Poulpe - Seiche - Encornet ECHINODERMES : Oursin	
<b>ALGUES</b> . . . . .	p. 179
Techniques de pêche et environnement . . . . .	p. 184
Aquaculture et environnement. . . . .	p. 191
Cartographie . . . . .	p. 198
Glossaire . . . . .	p. 206
Bibliographie . . . . .	p. 208

Les ressources marines ne sont pas illimitées. Nous connaissons aujourd'hui leur grande fragilité face aux modifications de l'environnement et à la pression de la pêche. L'extraordinaire capacité naturelle des espèces marines à se renouveler peut être réduite, voire anéantie, dans le cas de pêches intensives. Plusieurs populations d'espèces marines se sont déjà effondrées sous l'effet d'une exploitation humaine trop intensive (cabillaud de Terre-Neuve, empereur de l'Atlantique Nord-Est...).

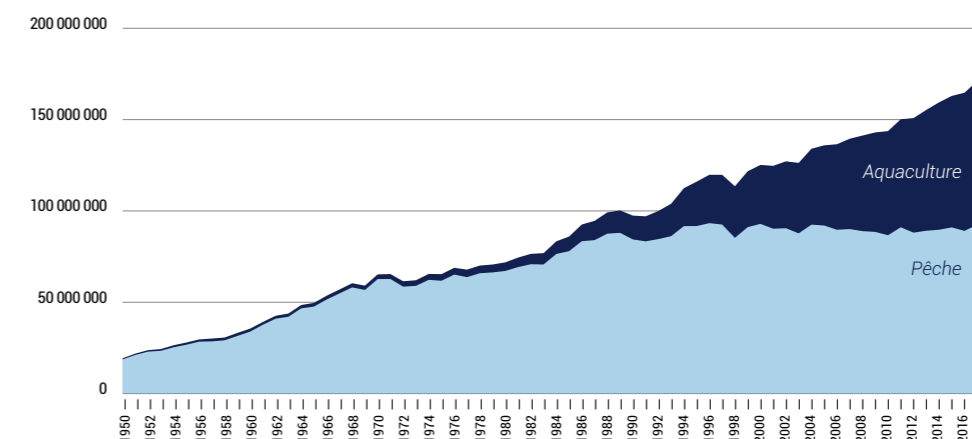
Ces 10 dernières années ont été marquées par la mobilisation, au niveau européen, des acteurs de la filière pour faire évoluer les pratiques (de pêche et d'approvisionnement), et par une réforme ambitieuse de la Politique Commune de la Pêche (PCP) en Europe, en termes environnemental. L'année 2020 devait être l'année où l'ensemble des stocks européens devaient être exploités à des niveaux durables (objectif PCP) et où le bon état écologique du milieu marin devait également être atteint (objectif de la DCSMM\*). Malheureusement, 38 % des stocks en Atlantique Nord-Est sont toujours surexploités et le milieu marin n'a pas encore atteint le bon état écologique.

Au niveau mondial, de nombreux enjeux demeurent : 34,2 % des stocks sont surexploités, des techniques de pêche fort impactantes sur les écosystèmes subsistent, des pratiques de pêche illégales perdurent... Beaucoup reste encore à faire pour le maintien de la biodiversité marine, la préservation des ressources et par conséquent, la pérennité des métiers qui en dépendent.



\* Directive-cadre stratégie pour le milieu marin

PRODUCTION MONDIALE DE PRODUITS DE LA MER (poissons, crustacés, mollusques) (en tonnes)  
Source FAO 2020



L'aquaculture, qui représente une part croissante des approvisionnements mondiaux en produits aquatiques, semble offrir une solution et répondre à une demande spécifique sur certaines espèces. Pourtant, l'examen attentif de ce secteur montre que de nombreux paramètres sont à prendre en considération pour que les entreprises aquacoles s'inscrivent dans un mouvement durable à la fois au niveau environnemental, économique et social.

Pendant ce temps, poissons, mollusques et crustacés continuent d'avoir la faveur des consommateurs. Au cours des trois dernières décennies, leurs qualités nutritionnelles ont été abondamment et efficacement mises en avant. La production mondiale est passée de 40,5 millions de tonnes dans les années 60 à plus de 170 millions de tonnes aujourd'hui. Comment répondre à la fois à la forte demande en protéines aquatiques de qualité et à la nécessité de préserver la faune halieutique et d'encourager les pratiques durables ? Quelles espèces choisir ?

### Données scientifiques

L'univers sous-marin recèle encore bien des mystères, même pour ceux qui l'exploitent quotidiennement. Quel est l'impact de la technique de pêche que pratiquent certains sur les paysages marins et les écosystèmes ? Quels sont les effets du prélèvement d'une grande quantité de juvéniles ou de reproducteurs sur une population de poissons ? La connaissance de cet univers mystérieux est imparfaite. Les scientifiques, pas plus que les pêcheurs, n'ont de certitudes sur leurs évaluations des stocks car la recherche est un processus continu d'amélioration de méthodes et de mesures d'interprétation (l'échantillonnage est-il satisfaisant ? Faut-il se fier aux données de marquage plus qu'aux données de captures ?). Cependant, les éléments objectifs sur l'état de nombreux stocks de poissons ne font pas défaut. Depuis un demi-siècle, les scientifiques (biologistes, halieutes et statisticiens) observent, comptent, mesurent et analysent ce qui est, parfois ce qui a été, et avec prudence ce qui sera.

Les espèces à forte valeur marchande ainsi que celles qui sont sujettes à une limitation réglementaire des prélèvements (TAC – Total Admissible de Captures – et quota) font l'objet d'études approfondies récurrentes.

Malheureusement, 20 % des captures françaises correspondent à des stocks mal connus car non suivis scientifiquement. Ainsi leur exploitation pose des incertitudes en termes de durabilité.

*Comment répondre à la fois à la forte demande en protéines aquatiques de qualité et à la nécessité de préserver la faune halieutique et d'encourager les pratiques durables ? Quelles espèces choisir ?*

*Ces dernières années, l'état des ressources tend à s'améliorer en Atlantique Nord-Est grâce aux mesures de gestion prises en Europe. En revanche la Méditerranée est de plus en plus détériorée et 92 % des stocks sont surexploités. (Source CSTEP 2020)*



# MÉTHODOLOGIE DE CE GUIDE

## Les recommandations de consommation pour les produits de pêche

Une espèce provenant d'un stock sain, exploité au niveau du Rendement Maximum Durable (RMD), dont les impacts sur l'environnement (prises accessoires, impact de la méthode de pêche sur les écosystèmes) sont réduits et maîtrisés  
« **Peut être recommandée** ».

Une espèce provenant d'un stock dont les données scientifiques font défaut, dont la résilience de l'espèce est faible, et/ou dont l'impact de l'engin de pêche utilisé est non négligeable sur l'écosystème (taux de prises accessoires élevé, impact sur les fonds marins) mais dont les captures sont jugées stables dans le temps et dont le plan de gestion vise à atteindre le RMD et à réduire les impacts négatifs sur l'environnement, est  
« **A consommer avec modération** ».

Une espèce raréfiée ou provenant d'un stock identifié comme surpêché (surexploitation de recrutement), dont l'avenir de la pêcherie est incertain avec des captures en baisse ou une biomasse réduite est « **A éviter** ».

## Les recommandations de consommation pour les produits d'aquaculture

Comme les pratiques d'élevage varient d'une exploitation à une autre, les recommandations de consommation pour les espèces aquacoles invitent à « se renseigner sur les conditions d'exploitation auprès de son fournisseur, en privilégiant les produits labellisés (Agriculture Biologique par exemple) ».

## Quelles informations ?

Ce guide s'appuie sur les informations scientifiques disponibles les plus récentes, concernant trois principaux critères :

- l'état des stocks d'où proviennent les espèces commercialisées ;
- les techniques de pêche et leurs impacts sur l'environnement ;
- la taille de maturité sexuelle.

## L'état des stocks

L'état des populations halieutiques (état des stocks) résulte du jeu complexe et dynamique d'un ensemble de facteurs. Si l'impact de la pêche sur l'état d'un stock ne fait aucun doute – le cabillaud du Canada en est un irréfutable exemple – d'autres variables influencent directement l'état de la faune marine.

Chaque espèce de pêche présentée dans cet ouvrage appartient, à l'état sauvage, à un stock ou à plusieurs stocks distincts, dont les états peuvent différer. Les principaux stocks sont étudiés avec autant de précision que les éléments scientifiques disponibles le permettent. La présentation par espèce facilite la lecture, mais il s'agit davantage d'une analyse par stock.

## Les techniques de pêche

Les principales techniques de pêche utilisées sont identifiées pour chaque poisson, crustacé, mollusque ou échinoderme, présenté. Les impacts des engins de pêche sur l'environnement et sur les écosystèmes sont présentés en fin d'ouvrage.

## La taille de l'animal

Tout stock est formé de cohortes de différents âges et donc de tailles variables. Cette diversité est importante pour son équilibre. L'achat le plus responsable est celui qui se porte sur des animaux adultes. Lorsque l'information est disponible, ce guide présente la taille de première maturité sexuelle, c'est-à-dire la taille à laquelle 50 % des individus sont aptes à se reproduire. Pour une même espèce, ces tailles peuvent varier d'une zone géographique à une autre. Dans nombre de cas, la taille légale de commercialisation est inférieure à la taille de première maturité sexuelle (voir tableau des tailles commerciales et tailles de première maturité).

Nous recommandons au lecteur de donner sa préférence aux individus ayant eu une chance de se reproduire. Le respect de la taille de première maturité sexuelle est particulièrement important quand les stocks sont fragilisés. Dans le cas d'espèces commercialisées sous des formes transformées (bloc surgelé par exemple), cette information peut permettre de faire remonter l'exigence en amont de la chaîne d'approvisionnement.

## Modes de gestion

Les principaux instruments de gestion mis en place dans les pêcheries sont présentés. Cependant, cet ouvrage n'a pas pour objectif d'analyser leur efficacité, très variable d'une pêcherie à une autre.

## ICONOGRAPHIE DES FICHES ESPÈCES



### ZONES DE PÊCHE

- Atlantique Nord
- Manche Est
- Méditerranée



### TECHNIQUES DE PÊCHE

- Casier
- Ligne
- Chalut



### TECHNIQUES D'ÉLEVAGE

- Cage flottante
- Bassin

## Saisonnalité et durabilité

Les calendriers de consommation de produits de la mer abondent. Dans bien des cas, ils indiquent pour chaque espèce les saisons de production qui correspondent aux saisons de reproduction (frai), alors que les poissons se regroupent et forment des concentrations qui facilitent leur capture.

D'un point de vue biologique, une pêche pratiquée en période de frai ne pose pas de problème, à condition que le stock de poissons soit en bon état et que les quotas soient respectés. Cependant, le frai donne lieu chez de nombreuses espèces à des concentrations de poissons qui les rendent extrêmement vulnérables à l'activité de pêche (comme par exemple le bar pour lequel la pêche au chalut pélagique peut entraîner de fortes mortalités sur les populations, puisque les poissons sont regroupés et faciles à capturer en grande quantité pendant cette période).

En outre, certaines espèces sont de moindre qualité gustative lors de leur période de reproduction (cas de la sole et autres poissons plats : chair molle et femelles grainées sont moins appréciées des consommateurs), ce qui contribue à une plus faible valorisation économique et à un gaspillage en termes de produit avec perte de matière.

Enfin, les économistes notent que ces pêches sur concentration de frai représentent une captation de la rente économique au profit d'un petit nombre d'acteurs seulement, tandis que certains défendent que ce type de pêche donne un meilleur rapport kg capturé/litre de gazole consommé. De plus, ces captures importantes (sur une courte période) conduisent à une baisse des prix et donc à une mauvaise valorisation de la ressource. D'une manière générale, la pêche au moment du frai doit être envisagée avec prudence. Elle est à bannir dans le cas de stocks fragilisés.

## L'aquaculture

L'aquaculture joue un rôle de plus en plus important dans l'approvisionnement des marchés (46 % de la production de produits de la mer au niveau mondial - usages alimentaires et non alimentaires). Cet ouvrage présente également les principales espèces d'élevage proposées sur nos marchés et issues de ce secteur. Les pratiques varient grandement d'une exploitation à une autre, et d'une zone géographique à une autre. Il ne nous est donc pas possible, dans cet ouvrage de portée générale, de les qualifier individuellement.

## Performances environnementales

Faute de données et d'instruments de mesure adaptés, ce guide ne présente pas l'empreinte écologique des modes de production, de transport, de valorisation (transformation, conditionnement...) des produits disponibles sur nos marchés. Les critères d'évaluation retenus sont limités à des critères environnementaux et les données sont parfois manquantes. A l'avenir, les performances environnementales des produits offerts sur nos marchés seront appréciées en fonction d'un ensemble plus complet de critères, avec l'aide d'instruments d'appréciation plus sophistiqués et sur la base de données plus riches. Chaque espèce portera très certainement une note environnementale complète d'Analyse de Cycle de Vie, mesurée en prenant en compte son origine, la technique de production et l'ensemble des traitements qu'elle aura subi tout au long de son cycle de vie.

Cet ouvrage se concentre sur le thème de la ressource : il permet de choisir les espèces provenant de stocks dont la pérennité est assurée afin de préserver celles qui sont aujourd'hui menacées.

Les centres de recherche, IRD-INRA en France et ILVO en Belgique, développent actuellement des méthodes d'évaluation de la durabilité de chaque poisson débarqué en se basant sur des critères à la fois environnementaux, sociaux et économiques.

## Sources d'information

Les informations décrivant l'état des stocks de chaque espèce étudiée proviennent des études publiées par les organismes de recherche chargés d'évaluer l'état des stocks dans chaque région du monde. Pour les espèces fréquentant l'Atlantique Nord-Est, les éléments proviennent du CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer) complétés par les études menées par l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer). L'Institut néerlandais de recherche pour l'agriculture, la pêche et l'alimentation ILVO a contribué aux ajouts de données concernant la Belgique. L'état mondial des ressources marines de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) sert également de référence. L'Institut de recherche pour le développement (IRD), le Museum national d'Histoire naturelle (MnHn), le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), ainsi que le Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture (CIPA) servent également de référence pour certaines espèces en particulier. L'ensemble des sources utilisées est présenté en fin d'ouvrage.

### Un marché très diversifié

La consommation des produits aquatiques en France est remarquable à plus d'un égard : les Français apprécient les produits de la mer, les poissons de lac, de rivière et d'étang. La consommation est importante en volume et extrêmement variée en termes d'espèces. Elle est aussi caractérisée par de fortes variations saisonnières, toujours très marquées par le calendrier des fêtes chrétiennes. Les spécificités régionales sont également remarquables.

### Un grand marché européen

La France est l'un des deux plus grands marchés européens des produits aquatiques (avec l'Espagne), avec une consommation totale dépassant les 2,31 millions de tonnes en 2015 (en équivalent poids vif). Chaque Français consomme près de 33,7 kg/an de produits de pêche et d'aquaculture alors que la moyenne mondiale est de 20,3 kg et celle de l'Union européenne 24,3 kg. Alors qu'elle était de 20 kg par an en moyenne dans les années 60, la consommation française n'a cessé de croître. Cependant depuis quelques années, la consommation française a régressé à hauteur de 1,3 % par an en moyenne entre 2013 et 2018.

En matière de produits consommés, la France présente des traits communs aux pays du Sud et aux pays du Nord de l'Europe. Les produits bruts y occupent encore une place importante, avec notamment abondance de crustacés, coquillages et poissons entiers, n'ayant pas ou peu subi de transformation. Le saumon et le cabillaud représentent à eux deux les 2/3 des volumes de poissons frais consommés. Cependant, comme dans les pays du Nord, les produits prêts à l'emploi ayant été travaillés dans des ateliers spécialisés ou des usines de transformation sont de plus en plus appréciés, notamment des jeunes générations et des urbains. Les changements sociologiques ont profondément modifié la consommation alimentaire, y compris celle des produits de la mer. Les rythmes nouveaux des citadins stimulent leur demande de produits « gain de temps », découpés, cuits ou précuits, plus ou moins cuisinés. 7 français sur 10 déclarent manger du poisson au moins une fois par semaine (contre 9 pour la viande).

### Une étonnante diversité

La diversité du marché français en termes d'offre n'a d'égale que celle du marché espagnol. La grande richesse des eaux françaises explique en partie cette caractéristique. Le caractère international des échanges qui remonte aux années 70 a aussi considérablement facilité l'entrée de nombreuses espèces. La France importe aujourd'hui 84 % des produits de la mer qu'elle consomme.

### Des spécificités régionales

Les spécificités régionales en matière de produits aquatiques sont très fortes. Certaines espèces, de productions faibles et très localisées, sont consommées essentiellement sur les lieux de production. L'étrille, savoureux petit crabe, est peu appréciée au-delà des bordures de la péninsule armoricaine, la lamproie fait le régal des Girondins, le maigre celui des Charentais, l'omble chevalier fera celui des Haut-Savoyards et des Suisses. D'autres espèces, même si elles sont abondantes et largement présentes au niveau national, peuvent présenter une consommation très marquée régionalement, notamment sur les hauts lieux historiques de production : la consommation du hareng est particulièrement importante dans les départements du Nord, celle de la morue salée dans le Sud-Ouest. Sans surprise, le Grand Ouest est la principale région de consommation de produits de la mer frais : elle représente plus d'un quart du volume des produits aquatiques frais achetés par les ménages

#### CONSOMMATION MOYENNE DE PRODUITS DE PÊCHE ET D'AQUACULTURE EN EUROPE (En kg par habitant et par an)

Portugal	56,8
Espagne	45,6
Malte	37,0
Luxembourg	33,7
France	33,7
Italie	30,9
Danemark	27,0
Suède	26,6
Lettonie	24,9
Chypre	23,9
Belgique	23,8
Finlande	23,1
Irlande	23,0
Royaume-Uni	22,9
Pays-Bas	21,1
Croatie	18,7
Grèce	18,2
Estonie	16,3
Lituanie	15,6
Pologne	15,0
Allemagne	13,4
Autriche	13,2
Slovénie	11,7
Slovaquie	9,0
République tchèque	8,2
Roumanie	7,9
Bulgarie	7,3
Hongrie	5,6

#### Moyenne UE

24,3 kg/an/habitant

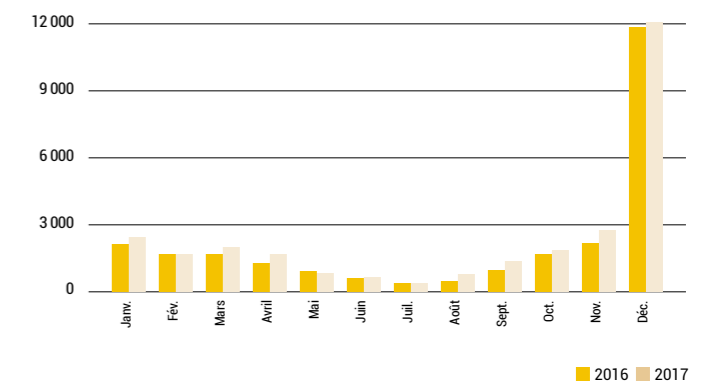
#### Moyenne Monde

20,3 kg/an/habitant

Source FAO 2020 (Données 2017)



SAISONNALITE DE LA CONSOMMATION D'HUITRES EN FRANCE (en tonnes)  
Source FranceAgriMer 2018



en France. Lorrains, Vosgiens, Alsaciens sont parmi les plus faibles acheteurs de poisson frais (7 % du volume total consommé en France). Les différentes technologies, frais, surgelés, traiteur et conserve se complètent en termes d'offre.

### Des spécificités saisonnières

La consommation de nombreux produits aquatiques est marquée saisonnièrement :

- le rythme des captures influence les achats. Le printemps voit arriver sur les étals et à la carte des restaurants les langoustines et le tourteau. En été, le thon germon se rapproche de nos côtes. Hareng frais, rouget barbet, grondin et coquille Saint-Jacques réjouissent les tables d'automne et d'hiver ;
- certaines pratiques inscrites dans le calendrier chrétien sont toujours présentes. Dans beaucoup de cantines et de restaurants, vendredi reste le jour du poisson. Pâques et la période de carême remettent sur les tables cabillaud ou saumon ;
- les fêtes de fin d'année célèbrent les produits de la mer. Les ventes de poissons fumés, de mollusques (coquilles Saint-Jacques en tête), de crustacés (homards, langoustes) vivants ou congelés, explosent à cette période. 45 % du volume d'huître acheté par les ménages pour leur consommation à domicile est acheté au cours du mois de décembre.

### Des différences entre générations

La consommation des produits de la mer varie grandement selon les tranches d'âge de population observées. Hareng gendarme, hareng bouffi ou encore hareng saur attirent 8 % des jeunes (moins de 35 ans), contre plus d'un tiers des seniors (plus de 65 ans). Les jeunes boudent carrément la morue salée, mais consomment presque autant de saumon fumé

que leurs aînés. Ils se rattrapent sur le surimi, puisque 60 % d'entre eux en achètent contre seulement 48 % des anciens, et sur les produits panés surgelés (60 %). Les produits à tartiner à base de poisson sont appréciés tant des jeunes que des moins jeunes (plus de 50 % des jeunes et des anciens en consomment). En quantité, les jeunes mangent beaucoup moins de poisson frais que leurs aînés. Toute la filière s'en inquiète. Que se passera-t-il quand les anciens ne seront plus là ? Les jeunes auront vieilli : deviendront-ils amateurs de bar, merlu et autres dorades, comme leurs aînés aujourd'hui ? Ou au contraire auront-ils grandi sans développer le goût pour les protéines aquatiques au point de s'en passer avec les années ? La question de ce que les sociologues appellent « l'effet âge » ou « l'effet génération » n'est pas tranchée. Le Crédoc, Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, penche plutôt pour l'hypothèse d'un effet de génération : les moins de 35 ans qui aujourd'hui n'achètent pas de poisson frais n'en achèteront pas plus demain. Mais cette conclusion n'est pas certaine.

Une observation attentive des achats au cours de ces dernières décennies indique que la consommation des seniors s'accroît d'année en année. La consommation des produits de la mer en général et du poisson frais en particulier est liée au revenu des ménages. 77 % des foyers aisés en achètent contre 62 % des foyers modestes. Nous traversons à cet égard une période historique au cours de laquelle les seniors disposent de bons revenus. Dans 20 ans, il est probable que les retraités ne jouiront plus de revenus aussi élevés : délaisseront-ils alors les protéines aquatiques ? Par ailleurs, les consommateurs commencent à reconsidérer leur régime très riche en protéines animales.



### Une croissance forte des produits transformés

Toutes les études et tous les indicateurs rappellent que la demande des consommateurs migre de plus en plus vers des produits transformés qui offrent les avantages d'être faciles à transporter (préconditionnés, portionnés), faciles à préparer (prédécoupés, pelés), rapides à mettre en œuvre (précuits, partiellement ou entièrement cuisinés). Les produits gagnants de ces nouvelles tendances sont clairement les portions préconditionnées (filets emballés), les crevettes cuites (décortiquées ou non), le saumon fumé, les moules pré-emballées, ou encore les plats cuisinés. En 2018, le segment traiteur de la mer est celui qui se porte le mieux, avec une hausse des dépenses de près de 42 % en valeurs par rapport à 2009.

### Des circuits de distribution spécifiques

Le poids des différents segments de vente des produits aquatiques varie selon les pays. Les données statistiques ne sont pas homogènes. Cependant, les ordres de grandeur connus nous indiquent le poids relatif de la restauration et des ventes au détail (détaillants indépendants et distribution organisée en chaîne) dans les ventes de produits aquatiques.

**Sur le marché de détail**, c'est-à-dire le circuit des ventes aux particuliers, les poissonniers ont vu leur part de marché sévèrement décliner au cours des trente dernières années, grignoté inexorablement par la grande distribution. C'est à la fin des années 70 que les premiers rayons marée sont apparus dans les supermarchés. Leur croissance, très forte dans les années 80, n'a depuis que peu faibli. En 1990, la grande distribution était déjà responsable de 40 % des ventes au détail (en valeur) des produits frais (pêche et aquaculture). En 2015, cette part dépassait 72 %, les poissonniers (boutiques et marchés) atteignaient 23 %, la vente directe occupant les 5 % restant du marché.

#### CONSOMMATION DE POISSON PAR REGION DU MONDE (en kg par habitant et par an)

Océanie	24,2
Asie	24,1
Amérique du Nord	22,4
Europe	21,6
Amérique latine et Caraïbes	10,5
Afrique	9,9

Source FAO 2020 (Données 2017)

#### CONSOMMATION ANNUELLE DE PRODUITS DE PÊCHE ET D'AQUACULTURE (en tonnes)

France	2 203 264
Belgique	258 082

Source EUMOFA 2018

#### PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE NON TRANSFORMÉS PAR CIRCUIT DE VENTE EN 2018, EN VOLUME (% du total) (source : EUMOFA 2019)

PAYS	RESTAURATION (collective et commerciale)	VENTE AU DÉTAIL
FRANCE	19 %	81 %
ROYAUME-UNI	37 %	63 %
ESPAGNE	23 %	77 %

**Pour l'ensemble des produits aquatiques** (frais, surgelés, produits traiteurs et conserves), la distribution moderne (GMS, hard discount, distributeurs de surgelés) est responsable de plus de 88 % des ventes (en valeur) pour la consommation au sein du foyer. Leur poids est particulièrement fort pour les surgelés, le traiteur réfrigéré et les conserves. Pour le seul rayon « marée », les poissonniers indépendants (sédentaires et ambulants) reconnus pour leur savoir-faire et appréciés pour leurs conseils, tiennent leur position sur ce segment. Leur part de marché en poissons et coquillages frais s'élève respectivement à 22 % et 30 %. Sur certaines espèces, leur rôle est relativement plus fort (bar 39 %, dorades 32 %, lotte 28 %, merlu 40 %).

En France, la grande distribution (y compris les « hard discounters ») est responsable de la majeure partie des ventes de produits aquatiques (jusqu'à 76 % pour les produits frais), l'un des niveaux les plus élevés d'Europe. Le métier de vendeur de produits aquatiques frais ou vivants est assujéti à des contraintes spécifiques. Les rayons « marée » n'ont rien à voir avec ce qu'ils

étaient il y a trente ans. L'assortiment s'est étoffé, la qualité grandement améliorée et la « théâtralisation » du rayon « marée » en font l'un des espaces les plus attractifs des supermarchés. La GMS est la famille d'acteurs de la filière qui la première, au début des années 2000, a signalé les problèmes de ressources surexploitées, et certaines ont communiqué avec force les mesures qu'elles prenaient pour y contrevenir. Aujourd'hui, toutes les grandes enseignes ont signalé leur souhait de s'approvisionner en espèces issues de pêcheries ou d'élevages durables, même si la solidité de leur démarche et leur efficacité varient d'une enseigne à l'autre, et selon les actualités médiatiques sur le sujet.

### La mode des sushis

En une décennie, la mode des restaurants servant des sushis a envahi le centre des métropoles, avant de s'étendre aux banlieues et aux villes de taille moyenne. La France compte plus d'un millier de restaurants japonais de type « sushi » en Île-de-France et plus de 1 500 pour la France entière avec une forte concentration en région parisienne et sur la côte d'Azur. Leur nombre est aujourd'hui supérieur, sans qu'aucune statistique n'existe. Au cours d'un repas « sushi » il est servi en moyenne 100 g de poisson par personne, dont 20 % de crevette, 17 % de thon et 12 % de saumon. Par commodité d'approvisionnement, certaines chaînes de sushi bar ne servent que des espèces d'élevage (saumon, crevette, bar, daurade royale) et des produits décongelés, au premier rang desquels le thon albacore.

### Place de l'aquaculture

Au sein de l'Union européenne, la France est le second pays consommateur de produits aquatiques d'élevage (un tiers du total consommé dans l'UE) derrière l'Espagne. Les coquillages (moules et huîtres en tête) et les crustacés (crevettes) tiennent une part importante (21 % du total des produits de la mer consommés). Les poissons d'élevage arrivent bien loin derrière, avec 11 % du total des poissons consommés. L'arrivée massive du saumon a certainement contribué à décomplexer les professionnels de la filière autant que les consommateurs vis-à-vis des poissons d'élevage. Il représente le quart des achats de produits de la mer des Français. Les réticences sont peu à peu tombées, l'offre de poissons d'élevage s'est développée en Europe et la consommation de ces produits est devenue très dynamique. Moule, huître et saumon forment le trio de tête suivi par la truite, les crevettes, le bar et la daurade royale.

La position des produits d'élevage sur les marchés nationaux des produits aquatiques varie d'un pays à l'autre, mais la ten-



- dance est identique partout en Europe et dans le monde :
- progression des produits d'aquaculture en volume autant qu'en part de marché ;
  - disponibilité croissante des produits, avec développement de l'élevage dans toutes les parties du monde ;
  - la ressource sauvage ne peut satisfaire l'accroissement de la demande en protéines aquatiques ;
  - qualité croissante des produits d'élevage et contrôles de plus en plus sévères ;
  - changement d'attitude de certaines catégories d'acheteurs, notamment les restaurateurs, désormais plus favorables à cette forme de production (régularité de l'offre) ;
  - accroissement sur le marché de l'offre en produits d'aquaculture éco-labellisés (Aquaculture Stewardship Council, Agriculture Biologique, GLOBALG.A.P., Global Aquaculture Alliance, Aquaculture de nos régions en France...).

### Nouvelles tendances de consommation

La demande des consommateurs migre de plus en plus vers des produits transformés, lorsqu'il s'agit de la consommation à domicile.

Les produits « bruts » c'est-à-dire n'ayant pas subi de transformation en usines ou en ateliers spécialisés (crustacés, coquillages, poissons entiers), occupent encore une place non-négligeable dans la consommation française. Néanmoins, on observe depuis ces dernières années des évolutions dans la structure de la consommation, avec une diminution de la consommation de poisson frais au profit des produits prêt à l'emploi, des surgelés, des produits traiteur réfrigérés et des conserves. Entre 2016 et 2018, la quantité de poissons entiers achetée (truite, maquereau, sardine majoritairement) a baissé,

# CONSOMMATION

passant de 34 013 à 31 308 tonnes, tandis que les volumes de poissons frais découpés représentent 70 % des volumes (saumon en majorité). Le développement des circuits courts, la vente sur internet et les produits traiteurs constituent des segments du marché particulièrement dynamiques.

La consommation intérieure de la France est principalement assurée par les importations, notamment en provenance de la Norvège, du Royaume-Uni et de l'Espagne. D'une manière générale, les produits importés sont des produits congelés. Le saumon, la crevette, le thon, les poissons blancs et la farine de poisson constituent les principaux produits importés. Quant aux exports, ils se font en majorité vers l'Italie, l'Espagne, la Belgique et l'Allemagne. Avec l'amélioration de l'état des ressources en Europe, les tonnages débarqués en criées françaises augmentent depuis 2010, en parallèle d'une amélioration de la qualité des produits.

## En Belgique

95 % des foyers belges achètent régulièrement poissons, mollusques et crustacés pour leur consommation. Chaque habitant consomme en moyenne 23,8 kg par an. Les Bruxellois et les Flamands consomment légèrement plus de produits de la mer que les Wallons. Pour leur consommation à domicile, les hypers et supermarchés restent les principaux endroits où les Belges achètent des produits de la mer (44 % des ventes), suivi des supermarchés discount (24 %) et des artisans poissonniers (17 %). Saumon et cabillaud sont les produits les plus fréquemment achetés, et comptent à eux deux pour la moitié du volume de poisson frais préparé à la maison. Mais les Belges sont également très amateurs de lieu noir, sébaste, thon, plie, flétan, grondin, loup de mer, limande-sole, baudroie et merlan. La coquille Saint-Jacques (et autres espèces de pectinidés), les crevettes, les moules et la sole sont, pour leurs parts, des produits typiquement consommés au restaurant. La consommation de crustacés et mollusques frais est de 2,4 kg par personne par an, avec les moules et les crevettes grises (*Crangon crangon*) en tête. Les apports de poissons, crustacés et mollusques par les pêcheurs belges (22 500 tonnes en 2015) couvrent seulement une demande limitée de la consommation nationale. Près de 85 % des produits de la mer consommés sont donc importés et environ la moitié de ces produits viennent de pays européens. Cependant, la Belgique exporte une part de sa propre production. Beaucoup de produits de la mer (industriels et non traités) importés sont ensuite réexportés après transformation (principalement saumon, crevette, perche du Nil, thon et panga). Les produits de la mer issus de l'aquaculture représentent un quart de la consommation de produits aquatiques en Belgique. En raison du faible tonnage issu de l'industrie aquacole belge (50 tonnes annuelles), l'ensemble des produits sont importés (saumon, panga, moule et crevette tropicale en majorité).

## En Suisse

Les Suisses sont de faibles consommateurs de produits aquatiques avec quelque 9 kg par habitant et par an. Cependant, les disparités sont fortes. Ainsi, les Suisses romands représentent 60 % de la consommation nationale alors qu'ils ne constituent que 20 % de la population. La cuisine des trois grandes régions (Suisse alémanique, Suisse romande et Suisse italienne) est influencée par les pays limitrophes, respectivement l'Allemagne, la France et l'Italie.

Ce pays de montagnes et de lacs fait une part belle aux poissons d'eau douce avec 30 % de la consommation totale. Mais la production domestique est limitée à 1 650 tonnes de pêche et 1 300 tonnes d'élevage. Le pays doit faire appel à l'importation de 50 000 tonnes par an. Les consommateurs suisses sont extrêmement soucieux des conditions de pêche et d'élevage. Ils sont les premiers consommateurs au monde de produits biologiques et parmi

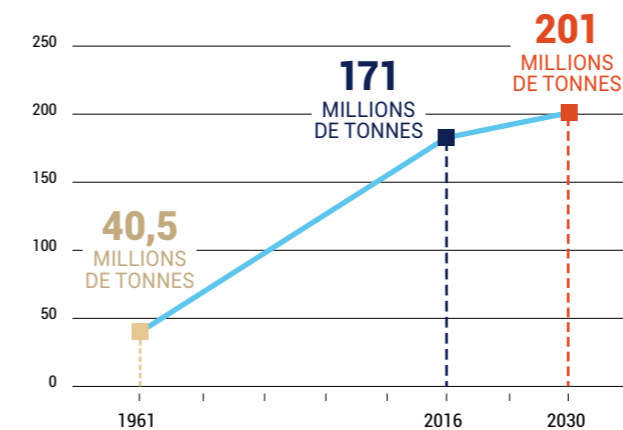
les premiers acheteurs de produits de pêche écolabellisés. En 2018, les consommateurs suisses ont le choix parmi 1 284 produits écolabellisés MSC (Marine Stewardship Council). La distribution de produits aquatiques est dominée par la restauration, qui assure plus de 55 % des ventes.

**59,6 MILLIONS DE PERSONNES**

travaillent dans le secteur de la pêche ou de l'aquaculture, dans le monde.

**239 MILLIONS DE PERSONNES**

sont employés (directement ou indirectement) dans le secteur de la pêche ou de l'aquaculture, dans le monde.



Une augmentation de la production mondiale estimée à plus de 500 % entre 1961 et 2030  
Source FAO 2018





# QUESTIONS CLÉS POUR S'APPROVISIONNER DURABLEMENT

**Il est fait obligation aux négociants de produits de la mer :**

- d'identifier l'espèce commercialisée selon les dénominations officielles\* (Directives UE 1993 et 2013), en précisant son nom latin/scientifique ;
- d'indiquer la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture ainsi que la sous-zone précise de capture en Atlantique Nord-Est (ANE), Méditerranée, mer Noire et mer Baltique (Règlement OCM de l'UE n° 1379/2013).

En revanche, la date de pêche ou de récolte, la date de débarquement, le port de débarque, le pavillon national du navire de pêche et les données environnementales ou sociales sont des informations qui restent facultatives à l'heure actuelle en termes d'étiquetage.

*Il est désormais possible de faire des tests ADN pour vérifier l'espèce. Les sanctions peuvent être sévères en cas de substitution d'espèces.*



Si de nombreux produits de pêche sont issus de sources saines d'un point de vue environnemental et de pêcheries gérées de manière responsable, il n'est pas aisé de les identifier. Ces quelques points vous permettront de réduire les risques d'acheter des produits non durables.

## Quelle est l'espèce que j'achète ?

Un même nom peut cacher plusieurs espèces. Le nom précis de l'espèce (nom scientifique/latin) est nécessaire si l'on veut vérifier sa durabilité. De nombreuses confusions existent et peuvent porter sur des espèces dont les stocks distincts sont dans des états différents. Ainsi l'erreur au niveau du dernier vendeur (distributeur, poissonnier, restaurateur) se répercute au niveau du consommateur et accroît le trouble.

Si le thon est au menu : s'agit-il de thon rouge, de thon albacore, de thon germon, de bonite, de listao...?

La dorade peut être rose, grise ou royale. La dorade rose est en danger. Les autres se portent mieux (et la daurade royale peut être de pêche ou d'aquaculture).

D'autres confusions se rencontrent : entre loup et bar, sébaste et rascasse, sole commune et sole tropicale, lieu jaune et lieu noir...

**Renseignez-vous sur le nom scientifique/latin précis de l'espèce que vous achetez et commercialisez.**

## D'où provient l'espèce que j'achète ?

On ne peut pas parler d'une espèce indépendamment de son stock et de sa gestion. Aussi est-il essentiel de connaître l'origine précise du poisson acheté et l'état du stock d'où il provient. Si, pour une espèce donnée (le cabillaud par exemple), certains stocks sont dégradés dans certaines zones et leur achat déconseillé, d'autres stocks situés dans d'autres zones, peuvent être en bon état. La zone précise de capture est indiquée sur les étiquettes. **Ainsi, vous pouvez orienter vos achats vers des espèces dont les stocks sont pêchés durablement.**

## Quelle est la technique de pêche utilisée ?

Certaines techniques de pêche ont un impact beaucoup plus important sur l'environnement que d'autres, cela dépend des engins utilisés, de leur taille et de l'habitat visé. Certaines peuvent abîmer les habitats ou entraîner d'importantes captures accessoires de juvéniles ou d'espèces non désirées. D'autres techniques sont plus sélectives et plus respectueuses des fonds marins. Les principales techniques de pêche et leurs impacts sur l'environnement sont présentés en fin d'ouvrage.

**Orientez vos achats vers des espèces qui ont été capturées avec des engins respectueux de l'environnement et des écosystèmes.** La technique de pêche utilisée est mentionnée sur l'étiquette au moment de l'achat.

## Le poisson, crustacé ou mollusque a-t-il eu le temps de se reproduire avant d'être capturé ?

Pour de nombreuses espèces, la taille légale de commercialisation est inférieure à la taille de maturité sexuelle. Un achat responsable est celui qui porte sur des animaux adultes, ayant eu le temps de se reproduire. Par exemple, si la taille minimale de commercialisation du merlu *Merluccius merluccius* est de 27 cm dans le golfe de Gascogne, sa taille de première maturité sexuelle est de 60 cm (voir tableau des tailles commerciales et tailles de première maturité).

**Assurez-vous de choisir des animaux qui aient eu le temps de se reproduire avant d'être capturé.**

Les poissons d'élevage ne sont pas concernés par ce critère de taille, la reproduction étant assurée au sein des éclosiers.



## TRAÇABILITÉ

La traçabilité est indispensable non seulement pour limiter les risques incombant au détaillant dans le cas d'un accident sanitaire mais également pour s'assurer des modes de production et de la légalité du produit. Votre fournisseur doit pouvoir vous transmettre ces informations.

### • S'agit-il d'un produit de pêche ou d'élevage ?

Chaque mode de production a des impacts d'un point de vue environnemental. Un approvisionnement écologiquement responsable prend en compte ces éléments. Etablissez des critères d'approvisionnement adaptés au mode de production de vos produits. Pour chaque espèce, les principaux modes de production (techniques de pêche et d'aquaculture) ainsi que leurs impacts sur l'environnement sont présentés en fin d'ouvrage.

### • Ce produit de pêche provient-il d'une source légale ?

La traçabilité permet d'éviter d'acheter des produits de sources illégales. La lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée se renforce mais il reste encore de grandes disparités entre les pays. Chacun à son niveau peut contribuer à réduire ce marché illégal. Exigez le certificat de capture pour les produits issus de la pêche hors UE et évitez d'acheter des produits aux origines et conditions d'élevage inconnues.

## À SAVOIR LE POISSON QUE J'ACHÈTE EST-IL ÉCOLABELLISÉ ?

Différents écolabels sont disponibles sur le marché des produits de la mer. Actuellement l'écolabel environnemental le plus robuste et reconnu est le MSC ; il offre la garantie d'une conformité de la pêcherie et de la chaîne de traçabilité (du bateau au dernier vendeur) suivant les directives internationalement reconnues de la FAO en matière d'éco-étiquetage des produits de la pêche. Ce label, attribué par un organisme indépendant d'évaluation, certifie que les produits sont issus de stocks sains ou en voie de reconstitution, qu'ils sont pêchés sans atteinte majeure à l'écosystème et que les pêcheries ont mis en place un système de gestion efficace de la ressource.

Pour les espèces d'aquaculture, les normes du label européen « Agriculture Biologique » assurent les conditions les plus strictes actuellement existantes en matière de limitation des impacts sur l'environnement.

Les principaux écolabels disponibles sur le marché sont présentés à la page « Écolabels des produits de la mer ».

\*Dénominations commerciales disponibles sur le site : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

# TAILLES COMMERCIALES ET TAILLES DE PREMIÈRE MATURITÉ

pour les poissons : en longueur totale de la tête à la queue.

pour les mollusques : en prenant la plus grande longueur en hauteur ou largeur.

Sources Ifremer – FranceAgriMer – FishBase

NOM COMMUN	NOM LATIN	ZONE DE PÊCHE	TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION (au sein de l'Union européenne)	TAILLE DE MATURITÉ SEXUELLE
<b>POISSONS</b>				
Alose	<i>Alosa alosa</i>	Atlantique Nord-Est	30 cm	45-50 cm
Anchois	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Atlantique Nord-Est	12 cm	8-12 cm
		Golfe du Lion	9 cm	9-14 cm
Bar commun	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Golfe de Gascogne	38 cm	40-42 cm (femelle)
		Manche, Mer du Nord, Mer d'Irlande, Mer Celtique	42 cm	40-42 cm (femelle)
		Golfe du Lion	25 cm	37-40 cm (femelle)
Barbue	<i>Scophthalmus rhombus</i>	Atlantique Nord-Est	30 cm	33-41 cm
Baudroie	<i>Lophius piscatorius</i> <i>Lophius budegassa</i>	Golfe de Gascogne	500 g soit 25 cm	50-70 cm (mâle)
		Manche, Mer du Nord	500 g soit 25 cm	35-60 cm
		Golfe du Lion	500 g soit 25 cm	75-80 cm
Cabillaud	<i>Gadus morhua</i>	Skagerrak - Kattegat	30 cm	60 cm
		Golfe de Gascogne, Manche, Mer du Nord	35 cm	60 cm
		Mer Baltique	38 cm	60 cm
Capelan	<i>Mallotus villosus</i>	Golfe du Lion	pas de taille minimale	15-20 cm
Cardine franche	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	Golfe de Gascogne	20 cm	28 cm (femelle)
		Skagerrak - Kattegat	25 cm	26-28 cm
Côteau	<i>Dicologlossa cuneata</i>	Golfe de Gascogne	15 cm	15-20 cm
Chinchard	<i>Trachurus trachurus</i>	Golfe de Gascogne	15 cm	25-30 cm
		Manche, Mer du Nord	15 cm	26-30 cm (femelle)
		Golfe du Lion	15 cm	20-25 cm
Congre	<i>Conger conger</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	85-95 cm
Daurade royale	<i>Sparus aurata</i>	Golfe de Gascogne	20 cm	30-35 cm (hermaphrodite)
		Golfe du Lion	20 cm	20-25 cm (hermaphrodite)
Églefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	Atlantique Nord-Est	30 cm	33-46 cm
		Skagerrak - Kattegat	27 cm	33-46 cm
Espadon	<i>Xiphias gladius</i>	Atlantique	119-125 cm (Lmf)*	180 cm (Lmf)*
Griset	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Golfe de Gascogne	23 cm	40 cm (hermaphrodite)
		Manche, Mer du Nord	pas de taille minimale	25 cm (hermaphrodite)
Grondin gris	<i>Eutrigla gurnardus</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	24 cm
Grondin rouge	<i>Chelidonichthys cuculus</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	25 cm
		Golfe du Lion	pas de taille minimale	18-22 cm
Hareng	<i>Clupea harengus</i>	Atlantique Nord-Est	20 cm	16-17 cm
		Skagerrak - Kattegat	18 cm	16-17 cm
Légine australe	<i>Dissostichus eleginoides</i>	Mers australes	60 cm	85 cm (femelle)
Lieu jaune	<i>Pollachius pollachius</i>	Atlantique Nord-Est	30 cm	40-50 cm (femelle)
		Golfe de Gascogne	30 cm	60-65 cm
Lieu noir	<i>Pollachius virens</i>	Atlantique Nord-Est	35 cm	55 cm
		Skagerrak - Kattegat	35 cm	39-55 cm
Limande	<i>Limanda limanda</i>	Manche, Mer du Nord	pas de taille minimale	25-30 cm
Lingue bleue	<i>Molva dypterygia</i>	Atlantique Nord-Est	70 cm	80 cm
Lingue franche	<i>Molva molva</i>	Atlantique Nord-Est	63 cm	90-100 cm

\*Longueur maxillaire fourche : longueur entre la pointe du maxillaire inférieur et la fourche caudale

NOM COMMUN	NOM LATIN	ZONE DE PÊCHE	TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION (au sein de l'Union européenne)	TAILLE DE MATURITÉ SEXUELLE
Maigre	<i>Argyrosomus regius</i>	Atlantique Nord-Est, Golfe du Lion	30 cm	80 cm
Maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	Atlantique Nord-Est	20 cm	30 cm
		Mer du Nord	30 cm	30 cm
		Golfe du Lion	18 cm	28 cm
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	Golfe de Gascogne	27 cm	20 cm
		Mer Celtique	27 cm	31 cm
		Skagerrak - Kattegat	23 cm	28-30 cm
		Mer du Nord	27 cm	25 cm
Merlu commun	<i>Merluccius merluccius</i>	Atlantique Nord-Est	27 cm	60 cm
		Skagerrak - Kattegat	30 cm	60 cm
		Golfe du Lion	20 cm	35 cm
Mérou	<i>Epinephelus spp.</i>	Golfe du Lion	45 cm	hermaphrodite
Mulet	<i>Mugil spp.</i>	Atlantique Nord-Est	30 cm	25-40 cm
Pageot commun	<i>Pagellus acarne</i>	Golfe du Lion	35 cm	15-30 cm (hermaphrodite)
Pagre	<i>Sparus pagrus</i>	Golfe du Lion	18 cm	hermaphrodite
Plie	<i>Pleuronectes platessa</i>	Golfe de Gascogne	27 cm	27 cm
		Mer Baltique	25 cm	24-42 cm
		Manche, Mer du Nord	27 cm	30 cm
		Golfe du Lion	pas de taille minimale	24-42 cm
Raie bouclée	<i>Raja clavata</i>	Golfe de Gascogne, Manche, Mer du Nord	pas de taille minimale	70-80 cm
Raie douce	<i>Raja montagui</i>	Manche, Mer du Nord	pas de taille minimale	55-65 cm
Raie fleurie	<i>Leucoraja naevus</i>	Golfe de Gascogne	pas de taille minimale	50-60 cm
Rouget barbet	<i>Mullus barbatus</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	18-22 cm
		Golfe du Lion	11 cm	19-23 cm
	<i>Mullus surmuletus</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	15-22 cm
		Golfe du Lion	11 cm	13-20 cm
Saint-Pierre	<i>Zeus faber</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	29-37 cm (femelle)
Sar	<i>Diplodus sargus</i>	Golfe du Lion	23 cm	10-15 cm (hermaphrodite)
		Atlantique Nord-Est	25 cm	
Sardine	<i>Sardina pilchardus</i>	Atlantique Nord-Est	11 cm	10-20 cm
		Golfe du Lion	11 cm	10-15 cm
Saumon	<i>Salmo salar</i>	Atlantique Nord-Est	50 cm	73 cm
Sébaste	<i>Sebastes norvegicus</i>	Mer de Norvège	32 cm	38-41 cm
Sole	<i>Solea solea</i>	Golfe de Gascogne	24 cm	24 cm
		Manche, Mer du Nord	24 cm	30 cm
		Golfe du Lion	20 cm	30 cm
Tacaud	<i>Trisopterus luscus</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	25 cm (femelle)
Thon germon	<i>Thunnus alalunga</i>	Atlantique Nord-Est	2 kg soit 45 cm	85 cm
Thon rouge	<i>Thunnus thynnus</i>	Atlantique Nord-Est, Golfe du Lion	30 kg soit 120 cm pour senneurs / 8 kg soit 75 cm pour canneurs, palan-griers et ligneurs	25 kg
Truite de mer	<i>Salmo trutta</i>	Atlantique Nord-Est	35 cm	16 cm
Turbot	<i>Scophthalmus maximus</i> ou <i>Psetta maxima</i>	Manche, Mer du Nord	30 cm	42 cm (femelle)



## TAILLES COMMERCIALES ET TAILLES DE PREMIÈRE MATURITÉ

NOM COMMUN	NOM LATIN	ZONE DE PÊCHE	TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION (au sein de l'Union européenne)	TAILLE DE MATURITÉ SEXUELLE
<b>CRUSTACÉS</b>				
Araignée de mer	<i>Maja brachydactyla</i>	Atlantique Nord-Est	12 cm	variable
Crabe royal	<i>Paralithodes camtschaticus</i>	Atlantique Nord-Est	13 cm	inconnue
Homard européen	<i>Homarus gammarus</i>	Atlantique Nord-Est	87 mm céphalothorax	variable autour de 97 mm
		Skagerrak - Kattegat	87 mm céphalothorax	variable autour de 97 mm
		Golfe du Lion	105 mm céphalothorax	variable autour de 97 mm
Langouste	<i>Palinurus elephas</i>	Atlantique Nord-Est	95 mm céphalothorax	inconnue
		Golfe du Lion	90 mm céphalothorax	inconnue
Langoustine	<i>Nephrops norvegicus</i>	Ouest Écosse, Mer d'Irlande, Golfe de Gascogne, Golfe du Lion	20 mm céphalothorax	26 mm céphalothorax
		Mer du Nord, Mer de Norvège, Manche, Mer Celtique	25 mm céphalothorax	inconnue
		Skagerrak - Kattegat	40 mm céphalothorax	inconnue
Tourteau	<i>Cancer pagurus</i>	Atlantique Nord-Est	13-14 cm	8,5-9 cm (femelle)
		Normandie	15 cm	
<b>MOLLUSQUES COQUILLAGES</b>				
Bulot	<i>Buccinum undatum</i>	Atlantique Nord-Est	45 mm	52 mm (femelle)
Coque	<i>Cerastoderma edule</i>	Atlantique Nord-Est	2,7-3 cm	2-3 cm
Coquille Saint-Jacques	<i>Pecten maximus</i>	Atlantique Nord-Est, Golfe du Lion	10 cm	10-11 cm
		Mer d'Irlande et Manche Est	11 cm	
		Manche Ouest	10,2 cm	
Couteau	<i>Ensis ensis</i>	Atlantique-Nord-Est	10 cm	inconnue
Ormeau	<i>Haliotis spp.</i>	Atlantique Nord-Est	9 cm	inconnue
Palourde européenne	<i>Ruditapes decussatus</i>	Atlantique Nord-Est, Golfe du Lion	3,5 cm	2,3-2,8 cm
Pétoncle noir	<i>Mimachlamys varia</i>	Atlantique Nord-Est	3,5 cm	inconnue
Pétoncle blanc	<i>Aequipecten opercularis</i>	Atlantique Nord-Est	4 cm	3 cm
Praire	<i>Venus verrucosa</i>	Atlantique Nord-Est (Manche)	4,3 cm	2-2,5 cm
		Golfe du Lion	2,5 cm	inconnue
Vanneau	<i>Chlamys spp.</i>	Atlantique Nord-Est	4 cm	inconnue
Vénus	<i>Spisula spp.</i>	Atlantique Nord-Est	2,8 cm	inconnue
<b>MOLLUSQUES CÉPHALOPODES</b>				
Poulpe	<i>Octopus vulgaris</i>	Atlantique Nord-Est	750 g soit 15 cm de longueur de manteau	12-13 cm (femelle)
		Atlantique Centre-Est	450 g soit 10 cm de longueur de manteau	inconnue
Seiche	<i>Sepia officinalis</i>	Atlantique Nord-Est	pas de taille minimale	18 cm (femelle)
<b>ECHINODERMES</b>				
Oursin	<i>Paracentrotus lividus</i>	Atlantique Nord-Est	4 cm piquants exclus	inconnue
		Golfe du Lion	5 cm piquants exclus	inconnue

## ÉCOLABELS DES PRODUITS DE LA MER

### A quoi servent les écolabels en matière de produits de la mer ?

Un label offre la garantie que le produit qui le porte possède certaines caractéristiques relatives à sa production ou à sa composition. Il existe aujourd'hui de nombreux labels dans le secteur agro-alimentaire. Parmi eux, l'écolabel ou label écologique vise à promouvoir les produits qui ont un impact faible sur l'environnement. Dans le domaine des produits de la mer, on distingue les écolabels destinés aux poissons sauvages et ceux destinés aux poissons d'élevage. Voici quelques informations pour mieux s'y retrouver.

#### Les écolabels pour les produits issus de la pêche

Un cadre internationalement reconnu a été établi par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) en 2005. Ce cadre comporte des directives qui encadrent les systèmes d'éco-certification des pêcheries gérées de manière durable.

#### LE MSC (MARINE STEWARDSHIP COUNCIL)

Le MSC est une ONG (Organisation non gouvernementale) qui a créé un label identifiant les produits de la mer issus de pêcheries durables, en vue d'apporter une solution au problème de la surpêche. Cette organisation opère auprès de pêcheries sur tous les continents. En 2019, 361 pêcheries sont certifiées MSC et 109 sont en cours d'évaluation (soit environ 15 % des captures mondiales).

En France, douze pêcheries sont certifiées MSC à ce jour.

Pour obtenir la certification MSC, chaque pêcherie doit démontrer qu'elle répond à 3 principes fondamentaux :

- l'état des stocks de poisson : l'effort de pêche doit être à un niveau compatible avec la durabilité de la ressource. Toute pêcherie certifiée doit assurer la pérennité de son activité et ne pas surexploiter la ressource ;
- l'impact sur le milieu marin : les activités de pêche doivent permettre le maintien de la structure, de la productivité, de la fonction et de la diversité de l'écosystème dont la pêcherie dépend ;
- le système de gestion de la pêcherie : la pêcherie doit respecter tous les règlements et lois locales, nationales et internationales en vigueur. Elle doit aussi avoir un système en place qui permette de maintenir la durabilité de la pêcherie lorsque les conditions évoluent. Plus de 37 000 produits fabriqués à partir de ressources issues de la pêche sauvage dans le monde portent à ce jour le label MSC : 3 500 produits le portent en France, 1 306 en Suisse, 1 398 en Belgique et 4 697 en Allemagne.

#### LE LABEL ARTYSANAL

Créé par le Forum mondial des pêcheurs et des travailleurs de la pêche en 2013, le label artisanal concerne les bateaux de moins de 14 mètres qui « intègrent des critères liés à la lutte contre la surexploitation des poissons, à la sécurité des pêcheurs et à la fragilité du secteur de la pêche artisanale ». Une pêcherie artisanale islandaise de cabillaud, la Nasbo (National association of small boat owners), a été certifiée en 2015 selon les critères du label artisanal et le groupe Elixir (restauration d'entreprise) s'est associé à cette démarche.





### L'ÉCOLABEL FRANÇAIS PÊCHE DURABLE

Ce label, lancé fin 2014, est issu de la collaboration entre l'ensemble des acteurs français de la filière pêche, ainsi que des représentants de l'administration, des ONG, des scientifiques et des représentants d'associations de consommateurs. Deux consultations publiques ont permis de recueillir les avis de la société civile. Cet écolabel intègre les critères : « écosystème », « environnement », « social » et « qualité ». Il intègre certains critères que les autres écolabels de pêche n'abordent pas tels que déchets et pollution, énergie, rémunération, sécurité à bord et qualité du produit. Les certifications sont attribuées par des organismes certificateurs accrédités par le COFRAC (Comité français d'accréditation), en conformité avec les normes internationales de certification (ISO 17065) et les lignes directrices de la FAO. Le label est opérationnel depuis janvier 2017. Une pêcherie française de thon rouge (à Sète) a été certifiée en Juillet 2019.



#### Et Pavillon France dans tout ça ?

Créée en 2010, la marque Pavillon France s'attache à promouvoir la consommation de produits issus de la pêche française. Il ne s'agit pas d'un label environnemental garantissant la durabilité des pêches ou des espèces capturées.

#### Et les « sans DCP » dans tout ça ?

Certaines boîtes de conserve de thon (albacore, germon...) affichent désormais la mention « pêché à la ligne » ou « pêché sur banc libre ». Cette mention signifie que les poissons ont été capturés sans utiliser de Dispositif de Concentration du Poisson (DCP). Les DCP entraînent un changement du comportement des poissons et des prises non désirées, leur impact écologique n'est pas complètement identifié. Il s'agit d'une mention relative à la technique de pêche utilisée mais pas d'une certification ni d'un écolabel.

## Les écolabels pour les produits issus de l'aquaculture

### LE LABEL « BIOLOGIQUE »

Plusieurs standards d'origine publique ou privée co-existent sur le marché international : le label public « AB » en France, le label privé « BioSuisse » en Suisse, le label privé « Biogarantie » en Belgique, le label de la « Soil Association » au Royaume-Uni ou encore celui de « Naturland » en Allemagne. La réglementation européenne visant à arrêter les dispositions d'une production aquacole biologique est en vigueur depuis 2009 et son application est obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010. Le label européen figure sur les produits en complément ou en substitution des labels nationaux. Cette certification assure que les poissons d'élevage sont élevés en respectant des critères stricts :

- pas d'utilisation de pesticides, colorants, stimulants de croissance chimiques. Limitation des antibiotiques ;
- compléments végétaux issus de l'agriculture biologique (sans OGM notamment) ;
- alimentation animale issue de produits de pêche soumis à quotas ;
- densité dans les cages moins élevée que dans un élevage conventionnel pour respecter le bien-être animal.

Le label « AB » existe également pour les produits conchylicoles tels que les moules. Les conditions d'élevage se font dans des eaux de haute qualité environnementale et le site de production répond à des normes plus strictes concernant l'impact sur le milieu (produits d'entretien...).



En décembre 2016, une étude du magazine « 60 millions de consommateurs » révèle que les résidus de polluants (arsenic, pesticides, métaux lourds) sont plus élevés dans le saumon bio que dans le saumon conventionnel. Ceci est lié à la plus grande part d'alimentation sauvage du cahier des charges bio. En parallèle, on relève une hausse de 33 % de la consommation de produits de la mer certifiés « AB » en France entre 2014 et 2015.

### L'ASC (AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL)

À l'initiative du WWF (World Wildlife Fund), plusieurs groupes de travail, connus sous le nom de « Dialogues Aquaculture », se sont organisés depuis 2006 afin de définir des standards pour une aquaculture responsable. Basés sur une démarche transparente et multi-parties prenantes, ces « dialogues » réunissent les différents acteurs de cette activité : producteurs, acheteurs, organisations non gouvernementales, organisations publiques, producteurs d'aliments, organismes certificateurs et scientifiques. Les « dialogues » ont invité les acteurs à travailler ensemble pour identifier les impacts majeurs engendrés par l'aquaculture et définir les standards qui devront permettre de les réduire, voire de les éliminer. Ces standards servent de base pour un écolabel en aquaculture ; la certification tierce partie est réalisée par un organisme indépendant. Le choix des espèces retenues pour les « dialogues » s'est fait à partir de critères de sélection tels que leur degré d'impact sur l'environnement et sur la société, ainsi que leur valeur marchande et leur importance commerciale au niveau international. À ce jour, le label ASC existe pour certaines fermes élevant le tilapia, le saumon, les crevettes tropicales, le pangasius, la truite, certains mollusques (moule, huître, ormeau, coquille Saint-Jacques et palourde), la sériole ou le cobia. 417 fermes ont obtenu le label à ce jour, 89 autres fermes sont en cours d'évaluation et 7 348 produits certifiés ASC sont désormais disponibles sur le marché mondial dont 356 en France, 717 en Belgique, 1 015 aux Pays-Bas et 974 en Allemagne.



## Les labels aquaculture Business-to-Business

### GAA (GLOBAL AQUACULTURE ALLIANCE)

Global Aquaculture Alliance est une association internationale à but non lucratif, qui a pour objectif de développer une aquaculture durable du point de vue environnemental et social. GAA promeut des normes de « bonnes pratiques » et coordonne la certification d'aquaculture durable selon ses propres normes. Des exploitations ainsi que des sites de transformation peuvent être certifiés. Plus de 700 entreprises sont certifiées GAA dans le monde.

### GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practice) est un organisme privé qui établit des normes de certification pour les produits agricoles et aquacoles au niveau international. GLOBALG.A.P. encourage les partenariats équitables entre producteurs et distributeurs qui souhaitent développer des normes et des procédures de certification efficaces. 38 espèces aquacoles sont concernées dans 28 pays.

## Autres écolabels

### FRIEND OF THE SEA

Friend of the Sea certifie à la fois les produits de pêche et les produits d'élevage, selon le code de conduite d'éco-étiquetage de la FAO. Pour les produits de pêche, peuvent être également certifiés les produits destinés à l'alimentation des poissons d'élevage (farine, huile, autres aliments...).







#### NATURLAND

Cette organisation allemande a développé des standards pour la certification de produits de pêche dans les pays en voie de développement (perche du Nil en Tanzanie) mais également en Espagne (écrevisse) et en mer Baltique (hareng). Les critères prennent en compte l'impact des techniques de pêche sur l'environnement et les écosystèmes, les conditions de travail et le droit du travail.

Pour les produits d'aquaculture, les standards Naturland pour les élevages aquacoles biologiques sont présents dans une vingtaine de pays et existent pour certaines fermes élevant la truite, le saumon, les crevettes, le tilapia ou le pangasius.



#### DOLPHIN SAFE

C'est le nom de la campagne lancée par le Earth Island Institute (EII) aux États-Unis et qui a été relayée par le WWF dans les années 90, pour limiter les prises accessoires de dauphins, notamment dans le cadre des pêcheries de thon. Plus de 90 % des importateurs et distributeurs de thon, au niveau mondial, ont adhéré aux critères « dolphin safe ». Cette mention portée sur les boîtes de conserve, indique que le thon a été pêché avec des techniques qui ne portent pas atteinte aux dauphins (mais sans tenir compte des éventuelles captures d'autres espèces en danger telles que les requins et les tortues marines).



#### Et le Label Rouge dans tout ça ?

Créé en 1960, le Label Rouge garantit un cahier des charges strict qui assure une qualité supérieure au produit certifié en comparaison aux produits similaires habituellement commercialisés. Ce n'est pas un label environnemental mais un label misant sur la qualité du produit.



#### UN OUTIL POUR IDENTIFIER LES PROGRAMMES DE CERTIFICATION LES PLUS CRÉDIBLES

##### La GSSI

(Initiative internationale pour les produits de la mer durables) est une plateforme internationale qui rassemble des acteurs de la filière, des ONG, des experts, des organisations gouvernementales et intergouvernementales, afin de collaborer en faveur de la durabilité des produits de la pêche et de l'aquaculture. Face à la multiplication des programmes de certification,

la GSSI a défini une approche collective et non concurrentielle afin d'identifier les programmes les plus crédibles. L'outil d'évaluation de la GSSI permet ainsi de reconnaître publiquement les programmes de certification des produits de la mer (pêche et aquaculture) conformes aux lignes directrices de la FAO, en s'appuyant sur des critères communs et un processus transparent.

##### L'outil d'évaluation de la GSSI :

- offre aux pêcheurs, aquaculteurs, grossistes et distributeurs un choix crédible de programmes de certification, favorisant la diminution des coûts et encourageant la durabilité environnementale ;
  - renforce la confiance du consommateur à l'égard des produits de la mer certifiés.
- [www.ourgssi.org](http://www.ourgssi.org)

# POLITIQUE COMMUNE DE LA PÊCHE AU SEIN DE L'UNION EUROPÉENNE

## Une politique communautaire révisée tous les 10 ans

La Politique Commune de la Pêche (PCP) a vu le jour en Europe en 1982 et est révisée tous les dix ans. Conçue afin de gérer une ressource commune, elle définit une série de règles destinées à gérer la flotte de pêche européenne mais également à préserver les différents stocks de poissons.

Ses objectifs étaient initialement de donner à l'ensemble de la flotte de pêche européenne une égalité d'accès aux eaux et aux financements de l'UE, en vue de permettre une concurrence équitable entre les pêcheurs.

La réforme de 2002 visait à assurer « le développement durable des activités de pêche d'un point de vue environnemental, économique et social ». Cette réforme a été un échec, les objectifs n'ayant pas été atteints. **En 2009, 88 % des stocks européens étaient surexploités. Il y avait une importante surcapacité des flottes, un manque de volonté politique pour faire respecter la réglementation, et peu de respect de la réglementation par la profession.** En avril 2009, la Commission européenne faisait le constat des échecs de la PCP de 2002 dans son Livre Vert et lançait une large consultation publique en vue de sa réforme, en 2013.

## La PCP 2014

La politique actuelle, adoptée par le Conseil de l'Union européenne et le Parlement européen fin 2013, est entrée en vigueur le 1er janvier 2014, avec pour objectifs de :

- ramener les stocks de poissons à des niveaux permettant un Rendement Maximum Durable (RMD) d'ici 2020 ;
- mettre fin aux pratiques de pêche génératrices de gaspillage ;
- créer de nouvelles possibilités de croissance et d'emploi dans les régions côtières.

Elle comporte 5 axes principaux :

- interdire les rejets en mer ;
- établir des Totaux Admissibles de Captures (TAC) en accord avec l'approche RMD, rendement qui correspond à la quantité maximum d'un stock de poisson que l'on peut prélever de manière durable ;
- mettre en place des Quotas Individuels Transférables (QIT) ; quota qui peut être transféré (échangé, vendu ou loué) à d'autres entreprises de pêche ;
- décentraliser la politique d'application de la Politique Commune de la Pêche ;
- réformer l'outil financier d'accompagnement et de mise en œuvre de la nouvelle Politique Commune de la Pêche, le FEAMP (Fonds Européen des Affaires Maritimes et de la Pêche).

## INTERDICTION DES REJETS EN MER

La pratique des rejets consiste à rejeter à la mer, vivants ou morts, les poissons dont on ne veut pas, soit parce qu'ils sont trop petits, soit parce que le pêcheur ne dispose pas de quotas ou en raison d'un moindre intérêt commercial. La politique commune de la pêche prévoit depuis janvier 2015 une obligation de débarquement.

Afin que les pêcheurs puissent s'adapter à ce changement, l'obligation de débarquement a été introduite progressivement, entre 2015 et 2019, pour l'ensemble des pêcheries commerciales (espèces soumises aux TAC ou aux tailles minimales) de l'Union européenne. Cette obligation de débarquement est également obligatoire depuis 2019 en Méditerranée, pour les espèces soumises aux TAC.

Dans le cadre de cette obligation, toutes les captures doivent être conservées à bord, débarquées et imputées sur les quotas. Les poissons n'ayant pas la taille requise ne peuvent pas



90 % des stocks de l'Atlantique Nord-Est étaient surexploités à la fin des années 90, et plus de 70 % au début des années 2000. En 2020, 38 % des stocks sont toujours surexploités. En Méditerranée, 34 des 37 stocks évalués sont surexploités (soit 92 %).

# POLITIQUE COMMUNE DE LA PÊCHE AU SEIN DE L'UNION EUROPÉENNE

être commercialisés aux fins de la consommation humaine. Ils seront transformés en farine et huile de poissons pour nourrir les élevages, en aliments pour animaux domestiques, en fertilisants...

L'obligation de débarquement est appliquée pêcherie par pêcherie. Les modalités de mise en œuvre figurent dans des plans pluriannuels ou, à défaut, dans des plans de rejets spécifiques. Une tolérance de 5 à 7 % est accordée pour les espèces soumises à quotas où à des tailles minimales et des exceptions existent pour les espèces qui ont un taux de survie élevé lorsqu'elles sont rejetées (telles que la langoustine). Les Etats membres doivent s'assurer que leurs flottes respectent cette interdiction sous peine de sanction.

**En 2020, l'obligation de débarquement, n'ayant fait l'objet d'aucun dispositif d'accompagnement ou de dialogue, a été largement rejetée par les pêcheurs et reste encore inappliquée. Elle a cependant permis d'initier une véritable réflexion sur le sujet au sein de la filière, notamment sur l'amélioration de la sélectivité des engins de pêche.**

**En effet, sans changement des pratiques de pêche, débarquer des poissons morts au lieu de les rejeter n'améliore en rien l'état de la ressource.**

## TAC ET QUOTAS

La réforme de 2014 imposait que les stocks halieutiques de l'Atlantique Nord-Est soient exploités au niveau du RMD d'ici 2020 et qu'ils s'y maintiennent par la suite. Or, à ce jour, seuls 37 % des stocks européens connus sont exploités durablement. L'introduction du RMD reste cependant l'une des avancées majeures de la Politique européenne actuelle. En effet, le nombre de stocks européens se situant au niveau du RMD est passé de 5 en 2009 à 29 en 2019.

Cependant, si l'introduction du RMD a été bénéfique pour la prise en compte de l'enjeu de durabilité dans les activités de pêche, il reste à être perfectionné.

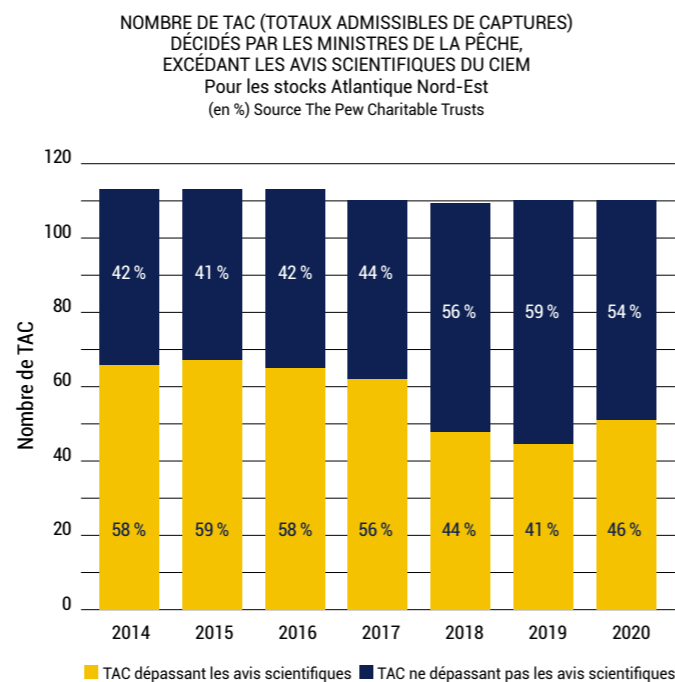
Les recommandations formulées chaque année par les scientifiques auprès de la Commission européenne pour l'établissement des TAC, sont considérées comme fiables et sérieuses, ce qui constitue un autre point fort de la PCP (les recommandations scientifiques étaient peu suivies dans la précédente politique européenne et les TAC décidés par les Ministres de la pêche des Etats membres étaient souvent très supérieurs, entraînant une importante surexploitation).

Depuis la mise en œuvre de la Politique de 2014, les Ministres de la pêche ont progressivement davantage suivi les avis des scientifiques. Pour l'année 2020, 54 % des TAC ont été fixés en phase avec les avis scientifiques du CIEM (Conseil international pour l'exploration de la mer) tandis que 46 %

des TAC ont été fixés en excès par rapport aux avis scientifiques du CIEM. Il s'agit là d'une régression par rapport aux décisions prises pour les TAC en 2019, pour lesquels les ministres avaient fixé 41 % des TAC en excès par rapport aux avis du CIEM. La plupart du temps, aucune justification particulière n'est apportée pour expliquer le fait que certains TAC continuent d'excéder ces avis.

## RÉGIONALISATION

La PCP a permis de régionaliser un certain nombre d'instruments et de mesures : plans pluriannuels, plans de rejets, établissement de zones de reconstitution des stocks de poissons et mesures de conservation nécessaires au respect des obligations au titre de la législation de l'UE sur l'environnement. Cette décentralisation était souhaitée par une grande majorité de pêcheurs et soutenue par de nombreuses organisations environnementales.



## LE FEAMP : INSTRUMENT FINANCIER

La mise en œuvre de la réforme de la politique commune des pêches s'appuie sur un instrument financier, le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP). Ce Fonds a fait l'objet d'un accord politique entre le Parlement européen et le Conseil pour la période 2014-2020. L'enveloppe financière de 6,4 milliards d'euros pour la période 2014-2020

a été partagée entre les Etats membres (la France a, quant à elle, reçu 588 millions d'euros). Le FEAMP vise à contribuer à reconstituer les stocks halieutiques, à réduire l'impact de la pêche sur le milieu marin et à éliminer progressivement les pratiques dommageables de rejets. Il devrait contribuer à soutenir la pêche et les jeunes pêcheurs et permettre de dynamiser l'innovation, d'aider les communautés à diversifier leur économie, de financer des projets créateurs d'emplois et d'améliorer la qualité de vie le long des côtes européennes. Enfin, le Fonds souhaite soutenir le développement de l'aquaculture européenne dans le cadre d'une politique européenne de croissance bleue. **Le FEAMP constitue un outil indispensable au développement d'une pêche durable, mais il demeure sous-utilisé et mal orienté par les États membres.**

## La PCP constitue une politique primordiale à la fois pour la filière économique de la pêche, pour la préservation de la ressource halieutique et pour les consommateurs.

En effet, elle a permis une véritable prise en compte des enjeux de durabilité. Toutefois, il en ressort une défiance marquée de la part des pêcheurs à l'encontre des institutions européennes qui sont parfois vues comme des facteurs de complexification. Les objectifs environnementaux mis en avant par la PCP sont donc parfois mal compris. Cette rigidité et ce manque de dialogue expliquent en partie pourquoi les outils de la PCP font actuellement face à des difficultés majeures de mise en œuvre. En effet, les objectifs fixés visant notamment au respect du RMD en 2020 et à la mise en place de l'obligation de débarquement en 2019 n'ont pas été atteints. (Rapport de l'Assemblée Nationale française - 17 juillet 2019).

## À SAVOIR MESURES DE CONSERVATION

Afin de promouvoir la durabilité des activités de pêche dans les eaux de l'Union européenne et de protéger un stock particulier ou un groupe de stocks, l'Union européenne dispose d'un certain nombre de mesures de conservation. Il s'agit notamment :

- des TAC, divisés en quotas nationaux, afin de limiter la quantité maximale de captures de poissons d'un stock spécifique au cours d'une période donnée ;
- des mesures techniques, telles que les largeurs des mailles des filets, la sélectivité des engins de pêche, la fermeture de zones de pêche, la fixation d'une taille minimale au débarquement et la limitation des captures accessoires ;
- de la limitation de l'effort de pêche en réduisant le nombre de jours d'activité en mer des navires de pêche ;
- d'une définition du nombre et du type de navires de pêche autorisés à opérer ;
- d'une interdiction des rejets depuis 2015.

## Les TAC

(Totaux Admissibles de Captures) sont les quantités maximales d'une population pouvant être prélevées sur une zone et une période délimitées. Ils sont fixés tous les ans par les Ministres de la pêche des Etats membres sur la base des avis scientifiques (CIEM, CSTEP...) qui établissent des diagnostics sur l'état des ressources.

A partir des avis scientifiques, la Commission européenne élabore des propositions de TAC qui sont ensuite présentées au Conseil des Ministres des pêches, tous les ans au mois de décembre. Le Conseil des Ministres adopte alors des TAC pour l'année suivante, par espèce et par zone. Les TAC sont ensuite répartis en quotas nationaux (la répartition pour chaque espèce-zone se fait sur la base des droits historiques de chaque Etat Membre afin d'assurer une certaine stabilité).

Des échanges entre Etats Membres peuvent avoir lieu chaque année pour tout ou partie de certains quotas. Les quotas peuvent être assortis de mesures complémentaires visant à limiter les périodes de pêche, l'usage de certains engins de pêche ou l'accès à certaines zones de pêche.

## Pêche européenne et Brexit

Alors que le Royaume-Uni vient de quitter l'Union européenne, des discussions sont en cours au sujet des autorisations de pêche dans les eaux britanniques pour les pays-pêcheurs de l'Union européenne. Les pêcheurs français sont très inquiets à ce sujet, 30 % de la pêche française s'effectuant dans les eaux britanniques. Si aucun accord ne venait à être trouvé, les Français ne seraient alors plus autorisés à pêcher dans ces eaux. Par ailleurs, les Etats membres de l'UE pourraient être confrontés à l'arrivée sur leurs côtes d'autres navires européens, eux aussi exclus des eaux britanniques.

A l'inverse, plus de la moitié des poissons pêchés par les Britanniques (en quantité) sont réexportés vers l'UE. Cette dernière possède donc un argument de poids avec le marché européen pour faire pencher la balance. Cependant, en vertu des règles de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce), les Britanniques devraient conserver un accès au marché, malgré les droits de douane.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/index_fr.htm)



# LE RENDEMENT MAXIMUM DURABLE

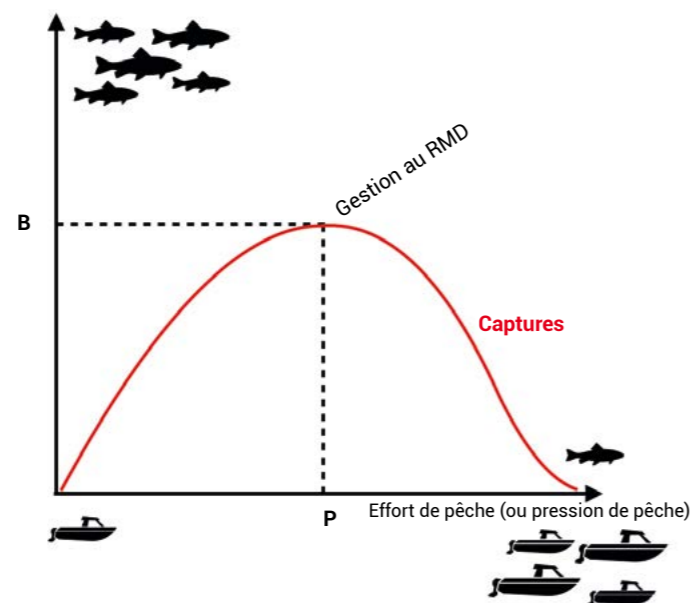
## Un outil de gestion des pêches

Théorisé en 1935 par Michael Graham, le RMD (Rendement Maximum Durable) est devenu un outil de gestion des pêches et un objectif à atteindre, qui permet de concilier préservation et exploitation des ressources halieutiques. Il est devenu au fil du temps une référence en matière de politique des pêches et a été introduit en 2013 dans la Politique commune de la pêche de l'UE.

Le RMD correspond à la **quantité maximum d'un stock de poisson que l'on peut théoriquement prélever sans porter atteinte à sa capacité de reproduction.**

Lorsqu'un stock de poisson est exploité au niveau du RMD, l'effort de pêche déployé permet des captures importantes tout en limitant l'impact sur la ressource exploitée. Par conséquent, le nombre de captures est susceptible de rester stable d'une année sur l'autre et donc de fournir des bons rendements sur le long terme.

BIOMASSE (QUANTITE DE POISSON)



Les captures augmentent rapidement avec l'augmentation de l'effort de pêche (nombre de bateaux, temps de pêche, efficacité...). Ces captures atteignent un maximum B pour un niveau d'effort de pêche P, au niveau du RMD. Si l'effort continue à croître, les captures diminuent (le stock est en situation de surpêche).

### A SAVOIR

Une étude de la New Economics Foundation (2017) montre que la reconstitution des stocks de poisson de l'Union européenne au niveau du rendement maximum durable pourrait offrir à la France 10 000 tonnes de poissons débarqués en plus chaque année, soit l'équivalent de 140 millions d'euros de revenus supplémentaires et la création de 1 400 emplois, par rapport à 2014.

## L'exploitation au rendement maximum durable

Pour qu'un stock soit exploité au niveau du RMD, il faut ajuster l'**effort de pêche** à la quantité de ressources maximales que le stock peut produire sur le long terme, durablement :

- un effort de pêche **en dessous du RMD** ne met pas la ressource en danger, mais ne permet pas d'obtenir la quantité optimale du stock (sous exploitation) ;
- un effort de pêche **au-dessus du RMD** (surpêche) permet d'obtenir des captures importantes à court terme mais entraîne une diminution de la ressource et met à termes en danger la capacité de renouvellement du stock. De plus, la rentabilité économique de l'activité est affectée (trop de bateaux pour la ressource disponible).





# LA LUTTE CONTRE LA PÊCHE ILLICITE, NON DÉCLARÉE ET NON RÉGLEMENTÉE

« La pêche illícite, Non Déclarée et Non Réglementée (INN) appauvrit les stocks de poissons, détruit les habitats marins, fausse la concurrence au détriment des pêcheurs honnêtes et affaiblit les communautés côtières, notamment dans les pays en développement. »

Règlement (CE) n° 1005/2008 du Conseil

## À savoir

Évaluée à environ 20 % des captures mondiales, soit entre 11 et 26 millions de tonnes (source CE 2018), la pêche INN représente une perte de 10 à 23 milliards de dollars chaque année au niveau mondial. La pêche INN est un véritable facteur de déséquilibre à la fois environnemental et économique. Un autre enjeu s'ajoute à l'illégalité des activités de pêche : le trafic d'êtres humains et l'esclavage.

Premier marché d'importation mondial pour les produits de la pêche, l'UE peut faire évoluer les comportements par le biais d'incitations commerciales dans le cadre du commerce international.

Le certificat de capture indique notamment la date de pêche, le nom du navire, la validation (autorisation d'activité) des autorités de l'État du pavillon, le nom de l'importateur, le contrôle à l'importation, la déclaration en douane. Ce certificat contribue à la traçabilité du produit et favorise le commerce légal (attention cependant aux faux certificats).

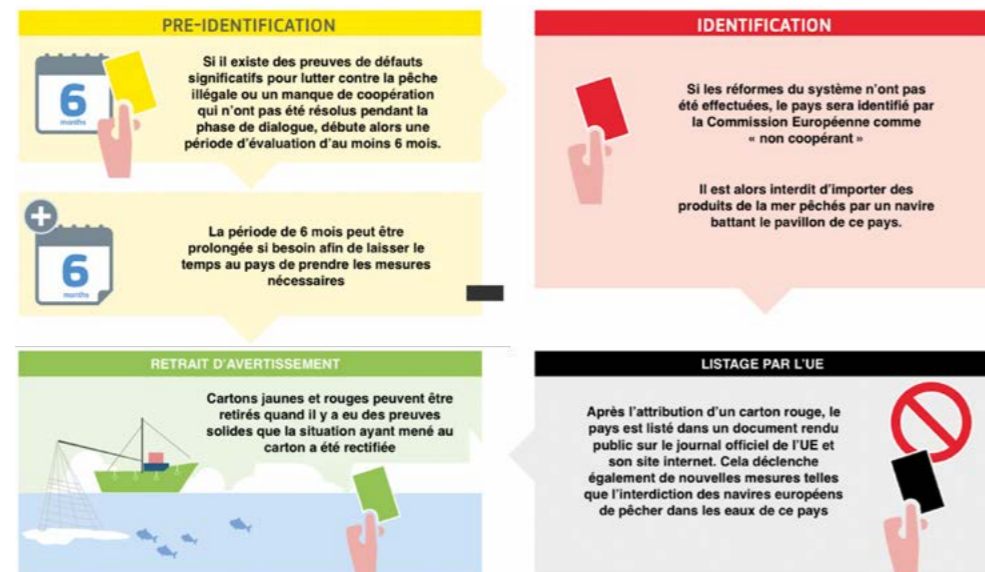
## Qu'entend-on par pêche illícite, non déclarée et non réglementée ?

La pêche INN peut revêtir différentes formes d'infractions :

- la **pêche illícite** : non respect des règles applicables en matière de gestion et de conservation des ressources (dépassement des quotas de capture, non respect des maillages réglementés des filets, non respect des tailles minimales de capture, captures réalisées dans des zones ou pendant des périodes interdites...);
- la **pêche non déclarée** : captures non déclarées ou déclarées de manière fallacieuse aux autorités publiques ;
- la **pêche non-réglementée** : par exemple, les activités de pêche menées dans des zones de haute mer par des navires de pêche sans pavillon ou battant pavillon d'États qui ne font pas partie de l'Organisation Régionale de Gestion des Pêches (ORGP) concernée ; les activités de pêche menées dans des zones de haute mer qui ne sont soumises à aucune mesure de conservation et de gestion.

Le règlement de l'UE destiné à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche INN est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2010. Désormais :

- seuls les **produits de la pêche validés comme étant légaux** par l'État du pavillon ou par le pays exportateur concerné peuvent être importés dans l'UE ou exportés à partir de l'UE ;
- une **liste des navires ayant des activités INN** est régulièrement publiée ;
- le règlement INN permet de **prendre des mesures** contre les pays qui commettent des infractions et qui ne mettent pas en œuvre les mesures de lutte contre la pêche INN : la Commission adresse un avertissement aux pays concernés (carton jaune). Si, après attribution d'un carton jaune, et après le délai accordé pour effectuer des progrès (de 6 à 12 mois), la Commission européenne estime les avancées de l'État concerné insuffisantes, elle propose l'inscription du pays sur la liste des États « non coopérants » et lui adresse un carton rouge. L'attribution d'un carton rouge implique la fermeture de l'accès au marché européen pour les opérateurs du pays concerné. Le Cambodge, les Comores et Saint-Vincent-et-les-Grenadines sont actuellement « carton rouge » ;
- les **opérateurs européens qui pratiquent la pêche illégale**, partout dans le monde et sous quelque pavillon que ce soit, risquent des **amendes** proportionnelles à la valeur économique de leurs captures.



Source : Commission européenne (2019)

## Comment la pêche INN contribue-t-elle à l'esclavage et au trafic d'être humain ?

En 2014, le quotidien britannique The Guardian révélait que les crevettes de Thaïlande vendues dans différents supermarchés (Walmart, Tesco, Carrefour) cachaient un lourd trafic d'êtres humains. En effet les hommes qui travaillaient sur les bateaux qui pêchaient les crevettes étaient vendus et effectuaient du travail forcé. Obligés de travailler pendant 20 heures d'affilées, ces esclaves vivaient dans des conditions inhumaines (enchaînés, entassés, sans soins ni nourriture), certains étaient battus voire exécutés.

Bien que l'esclavage soit interdit au niveau mondial, cette pratique est bien réelle et est présente dans de nombreux pays notamment au Cambodge, en Indonésie ou encore en Irlande. Le travail forcé, et à très bas coût, est utilisé par les entreprises afin de réduire les coûts de production et améliorer leur compétitivité. Cet esclavage est favorisé par la nature même de la pratique de la pêche. En effet, de par leur éloignement des terres, les travailleurs se trouvent isolés durant de longues périodes, ils ne peuvent pas s'échapper et les abus qu'ils subissent peuvent être commis en toute discrétion. Il s'agit la plupart du temps de migrants qui ne disposent pas de papiers, ne sont pas en capacité de lire leur contrat et ne savent pas toujours quels sont leurs droits. Ces pratiques sont également favorisées par un manque de régulation et de protection des droits de l'Homme mais aussi parfois par la corruption et l'inaction politique.

## En tant qu'acheteur professionnel, ai-je un rôle à jouer ?

**Pour les produits provenant des eaux européennes** : les produits doivent être déclarés, même s'ils ne passent pas en criée. Vous pouvez demander une copie du journal de pêche pour vous assurer que le poisson, crustacé ou mollusque a été pêché dans un cadre professionnel. En cas de vente directe, exigez les documents officiels de vente (étiquette sanitaire...). Les produits de la mer capturés par les pêcheurs récréatifs sont interdits à la vente.

**Pour les produits d'importation\*** : exigez le certificat de capture (vous devez pouvoir disposer des informations concernant l'ensemble de la chaîne de commercialisation, et ce jusqu'au navire concerné). Vos fournisseurs doivent pouvoir démontrer : une bonne compréhension du règlement INN, une bonne connaissance de la conduite relative de l'État du pavillon, le régime juridique applicable à la pêcherie, les risques associés aux points de contrôle critiques de la chaîne d'approvisionnement, la traçabilité de leur approvisionnement.



@EJF

En mai 2019, la Commission européenne a lancé CATCH, un système informatisé qui vise à numériser le système des certificats de capture qui sont actuellement au format papier. L'objectif est de faciliter la gestion des documents et des procédures. A l'heure actuelle, CATCH est utilisé sur la base du volontariat par les Etats membres. Son utilisation pourrait être rendue obligatoire si la proposition est adoptée, cependant l'utilisation de ce système informatisé restera à la discrétion des Etats non membres de l'UE.

Les efforts de l'UE en matière de lutte contre la pêche INN ont permis d'enquêter sur plus de 200 cas de pêche illícite présumés concernant des navires de 27 pays différents. Des sanctions contre plus de 50 navires ont été imposées pour un montant de près de 8 millions d'euros.

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

Guide à l'usage des professionnels pour lutter contre la pêche illégale

[www.ethic-ocean.org/IMG/pdf/guide\\_inn.pdf](http://www.ethic-ocean.org/IMG/pdf/guide_inn.pdf)

\* Dans la mesure où les systèmes de contrôle peuvent présenter des failles, il est recommandé de prendre des mesures complémentaires pour maîtriser les risques et contribuer ainsi à limiter l'achat de produits issus d'activités INN.



**La Stratégie mondiale de l'OIE en faveur du bien-être animal a été adoptée en 2017, avec l'objectif d'atteindre :**

« un monde où le bien-être des animaux est respecté, promu et renforcé, parallèlement à une amélioration croissante de la santé animale, du bien-être de l'homme, du développement socio-économique et de la durabilité environnementale ».

*Le bien-être animal est un sujet assez récent et il y a de nombreux progrès à faire dans sa compréhension scientifique et dans les débats éthiques qui l'entourent. Cependant, nous pouvons être déjà proactifs en mettant en œuvre des bonnes pratiques au sein des filières, afin de respecter le plus possible la sensibilité et la douleur des animaux concernés.*

La notion de bien-être animal, tant physique qu'émotionnel, a pris une place de plus en plus importante dans notre société au cours de ces dernières années. C'est un sujet complexe aux facettes multiples qui comporte des dimensions scientifiques, éthiques, économiques, culturelles, sociales, religieuses et politiques. Le bien-être animal est défini selon l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), comme désignant « l'état physique et mental d'un animal en relation avec les conditions dans lesquelles il vit et meurt ».

## Une préoccupation récente pour les animaux aquatiques

Ce concept a principalement été appliqué aux espèces, comme les mammifères, ayant des capacités cognitives développées et dont l'expérience émotionnelle de la douleur est reconnue depuis longtemps. La recherche relative au bien-être des animaux aquatiques est relativement récente. Elle a commencé à se développer depuis le début des années 2000 avec des travaux qui ont mis en évidence la capacité de certaines espèces (surtout les poissons) à développer des réactions de stress et de douleur. Les résultats de ces travaux, associés à des arguments éthiques, ont contribué à soulever des discussions sur les modes d'exploitation actuels de ces ressources. En particulier, la prise en compte croissante du bien-être des animaux aquatiques par les consommateurs contribue à remettre en cause certaines techniques de capture et pratiques d'élevage.

## Pêche

Concernant la pêche commerciale, les discussions éthiques sont liées au fait que les poissons subissent différents types de blessures avant de mourir et que la durée et l'intensité de leur souffrance sont probablement importantes. Selon le type de technique de pêche utilisé, cette souffrance peut durer de quelques heures à plusieurs jours. Ensuite les animaux peuvent mourir en agonisant lentement dans les filets, par asphyxie au contact de l'air, voire être disséqués vifs. Certaines techniques de pêche posent aussi d'autres questions éthiques de par leurs impacts sur la dégradation des habitats, les problématiques des prises accessoires et de la pêche fantôme, sources de souffrance inutile.

## Aquaculture

Par ailleurs, l'aquaculture est une filière en développement continu à l'échelle mondiale. Les consommateurs de produits d'élevage s'interrogent avant tout sur la qualité des aliments mais aussi et de plus en plus sur l'impact environnemental de cette filière et sur les conditions d'élevage, de la production à l'abattage. Dans cette filière, on peut décliner la notion de bien-être animal dans différents domaines comme : la qualité de l'eau, la qualité des installations, la densité de poissons dans les élevages, l'alimentation et les soins quotidiens. Les conditions de manipulation, de transport et d'abattage sont aussi importantes pour l'animal, si bien que l'OIE a élaboré des normes de bien-être couvrant le transport, l'étourdissement et l'abattage des poissons d'élevage qui doivent être adaptées aux caractéristiques biologiques de chaque espèce. Ces méthodes de manipulation doivent aussi garantir un environnement propice à la satisfaction des besoins des animaux.

## Un sujet devenu priorité en Europe

Le bien-être animal est désormais une priorité de l'Union européenne (directive 98/58/CE pour la protection des animaux dans les élevages, y compris pour les poissons) qui manque encore d'un cadre législatif structuré et complet, en particulier pour les animaux aquatiques.





# POISSONS

Anchois	p.36	Rouget barbet	p.104
Anguille	p.38	Sabre noir	p.106
Bar	p.40	Saint-Pierre	p.108
Baudroie	p.42	Sardine	p.110
Cabillaud	p.44	Saumon	p.112
Chinchard	p.46	Sébaste	p.114
Colin d'Alaska	p.48	Sole	p.116
Congre	p.50	Tacaud	p.118
Dorade	p.52	Thon albacore	p.120
Églefin	p.54	Thon germon	p.122
Empereur	p.56	Thon listao	p.124
Espadon	p.58	Thon obèse	p.126
Flétan	p.60	Thon rouge	p.128
Grenadier	p.62	Tilapia et Carpe	p.130
Grondin	p.64	Truite, Féra et Omble chevalier	p.132
Hareng	p.66	Turbot	p.134
Hoki	p.68	Autres poissons plats	p.136
Légine australe	p.70	Produits dérivés	p.138
Lieu jaune	p.72		
Lieu noir	p.74		
Limande commune	p.76		
Lingue bleue	p.78		
Lingue franche	p.80		
Maigre	p.82		
Maquereau	p.84		
Merlan	p.86		
Merlu	p.88		
Mulet	p.90		
Pangasius	p.92		
Perche du Nil	p.94		
Plie	p.96		
Raie	p.98		
Requin	p.100		





- Océan Atlantique
- Mer Méditerranée
- Mer Noire
- Océan Pacifique



- Chalut pélagique
- Senne

# ANCHOIS

- Engraulis encrasicolus*
- Engraulis japonicus*
- Engraulis ringens*
- Engraulis anchoita*
- Engraulis mordax*

L'anchois est un petit poisson pélagique et grégaire présent dans plusieurs mers et océans du monde. De croissance rapide mais de vie brève, rares sont les anchois qui dépassent les 3 ans.

Plusieurs espèces d'anchois sont présentes sur les côtes Atlantique et Pacifique :

- *Engraulis encrasicolus* vit en Atlantique Est, de la mer du Nord aux eaux d'Afrique du Sud et en mer Méditerranée jusqu'en mer Noire ;
- *Engraulis anchoita* vit au large des côtes de l'Argentine ;
- *Engraulis mordax* abonde le long des côtes nord-américaines du Pacifique ;
- *Engraulis ringens* (appelé anchois du Pérou), le plus abondant de tous, s'épanouit dans les eaux chiliennes et péruviennes ;
- *Engraulis japonicus* vit dans le Pacifique Ouest au large de la Chine, de la Corée du Sud et du Japon.

## Si abondant... et si rare

En Europe de l'Ouest, plusieurs stocks distincts d'anchois (*Engraulis encrasicolus*) sont ciblés par les pêcheurs :

- le stock du **golfe de Gascogne** ;
- le stock du **Sud-Ouest de la péninsule Ibérique** (baie de Cadix) ;
- le stock **Adriatique** et le **stock du golfe du Lion** en **Méditerranée**.

Au large des côtes d'**Afrique du Nord**, le stock commun des eaux mauritaniennes et des îles Canaries fait également l'objet d'exploitation ciblée. Les migrations de ce petit pélagique sont peu connues à ce jour en raison de la petitesse et la fragilité de ce poisson argenté qui rendent son marquage difficile. De plus, les méthodes de pêche (poisson de petite taille et pêché par grande quantité) rendent impossible l'identification d'un poisson marqué.

La biomasse de ce poisson est extrêmement fluctuante. En raison de sa faible durée de vie, l'essentiel de la population (50 à 90 % des individus pour une année classique) est constitué d'individus âgés d'un an. Pour des raisons environnementales (entraînant aléatoirement une forte mortalité - ou la survie - des œufs, des larves ou des juvéniles), les recrutements sont extrêmement variables.

• **Dans le golfe de Gascogne** (zones 8.a-b), la pêche a été fermée entre 2005 à 2010 afin de protéger le stock qui était très affaibli. Les captures n'ont été à nouveau autorisées qu'en 2010, lorsque la biomasse est revenue à un niveau d'abondance suffisant. Le stock jouit, depuis, d'un niveau de biomasse reproductrice durable. En 2019, 26 622 tonnes ont été capturées (les scientifiques recommandent de ne pas dépasser 33 000 tonnes pour ce stock).

• **A l'Ouest du Portugal** (zone 9), le stock exploité par les Portugais et les Espagnols est constitué de deux composantes dont les biomasses fluctuent d'une année sur l'autre. Seule la composante Sud fait l'objet d'un diagnostic qui estime la biomasse à un niveau durable. Les scientifiques recommandent, pour la période 2019-2020, des captures au plus égales à 2 662 tonnes (zone Ouest) et 6 290 tonnes (zone Sud).

• **En Méditerranée** (zone 37), l'anchois, tout comme les autres ressources halieutiques (sauf le thon rouge), n'est pas soumis à quota. Les populations d'anchois dans le golfe du Lion ainsi que dans le reste du bassin occidental de la Méditerranée, sont dans un état préoccupant avec une très faible abondance de poisson à taille commerciale principalement dû à un déficit de croissance des individus. Selon la CGPM (Commission Générale des Pêches pour la Méditerranée), le stock présente quelques signes d'amélioration depuis 2014 mais la pauvreté du milieu en éléments nutritifs ne permet pas d'améliorer la situation. En Adriatique, une période de fermeture de 144 jours par an, pendant la période de frai, est imposée par l'UE.

• **En Atlantique Centre-Ouest**, l'absence de données sur le stock d'anchois et l'incertitude sur l'identité du stock invitent les scientifiques à formuler une recommandation de précaution avec le maintien des captures au niveau actuel.

## Filet d'anchois

L'anchois est commercialisé entier frais, en filet mariné, ou encore salé. Les filets salés présentés roulés ou allongés, constituent une garniture de choix pour les salades et les pizzas. Une part non négligeable du marché français est approvisionnée par des produits d'importation dont l'essentiel est

## À RETENIR

- Les anchois sont très sensibles aux variations de leur écosystème ; leurs stocks subissent de très fortes fluctuations qui rendent leur gestion difficile.
- La pêche de l'anchois a été interdite dans le golfe de Gascogne pendant 5 ans (de 2005 à 2010). Depuis, le stock s'est restauré à un niveau permettant une exploitation durable.
- Cette espèce peut être recommandée si elle provient du golfe de Gascogne.
- Les anchois provenant de la baie de Cadix et d'Atlantique Centre-Est sont à consommer avec modération en raison du manque de données.
- Les anchois provenant de Méditerranée sont à éviter en raison de leur très faible abondance.
- Deux pêcheries d'anchois sont certifiées MSC (*E. encrasicolus* en Espagne et *E. anchoita* en Argentine).

acheté au Maroc (75 %), sous forme de conserve ou semi-conserve. Le marché belge est principalement approvisionné par la Turquie, la France, l'Italie et le Pérou.

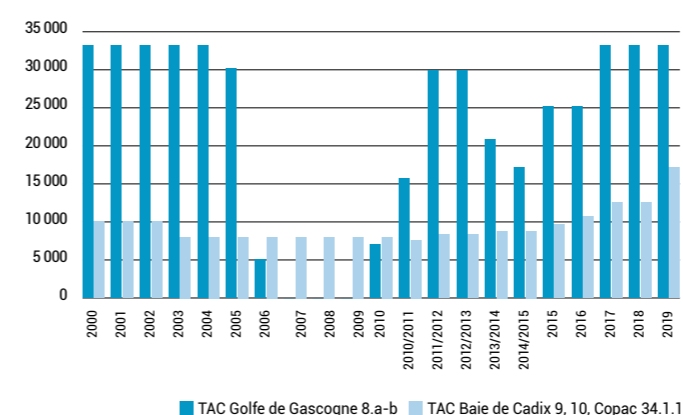
## Plan de gestion à long terme

Au-delà de la limitation des captures en Atlantique, la capture de l'anchois est assujettie à une taille minimale de commercialisation fixée à 12 cm en Atlantique et 9 cm en Méditerranée. Le stock du golfe de Gascogne est soumis depuis 2010 à un plan de gestion à long terme. Pour optimiser sa production, une des propositions relatives à la taille de capture vise à fixer le moule minimum à 60 individus/kg (aujourd'hui, avec une taille minimale de commercialisation de 12 cm, le moule est d'environ 80 individus/kg). La forte capacité de reproduction de ce petit pélagique a permis la reconstitution du stock du golfe de Gascogne qu'il est possible de maintenir à long terme si les limites de captures sont respectées et si les conditions environnementales sont favorables.

## Poisson d'été

En France, l'anchois est capturé principalement par des chalutiers pélagiques et en moindre proportion par des senneurs. Les captures des senneurs (bolincheurs) en zone Sud Bretagne (8.a) fluctuent grandement d'une année à l'autre. Traditionnellement, et pour des raisons de disponibilité du poisson le long des côtes, l'Espagne pêche au printemps et la France en été ou à l'automne.

TAC EUROPÉEN D'ANCHOIS PAR ZONE DE PÊCHE (en tonnes)  
Source Commission européenne 2020



## À SAVOIR

L'industrie marocaine de la semi-conserve d'anchois, première au monde, est en manque d'approvisionnement de poisson local et importe de plus en plus de poisson en provenance d'Argentine (*E. anchoita*) du Chili (*E. ringens*) et de l'UE (*E. encrasicolus*) pour les travailler.

L'anchois de Collioure (*E. encrasicolus*) est une préparation alimentaire qui doit sa réputation à la qualité de la matière première et à un savoir-faire ancestral. Depuis 2004, l'anchois de Collioure, commercialisé sous forme d'anchois au sel, de filets d'anchois en saumure et de filets d'anchois à l'huile, est protégé par une Indication Géographique Protégée (IGP).

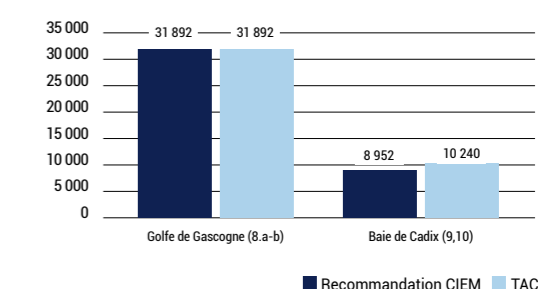
La pêcherie d'anchois du Pacifique Est (*E. ringens*) est caractérisée par une forte surcapacité de pêche. Les scientifiques considèrent que le stock pourrait s'effondrer dans certaines régions comme le Pérou et le Chili. Le ministère péruvien des pêches a introduit en 2009 un système de quota individuel non transférable. Depuis, la biomasse est très fluctuante d'une année à l'autre, en raison de sa dépendance aux épisodes climatiques.

Les anchois (toutes espèces confondues) sont les poissons les plus exploités de l'histoire mondiale des pêches avec un record historique de captures établi à 14 millions de tonnes en 1970 et 1994. L'anchois du Pérou représente à lui seul environ 10 % du volume des captures mondiales.

Les petits pélagiques (anchois, sardine, hareng, chinchard, maquereau...) vivent en large banc, ils représentent un tiers des captures mondiales de pêche dont une partie est transformée en farine pour l'alimentation animale.

En France, la principale technique de pêche est le chalut pélagique. En Espagne, on utilise la pêche à la senne (appelée également bolinche).

RECOMMANDATION SCIENTIFIQUE ET TAC EUROPEEN PAR ZONE  
Source CIEM 2020 et Commission européenne 2020





# ANGUILLE

*Anguilla anguilla*



- Océan Atlantique, des eaux marocaines aux eaux norvégiennes
- Mer Méditerranée
- Mer Noire



- Filet à mailles serrées
- Tamis
- Nasse et piège
- Filet et ligne



- Grossissement
- Bassin à terre
- Étang

Les anguilles sont de mystérieuses voyageuses. Elles parcourent environ 6 000 km pour rejoindre la mer des Sargasses en Atlantique Centre-Ouest. Elles s'y reproduisent et y meurent. Les larves se laissent porter par le Gulf Stream et atteignent les rivages du sud de l'Europe au début de l'hiver et ceux du nord de l'Europe plus tard dans la saison (printemps, été). En se rapprochant du plateau continental, des côtes et des estuaires, les larves se transforment en civelles avant de remonter les rivières.

En eau douce, elles prennent une couleur jaunâtre et sont alors appelées anguilles jaunes. Les anguilles passent une grande partie de leur vie dans les eaux de rivière. À la fin de leur période de croissance en eau douce, devenues alors sexuellement matures et après une ultime transformation (le ventre blanchit, le dos noircit, les yeux s'agrandissent), les anguilles devenues argentées peuvent alors entreprendre le long voyage vers leur zone de frai. À chaque étape de sa vie, l'anguille est ciblée par les pêcheurs : civelle, anguille de rivière et anguille de mer sont destinées à des marchés spécifiques.

## Proche de l'extinction

La biomasse du stock européen, ainsi que son recrutement, sont à leurs plus bas niveaux historiques. L'espèce est proche de l'extinction. Le recrutement de juvéniles a diminué de plus de 90 % entre 1970 et 2019. Les causes de la chute des populations d'anguilles sont multiples : surpêche, pêche illégale, perte d'habitat, dégradation de la qualité des eaux (pollutions chimiques), maladies et parasites, aménagement des cours d'eau (barrages). Les modifications des facteurs océaniques (température, courant) seraient également défavorables au recrutement. L'alerte avait été donnée dès la fin des années 90 par le CIEM, qui recommande que tous les impacts anthropiques, dont la pêche, soient ramenés à des niveaux aussi bas que possible.

## Gestion des stocks d'anguille en Europe

En septembre 2007, le Conseil des ministres de l'UE a voté un règlement (EC/1100/2007) instituant des mesures qui avaient

pour objectif la reconstitution de la biomasse des géniteurs et un taux d'échappement vers la mer d'au moins 40 % de la biomasse d'anguilles argentées.

Fin 2008, les États membres ont communiqué leurs plans de gestion contenant les mesures de réduction des principaux facteurs de mortalité et d'amélioration des conditions environnementales. L'un des objectifs du plan de gestion français était de réduire la mortalité par pêche de 60 % entre 2008 et 2015. La France a transmis en juin 2015 son rapport de mise en œuvre du plan de gestion qui présente :

- les dispositifs mis en œuvre (échappement des anguilles argentées, réduction de la mortalité liée à la pêche et hors pêche, niveau des captures d'anguilles de moins de 12 cm) ;
- les résultats obtenus (chute du taux d'exploitation des civelles de 73 % : le nombre d'autorisations de pêche a diminué de 44 % et les captures ont été réduites de 56 %) ainsi que leurs limites et les perspectives d'amélioration et de travail jusqu'en 2018.

La pêche à l'anguille est désormais réglementée au niveau local en matière d'engins de capture (tamis calibré), par l'attribution de licences de pêche et par les dates d'ouverture et de fermeture de la saison de pêche.

Le règlement européen de 2007 implique également qu'une partie des civelles capturées (60 % à partir de 2013) soit utilisée pour reconstituer les milieux ayant de faibles populations. Malheureusement, malgré ces efforts, le niveau de biomasse du stock européen n'a pas augmenté. En 2018, face à une nouvelle situation d'alerte, et afin de renforcer les mesures déjà prises par les États membres, le Conseil de l'UE a décidé d'instaurer une fermeture temporaire de pêche de trois mois consécutifs, entre le 1<sup>er</sup> septembre 2018 et le 31 janvier 2019, période de migration durant laquelle l'anguille est la plus vulnérable. Cette fermeture temporaire de la pêche est à nouveau effective entre le 1<sup>er</sup> août 2019 et le 29 février 2020, puis entre le 1<sup>er</sup> août 2020 et le 28 février 2021. Les États membres se sont par ailleurs engagés à accroître leurs efforts pour lutter contre la pêche illégale sur cette espèce. Les scientifiques recommandent de maintenir à zéro les captures en 2020 et de réduire au maximum l'ensemble des impacts anthropiques.

## À RETENIR

› Le stock d'anguilles européennes est très en dessous des limites biologiques de sécurité. L'espèce est menacée de disparition. Suspendez vos achats.

› Malgré les programmes de sauvegarde menés depuis 2007, il n'y a eu aucune amélioration de l'état de la ressource. Le recrutement de juvéniles a diminué de plus de 90 % entre 1970 et 2019.

› Il existe sur le marché des succédanés de civelle, fabriqués à partir de surimi.

› Dans sa version fumée, l'anguille peut être remplacée par du hareng, ou de la truite.

› L'anguille est classée dans les espèces en danger critique d'extinction par l'UICN.

## Sous plusieurs formes pour différents marchés

• Les civelles ou pibales sont appréciées dans les régions de production (estuaire de la Gironde, estuaire de la Loire) mais la très forte demande des marchés espagnol (principalement à Noël) et asiatique, accompagnée de prix très élevés, a tendance à réduire l'offre locale.

• Une partie de la production française des civelles prend la direction de l'Espagne, pays grand consommateur (les débarquements déclarés en Espagne sont passés de 11 à 4 tonnes entre 2017 et 2019).

• Les anguilles adultes sont principalement commercialisées vivantes ou fumées (à chaud), grande spécialité du nord de l'Europe. En Belgique, les « anguilles au vert » cuisinées avec une grande variété d'herbes vertes sont appréciées et dégustées en particulier au moment du festival annuel de l'anguille (lors du week-end de la Pentecôte).

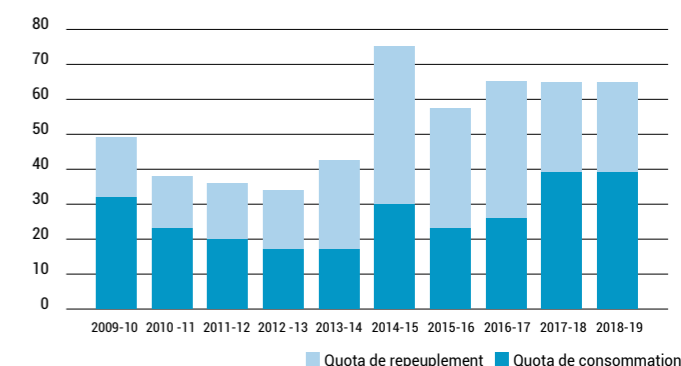
## À SAVOIR

### CIVELLES EN GROSSISSEMENT

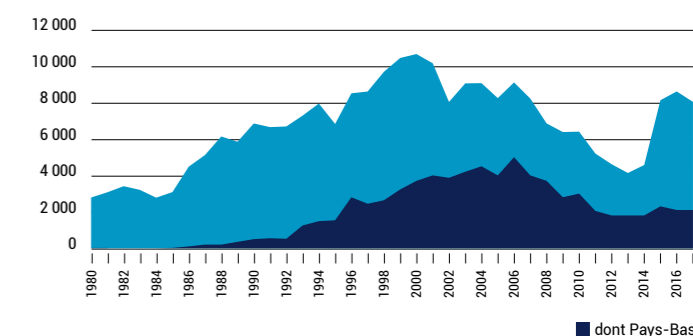
Dans les années 60, les captures européennes de civelles s'élevaient à environ 500 tonnes par an ; les prises d'anguilles adultes en rivière étaient estimées à 20 000 tonnes et celles dans les eaux côtières à 5 000 tonnes. Pour l'Europe entière, ces forts prélèvements ont été l'une des causes, mais pas la seule, de l'effondrement du stock en deçà du seuil de renouvellement des populations. Si le grossissement des anguilles est pratiqué en Asie depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il a fallu attendre le XX<sup>e</sup> siècle pour voir les premiers élevages à vocation commerciale s'implanter en Europe, notamment en Italie. À ce jour, on ne sait pas encore faire reproduire des anguilles en captivité, mais le grossissement de civelles est parfaitement maîtrisé. La technique de recirculation de l'eau (circuit fermé en bassin à terre) permet d'avoir des exploitations performantes dans des pays moins chauds tels que les Pays-Bas, le Danemark et la Suède. Presque la moitié des anguilles européennes d'élevage issues du grossissement sont produites aux Pays-Bas.

Les anguilles femelles peuvent atteindre 1 mètre de long et peser plus de 3 kg. Elles atteignent leur maturité sexuelle entre 6 et 8 ans lorsqu'elles mesurent 60 cm. Les individus mâles sont plus petits : ils mesurent entre 30 et 50 cm et pèsent environ 1,5 kg. Ils atteignent leur maturité sexuelle entre 3 et 4 ans lorsqu'ils mesurent 40 cm.

QUOTAS DE CIVELLE EN FRANCE (en tonnes)  
Source Legifrance 2020



PRODUCTION D'ANGUILLE D'ÉLEVAGE (grossissement) EN EUROPE (en tonnes)  
Source FAO 2019



L'anguille est inscrite à l'Annexe II de la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et flore sauvages menacées d'extinction) depuis mars 2009. Le commerce international des espèces inscrites à l'Annexe II est autorisé mais strictement réglementé.

En décembre 2010, a été décidée l'interdiction d'exportation d'anguilles hors UE (les échanges entre pays membres ne sont pas considérés comme exportation). Seuls des échanges intra-communautaires sont possibles.

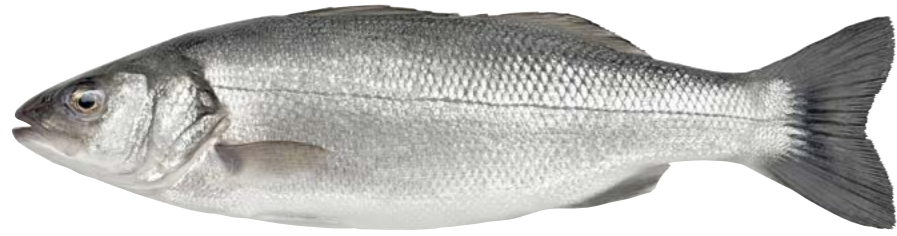
La Belgique importe 650 tonnes par an pour sa consommation dont la moitié d'anguilles vivantes mises en grossissement.

Le plan de gestion de l'anguille en Belgique est constitué de 3 points principaux :

- lutter contre et la pêche illégale ;
- repeupler les rivières ;
- assurer une migration libre des anguilles vers l'océan.

Le gouvernement belge préconise une consommation d'anguille une fois par mois maximum, en raison du taux élevé de PCB dans les eaux côtières.





- Atlantique, du Maroc à l'Islande
- Mer Méditerranée
- Mer Noire



- Ligne
- Palangre
- Filet
- Chaluts pélagique/de fond/à perche
- Senne



- Bassin à terre
- Cage flottante en mer

## BAR

*Dicentrarchus labrax*

Caractérisé par son corps fuselé, son dos gris, son ventre blanc, le bar vit dans les eaux côtières de l'Atlantique Nord-Est, de la Méditerranée et de la mer Noire.

Le bar aime généralement les eaux agitées. Il se plaît sur les côtes rocheuses ou sur les plages à vagues déferlantes. On le trouve dans des zones plus au large en période de reproduction. La femelle des populations de l'Atlantique atteint sa maturité sexuelle vers 5-6 ans. Elle mesure alors environ 40-42 cm selon les zones. Les mâles sont matures autour de 36-38 cm. En Méditerranée, la maturité sexuelle est plus précoce : au cours de la 3<sup>e</sup> année pour les femelles (37 à 40 cm) et au cours de la 2<sup>e</sup> année pour les mâles (28 à 30 cm). Ce poisson jouit d'une longévité qui peut dépasser 25 ans pour un poids supérieur à 10 kg. Cependant, les individus de plus de 5 kg sont aujourd'hui rares.

### De pêche ou d'élevage

Le bar sauvage est pêché sur les zones de fond rocheux en période estivale et souvent en pleine eau en hiver. Plusieurs techniques de capture sont utilisées. En France, le bar peut être capturé à la ligne de traîne, à la palangre, au filet, à la senne, au chalut de fond ou au chalut pélagique et au lancer ou en chasse sous-marine pour les pêcheurs amateurs.

L'élevage de cette espèce à forte valeur marchande s'est développé dans les années 90, et a considérablement augmenté pour atteindre quelque 178 000 tonnes en Europe et Turquie en 2017. Il est pratiqué en cage flottante ou en bassin à terre. En France, la production de bar d'élevage s'élève à 2 200 tonnes en 2017.

### Des stocks en danger critique

Le bar se regroupe en fraysère au large des côtes et plus en profondeur, de janvier à mars dans le golfe de Gascogne, d'avril à juin dans le sud de la mer du Nord et de mars à mai dans les zones intermédiaires. Pendant cette période, en raison de ces concentrations, cette espèce est particulièrement ciblée par les pêcheurs. Les récentes campagnes de marquages ont montré l'existence d'une zone de mélange à l'ouest de

la Bretagne, mais les scientifiques continuent de considérer que 4 stocks de bar évoluent en Atlantique Nord-Est (Nord du 48<sup>e</sup> parallèle, Sud du 48<sup>e</sup> parallèle, eaux ibériques et Ouest Écosse).

• **Le stock Nord, couvrant la mer Celtique, la Manche, la mer d'Irlande et la mer du Nord** a fait l'objet d'une surpêche importante entre 2005 et 2015 (jusqu'à 4 500 tonnes de débarquements professionnels et 1 800 tonnes de captures par la pêche récréative) entraînant, à partir de 2010, une forte diminution de la biomasse reproductive. Cette biomasse est considérée très dégradée depuis le milieu des années 2010, ce qui a conduit les scientifiques à recommander, en 2016, l'arrêt de la pêche pour 2017. Depuis, grâce aux mesures de gestion prises, le taux d'exploitation a fortement diminué et est maintenant estimé compatible avec l'objectif de durabilité. Pour autant, la biomasse, si la baisse est enrayée, reste encore très faible et les captures doivent rester modérées. Le CIEM recommande ainsi des captures totales (professionnelles et récréatives) au plus égales à 1 946 tonnes pour 2020.

En l'absence de TAC (Total Admissible de Captures) pour cette espèce, des mesures de gestion ont été mises en place, dès 2016, par l'Union européenne et ont été ajustées au fil des années :

- pour la pêche professionnelle, interdiction de captures pour certains engins et/ou certaines périodes (notamment le chalut pélagique en hiver puis toute l'année) et très fortes limitations (plafond mensuel par navire) pour les autres ;
- la pêche récréative a été soit contrainte à la pratique du « pêcher-relâcher » sur des périodes variables selon les années, ou limitée à un nombre réduit de prises (1 ou 2 selon les années) par pêcheur et par jour.

• **Pour le stock Sud (golfe de Gascogne)** la situation est globalement meilleure que pour le stock Nord. Néanmoins, la baisse de la biomasse reproductive depuis 2010 est un sujet d'inquiétude, même si le niveau est estimé, en 2019, juste au-dessus de celui compatible avec l'objectif de durabilité. Le taux d'exploitation fluctue ces dernières années autour de celui permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). Les cap-

## À RETENIR

› Le bar est une espèce à forte valeur commerciale mais n'est pas pour autant soumise à un TAC.

› Les rendements sont en déclin depuis plusieurs années en raison d'une biomasse reproductive affaiblie.

› Des mesures de gestion ont été mises en place depuis 2015 afin de rétablir le stock Nord (mer du Nord, Manche, mer Celtique, mer d'Irlande). Elles continuent d'être appliquées en 2019 et 2020. Évitez l'achat de bar sauvage provenant de ces zones.

› Le bar provenant des autres zones est à consommer avec grande modération et en dehors de sa période de reproduction. Privilégiez le bar de ligne.

› Refusez d'acheter les bars qui vous seraient proposés par les pêcheurs non professionnels (ils ont normalement la queue coupée et vous pouvez exiger une copie du journal de pêche).

› La certification MSC a été suspendue (pour toutes les pêcheries concernées) en raison de l'alerte scientifique sur le stock. Cela concerne les pêcheries du canal de Bristol, des Pays-Bas, et une pêcherie des côtes britanniques.

› Pour le bar d'élevage, vérifiez les conditions de production avant tout achat.

tures totales s'élèvent en 2018 à un peu plus de 3 100 tonnes (dont environ 800 pour la pêche récréative). Pour 2020, le CIEM recommande des captures totales au plus égales à 2 500 tonnes. La gestion (à l'exception de la pêche récréative) de ce stock est confiée à la France qui, à l'instar de ce qui a été mis en place pour le stock Nord, a instauré un régime de plafond de captures mensuel par type d'engin.

La pêche récréative, en 2020, est limitée à 2 bars par personne et par jour dans cette zone.

• **Stocks Ouest Écosse et côtes ibériques** : les données scientifiques font défaut pour ces zones. Les scientifiques recommandent de ne pas augmenter les captures mais aucune mesure de gestion n'existe au niveau européen pour en réguler les prises.

### Restrictions

En 2015 suite à l'alerte scientifique, la Commission européenne a augmenté la taille minimale de commercialisation à 42 cm en mer du Nord, Manche, mer Celtique et mer d'Irlande. Cette taille a également été augmentée par la France en 2020, de 38 à 40 cm dans le golfe de Gascogne et les eaux ibériques et reste de 25 cm en mer Méditerranée.

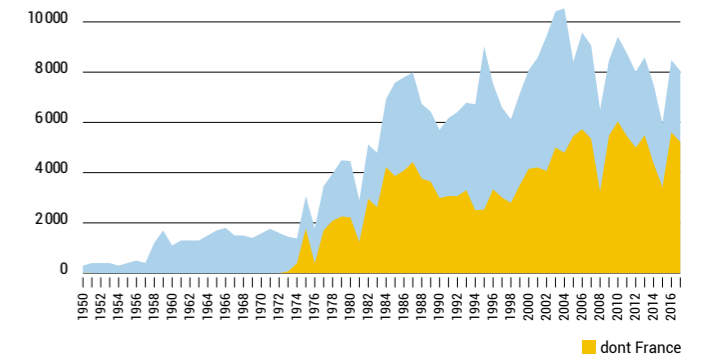
### Espèce très prisée

Sa chair ferme, dense et maigre peut être mise en valeur par de multiples modes de cuisson. Le bar (ou loup en Méditerranée) est présenté sur les étals essentiellement sous la forme de poisson entier frais. L'offre de filets, la plupart du temps présentés avec peau, s'accroît avec la production de poissons d'élevage. Les produits surgelés sont très rares.

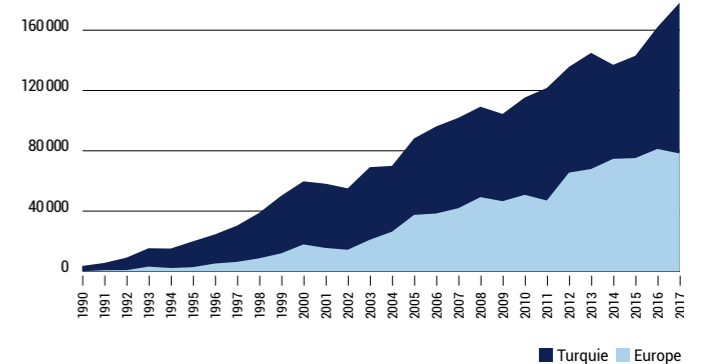
*La pêche récréative de ce poisson vif et combatif est pratiquée par un grand nombre d'amateurs ; leurs captures avoisinent en poids un quart de celles des pêcheurs professionnels.*

**La France est le premier producteur de bar sauvage en Europe et le premier pays consommateur (sauvage et élevage). Le bar fait partie des 10 premiers poissons frais consommés en France.**

DÉBARQUEMENTS DE BAR PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE DE PÊCHE PROFESSIONNELLE (en tonnes)  
Source FAO 2019

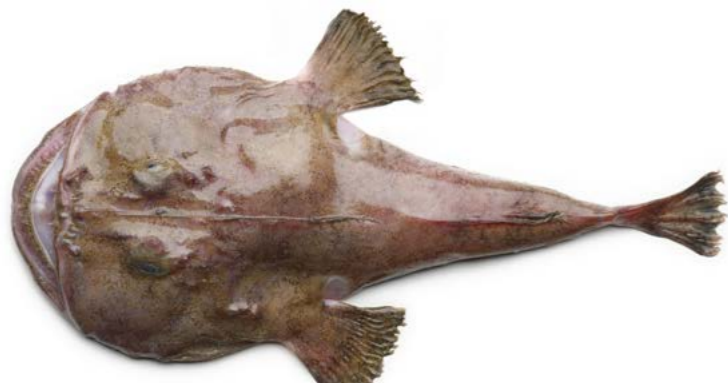


PRODUCTION DE BAR D'ÉLEVAGE EN EUROPE ET TURQUIE (en tonnes)  
Source FAO 2019



*Si le loup désigne le bar en mer Méditerranée, le vrai « loup de mer », selon la réglementation officielle des dénominations commerciales, est *Anarhichas lupus*, un poisson de l'ordre des perciformes, vivant près des côtes de l'océan Atlantique Nord. Sa chair très blanche reste ferme à la cuisson. Pêché par les Norvégiens et les Islandais, il est principalement commercialisé en filet sans peau.*

**La Belgique importe 2 360 tonnes de bar par an (de pêche et d'aquaculture) provenant de Méditerranée et de mer du Nord pour la consommation locale et l'industrie de transformation (qui en exporte 1 730 tonnes).**



## BAUDROIE (LOTTE)

*Lophius piscatorius*  
*Lophius budegassa*  
*Lophius litulon*  
*Lophius americanus*



- Atlantique Nord-Est, de la mer de Barents aux eaux baignant l'Afrique de l'Ouest
- Mer Méditerranée

- Chalut de fond
- Filet maillant
- Chalut à perche

Deux espèces de boudroie fréquentent les eaux de l'Atlantique Nord-Est : la **boudroie commune**, *Lophius piscatorius* (la plus largement distribuée et la plus abondante) et la **boudroie rousse**, *Lophius budegassa*. Elles ne se distinguent guère que par la couleur de leur péritoine. La boudroie commune a un péritoine blanc, tandis que la boudroie rousse a un péritoine noir. La boudroie commune atteint sa première maturité sexuelle à l'âge de 6-7 ans pour les mâles (ils mesurent alors 50 à 70 cm) et à l'âge de 9-11 ans pour les femelles. La boudroie rousse femelle atteint sa maturité sexuelle vers 6 ans, quand elle mesure 65 cm. Ces deux espèces sont à croissance lente. Elles affectionnent les fonds entre 100 et 1 000 mètres de profondeur. Piètres nageuses, elles s'y font discrètes, ne laissant apparaître que leur gueule et leur filament pêcheur, qui n'est autre que le premier rayon allongé de leur nageoire pectorale, qu'elles dressent au-dessus de leur grande bouche pour attirer les proies.

### Pêche principalement chalutière

La boudroie est une espèce à forte valeur marchande. Elle fait l'objet d'une pêche ciblée par les chalutiers de fond de Bretagne Sud (pêcherie mixte associant d'autres espèces) et les fileyeurs en Bretagne Nord. La France est le premier pays pêcheur de boudroie en Europe, devant le Royaume-Uni, et est responsable de plus du tiers des captures. L'Union européenne impose à toute sa flotte un poids minimum de débarquement de 500 g par poisson entier.

### Différents stocks de boudroie

*Lophius piscatorius* et *Lophius budegassa* font l'objet de suivis scientifiques depuis les années 80, mais les données disponibles ne permettent pas toujours une évaluation précise des stocks et de leur exploitation. Sur ces deux espèces, les engins sont peu sélectifs et les juvéniles peu épargnés. L'absence de distinction entre les deux espèces, au débarquement et dans les statistiques, rend impossible des modes de gestion distincts par espèce ; le TAC (Total Admissible de Captures) est donc commun pour les deux espèces. Les décisions

politiques établissant les TAC et quotas sont très proches des recommandations des scientifiques.

- **En mer Celtique** et dans le **golfe de Gascogne** (zones 7, 8.a-b et 8.d), zones les plus riches en boudroie, les stocks des deux espèces sont exploités à un niveau assurant leur durabilité. Les biomasses reproductives sont en très forte augmentation et atteignent des niveaux jamais observés jusqu'alors. Pour la **boudroie rousse**, les scientifiques préconisent un niveau de captures de 12 959 tonnes pour 2020 (+20 % par rapport à 2019). Pour la **boudroie commune**, les scientifiques préconisent des captures au plus égales à 31 798 tonnes (+3 % par rapport à 2019). Le TAC commun a été fixé à 44 307 tonnes pour 2020 en zones 7, 8.a-b et 8.d (41 370 tonnes en 2019).

- **En Ouest Écosse et mer du Nord** (zones 3.a, 4 et 6), les données disponibles ne permettent pas de dresser un bilan précis de l'état des stocks. Cependant, les données d'une campagne scientifique montrent que la biomasse est en baisse après avoir augmenté entre 2012 et 2017. Dans le cadre d'une approche de précaution, les scientifiques indiquent que le niveau de captures ne doit pas dépasser 22 056 tonnes en 2020 pour les deux espèces (30 % de moins que pour 2019). Les captures en 2018 s'élevaient à 21 898 tonnes.

- **Les stocks des côtes de l'Espagne et du Portugal** (zones 8.c et 9.a), sont en bon état et exploités au RMD (Rendement Maximum Durable). La recommandation de captures pour 2020 pour la boudroie commune est inchangée par rapport à celle de l'an dernier. Une légère baisse de la biomasse de boudroies rousses a conduit les scientifiques à une recommandation en légère baisse également pour ce stock. Le TAC commun pour 2020 a été fixé à 4 023 tonnes (soit 3 % de moins qu'en 2019).

### Queue, filet, joue, foie...

La boudroie est vendue sous forme de queue, avec ou sans peau, en frais ou surgelée et sous forme de filets. Les joues sont principalement vendues fraîches au détail. Le foie est une curiosité gastronomique, très apprécié au Japon et vendu en France en bocal appertisé. La boudroie est une espèce très appréciée sur le marché français et la production nationale

## À RETENIR

- › Espèces à forte valeur marchande, les boudroies font l'objet d'une pêche ciblée.
- › Boudroie rousse et boudroie commune sont les principales espèces présentes sur nos étals.
- › L'absence de distinction entre les deux espèces, au débarquement et dans les statistiques, ne permet pas de gestion par espèce.
- › Les connaissances scientifiques se sont améliorées ces dernières années

permettant d'évaluer plus précisément les zones les plus riches en boudroies, en mer Celtique et dans le golfe de Gascogne : les stocks des deux espèces sont exploités à un niveau durable.

- › La consommation de boudroie de mer Celtique et golfe de Gascogne peut être recommandée.
- › Donnez votre préférence à des queues de lotte de plus de 30 cm, ce qui permet de s'assurer que les boudroies aient atteint leur taille de maturité sexuelle.

- › La pêche de boudroie américaine *Lophius americanus* est estimée durable. Sa consommation peut être recommandée.
- › La boudroie chinoise *Lophius litulon* est sous forte pression de pêche et les grands individus semblent se raréfier.
- › La pêcherie islandaise de *Lophius piscatorius* est certifiée MSC.

ne suffit pas à satisfaire l'appétit des gourmets pour sa chair blanche, ferme et sans arêtes.

En complément de la production nationale, la France a importé en 2019 :

- 4 269 tonnes de queues de lottes fraîches (en provenance du Royaume-Uni, d'Espagne, d'Italie, des Pays-Bas, de Belgique et d'Irlande) ;
- 993 tonnes de queues congelées ;
- d'autres espèces de boudroie dont 868 tonnes de boudroie japonaise (*Lophius litulon*) en provenance de Chine.

En Belgique, alors que les débarquements de 1 188 tonnes/an en moyenne sont liés aux prises accessoires des chaluts à perche (96 %) et des chaluts de fond (4 %), 2052 tonnes annuelles de boudroie sont également importées pour la consommation et l'industrie de transformation (en majorité congelées de Chine (58 %) et des États-Unis/Canada (10 %) ou fraîches de France (26 %) (données 2016).

### BAUDROIE CHINOISE

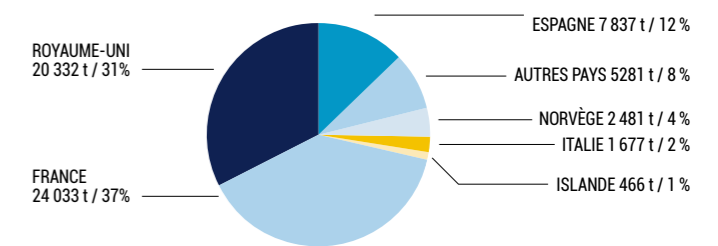
Bien que peu de statistiques officielles de débarquement existent en Chine pour *Lophius litulon*, les pêcheurs chinois indiquent des captures décroissantes. Dans la mer de Chine orientale l'espèce est sous forte pression de pêche et les grands individus semblent se raréfier.

*La boudroie des États-Unis, Lophius americanus, vit dans les eaux orientales de l'Amérique du Nord. Son exploitation s'est intensifiée au cours des années 1990 pour culminer à 27 500 tonnes en 1997. Actuellement, le stock est exploité à un niveau durable avec cependant une baisse des captures reflétant la réduction des quotas. Les importations françaises de boudroie américaines fraîches et surgelées se sont élevées à 262 tonnes (pelées en queue et en filet) en 2019.*

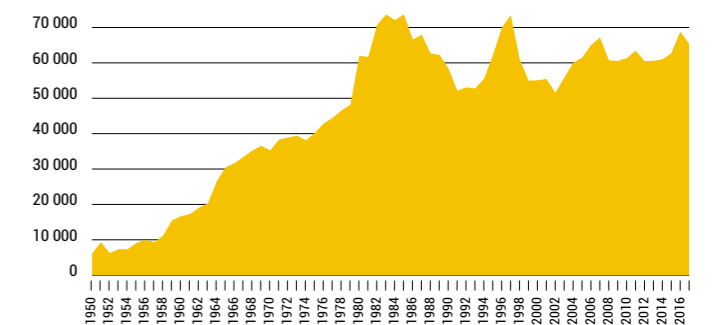
*En anglais, la boudroie est appelée « monkfish », mais parfois également « anglerfish » (poisson pêcheur) en raison de sa technique de prédation. L'animal est doté d'un leurre au bout d'un filament qu'il déploie pour attirer ses proies.*

*Avec sa chair blanche et ferme qui se rapproche plus de celle du veau que de celle du cabillaud, dépourvue d'arêtes, la lotte est le poisson idéal pour ceux... qui n'aiment pas le poisson !*

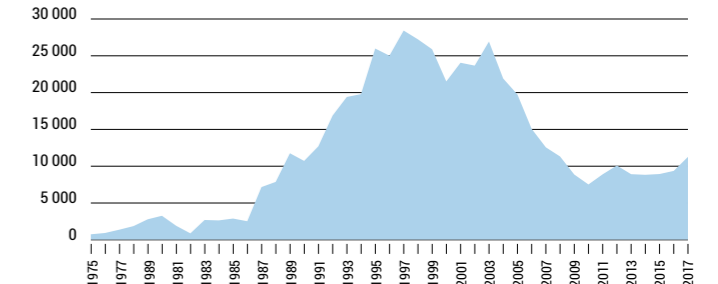
PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE BAUDROIE EN EUROPE (en 2017)  
 Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS DE BAUDROIE (toutes espèces confondues)  
 PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
 Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS DE BAUDROIE AMÉRICAINE PAR LES ÉTATS-UNIS (en tonnes)  
 Source FAO 2019







# CABILLAUD

*Gadus morhua*



• Atlantique Nord, des eaux canadiennes à la mer de Barents



• Chaluts de fond/à perche  
• Filet droit  
• Ligne  
• Palangre



• Cage flottante en mer

Le cabillaud, espèce la plus connue parmi les gadidés, vit en Atlantique Nord, des eaux canadiennes (à l'ouest) à la mer de Barents (à l'est). Poisson des eaux froides, il ne descend guère en-dessous du 48° parallèle Nord. La femelle atteint sa première maturité sexuelle lorsqu'elle mesure entre 40 (voire 30) et 70 cm selon les zones. La reproduction se fait à des températures comprises entre 4 et 6°C ; elle a lieu en mer du Nord, de février à avril. Le cabillaud peut exceptionnellement atteindre 2 mètres de long et peser jusqu'à 100 kg. Il peut vivre 25 ans.

## Au chalut ou à la ligne

Le cabillaud, poisson très demandé et à forte valeur marchande, fait l'objet d'une exploitation intensive. En France, il est principalement pêché au chalut dans le cadre de pêcheries ciblées ou de pêcheries mixtes (associant d'autres espèces). Il est principalement pêché à la palangre et au filet droit par les Norvégiens, à la palangre et au chalut par les Islandais. La pêche récréative est aussi très importante pour cette espèce.

## Gestion des stocks

Plusieurs stocks distincts fréquentent l'Atlantique Nord-Est, première zone d'approvisionnement du marché européen. Le stock le plus important est celui de la mer de Barents, géré par la Russie et la Norvège. Pour les Etats membres de l'UE, la capture du cabillaud est assujettie à une taille minimale fixée à 30 cm dans le Skagerrak et le Kattegat, à 38 cm en mer Baltique et à 35 cm dans les autres zones. Les Suédois appliquent une taille minimale de 40 cm.

• **Le stock Nord-Est Arctique** (zones 1 et 2 au large), de très loin le plus important de l'Atlantique Nord-Est, jouit d'une pleine capacité de reproduction avec une biomasse très élevée bien qu'en baisse ces dernières années. Son niveau actuel d'exploitation (partagée principalement entre la Norvège (mer de Barents) et la Russie), est en 2018 estimé légèrement supérieur à celui correspondant au RMD (Rendement Maximum Durable). Les scientifiques du CIEM recommandent, en suivant le plan de gestion en cours, des captures de 689 672 tonnes

pour 2020 (778 627 tonnes ont été débarquées en 2018). Le Skrei est le nom porté par le cabillaud au moment du frai, pêché quelques semaines au cours de l'hiver au large des îles Lofoten (Norvège). La chair du cabillaud est différente pendant cette période et est appréciée par les Norvégiens. Les pêcheries ciblant le Skrei sont bien réglementées par le gouvernement norvégien ce qui assure une gestion durable même en pleine période de reproduction.

• **Le stock des eaux littorales de Norvège** (zones 1 et 2, le long du littoral) est difficile à évaluer car la frontière entre la zone littorale et la zone du large est floue et l'allocation des captures au stock correspondant est délicate. Une campagne scientifique indique que la population de reproducteurs est très faible depuis 20 ans. Un plan de restauration a été établi en 2011 par le gouvernement norvégien pour réduire progressivement le taux d'exploitation, afin d'atteindre, en 2019, 40 % du niveau de 2009. Or les captures, malgré une baisse récente, restent supérieures à celles de 2009 (49 075 tonnes en 2018, incluant près de 13 000 tonnes de captures récréatives).

• **Le stock d'Islande** (zone 5.a) : après une période de surexploitation de 1970 à 2005, le stock s'est reconstitué grâce au plan de gestion du gouvernement islandais instauré en 2009. La biomasse de reproduction et le niveau actuel de mortalité par pêche assurent la durabilité du stock. Le plan de gestion est en accord avec le maintien du RMD. Les scientifiques recommandent, en suivant le plan de gestion en cours, des captures de 272 411 tonnes pour 2019/2020 (264 992 tonnes débarquées en 2017/2018).

• La capacité reproductive du **stock du plateau des îles Féroé** (zone 5.b1) s'est récemment améliorée mais le taux d'exploitation est au-delà du niveau du RMD. Le CIEM recommande des captures d'au plus 11 679 tonnes en 2020.

• **Le stock de mer du Nord, Skagerrak et Manche Est** (zones 4, 7.d et sous-division 20) a connu une forte chute de biomasse entre 1970 et 2000 liée à une importante surpêche.

Malgré quelques signes d'amélioration dans les années 2000 (forte baisse du taux d'exploitation, augmentation de la

## À RETENIR

› Les stocks de cabillaud ont sévèrement décliné au cours des dernières décennies, en raison d'une pression par pêche trop forte, de la part des pêcheurs professionnels et des plaisanciers.

› Le stock islandais est considéré durable.

› Le stock Nord-Est Arctique, le plus important de l'Atlantique Nord-Est, est légèrement surexploité.

› Les stocks de mer du Nord, Skagerrak, Manche Est, mer Celtique, Ouest Écosse sont considérés comme effondrés.

› Les stocks des îles Féroé, de l'Ouest mer Baltique, de mer de Barents et des eaux littorales de Norvège sont surpêchés.

› Évitez les achats de cabillaud (*Gadus morhua*) provenant des stocks qui sont surpêchés ou effondrés.

› Seize pêcheries (en Islande, îles Féroé, Norvège, Danemark, Royaume-Uni, Espagne, France, Russie et Canada) de cabillaud de l'Atlantique Nord-Est, *Gadus morhua*, ainsi que deux pêcheries de cabillaud du Pacifique en Alaska, *Gadus macrocephalus*, sont certifiées MSC.

biomasse), ce stock est désormais considéré effondré (biomasse reproductive très faible et en baisse, faible recrutement depuis 1998). Les scientifiques recommandent une réduction des captures de 72 % pour 2020. Le TAC (Total Admissible de Captures) décidé pour l'Union européenne et la Norvège n'a cependant baissé que de 50 % (soit 17 679 tonnes).

• **Le stock de mer Celtique** (zones 7.e-k), en limite sud de répartition de l'espèce, jouit d'une croissance plus rapide, avec une maturité sexuelle plus précoce que les autres stocks d'Atlantique Nord-Est, mais est également plus sensible au réchauffement climatique. Le taux d'exploitation est depuis le début des années 80 très supérieur au niveau du RMD et le niveau de reproducteurs est très faible et globalement toujours en baisse. Les scientifiques considèrent ce stock comme effondré et recommandent l'absence de captures en 2020. Le TAC pour 2020 a été fixé à 805 tonnes, soit une baisse de 50 % par rapport à 2019.

• **Le stock Ouest de la mer Baltique** (zone 3, sous-division 22-24) est considéré en 2019 comme étant en plein effondrement, après une forte surexploitation et une baisse de la biomasse reproductive depuis 2008. Les scientifiques considèrent ce stock comme étant (encore) surpêché et (toujours) dégradé, et recommandent des captures, en suivant le plan de gestion, entre 5 205 et 11 006 tonnes au total pour 2020 dont 2 140 tonnes pour la pêche récréative.

• **Le stock Est de la mer Baltique** (zone 3, sous-division 24-32) est considéré comme effondré. La biomasse reproductive est en baisse depuis 2015, le recrutement de juvéniles est au plus bas en 2017 et la mortalité en 2018 n'a jamais été aussi haute. Les scientifiques recommandent aucune capture en 2020 dans cette zone.

• **Le stock d'Ouest Écosse** (zone 6.a) est considéré comme effondré. Il souffre d'une capacité reproductive réduite depuis les années 90. Le CIEM recommande qu'aucune pêche ne cible ce stock et que les rejets et prises accessoires soient réduits à leur minimum afin de laisser le stock se reconstituer.

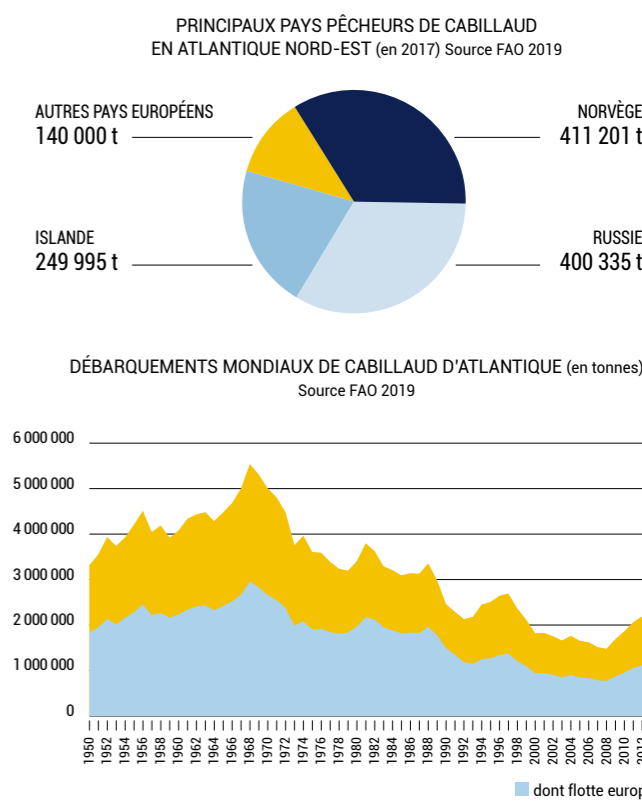
• **Le stock de mer d'Irlande** (zone 7.a) est estimé exploité à un niveau durable. Le CIEM recommande pour 2020 une baisse de 20 % des captures, soit 116 tonnes (215 tonnes débarquées en 2018).

## Dans le cabillaud, tout est bon

Le cabillaud est devenu, au fil du temps, l'une des espèces préférées des Français et des Belges. Ses filets sans peau, vendus frais ou surgelés, sont fort appréciés. Après salage, alors appelé morue, il est depuis toujours le roi des fêtes pascales. Salé et séché, vendu ouvert en deux ou en morceaux, il fait le régal des Portugais (bacalhau), des Espagnols (bacalao) et des Italiens (baccalà). Séché mais non salé, appelé alors stockfish à Nice ou dans l'Aveyron, il est plus rare mais non moins savoureux. Dans le pays niçois, le ragoût local appelé « estocaficada » est fait à base de cabillaud séché, de pommes de terre, de tomates et d'huile d'olive. Les joues, fraîches ou salées, offrent de délicieux morceaux fondants et sans arêtes. Les rogues (poches d'œufs), charnues et fumées, sont transformées en tarama. Le foie, dont on extrait la fameuse huile pour ses vertus sur la santé, est également commercialisé en conserve. La langue est si savoureuse que les pêcheurs des pays producteurs la gardent pour eux. L'estomac est consommé en Espagne et au Portugal.

## À SAVOIR

Les rejets de cabillaud sont interdits en Norvège et en Russie depuis 1987 et au sein de l'Union européenne progressivement entre 2016 et 2018 (Politique Commune de la Pêche).





- Atlantique Est : du nord de la Norvège à l'Afrique du Sud
- Mer Méditerranée



- Chalut de fond
- Chalut pélagique
- Senne
- Filet

# CHINCHARD

*Trachurus trachurus*  
*Trachurus mediterraneus*

Poisson grégaire de la famille des carangidés, le chinchard est une espèce pélagique que l'on peut également trouver à proximité du fond. Il se distingue par une nageoire caudale très échancrée et la présence de scutelles osseuses (dans la partie postérieure de la ligne latérale) qui accentuent son éclat argenté. Le chinchard commun (*Trachurus trachurus*) fréquente les eaux côtières au cours de ses deux premières années, puis il s'éloigne sur le plateau continental. Il ne revient sur la côte qu'à l'âge adulte, au cours de sa migration d'été. Le mâle acquiert sa première maturité sexuelle à 3 ans, quand il mesure environ 20-22 cm, alors que la femelle l'acquiert à 4 ans, quand elle mesure 26-30 cm. Le chinchard peut vivre jusqu'à 15 ans. Comme tous les autres petits pélagiques, les populations de chinchard sont sensibles aux modifications environnementales.

## États des stocks

Trois stocks distincts de chinchard commun font l'objet de suivi scientifique :

- **Le stock de mer du Nord, Manche Est, Skagerrak, Kattegat** (zones 3.a, 4.b-c et 7.d) est considéré surpêché. Les campagnes scientifiques indiquent que la biomasse reste faible, même si l'effort de pêche est inférieur au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). Les scientifiques recommandent une baisse des captures de 20 %, soit 14 014 tonnes pour 2020. Le TAC (Total Admissible de Captures) a été fixé à 13 763 tonnes.
- **Le stock Sud au large du Portugal** (zone 9.a) est en bon état, avec une biomasse de reproducteurs très élevée et en très forte hausse. Les scientifiques estiment qu'une augmentation des captures est possible sur ce stock à hauteur de 116 871 tonnes pour 2020 (sachant que 31 661 tonnes ont été capturées en 2018). Le TAC pour 2020 a été fixé à 116 871 tonnes.
- **Le stock Ouest** (zones 2.a, 4.a, 5.b, 6.a, 7.a-c, 7.e-k, 8) est estimé surpêché et dégradé. Le recrutement de juvéniles (qui dépend notamment des conditions environnementales) est faible. 102 000 tonnes ont été pêchées en 2018. Les scientifiques recommandent des captures en 2020 au plus égales à 83 954 tonnes. Le TAC a été fixé à 81 796 tonnes.

Les règles de gestion comprennent une limite quantitative des prises sous la forme d'un TAC établi pour chacun des trois stocks identifiés. Par ailleurs, une taille minimale de commercialisation a été fixée à 15 cm, taille très en deçà de celle de la première maturité sexuelle de l'espèce qui est aux alentours de 26 cm pour les femelles. Le taux de prises accessoires de chinchard (sous-tailles, hors TAC) est globalement faible (4 % pour le stock Ouest), mais peut varier entre 0 % et 90 % selon les pêcheries.

## Le mal aimé

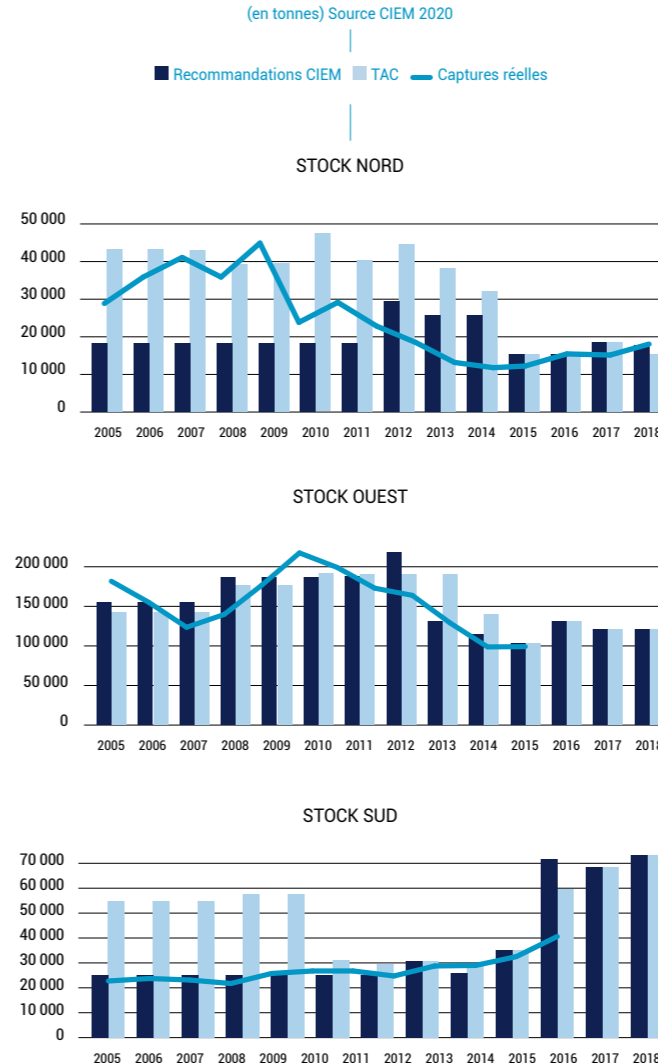
Contrairement à l'engouement des Espagnols et des Portugais pour cette espèce, le chinchard est très peu prisé en France et en Belgique. Il n'est pas consommé localement et ses débarquements sont essentiellement exportés vers la péninsule ibérique. Si la mode des sushis, pour lesquels le chinchard est très utilisé, stimule la visibilité de cette espèce, le chinchard reste à découvrir par une plus large frange des consommateurs. Préparé cru, en filet mariné ou encore grillé entier au barbecue, le chinchard est un poisson savoureux. Le faible intérêt des consommateurs pour cette espèce et sa relative abondance (quelque 4 000 tonnes sont vendues annuellement dans les criées françaises) en font l'un des poissons les moins chers à l'étal des poissonniers. Le prix payé aux pêcheurs par les mareyeurs s'établit aux alentours de 1 euro/kg sous criée.

*Le chinchard **Trachurus mediterraneus**, appelé « chinchard à queue jaune » est présent principalement dans le sud du golfe de Gascogne et en Méditerranée. Peu de données sont disponibles sur l'état des stocks de cette espèce. Elle n'est pas considérée comme fortement exploitée et sa population semble variable, probablement en réaction à des changements écologiques. Les deux espèces de chinchard sont difficiles à distinguer.*

## À RETENIR

- › Le chinchard est un petit pélagique goûteux, bon marché, mais mal aimé des consommateurs français et belges.
- › L'espèce est de moins en moins abondante en Atlantique Nord-Est en raison du mauvais niveau de recrutement de juvéniles.
- › Privilégiez le chinchard pêché le long des côtes portugaises qui est le plus abondant de tous.
- › Le chinchard provenant des autres stocks est à éviter.
- › Évitez les poissons de petite taille (< 25 cm). Privilégiez les achats des poissons adultes (> 25 cm).
- › Sa chair fondante est délicieuse crue, en marinade, au barbecue, en sushi...

## PLAN DE GESTION DU STOCK DE CHINCHARD EN ATLANTIQUE NORD-EST



*En Europe, les chinchards juvéniles sont prioritairement ciblés pour approvisionner les marchés du sud de l'Europe ; les poissons plus âgés sont exportés vers le Japon et les poissons de grosse taille sont dirigés vers les marchés africains où cette espèce est très appréciée.*



## PROTRAIT OLIVIER ROELLINGER

Chef du Coquillage à Cancale et Vice-Président de l'association Relais & Châteaux

**Chef malouin, Olivier Roellinger est passionné par la mer, ses richesses et son histoire.** Au Coquillage, son restaurant, il offre à ses visiteurs une vue imprenable sur la baie du Mont Saint Michel.

Chef engagé, Olivier Roellinger défend depuis toujours les ressources irremplaçables de nos océans : « *La mer est fragile. Nous, les chefs, sommes les premiers prescripteurs de produits de la mer. Nous sommes en train de prendre conscience de notre responsabilité vis-à-vis de cet inestimable garde-manger naturel.*

*Aujourd'hui, nous sommes de plus en plus attentifs à l'origine de nos viandes, de nos légumes, de nos fromages... mais la mer, on ne s'en soucie pas assez : on ne connaît pas le lieu de pêche, l'état du stock. De nombreux poissons sont commercialisés alors qu'ils n'ont pas eu le temps de se reproduire. Il est vrai que le sujet est complexe, et les informations difficiles à obtenir. Alors on peut très bien baisser les bras, ne pas s'en préoccuper ou au contraire, y être sensible. Si nous ne montrons pas l'exemple, qui va le faire ?*

**« Nous devons diversifier les espèces que nous utilisons. »**

*Nous ne voulons pas demander aux pêcheurs d'arrêter de pêcher mais plutôt de diversifier leur pêche. Et c'est à nous de les aider en créant de nouveaux types de demandes. Tous les poissons qui sortent de la mer sont bons ! Il n'y a pas de poisson plus « noble » qu'un autre. Nous devons diversifier les espèces que nous utilisons. Les chefs ont assez de talent pour faire découvrir et « anoblir » des espèces méconnues. C'est aussi là que notre métier trouve tout son intérêt et sa beauté ».*

## Engager la profession

Vice-président de l'association Relais & Châteaux depuis 2009, Olivier Roellinger a tout de suite voulu faire avancer la profession sur ces enjeux. Dès le début de son mandat, il a convaincu les 500 membres de l'association, présents dans 56 pays, de signer une charte d'approvisionnement durable en produits de la mer : « *Je suis très fier et heureux que les cuisiniers des Relais & Châteaux dans le monde aient opté pour cet acte responsable* ».





• Pacifique Nord, de l'Alaska au nord du Japon



• Chalut de fond

## COLIN D'ALASKA

*Gadus chalcogrammus*

Le colin d'Alaska est un gadidé, comme le cabillaud ou le lieu noir. Il vit dans le Pacifique Nord entre 100 et 500 mètres de profondeur. Il vit en moyenne 12 ans mais peut atteindre l'âge de 30 ans. Il atteint sa maturité sexuelle vers 3-4 ans quand il mesure environ 30 cm. Adulte, il mesure entre 40 et 70 cm et pèse entre 0,5 et 1,5 kg mais il peut mesurer jusqu'à 90 cm et peser 3,9 kg. Cette espèce croît rapidement et est caractérisée par une importante fécondité. Les femelles peuvent produire jusqu'à 2 millions d'œufs en l'espace de quelques semaines. Le colin d'Alaska a un comportement pélagique au cours de ses premières années de vie et devient démersal quand il est sexuellement mature. Il se déplace dans les eaux plus profondes en hiver et dans les eaux peu profondes près des côtes d'Alaska au printemps pour se reproduire et se nourrir. Il se nourrit de plancton, krill, crevettes et petits poissons mais comme beaucoup d'autres poissons, il a des comportements cannibales ; il est son principal prédateur pour la classe d'âge 0 (poissons nés dans l'année). Le colin d'Alaska représente une source importante de nourriture pour les otaries et les phoques.

### La pêche au niveau mondial

Les captures mondiales de colin d'Alaska sont passées d'environ 6 millions de tonnes à la fin des années 80, à environ 3 millions de tonnes ces dernières années. Les principaux pays pêcheurs sont la Russie (plus grand producteur mondial), les États-Unis et le Japon.

### La gestion des différents stocks

Une douzaine de stocks distincts de colin d'Alaska peuplent toute la largeur du Pacifique Nord subarctique. La gestion de ces stocks est du ressort des administrations nationales (États-Unis, Japon, Russie, Corée).

La Convention pour la conservation et la gestion du colin d'Alaska du centre de la mer de Béring a été signée le 16 juin 1994 par la Chine, le Japon, la Corée du Sud, la Pologne, la Russie et les États-Unis pour réguler les stocks se chevauchant dans le Donut Hole (zone de haute mer entourée des zones économiques exclusives Américaines et Russe).

### Stocks américains

Les stocks américains (zone 67 Pacifique Nord-Est) comprennent le golfe d'Alaska, l'est de la mer de Béring, les îles Aléoutiennes et l'île Bogoslof. Les mesures de gestion de ces stocks ont été mises en place par le Conseil de Gestion des Pêcheries du Pacifique Nord à travers un plan de gestion, qui a été développé en 1982 pour l'est de la mer de Béring, et les îles Aléoutiennes et en 1978 pour le golfe d'Alaska et mis à jour régulièrement. Il comprend des mesures telles qu'un système de licence, un nombre limité de pêcheurs, un quota, des périodes de pêche, des zones fermées, des obligations de déclaration de captures, des règles en matière d'engins de pêche autorisés et de prises accessoires, des contrôles menés par des observateurs. De plus, des règles spécifiques sont mises en place pour réduire la concurrence que les chalutiers font aux lions de mer, mammifères marins en danger qui se nourrissent du colin d'Alaska. Depuis 2011, de nouvelles mesures ont également été mises en place pour réduire les prises accessoires de saumon.

Le TAC (Total Admissible de Captures) du stock de la **mer de Béring orientale**, le plus important de tous les stocks américains (> 80 % de l'ensemble) est de 1,425 million de tonnes pour 2020 et de 1,450 million de tonnes pour 2021.

Le TAC du stock des **îles Aléoutiennes** a été fixé pour l'année 2020 à 19 000 tonnes et celui de l'**île de Bogoslof** à 75 tonnes. Dans le **golfe d'Alaska**, deux stocks distincts sont identifiés (le stock de l'Est et celui de l'Ouest et du Centre) mais ils sont considérés comme un stock unique, en termes de gestion.

Le TAC du stock du **golfe d'Alaska** a été fixé en 2020 à 115 930 tonnes et à 119 239 tonnes pour l'année 2021. Selon les dernières évaluations, ces stocks ne suscitent pas d'inquiétudes et sont exploités de manière durable.

### Autres stocks

Les **stocks russes** se situent à l'ouest de la mer de Béring et la mer d'Okhotsk. Les mesures de gestion comportent des périodes de fermeture des pêcheries et des TAC (1,833 million de tonnes pour 2020). Une surpêche systématique est signalée dans l'ouest de la mer de Béring.

## À RETENIR

- Le colin d'Alaska est une espèce pleinement exploitée. La situation des différents stocks est très variable.
- Les stocks américains et japonais font l'objet d'un plan de gestion strict et de suivis scientifiques précis, et sont considérés comme exploités de manière durable.
- Le stock russe de la mer d'Okhotsk est considéré en bon état. Celui de l'ouest de la mer de Béring a été systématiquement surpêché et peu de données sont disponibles sur son état actuel.
- Peu de données sont disponibles sur les stocks gérés par les Coréens.
- Trois pêcheries de colin d'Alaska ont obtenu l'écolabellisation MSC (Marine Stewardship Council) : la pêcherie de la mer de Béring et des îles Aléoutiennes, la pêcherie du golfe d'Alaska ainsi que la pêcherie russe de la mer d'Okhotsk (Pacifique Ouest).
- Des volumes importants de colin d'Alaska, issus de pêcheries durables, sont commercialisés sous forme de filet ou de surimi avec l'écolabel MSC et/ou RFM (Responsible Fishery Management).
- Toutes les pêcheries de colin d'Alaska actuellement certifiées MSC utilisent exclusivement des chaluts pélagiques.

La principale pêcherie japonaise du colin d'Alaska se situe au large de la côte nord-est de Honshu et à l'est de Hokkaido. Le TAC a été revu à la baisse ces dernières années pour le faire correspondre aux avis des scientifiques (180 000 tonnes en 2016). La biomasse des reproducteurs se situe au-dessus de la limite de durabilité (397 000 tonnes en 2014, avec une limite de durabilité de 151 000 tonnes). Une stratégie de gestion pluriannuelle a été mise en place et des évaluations de la biomasse et du recrutement sont régulièrement réalisées. Le stock est considéré durable.

Peu de données existent sur les mesures de gestion **des stocks gérés par la Corée** et l'état de ces stocks est donc peu connu.

### Tous le mangent, peu le connaissent

Les statistiques de consommation reconnaissent rarement le colin d'Alaska : il est souvent inclus dans le large groupe des colins (ou « lieus »), où l'on retrouve le lieu noir et le lieu jaune. Ne le cherchez pas entier à l'étal du poissonnier : en Europe, il est commercialisé sous forme de filet sans peau ou de portions en frais ou surgelées, nature, panées, enrobées ou dans des plats cuisinés.

### À SAVOIR

#### MATIÈRE DE BASE DU SURIMI

Le « surimi-base » est la matière première utilisée par les industriels pour la fabrication de surimi. Si le colin d'Alaska a historiquement constitué la principale matière de base du surimi, aujourd'hui, il n'en représente guère plus de la moitié. D'autres espèces telles que le merlan bleu, le hoki, le merlan du Pacifique ou encore des pélagiques d'eaux froides sont utilisées dans la fabrication.

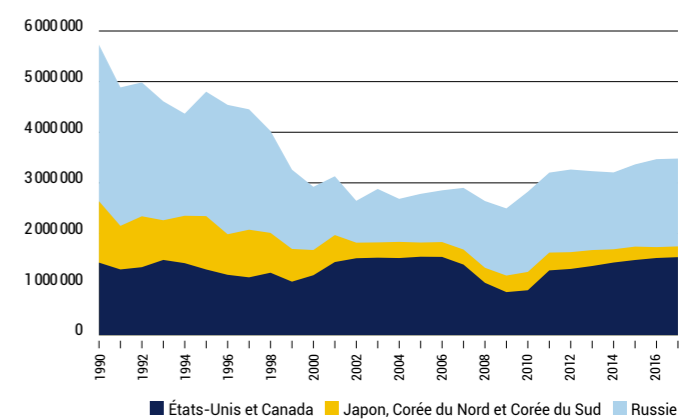
*Le colin d'Alaska est réputé pour bien résister à la pression de pêche, en raison de ses caractéristiques biologiques : maturité précoce et grande fécondité.*

*Avec environ 3 millions de tonnes débarquées annuellement, cette espèce est la première ressource halieutique destinée à la consommation humaine dans le monde.*

*Des scientifiques ont récemment montré que le colin d'Alaska est en fait proche du cabillaud, d'un point de vue génétique. Ainsi, les biologistes lui ont attribué un nouveau nom *Gadus chalcogrammus* (remplaçant ainsi sa précédente appellation *Theragra chalcogramma*).*



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE COLIN D'ALASKA (en tonnes)  
Source FAO 2019







- Atlantique Nord-Est, des îles Féroé à l'Afrique du Nord
- Mer Méditerranée



- Ligne
- Chalut de fond
- Filet

# CONGRE

*Conger conger*

Son corps très allongé, de couleur gris clair, fait penser à un gros serpent de mer. Le congre chasse la nuit et se réfugie le jour dans les rochers, anfractuosités et épaves. Il mesure en général entre 1 et 2 mètres mais peut atteindre 2,5 mètres. La croissance de chaque individu semble rapide et l'animal peut atteindre plus de 30 kg en 5 ans. Ce poisson ne se reproduit qu'une seule fois dans sa vie et il faut plus de 14 ans pour obtenir un doublement de la population. La maturité sexuelle du congre serait atteinte selon les individus entre 85 et 95 cm. Il semble exister plusieurs populations de congre. Chacune de ces populations aurait sa zone de reproduction spécifique : une sur les côtes américaines, une sur les côtes européennes, une en Méditerranée et une le long des côtes africaines.

## Techniques de pêche

Sur la façade Atlantique, notamment en Normandie, la pêche au congre se pratique à la palangre de fond appâtée au maquereau ou à la seiche. Cette pêche se pratique surtout la nuit, sur des fonds rocaillieux. Les lignes sont retenues avec des ancres. Elles sont levées après avoir été immergées pendant 3 à 10 heures. « Le congre mord assez vite », parole de pêcheur normand. Le congre est également une des prises de chalut de fond (notamment en Méditerranée).

## Stocks méconnus et lente reproduction

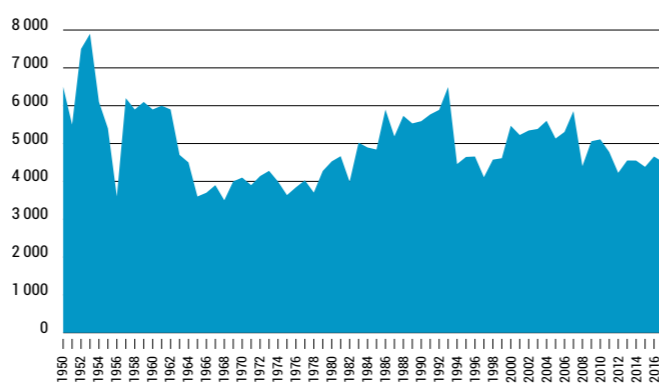
Cette espèce n'est assujettie à aucune règle de gestion. L'état des stocks de congre est méconnu ; cette espèce de faible importance commerciale en France (le marché espagnol est plus développé) ne fait pas l'objet d'études approfondies. L'espèce est dite fragile en raison de son cycle biologique particulier (faible taux de reproduction et maturité sexuelle tardive). La production française, hors prises des pêcheurs de loisir, est de l'ordre de 5 000 tonnes par an ; les ventes sous criée sont stables, aux alentours de 3 000 tonnes annuelles. Les principaux lieux de débarquements sont Le Guilvinec, Noirmoutier, Lorient, et Erquy.

## Consommation

Au détail, le poisson est commercialisé frais, le plus souvent sous forme de darne. Le congre est un peu boudé des consommateurs en raison de la présence de nombreuses arêtes dans la pointe de sa queue. Il offre pourtant une chair blanche et ferme qui mériterait l'attention des amateurs.

En Belgique, la dénomination congre est parfois utilisée pour commercialiser la petite roussette (*Scyliorhinus canicula*) sous forme de « gelée de congre » (malgré une interdiction du terme depuis 1996). La « vraie » roussette (famille des requins) est facilement reconnaissable dans l'assiette par son ossature vertébrale spécifique aux requins.

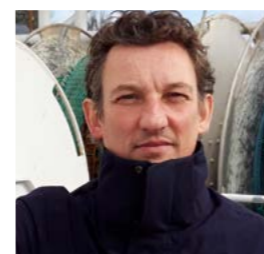
DÉBARQUEMENTS DE CONGRE PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
Source FAO 2019



Les pêcheurs belges ont débarqué 28 tonnes de congre en 2019, en prises accessoires des chalutiers à perche pêchant en Manche et mer Celtique.

## À RETENIR

- › Le congre est un poisson à chair ferme et bon marché.
- › Il faut savoir le parer pour éliminer sans effort les nombreuses arêtes présentes principalement dans la partie caudale.
- › La consommation de congre peut être recommandée avec modération, en raison de ses caractéristiques biologiques fragiles et du manque de connaissances sur les différents stocks.



**PORTRAIT**  
**MANUEL EVRARD**  
Directeur de l'OPN, l'Organisation des Pêcheurs de Normandie

Ingénieur halieute de formation, originaire de Dieppe, Manuel EVRARD a passé une partie de sa vie professionnelle dans les régions ultra-marines de l'Atlantique et de l'Océan indien avant de revenir vers sa Normandie natale. Il dirige depuis maintenant 4 ans l'OPN, une organisation de producteurs qui fédère plus de 200 navires de pêche artisanale côtière, principalement répartis entre Granville et Honfleur.

L'OPN a pour objectifs de gérer les captures et la mise en marché des ressources naturelles qu'exploitent leurs adhérents. Les enjeux sont de répartir au mieux, tout au long de l'année, les quotas de pêche qui leurs sont alloués annuellement par la Commission européenne et d'en optimiser la valeur marchande.

Dans le cadre de son Plan de Production et de Commercialisation, l'OPN met ainsi en place des règles de captures que les pêcheurs professionnels doivent respecter pour de nombreuses espèces : plafonds de captures par marée, à la semaine ou au mois, tailles minimales de mise en marché allant au-delà des prescriptions réglementaires... L'OPN intervient aussi sur la mise en marché des produits, en favorisant la bonne identification des espèces, en encourageant l'harmonisation des normes de commercialisation et en mettant en place pour ses adhérents des prix minimum d'intervention, destinés à stabiliser les cours.

Depuis plusieurs années, l'OPN s'appuie sur l'association Normandie Fraîcheur Mer (NFM), pour valoriser les poissons dits « bons plans » ; des espèces considérées « moins nobles » car moins demandées : tacaud, grondin rouge, dorade grise, plie, congre... L'objectif poursuivi est une prise de conscience des consommateurs et de la filière commerciale, que ces espèces sont un bon moyen pour eux de faire des économies et d'assurer la durabilité des ressources marines, tout en se régaland !

« Il y a nécessité de répartir la demande sur l'ensemble des espèces de l'écosystème, pour éviter de générer une surpêche sur les espèces trop convoitées ».

Cette vision d'une consommation et d'une pêche équilibrée et supportable à l'échelle de l'écosystème est valable tout autant pour les espèces de raies et de petits requins relativement abondants dans les eaux normandes et qui présentent des évolutions de stocks plutôt favorables ces dernières années (raie bouclée, raie lisse, raie douce, petite roussette, émissole...).

« On est très loin des pratiques de fining (prélèvement des ailerons) qui conduisent à la raréfaction des grands requins. Les raies et les requins capturés en Normandie sont des espèces de petites tailles et à plus forte capacité de reproduction. Elles sont pêchées de manière

régulée, avec le plus souvent l'application de quotas, et sont commercialisées sur le marché français pour la consommation de leur chair ». Conscient pour autant de la nécessité d'améliorer encore le suivi et l'encadrement de ces espèces reconnues comme sensibles, l'OPN et ses producteurs adhérents sont aujourd'hui engagés dans des programmes ambitieux, pour d'une part améliorer l'identification des espèces de raies (longtemps regroupées sous la seule appellation *Raja spp.*) et requins (à bord des bateaux, à la débarque en criée et au sein de la filière commerciale) et d'autre part améliorer la gestion de ces stocks. Avec d'autres partenaires de la filière, l'OPN initiera en 2020 un projet d'amélioration de pêche ou FIP (Fisheries Improvement Project) pour la raie bouclée, qui représente à elle seule 62 % des captures normandes de raies.

Pour Manuel EVRARD, « L'aboutissement à l'écocert Pêche Durable MSC pour la raie bouclée pêchée en Manche-Est permettrait de démontrer les efforts entrepris par nos professionnels en faveur de la gestion des raies et requins et de légitimer pleinement la poursuite de leurs pratiques ! ».

**« La durabilité des ressources passe par une exploitation raisonnée et équilibrée de l'ensemble des espèces de l'écosystème, y compris les sélaciens ! »**



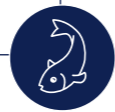




- Atlantique Nord-Est
- Mer Méditerranée



- Chaluts de fond/pélagique
- Ligne à main
- Palangre
- Filet droit
- Trémail



- Daurade royale
- Bassin à terre
- Cage flottante en mer

## DORADE ET DAURADE

Famille des sparidés

Les sparidés sont des animaux hermaphrodites, comme environ 10 % de tous les poissons : ils changent de sexe au cours de leur vie. Ainsi, le grisét (dorade grise) devient mâle après un début de vie femelle. La mutation est inverse chez la dorade rose et la daurade royale. Cette caractéristique biologique rend l'espèce très sensible aux modifications de distribution des classes d'âge et de tailles notamment dues à la pêche. Maintenir les différentes classes d'âge, c'est-à-dire assurer la présence équilibrée des deux sexes dans les stocks, est essentiel à leur pérennité.

Plusieurs espèces de sparidés sont commercialisées sur les marchés français, belge et suisse. Les plus connues et les plus abondantes sont :

- **le grisét** ou **dorade grise**, *Spondyliosoma cantharus*, présent du nord de l'Écosse au Sénégal et en Méditerranée ;
- **la daurade royale**, *Sparus aurata*, est présente en Méditerranée et dans l'Atlantique. La majeure partie de la production de daurade royale provient d'élevage ;
- **la dorade rose**, *Pagellus bogaraveo*, fréquente les eaux de l'Atlantique (du nord de l'Écosse à la Mauritanie) et les eaux de la mer Méditerranée ;
- **la bogue**, *Boops boops*, vit en Méditerranée et en Atlantique Est (de la Norvège à l'Angola) ;
- **le sar commun**, *Diplodus sargus*, est courant en Méditerranée et en Atlantique ;
- **l'oblade**, *Oblada melanura*, est présente en Méditerranée et en Atlantique ;
- **le pageot**, *Pagellus acarne*, vit dans l'Atlantique Est, du golfe de Gascogne aux îles Canaries et à Madère, ainsi qu'en Méditerranée, mais peut parfois être présent autour des îles Britanniques et en mer du Nord ;
- **le pagre commun**, *Pagrus pagrus*, est présent en Méditerranée et en Atlantique ;
- **la saupe**, *Sarpa salpa*, est présente en Méditerranée et en Atlantique ;
- **le denti** ou **denti commun**, *Dentex dentex*, est présent en Méditerranée et en Atlantique.

### Pas de plan de gestion spécifique

Les sparidés ont longtemps fait l'objet de pêches ciblées, essentiellement au chalut pélagique. Aujourd'hui, ils sont le plus souvent capturés en association avec d'autres espèces dans le cadre de pêcheries mixtes. Ils ne font pas l'objet de plan de gestion. Les petits métiers font cependant l'objet d'une réglementation dans le cadre des prud'homies de Méditerranée. L'état des stocks est mal appréhendé. Les espèces qui ont retenu le plus l'attention des scientifiques sont le grisét, la daurade royale et la dorade rose.

- **Le grisét** est un poisson typique de la Manche, avec 45 % des tonnages débarqués à Granville, Cherbourg et Port-en-Bessin. Cette espèce à chair molle commence à être mieux connue par le consommateur. Le grisét désormais valorisé sur le marché de la consommation, ne fait plus l'objet de retrait en criée depuis 2016.

- Les populations de **daurade royale** seraient en augmentation dans les eaux côtières de l'Atlantique baignant l'Europe de l'Ouest.

- La **dorade rose** a longtemps été capturée au chalut pélagique, de manière excessive, ce qui a causé son effondrement. Le stock de dorade rose :

- est effondré en zones 6, 7 et 8 (Ouest Écosse, mer Celtique, golfe de Gascogne) ; les scientifiques recommandent l'absence de capture ;

- est toujours à un niveau très bas en zone 9 (Ouest Portugal) (recommandation scientifique pour 2020 : au plus 149 tonnes) ;

- présente une abondance très variable d'une année sur l'autre en zone 10 (au large des Açores), selon une campagne scientifique. Dans cette dernière zone et dans le cadre d'une approche de précaution, le maximum de captures proposées pour 2020 est 553 tonnes (4 % inférieur à 2019).

Si le stock de dorade rose se reconstituait, une pêche ciblée à la ligne serait adaptée à cette espèce.

- Les stocks de **sparidés** en Méditerranée sont pleinement exploités.

## À RETENIR

- › L'état des stocks des sparidés varie selon les espèces.
- › Évitez la consommation de dorade rose, dont les stocks sont dégradés ou effondrés dans la plupart des zones.
- › Le grisét (dorade grise) et la daurade royale de toutes provenances peuvent être recommandés.

› La daurade royale est le seul sparidé faisant l'objet d'élevage. Vérifiez les conditions de production et privilégiez les produits éco-certifiés.

### Entier frais

Les sparidés européens sont essentiellement commercialisés entiers frais. Plus rarement, des filets avec peau sont vendus sur le marché de détail. Mise à part la daurade royale d'élevage, ces espèces ne font l'objet que de faibles échanges internationaux. À noter la présence sporadique de sparidés africains sur nos marchés.



Dorade rose

### LA DORADE CORYPHÈNE

#### *Coryphaena hippurus*

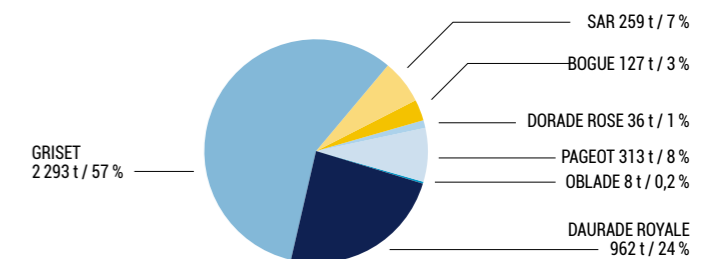
Espèce tropicale et subtropicale qui fréquente également la Méditerranée, la dorade coryphène n'est pas un sparidé, contrairement à ce que laisserait croire son appellation commune. Elle est couramment appelée « Mahi-mahi » de son nom hawaïen qui signifie « fort-fort ». La faiblesse des données de captures ne permet pas de dresser avec précision l'état de ses stocks. Cependant, sa maturité précoce et sa croissance rapide permettent de penser que l'espèce est résiliente. Sa consommation peut donc être recommandée.



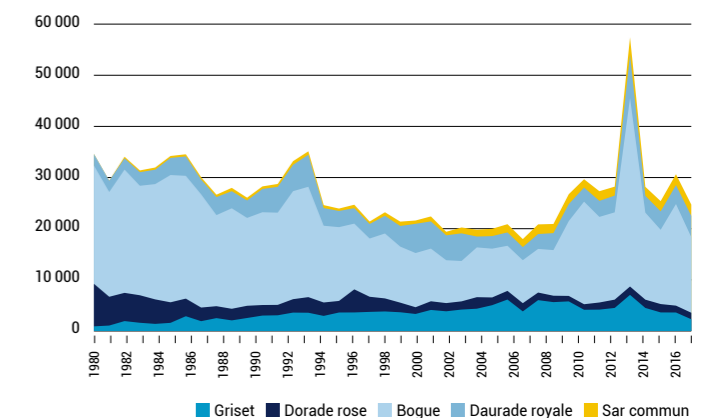
Le grisét acquiert sa maturité sexuelle au cours de sa deuxième année, lorsqu'il mesure 20 cm. Hermaphrodite, le poisson devient mâle vers l'âge de 8 ans, lorsqu'il mesure 25 cm en Manche-mer du Nord et 40 cm dans le golfe de Gascogne. De remarquable longévité (17 ans), le grisét est de croissance lente.

La Belgique importe 2 250 tonnes de sparidés par an en majorité la daurade royale d'élevage (85 %), venant essentiellement de Turquie.

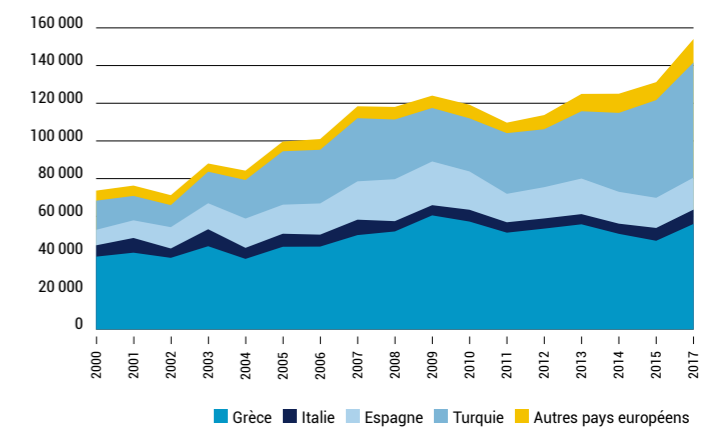
DÉBARQUEMENTS DE SPARIDÉS EN FRANCE (en 2017)  
Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS DE SPARIDÉS PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE  
(en tonnes) Source FAO 2019



PRODUCTION EUROPÉENNE (Turquie incluse) DE DAURADE ROYALE D'ÉLEVAGE  
(en tonnes) Source FAO 2019





• Atlantique Nord-Est : de l'Islande au nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne



• Chalut de fond  
• Senne  
• Palangre  
• Filet

## ÉGLEFIN

*Melanogrammus aeglefinus*

L'églefín est un poisson démersal de la famille des gadidés et vit entre 50 et 300 mètres de profondeur en Atlantique Nord. Il acquiert sa première maturité sexuelle vers l'âge de 4 ans chez le mâle et 5 ans chez la femelle, alors qu'elle mesure entre 33 et 46 cm selon sa localisation et qu'elle pèse environ 1,5 kg. L'églefín fait l'objet d'une importante pêche ciblée. Ce gadidé est principalement capturé au chalut de fond, au filet droit et à la palangre.

Avec plus de 115 000 tonnes d'églefín importées (en équivalent poisson entier), 35 000 tonnes débarquées par an et des exportations marginales, le Royaume-Uni est le premier marché européen de l'églefín. Cette espèce, très populaire, y est notamment servie dans les quelque 11 000 « Fish and Chips » du pays ou sous forme fumée.

### Mesures de conservation

La pêche à l'églefín fait l'objet d'un ensemble de mesures de gestion :

- une taille minimale de commercialisation fixée à 30 cm dans l'ensemble des zones sauf dans le Kattegat et le Skagerrak où elle est de 27 cm ;
- depuis janvier 1997, les chaluts utilisés en mer de Barents et dans les eaux du Spitzberg doivent être équipés d'une grille d'échappement pour les juvéniles.

### Durabilité variable d'un stock à l'autre

Les derniers avis du CIEM concluent que :

- **Le stock d'églefín de mer du Nord, du Skagerrak, Ouest Écosse** (zones 3.a, 4 et 6.a) est en situation de surpêche mais la biomasse reste largement dans les limites de sécurité biologique. Les scientifiques du CIEM recommandent un niveau de captures de 41 818 tonnes en 2020 (39 525 tonnes capturées en 2018). Le TAC (Total Admissible de Captures) mis en place par l'Union européenne et la Norvège pour l'ensemble de ces zones suit cette recommandation et a été fixé à 41 819 tonnes. Les rejets ont été historiquement très élevés (notamment en Écosse, dans les pêcheries ciblant la langoustine) et très variables selon les années, en fonction des fluctuations

du recrutement. Ils sont plus réduits ces dernières années (de l'ordre de 13 % en 2018). Dans le cadre de l'obligation de débarquement, des exceptions par pêcherie peuvent s'appliquer leur permettant de rejeter 4 % maximum de leurs captures annuelles d'églefín.

- **Le stock d'Islande** (zone 5.a) est surpêché mais avec une biomasse reproductrice dans les limites de sécurité biologique. Un plan de gestion a été adopté par le gouvernement islandais en avril 2013 afin de réduire la mortalité par pêche; selon ce plan, les captures 2019/2020 ne devraient pas dépasser 41 823 tonnes.

- **Le stock Nord-Est Arctique** (mer de Barents et mer de Norvège, zones 1 et 2) est (légèrement) surpêché en 2017 et 2018. La biomasse de reproducteurs est en forte baisse depuis le pic de 2015 (consécutif à plusieurs très forts recrutements) mais reste très largement au-dessus du seuil de durabilité. Le recrutement 2019 est estimé très fort. La pêche illégale a été fortement réduite dans cette zone qui fait l'objet d'un plan de gestion commun entre la Norvège et la Russie depuis 2004 et les rejets sont faibles. Le CIEM recommande des captures au plus égales à 215 000 tonnes en 2020, conformément au plan de gestion (191 276 tonnes capturées en 2018).

- **Le stock des îles Féroé** (zone 5.b) est estimé en bon état, le CIEM recommande des captures au plus égales à 11 590 tonnes en 2020 (captures 2019 : 5 588 tonnes).

- **Le stock de Rockall** (zone 6.b) est en bon état, avec une biomasse de reproducteurs en très forte hausse. Le CIEM recommande des captures de 10 472 tonnes en 2020 (4 656 tonnes capturées en 2018). Des mesures devraient être adoptées pour réduire les rejets ainsi que les prises de juvéniles. Deux plans de gestion, de l'Union européenne et de la Commission des pêcheries de l'Atlantique Nord-Est (CPANE), sont en cours d'évaluation, mais pas encore adoptés.

- **Le stock de mer d'Irlande** (zone 7.a) est estimé en bon état. Le CIEM recommande des captures au plus égales à 3 830 tonnes pour 2020. Le TAC pour 2020 a été fixé à 3 156 tonnes contre 3 739 tonnes en 2019.

- **Le stock de mer Celtique et Manche** (zones 7.b-k) est sur-

## À RETENIR

› Les stocks d'églefín de Rockall, de mer d'Irlande, des îles Féroé et du Nord-Est Arctique sont plutôt sains et le niveau actuel d'exploitation est considéré durable.

› Évitez l'achat d'églefín provenant des autres stocks.

› Quatorze pêcheries d'églefín sont certifiées MSC (dont le groupement de pêche français Comapêche-Euronor) et opèrent en Atlantique Nord (eaux canadiennes, mer de Barents, mer du Nord, eaux islandaises et eaux norvégiennes).

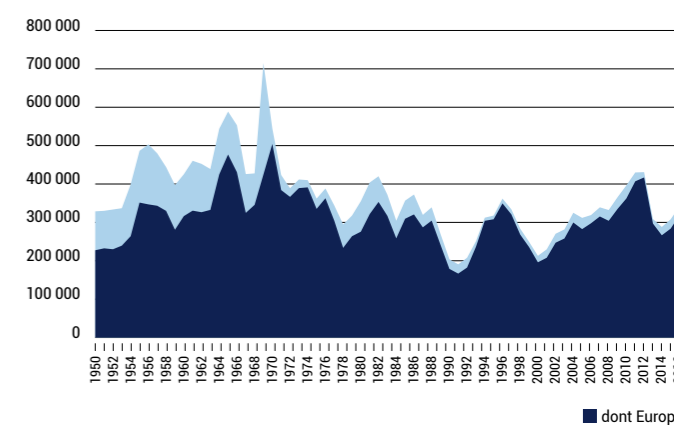
pêché, avec cependant une biomasse de reproducteurs supérieure au seuil de durabilité (bien que cette biomasse est en baisse après le pic de 2011, consécutif à un fort recrutement). Le recrutement 2018 est estimé très important. Le CIEM recommande, conformément au plan de gestion européen, des captures en 2020 au plus égales à 23 262 tonnes, soit une augmentation très importante du fait du fort recrutement qui arrive dans la pêcherie. Les rejets sont historiquement très élevés et variables selon les fluctuations des recrutements et du caractère limitant des quotas. En 2018, les rejets représentent 43 % des captures.

Des dispositifs sélectifs (panneaux à mailles carrées) sont en place sur les pêcheries chalutières depuis le printemps 2012. Jusqu'au 20 mai 2020, il est interdit aux chaluts de fond dont les captures sont constituées d'au moins 20 % d'églefín, de pêcher dans les zones 7.f-g, et une partie des zones 7.h et 7.j ; à moins de recourir à l'un des dispositifs sélectifs précisés dans le règlement de l'Union européenne.

### Églefín ou haddock

En France, l'églefín est présenté sous forme de filet frais à l'étal des poissonniers. Il est également vendu sous forme de filet avec peau, fumé à froid. C'est lorsqu'il a subi cette transformation qu'il est appelé « haddock ». Les importations d'églefín en France s'élèvent à 4 604 tonnes en 2018.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'ÉGLEFIN (en tonnes)  
Source FAO 2019

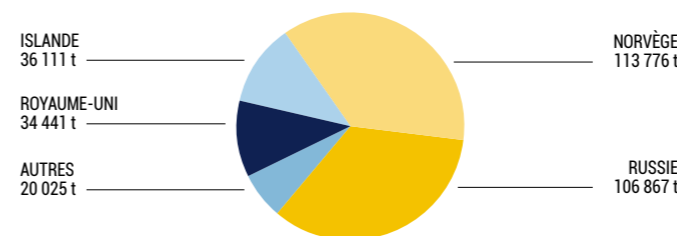


Capelans et églefíns sont tous deux au menu des mammifères marins de l'Arctique. Plus les capelans seront abondants, plus l'églefín sera épargné par les phoques et les baleines.

L'églefín est peu prisé en France au regard de la place que lui réservent les Britanniques. Outre-Manche, cette espèce se dispute, avec le cabillaud, les faveurs des consommateurs de « Fish and Chips ».

La Belgique a débarqué près de 93 tonnes d'églefín en 2019 et en importe également depuis les Pays-Bas, le Danemark, la France et la Suède.

PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS D'ÉGLEFIN EN ATLANTIQUE NORD-EST  
(en 2017) Source FAO 2019







• Tous les océans



• Chalut de fond (en zone profonde)

# EMPEREUR

*Hoplostethus atlanticus*

L'empereur, aussi appelé hoplostète orange, hoplostète rouge ou poisson montre, est un poisson vivant dans les grands fonds, plus précisément sur la pente du plateau continental et sur les reliefs en eau profonde, entre 400 et 900 mètres de profondeur. Il est remarquable par sa belle couleur rouge et sa gueule proéminente et osseuse. A ce jour, les connaissances de sa biologie, de son mode de vie et de sa distribution sont incomplètes. Cependant, ont été attestés son extraordinaire longévité (des individus de plus de 160 ans ont été observés) et son cycle de reproduction extrêmement lent (il faut compter 17 à 21 ans pour qu'une génération d'empereur se renouvelle).

## Chalut de fond

La pêche en eau profonde s'est développée dans les années 90. Elle a été favorisée par la conjonction de la raréfaction d'espèces traditionnelles telles que le lieu noir, et de l'introduction d'innovations technologiques, avec notamment la mise au point de chaluts pouvant pêcher à grande profondeur, l'utilisation de sonars plus sophistiqués et de cartes sous-marines très détaillées. Les Russes se sont intéressés les premiers à l'exploitation des grands fonds dans les années 70 dans l'Atlantique Ouest et sur la ride médio-Atlantique. En Atlantique Nord-Est, les armements ont exploité quelques espèces profondes dont l'empereur à partir des années 90. Boulogne-sur-Mer, Lorient et Concarneau sont les principaux ports de débarquement d'espèces de grands fonds en France. Les espèces de grands fonds sont peu présentes sur le marché belge. Elles ne sont pas ciblées par les pêcheries belges ni importées.

## Une longévité remarquable et une grande fragilité

La distribution de l'empereur couvre un vaste territoire en Atlantique Nord, qui pourrait comprendre plusieurs populations, sans que les biologistes aient pu à ce jour les distinguer. L'état de chacune de ces populations est mal connu. Les données existantes sur les différentes pêcheries d'empereur à travers le monde révèlent cependant un trait commun : une

grande fragilité de cette ressource.

Le cas de l'empereur est symptomatique de l'exploitation d'une espèce sans connaissance du milieu et sans souci de préservation. En quelques années, les stocks d'empereur d'Atlantique Nord-Est ont gravement souffert, comme d'autres espèces de grands fonds.

## Arrêt de la pêche

En raison de sa faible productivité biologique et sous l'effet d'une surexploitation, les stocks d'empereur ont rapidement décliné. Les populations d'empereur de l'Atlantique Nord-Est ne pouvant plus supporter d'effort de pêche, la Commission européenne a interdit la pêche de cette espèce en 2010. Depuis, cette interdiction a été reconduite chaque année (le TAC (Total Admissible de Captures) est fixé à 0).

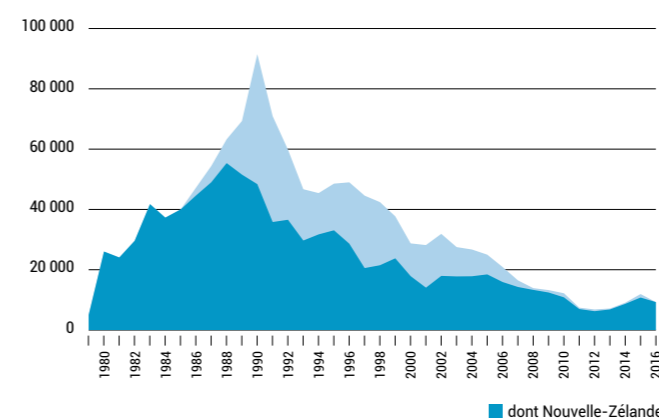
*Ce poisson des grands fonds a tout d'abord été appelé « hoplostète » en référence à son nom scientifique, ou encore « hoplo » dans le milieu professionnel. Par la suite, l'appellation « empereur » a été préférée. Ce nom viendrait du passé impérial de son premier port de débarquement, Boulogne-sur-Mer, face à l'Angleterre. Boulogne-sur-Mer avait été retenue par Napoléon 1<sup>er</sup> pour y rassembler ses armées et abriter sa flotte en vue d'une invasion. L'empereur a également été appelé « beryx » par confusion avec une autre espèce de poisson de grand fond.*

*La pêcherie d'empereur de Nouvelle-Zélande a été certifiée MSC en 2016. Cette certification a créé une forte polémique en raison de l'utilisation du chalut de fond entre 800 et 1 200 mètres pour cibler cette espèce, alors que cette même année, la pêche au-delà de 800 mètres de fond a été interdite dans les eaux de l'Union européenne. Le diagnostic porté sur le stock montre une exploitation compatible avec le RMD (Rendement Maximum Durable). Ces débats montrent l'importance de l'exploitation raisonnée et contrôlée en particulier sur des stocks extrêmement fragiles et vulnérables.*

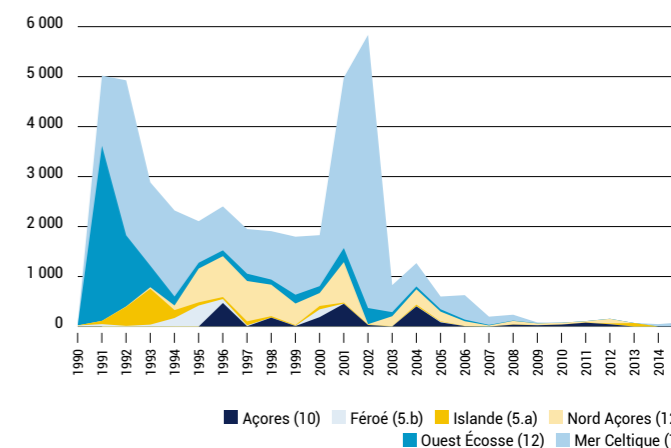
## À RETENIR

- › Les populations d'empereur de l'Atlantique Nord-Est ont décliné en raison d'une surexploitation. La pêche est suspendue depuis 2010.
- › L'empereur de l'Atlantique Nord-Est ne doit plus se trouver sur les marchés. S'il vous est proposé, ne l'achetez pas.
- › La pêcherie néo-zélandaise d'empereur est certifiée MSC.
- › Évitez d'acheter de l'empereur de toute autre origine, en l'absence de preuve de la durabilité des pêcheries.

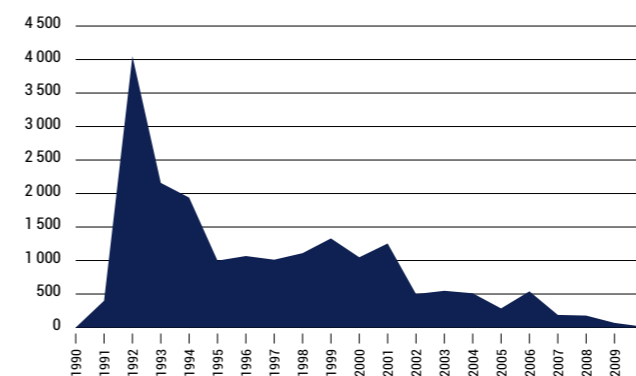
DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'EMPEREUR (en tonnes)  
Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS D'EMPEREUR EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)  
Source CIEM 2020



DÉBARQUEMENTS D'EMPEREUR PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
Source FAO 2019



La pêche de l'empereur a débuté dans les années 1990 en zones 5.a (Islande), 6 (Ouest Écosse) et 7 (mer Celtique) mais les rendements ont rapidement chuté. Les pêcheurs ont exploré de nouvelles zones où les rendements ont également très vite diminué après les premières années de pêche ciblée. En 2002, un nouveau « gisement » a été trouvé dans la zone 7 ; ce dernier a été très vite épuisé.



- Eaux tropicales et tempérées des océans Atlantique, Pacifique et Indien
- Mer Méditerranée



- Palangre
- Harpon
- Filet maillant

# ESPADON

*Xiphias gladius*

L'espardon est un grand pélagique migrateur, remarquable par son grand rostre aplati dont il se sert pour assommer ses proies. A l'âge adulte, il peut mesurer plus de 4 mètres et peser plusieurs centaines de kilos. L'espardon est très largement distribué dans les eaux tropicales, tempérées et même parfois dans les eaux froides du globe. Il est cependant plus abondant dans des eaux dont les températures de surface sont comprises entre 18 et 22°C mais peut aller chercher ses proies, notamment des céphalopodes, jusqu'à 700 mètres de profondeur dans des eaux à 7°C. L'âge des espadons est difficile à déterminer mais il semblerait que plus de 50 % des femelles soient matures vers l'âge de 5 ans, alors qu'elles mesurent environ 180 cm (en Lmf<sup>(1)</sup>).

## Situation variable selon les stocks

### Stocks Atlantique

Les stocks de l'Atlantique sont suivis par la CICTA (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique) et leur pêche fait l'objet de recommandations. Des TAC (Totaux Admissibles de Captures) et des quotas nationaux sont établis et une taille minimale de capture est fixée à 125 cm (avec une tolérance de 15 %) ou 119 cm (avec une tolérance 0 (longueurs Lmf<sup>(1)</sup>)).

- **La biomasse du stock Atlantique Nord** est en légère augmentation depuis 1997. Ce stock n'est plus considéré en état de surpêche grâce aux mesures de conservation et de gestion de la CICTA. Les captures 2018 se sont élevées à 8 858 tonnes. Le TAC 2018-2021 est fixé à 13 200 tonnes.

- **Le stock Atlantique Sud** est encore surpêché (biomasse du stock est en-dessous du niveau de durabilité) malgré un taux d'exploitation en forte baisse. En 2018, les captures pour ce stock s'élevaient à 10 404 tonnes, les scientifiques recommandent de ne pas établir un TAC au-delà de 14 000 tonnes. Le TAC de 2018 à 2021 a été fixé par la CICTA à 14 000 tonnes annuelles.

- **En Méditerranée**, le stock est surpêché et dégradé : le taux

d'exploitation est presque deux fois plus important que celui permettant le RMD (Rendement Maximum Durable) et la biomasse est très faible. Cette pêche est caractérisée par la capture de nombreux immatures (les individus de moins de trois ans représentent 20 à 35 % des prises en poids). Les captures en Méditerranée sont en baisse depuis la fin des années 80 (7 100 tonnes en 2018). La CICTA impose un arrêt des captures pendant trois mois par an depuis 2009. Les scientifiques recommandent une forte réduction de la mortalité par pêche en utilisant une technique de pêche plus sélective des gros individus appelée la palangre mésopélagique, qui capture à une plus grande profondeur que la palangre de surface. En 2016, un plan de reconstitution est adopté et des premiers quotas sont appliqués afin de permettre le rétablissement du stock méditerranéen d'ici 15 ans.

### Autres stocks

- **Le stock de l'océan Indien** est en bon état (pas de signe de surexploitation et la mortalité par pêche actuelle est inférieure au niveau d'exploitation du RMD). Il est principalement pêché à la palangre (85 %). Les principaux pays pêcheurs ciblant l'espardon dans l'Océan Indien sont Taïwan, la Chine, le Sri Lanka, l'Indonésie et l'Espagne. Localement, dans le **Sud-Ouest de l'océan Indien** la biomasse reproductrice se situe en dessous du RMD mais l'effort de pêche y est limité. L'espardon pêché à la Réunion est exporté vers l'Europe.

- **Le stock du Pacifique Sud-Est** est caractérisé par une biomasse élevée du stock reproducteur et est exploité en deçà du niveau assurant le RMD.

- **Le stock du Pacifique Sud-Ouest** est exploité au niveau du RMD.

- **Le stock du Pacifique Nord-Est** ne souffre pas de surexploitation.

Les captures d'espardon à la palangre sont, dans certaines zones et à certaines périodes de pêche, associées à des prises d'espèces non désirées (requins, mammifères marins, tortues, oiseaux marins...).

## À RETENIR

- Les principales sources d'approvisionnement du marché européen en espardon sont l'océan Atlantique, l'océan Indien et la mer Méditerranée.

- Les captures d'espardon à la palangre sont associées à des prises accessoires de requins, de tortues marines, d'oiseaux marins et parfois de mammifères marins.

- Évitez l'espardon en provenance de Méditerranée dont le stock est surpêché et dégradé, et celui d'Atlantique Sud, car encore surpêché.

- Privilégiez les autres provenances.

- Assurez-vous de ne pas acheter d'espadons immatures ou de morceaux (longes, filets) venant de poissons immatures et donnez

vos préférences aux poissons issus des pêcheries à la canne ou au harpon.

- Quatre pêcheries d'espardon opérant en Atlantique et dans le Pacifique sont certifiées MSC.

## Frais ou fumé

L'espardon est commercialisé sous forme de tranche fraîche ou surgelée (avec ou sans peau). Il est également commercialisé fumé à froid en fines tranches.

En 2016, 2 334 tonnes d'espardon ont été importées en France. Les principaux fournisseurs du marché français sont l'Espagne, le Chili et le Vietnam. Les fournisseurs du marché belge, dont les importations s'élèvent à 1 300 tonnes annuelles, sont le Sénégal, les Pays-Bas, le Chili, la France et le Vietnam.

## À SAVOIR

### ESPADON ET PÊCHE ILLÉGALE

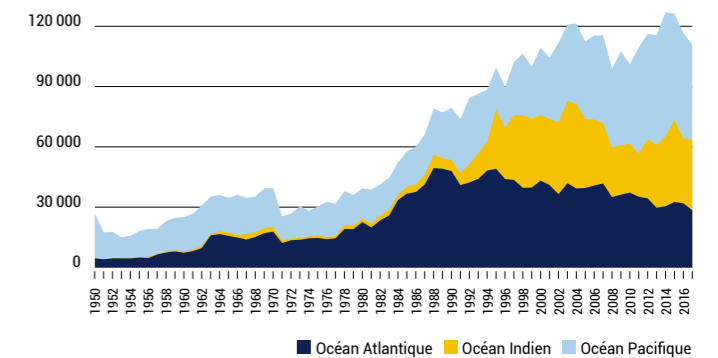
La CICTA, dont l'Union européenne est partie prenante, a adopté, en 1995, un plan d'action visant à assurer l'efficacité du programme de conservation de l'espardon de l'Atlantique.

En 1998, la CICTA a désigné le Belize et le Honduras et, en 2002, la Sierra Leone comme pays dont « les bateaux pêchent l'espardon dans l'Atlantique d'une façon qui porte atteinte à l'efficacité des mesures prises par cette organisation pour la conservation du stock ».

En conséquence, les importations de l'Union européenne d'espardon de l'Atlantique originaires du Belize et du Honduras ont été interdites à partir de 2000, celles originaires de la Sierra Leone ont été interdites à partir de 2004. Ces mesures ont par la suite été levées pour le Honduras et le Belize. Les importations d'espardon en provenance de la Sierra Leone sont toujours interdites.

La réglementation de l'UE en termes sanitaires a aussi limité les importations d'espardon de certains pays, notamment des Seychelles depuis 2003, en raison de concentration de métaux lourds supérieure aux valeurs admissibles des normes européennes. En 2005, l'UE a révisé le niveau acceptable de cadmium dans la chair d'espardon de 0,05 à 0,03 ppm (partie par millions) maximum conduisant à un maintien de l'interdiction de l'importation de l'espardon des Seychelles sur le marché européen.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'ESPADON (en tonnes)  
Source FAO 2019

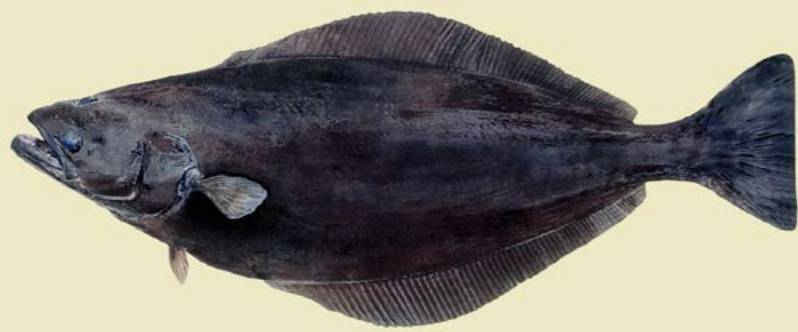


En 2017, la production mondiale d'espardon s'élève à 111 171 tonnes, dont 28 481 tonnes proviennent de l'océan Atlantique, 35 266 tonnes de l'océan Indien et 52 543 tonnes du Pacifique. Les principaux pays producteurs sont l'Espagne (12 656 tonnes), Taïwan (12 892 tonnes) et le Japon (10 454 tonnes).

Dans l'océan Atlantique, les captures d'espardon semblaient assez stables depuis une vingtaine d'années (40 000 tonnes environ) mais diminuent depuis 2008. Dans le Pacifique, l'exploitation continue de progresser. L'exploitation dans l'océan Indien est caractérisée par une baisse des prises depuis 2005 liée aux actes de pirateries particulièrement nombreux dans la zone occidentale. En Méditerranée, les captures ont baissé de 23 % sur la période 2016-2017.

<sup>(1)</sup> Lmf - Longueur maxillaire fourche : longueur entre la pointe du maxillaire inférieur et la fourche caudale, c'est-à-dire sans compter la longueur du rostre, maxillaire supérieur.

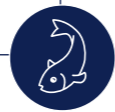




• Atlantique Nord  
• Pacifique Nord



• Chalut de fond (en zone profonde)  
• Palangre (en zone profonde)



• Cage flottante en mer (flétan blanc)

## FLÉTAN

*Reinhardtius hippoglossoides*  
*Hippoglossus hippoglossus*  
*Hippoglossus stenolepis*

Trois espèces de flétan se retrouvent sur nos marchés :  
• le flétan noir, *Reinhardtius hippoglossoides*, aussi appelé « flétan du Groenland » est le plus couramment retrouvé sur les étals.

• le flétan de l'Atlantique, *Hippoglossus hippoglossus*, aussi appelé « flétan blanc », est beaucoup plus rare.

• le flétan du Pacifique, *Hippoglossus stenolepis* est présent en faible quantité sur les marchés d'Europe de l'Ouest.

Le flétan noir aime les eaux froides de l'Atlantique Nord et du Pacifique Nord. Il vit entre les côtes de la Norvège et celles du Groenland où il fait l'objet d'une pêche traditionnelle. Il fréquente également les eaux occidentales de l'Atlantique Nord, le long du Labrador et du Canada. C'est un poisson benthopélagique (il vit près du fond) mais il peut aussi se rencontrer en pleine eau principalement entre 500 et 1 000 mètres de profondeur. Le flétan noir acquiert sa première maturité sexuelle vers 9-10 ans, lorsqu'il mesure entre 65 et 80 cm. Il peut atteindre 1,30 mètre et peser 45 kg pour une durée de vie de 30 ans.

L'exploitation du flétan noir en Atlantique Nord-Est n'est pas récente. Elle était déjà menée dans les années 50 par les pêcheurs norvégiens et allemands. Elle s'est intensifiée dans les années 80 avec le développement des pêches d'espèces de grands fonds.

### LE FLETAN NOIR

*Reinhardtius hippoglossoides*

Le flétan noir constitue une prise accessoire pour les chalutiers de fond et les palangriers islandais, groenlandais et norvégiens (pêchant le cabillaud ou le sébaste). Les débarquements français de flétan noir sont très faibles, il est capturé comme prise accessoire dans le cadre des pêcheries ciblant les poissons de grands fonds menées principalement par les armateurs boulonnais et lorientais.

### Pression de pêche

• Dans les zones exploitées par les Groenlandais, les Islandais et les Féroïens (zones 5, 6, 12, 14), le stock est estimé surpêché, le taux d'exploitation étant relativement stable à un niveau légèrement supérieur à celui permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). La biomasse est inférieure à ce qu'elle était dans les années 60, mais stable au dessus du seuil de durabilité. Les scientifiques recommandent de ne pas dépasser 21 360 tonnes de captures en 2020.

• Dans les zones de mer de Barents et de mer de Norvège (zones 1 et 2), le stock est à un niveau stable depuis 2012 après une augmentation régulière depuis 1992. Les scientifiques du CIEM recommandent de ne pas augmenter le niveau d'effort de pêche actuel (en augmentation depuis 2009) et de limiter les captures à 23 000 tonnes (niveau du TAC (Total Admissible de Captures)) pour 2020. Le stock de reproducteurs est consolidé. Ce stock est principalement pêché par la Russie et la Norvège qui en assurent la gestion.

### Instruments de gestion

Au Groenland et en Islande, un TAC national permet de gérer la ressource. Dans les îles Féroï, l'effort de pêche est réglementé par un nombre limité de licences de pêche.

### Frais ou fumé

Le flétan noir est commercialisé sous forme de filet frais ou surgelé. Riche en lipides, sa texture se prête bien au fumage à froid, il est alors vendu en tranche fine (façon saumon). L'huile de foie de flétan est utilisée dans la confection de gélules d'huile de poisson.

## À RETENIR

- › Le flétan noir subit une pression de pêche compatible avec une approche durable. Sa fragilité biologique invite cependant à une consommation modérée en privilégiant les individus pêchés à la palangre de fond.
- › Cinq pêcheries de flétan noir sont certifiées MSC en Atlantique Nord.

- › Évitez la consommation de flétan blanc sauf s'il provient de la pêcherie canadienne certifiée MSC.
- › Le flétan du Pacifique pêché à la palangre et provenant du Pacifique Nord-Est peut être consommé.

### LE FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

*Hippoglossus hippoglossus*

Le flétan de l'Atlantique, appelé aussi « flétan blanc », est un habitant de l'Atlantique Nord. Il est cependant beaucoup plus rare que le flétan noir (*Reinhardtius hippoglossoides*) et n'est qu'épisodiquement capturé en prise accessoire du chalut de fond. Une forte mortalité touche les juvéniles. Ce poisson qui peut atteindre 50 ans, peser plusieurs centaines de kilos et mesurer jusqu'à 4 mètres, est très peu présent sur nos marchés. Une pêcherie canadienne de flétan de l'Atlantique est certifiée MSC. Sa visibilité va vraisemblablement s'accroître avec l'arrivée de poissons d'élevage. A ce jour, le principal producteur de flétan blanc d'élevage est la Norvège, avec entre 1 400 et 2 800 tonnes produites annuellement dans environ 70 élevages.

### LE FLÉTAN DU PACIFIQUE

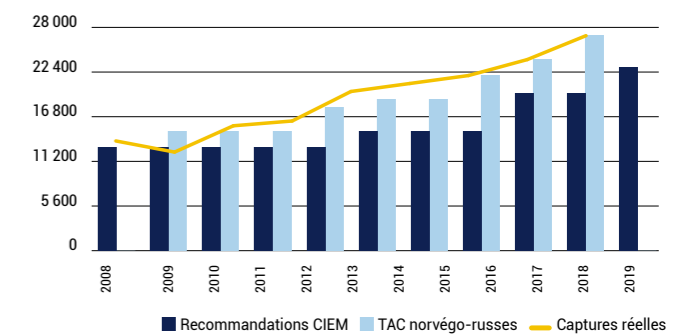
*Hippoglossus stenolepis*

Le flétan du Pacifique est présent en faible quantité sur les marchés d'Europe de l'Ouest, sous forme de filets congelés. Depuis 1995, le conseil de gestion des pêcheries du Pacifique Nord (NPMFC), gestionnaire de la pêcherie, a opté pour l'affectation de quotas de pêche individuels (QPI) aux pêcheurs. Le nombre de QPI détenu par chaque pêcheur est limité afin d'éviter la concentration des droits de pêche. La seule méthode de pêche autorisée est la palangre. Deux pêcheries de flétan du Pacifique sont certifiées MSC (dans le Pacifique Nord-Est).

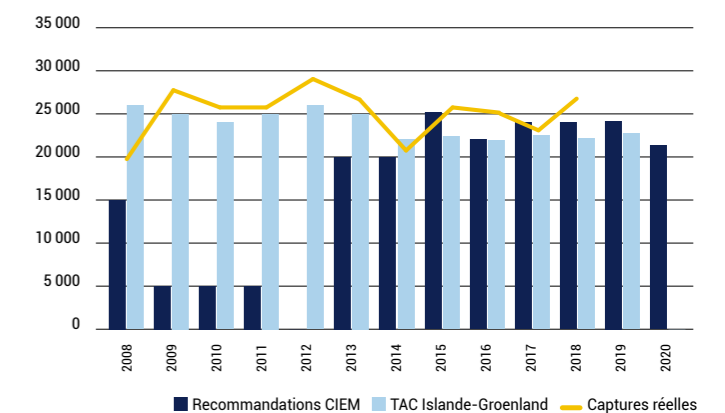
*La France importe 3 140 tonnes de flétan par an dont 40 % de flétan noir provenant principalement du Royaume-Uni, d'Islande et des îles Féroï, 60 % de flétan blanc sous forme fumée du Royaume-Uni et 11 tonnes de flétan du Pacifique frais.*

*En Belgique, 712 tonnes de flétan (toutes espèces confondues) sont importées chaque année, principalement du Danemark et d'Allemagne. 81 % des importations sont constituées de flétan noir, 19 % de flétan de l'Atlantique et moins de 1 % de flétan du Pacifique.*

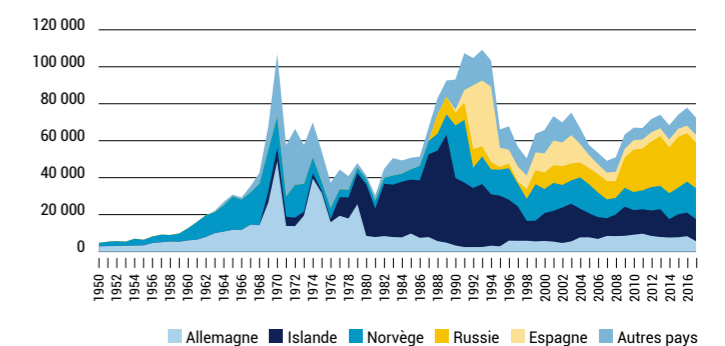
PLAN DE GESTION DU FLÉTAN NOIR EN MER DE BARENTS ET MER DE NORVÈGE (en tonnes)  
Source CIEM 2019



PLAN DE GESTION DU FLÉTAN NOIR DANS LES ZONES 5, 6, 12 ET 14 (en tonnes) Source CIEM 2019



DÉBARQUEMENTS DE FLÉTAN NOIR EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)  
Source FAO 2019





• Atlantique Nord



• Chalut de fond  
• Chalut de fond en zone profonde (hors UE)

# GRENADIER

*Coryphaenoides rupestris*  
*Macrourus berglax*

Le nom « grenadier » regroupe les poissons de nombreuses espèces appartenant à la famille des macrouridés. Deux espèces sont consommées :

- le grenadier de roche *Coryphaenoides rupestris* ;
- le grenadier berglax *Macrourus berglax*.

Le grenadier vit dans les eaux entre 600 et 800 mètres de profondeur, de la fin de l'été jusqu'en automne et peut se rencontrer à plus de 2 600 mètres de profondeur. Il jouit d'une remarquable longévité, pouvant atteindre 60 ans. Mais sa croissance est très lente et les poissons capturés sont de petite taille. La taille de première maturité sexuelle est de 50 cm pour un âge moyen de 10 ans.

## Chalutiers industriels

Les Russes ont été les pionniers de l'exploitation du grenadier dans les années 70. L'effondrement des stocks de lieu noir dans les années qui ont suivi a stimulé la recherche et la valorisation de nouvelles espèces, ainsi que l'exploitation des grands fonds. Aujourd'hui, Russes, Polonais, Espagnols, Danois, Féringiens et quelques autres se partagent, avec les Français, cette ressource qui vit entre le plateau continental et les grands fonds océaniques. La période de pêche a lieu principalement en automne, lorsque le poisson est présent entre 600 et 800 mètres de fond pour les pêcheurs européens. Le reste de l'année il se retrouve à des profondeurs plus importantes où il peut être pêché par les pêcheurs russes et féringiens. Depuis janvier 2017, il est interdit de pêcher au-delà de 800 mètres dans les eaux européennes.

## Niveau actuel d'exploitation

- Grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*)

Le Grenadier de roche a été exposé à une période de surexploitation jusqu'au début des années 2000. Les scientifiques du CIEM considèrent que les données concernant le stock principal d'Atlantique Nord-Est (zones 5.b, 6, 7 et 12.b) ne sont pas suffisantes. Le niveau de captures recommandé pour 2019 et 2020 est de 3 971 tonnes (1 662 tonnes ont été débarquées en 2017).

Pour les autres stocks d'Atlantique Nord-Est, les données étant également insuffisantes, les scientifiques recommandent de ne pas augmenter le niveau de capture actuel par approche de précaution. Ils recommandent également de ne pas cibler le grenadier de roche dans la zone Skagerrak-Kattegat (zone 3.a) où il est particulièrement vulnérable.

- Grenadier berglax (*Macrourus berglax*)

Les stocks en Atlantique Nord-Est sont dans un état préoccupant. Les scientifiques recommandent de minimiser les prises de grenadier berglax.

## Filet de poisson blanc cherche remplaçant

Le grenadier est présent sur nos étals sous forme de filet frais ou congelé sans peau. Débarqué entier, il est fileté dans les ateliers de mareyage de Lorient, principal port de débarquement de cette espèce. Les chalutiers industriels soviétiques et polonais filettent le poisson directement en mer. Les filets de grenadier sont apparus sur le marché des poissons blancs dans les années 90 comme une alternative aux espèces traditionnelles qui souffraient de surexploitation (cabillaud, lieu noir, églefin). Sa visibilité décroît progressivement sur les marchés européens depuis les années 2010 suite à la suspension de sa vente par de nombreuses enseignes engagées contre la pêche

*Sa morphologie, avec un corps en pointe très effilé, lui vaut d'être appelé « queue de rat ». Son nom usuel « grenadier » lui viendrait de son introduction sur le marché français par le port de Boulogne-sur-Mer, ville où Napoléon réunit la Grande Armée, avec des régiments de grenadiers, en 1804.*

*La pêche de grands fonds a été un sujet très controversé en France et en Europe. Suite à la médiatisation des enjeux environnementaux liés aux techniques de chalutage en eau profonde, des enseignes françaises de la grande distribution ont annoncé début 2014 l'arrêt de la vente d'espèces de grands fonds. Le niveau de captures du grenadier en Europe a ainsi chuté de 8 000 tonnes en 2010 à 2 000 tonnes en 2017. La pêche en eau profonde a été débattue au niveau européen, et est interdite depuis 2017.*

## À RETENIR

- › De croissance lente, le grenadier jouit d'une remarquable longévité.
- › Sa faible productivité ne lui permet de supporter que de faibles niveaux d'exploitation.
- › Après une période de surexploitation, l'état des stocks de grenadier s'améliore dans les eaux européennes suite à la mise en œuvre de mesures de gestion des pêcheries, mais continuez de limiter l'achat de cette espèce, en raison de sa fragilité biologique.
- › La pêche au chalut en eau profonde a un impact sur les écosystèmes des grands fonds. Cette technique est interdite au-delà de 800 mètres en Europe, depuis 2017, mais perdue au niveau international. Évitez l'achat de poisson pêché au chalut de grands fonds.

## À SAVOIR

### Interdiction de la pêche au-delà de 800 mètres, pour protéger les espèces d'eaux profondes

Depuis les années 80, les espèces de grands fonds ont représenté une opportunité pour les pêcheurs face à la réduction des stocks des principales espèces de l'Atlantique Nord-Est. Ces espèces de grands fonds sont mal connues ; leur lente croissance les rend très vulnérables à l'exploitation par la pêche et leur exploitation a un impact sur la biodiversité et les écosystèmes marins des grands fonds quasiment inexplorés à l'heure actuelle.

L'Union européenne a mis en place des mesures de conservation :

- en 2002, des Totaux Admissibles de Captures (TAC) sont adoptés pour la première fois dans l'UE. En complément des TAC, un régime de permis de pêche pour les eaux profondes assorti de conditions spécifiques de rapport et de contrôle est instauré.
- en 2008, l'UE a adopté un règlement (n° 734/2008 du 15 juillet) relatif à la protection des écosystèmes marins vulnérables de haute mer contre les effets néfastes de l'utilisation des engins de pêche de fond.
- en 2010, la pêche de l'empereur est interdite.
- en 2012, les captures de requins de grands fonds sont interdites, prises accessoires incluses.
- en 2013, certains TAC d'espèces pêchées en eaux profondes (3 stocks sur 24) sont revus pour la première fois à la hausse (dont une hausse de 77 % pour le stock de grenadier à l'ouest des îles Britanniques).
- en 2014, la nouvelle Politique Commune de la Pêche en Europe, mise en œuvre par les États membres, instaure un « gel de l'empreinte » des zones de pêche en grands fonds, soit une non expansion des zones actuelles autorisées à la pêche. Des évaluations d'impacts sur les écosystèmes touchés par les zones chalutées entraîneront des fermetures de zones uniquement si l'impact négatif sur l'environnement est attesté scientifiquement.
- en 2016, après quatre ans de négociations intenses, le trilogue entre le Parlement européen, le Conseil et la Commission européenne adopte un accord interdisant, dans les eaux de l'UE, le chalutage au-delà de 800 mètres de profondeur. Cette interdiction a été mise en œuvre dans l'ensemble des eaux européennes en janvier 2017. Elle est accompagnée du gel de l'empreinte et la protection des environnements marins vulnérables en-dessous de 400 mètres.
- le 1<sup>er</sup> janvier 2017, cette mesure entre en application dans les eaux européennes.

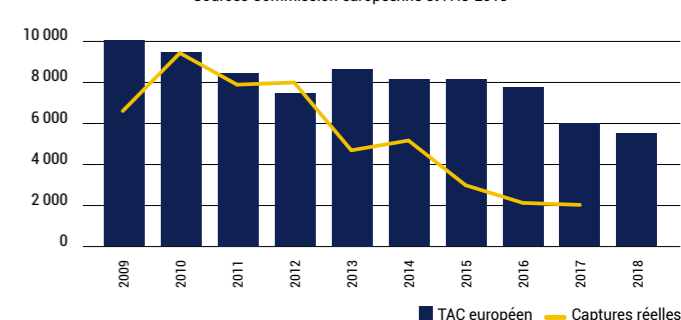
### Pêche en haute mer

Au niveau international, l'Assemblée Générale des Nations Unies a adopté, en 2006, une résolution (61/105) visant à protéger les écosystèmes marins de l'impact de la pêche en haute mer (non soumis aux règlements nationaux).

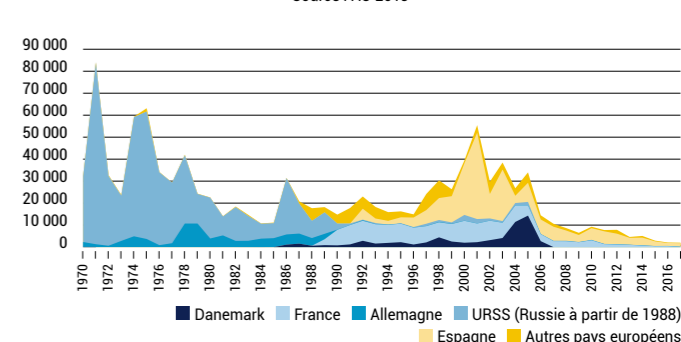
La résolution comprend des mesures visant à gérer les risques liés à la biodiversité marine (notamment les coraux d'eau froide, les monts sous-marins, les cheminées hydrothermales et les espèces vulnérables comme les éponges d'eau profonde).

En appui à ce texte, et afin de favoriser la mise en œuvre des pêcheries durables, la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) a publié en juin 2009 une série de directives techniques « directives internationales sur la gestion de la pêche pro-

PLAN DE GESTION EUROPÉEN DU GRENADIER (BERGLAX ET DE ROCHE) (en tonnes)  
Sources Commission européenne et FAO 2019



DÉBARQUEMENTS DE GRENADIER EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)  
Source FAO 2019



*En anglais « blue grenadier » signifie hoki (*Macruronus novaezelandiae*), une autre espèce de grands fonds pêchée dans le sud du Pacifique.*

fonde en haute mer » visant à aider le secteur des pêches à réduire les impacts négatifs sur les espèces de poissons et les écosystèmes vulnérables des grands fonds.

En 2016, suite à une consultation publique, la Commission européenne a proposé un programme pour établir une gouvernance internationale des océans au sein des Nations Unies. Ce programme permettrait une meilleure coordination internationale pour la protection de la haute mer, face aux enjeux environnementaux rencontrés dans ces zones vulnérables et liés aux activités humaines, notamment les projets d'exploitations minières et pétrolières en eau profonde. L'Assemblée Générale des Nations Unies a travaillé en 2017 pour répondre à la multiplication des menaces affectant les zones marines situées au-delà des juridictions nationales (ZAJN). En 2018 ont débuté des négociations pour l'élaboration d'un instrument juridique contraignant, visant à conserver et gérer durablement la biodiversité marine dans ces espaces qui couvrent près de la moitié de l'ensemble des océans.





- Atlantique Est, du sud de la Norvège aux eaux marocaines
- Mer Méditerranée



- Filet droit
- Senne
- Chaluts à perche/de fond
- Trémail

## GRONDIN

*Chelidonichthys cuculus*  
*Chelidonichthys lucerna*  
*Eutrigla gurnardus*

Les grondins appartiennent à la famille des triglidés. Trois espèces sont principalement débarquées dans les criées françaises, sans toujours être distinguées dans les statistiques :

- **le grondin rouge** (*Chelidonichthys cuculus*) fréquente l'Atlantique Est, des îles Britanniques à la Mauritanie, ainsi que la Méditerranée. Il se retrouve principalement en Manche et mer Celtique.

- **le grondin perlon** (*Chelidonichthys lucerna*) est présent de la Norvège au Cap Blanc (côtes africaines), ainsi qu'en Méditerranée. Il migre vers les zones plus chaudes en hiver.

- **le grondin gris** (*Eutrigla gurnardus*) se retrouve de l'Islande et la Norvège au Maroc, et également en Méditerranée. Il descend en eau plus profonde en hiver. En Manche, il est présent essentiellement près du détroit du Pas-de-Calais et on ne le trouve que de manière épisodique ailleurs.

La femelle grondin gris est sexuellement mature à partir de 24 cm. La taille de première maturité sexuelle du grondin rouge serait supérieure à 25 cm. La taille de maturité sexuelle du grondin perlon est inconnue. Le grondin perlon peut atteindre plus de 75 cm et a une longévité de 15 ans.

Les grondins ont un corps adapté à la vie sur le fond : leurs nageoires pectorales leur permettent de se déplacer sur les fonds comme avec des pattes. Ils sont souvent confondus avec le rouget barbet (*Mullus surmuletus*) mais se reconnaissent facilement par leur tête triangulaire et leur bouche blanche.

### Manque de connaissances

L'état des stocks des grondins est mal connu. Seuls les grondins gris et rouges font l'objet d'un avis par les scientifiques, mais l'absence de connaissances sur les délimitations de stocks et des données de captures imprécises (espèces mal identifiées dans les débarquements, rejets très importants) empêchent l'établissement d'évaluations précises. Cependant, pour le grondin rouge, les scientifiques recommandent de ne pas dépasser 2 894 tonnes de débarquement pour 2020 ainsi que pour 2021, en Atlantique Nord-Est.

Les autres espèces de grondin ne font pas l'objet de recommandations.

Il n'existe pas de réglementation spécifique à leur pêche en Europe (seule la Belgique applique une taille minimale de capture de 20 cm). Une majorité des prises est rejetée en mer (espèce non soumise à quota donc non soumise à l'obligation de débarquement). Cependant, leur exploitation est majoritairement le fait du chalutage de fonds, activité strictement réglementée. Le grondin bénéficie ainsi indirectement des règles de gestion imposées aux pêches pluri-spécifiques (plusieurs espèces), notamment par la taille des mailles de filets qui laissent échapper les immatures.

### Le favori des consommateurs

Les trois grondins sont commercialisés entiers et filetés à l'état frais. Préparé sans tête et sans peau, le grondin est appelé galinette (il est également appelé ainsi dans la région du Languedoc-Roussillon).

Le grondin rouge est le plus courant en France. Le grondin perlon est le plus apprécié des trois en raison de sa chair blanche et ferme. Il est le mieux valorisé en raison de la forte demande de certains marchés de connaisseurs (Espagne, Italie et... Boulonnais). Le grondin gris, le moins cher d'entre tous, est pourtant selon ses défenseurs, meilleur que le rouge !



**Le grondin gris** se reconnaît grâce aux taches blanches sur ses flancs.

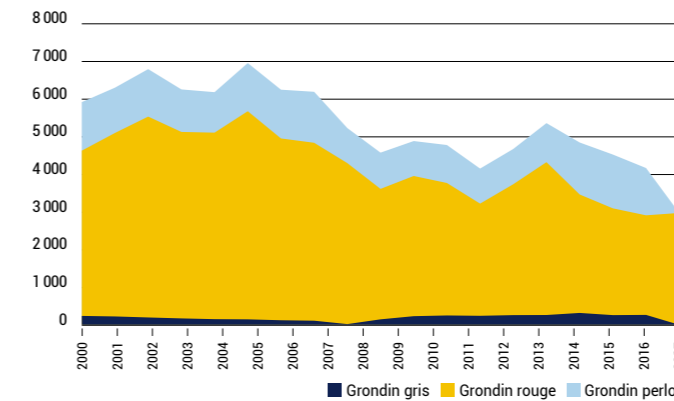
## À RETENIR

➤ Plusieurs espèces de grondins sont vendues sur le marché français : le grondin rouge, le grondin perlon, le grondin gris.

➤ Grondin perlon et grondin gris ont une chair délicate. Le grondin rouge, le moins charnu, peut être utilisé pour faire des soupes.

➤ La production de grondins est relativement stable. L'état des stocks est mal connu. Ils ne semblent pas en danger mais le manque de connaissances invite à une consommation modérée.

DÉBARQUEMENTS DE GRONDINS PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
 Source FAO 2019



Les principales captures sont enregistrées en mer Celtique et en Manche. Entre 4 000 et 5 000 tonnes par an sont débarquées en France, dont plus de la moitié de grondin rouge. La petite criée d'Erquy reçoit plus du tiers de la production nationale de grondin rouge.

**La Belgique a débarqué 700 tonnes de grondin en 2019 (en majorité du grondin perlon). En raison de la faible demande du marché local, il fait l'objet de rejets importants.**

**Ce poisson à tête osseuse doit son nom aux grondements qu'il produit en dégonflant sa vessie natatoire.**



**Le grondin perlon** se reconnaît à ses nageoires légèrement bleutées.



**Le grondin rouge** a des épines latérales coupantes comparables au poisson chirurgien.



- Atlantique Nord-Est : des eaux islandaises (à l'Ouest) à la mer de Barents (à l'Est) jusqu'au golfe de Gascogne au Sud
- Atlantique Nord-Ouest



- Senne
- Chalut pélagique

# HARENG

*Clupea harengus*

Petit pélagique grégaire et grand migrateur, très abondant en Atlantique Nord-Est, le hareng fréquente les eaux de la Norvège (au Nord) à celles du golfe de Gascogne (au Sud). Il est également présent sur les côtes de l'Atlantique Ouest, du Groenland à la Caroline du Sud aux États-Unis. Le hareng remonte à la surface la nuit afin de se nourrir de plancton. Sa couleur bleue sur la face dorsale et blanche sur la face ventrale est une technique de camouflage pour les prédateurs évoluant au-dessus et en-dessous des bancs de hareng. Ses fortes concentrations au moment du frai ont de tout temps attiré les pêcheurs dans de vastes campagnes saisonnières de pêche. Le hareng a fait la fortune de régions, de villes et de sociétés marchandes d'Europe du Nord. En France, Boulogne-sur-Mer et Fécamp se sont enrichies dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle grâce à ce clupéidé. D'une longévité allant de 10 à 25 ans, le hareng acquiert sa maturité sexuelle vers l'âge de 2-3 ans lorsqu'il mesure 16-17 cm. Ses œufs ont une surface collante qui leur permet de se fixer sur le fond. Sa taille varie selon le stock, le hareng de la Baltique étant le plus petit de tous alors que celui du stock atlanto-scandien, au large de la Norvège, peut dépasser 40 cm.

## Stocks importants et pêche durable

Le hareng est en Europe un exemple emblématique de la fragilité de la ressource halieutique et des conséquences de l'effondrement d'un stock.

La disparition du hareng dans les années 70 a entraîné la fermeture de nombreux ateliers de transformation. Il a fallu 20 ans pour que les stocks de la mer du Nord se reconstituent. La population de hareng de l'Atlantique Nord-Est est répartie en plusieurs stocks. Les principaux sont :

- **Le stock atlanto-scandien** (zone 2, hareng norvégien à frai printanier), le plus grand stock de l'Atlantique Nord-Est, est en bon état malgré une population reproductrice en baisse depuis 2009, en raison d'une série de mauvais recrutements de juvéniles. Le niveau de capture est cependant conforme à celui permettant le RMD (Rendement Maximum Durable) et au plan de gestion, signé entre l'Union européenne, les îles Féroé,

la Russie, la Norvège et l'Islande en 2018. Les scientifiques recommandent des captures au plus égales à 525 594 tonnes pour 2020, soit une baisse de 15 %.

- **Le stock islandais** (zone 5.a) se dégrade (biomasse en baisse depuis 2006, même si le taux d'exploitation reste conforme à l'objectif RMD et au plan de gestion islandais). Les scientifiques recommandent des captures au plus égales à 34 572 tonnes pour 2019/2020, soit une baisse de 11 % par rapport aux captures 2018.

### • Les stocks de la mer du Nord

- Le stock de hareng à frai automnal de **Mer du Nord, Skagerrak, Kattegat, Manche Est** (zones 3.a, 4 et 7.d) est en bon état. Les scientifiques du CIEM recommandent une limite de capture de 431 062 tonnes pour 2020, mais également que les activités telles que l'extraction de granulats ou les constructions sous-marines soient suspendues afin de ne pas détruire les zones de ponte. Les captures 2018 s'élevaient à 603 536 tonnes et celles de 2019 à 412 462 tonnes.

- Le stock de hareng à frai printanier de **Skagerrak, Kattegat et Ouest Baltique** (zone 3, sous-divisions 20-24) a un recrutement faible depuis les années 2000 et le stock de reproducteurs a diminué. Il est estimé surpêché et dégradé et le CIEM recommande l'arrêt des captures dans ces zones depuis 2019. Les captures réalisées en mer du Nord sont souvent constituées d'un mélange de harengs provenant de ces deux stocks.

- **Les stocks de mer Baltique centre, golfe de Botnie, golfe de Riga** (zone 3, sous-divisions 25-32) : en mer Baltique centre, le stock est légèrement surpêché mais cela ne semble pas avoir d'impact sur le stock de reproducteurs. Le stock du golfe de Riga est exploité durablement, la biomasse de reproducteurs augmente depuis les années 80, et le recrutement de juvéniles en 2018 est important. Le stock du golfe de Botnie est considéré surpêché, suite à une hausse importante de la mortalité par pêche ces dernières années.

- **Des stocks côtiers** (mer d'Irlande, Ouest Écosse, Ouest Irlande, mer Celtique) de moindre importance, ont leur propre migration et dynamique. Le stock du nord de la mer d'Irlande (7.a Nord) est stable, en bon état depuis quelques années. Les

## À RETENIR

- › Le hareng est l'un des poissons les plus abondants de l'Atlantique Nord-Est avec des captures annuelles dépassant 2 millions de tonnes.

- › Après l'effondrement des stocks, dû à la surpêche dans les années 70, la ressource s'est reconstituée dans certaines zones.

- › Privilégiez le hareng provenant du stock atlanto-scandien, de mer du Nord, mer d'Irlande, Manche Est, golfe de Riga.

- › Le hareng provenant d'Islande et de Baltique centre est à consommer avec modération.

- › La consommation du hareng des zones Skagerrak, Kattegat et Ouest Baltique et du golfe de Botnie n'est pas recommandée.

- › Seize pêcheries de hareng sont écolabellisées MSC au Royaume-Uni, au Canada, aux îles Féroé, en France (FROM Nord), en Irlande, au Danemark, en Norvège, en Suède et aux Pays-Bas.

scientifiques recommandent des captures au plus égales à 8 064 tonnes pour 2020, soit 19 % de plus que les captures 2018. Le stock de la zone 6.a, celui des zones 7.a Sud, 7.b-c, 7.g-h, 7.j-k ne sont pas durables en raison d'une biomasse de reproducteurs en forte baisse depuis 2004. Les scientifiques recommandent d'arrêter les captures en 2019.

## Sous toutes les formes

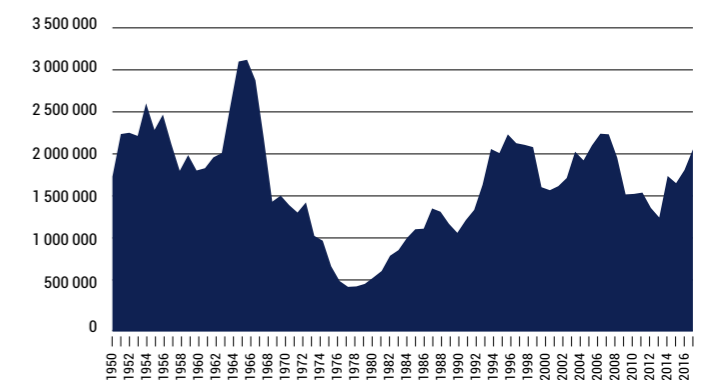
Le hareng est exploité intensivement pour la consommation humaine et accessoirement pour la fabrication d'huile et de farine destinées à l'alimentation animale (aquatique et terrestre). Cette espèce est commercialisée sous un grand nombre de présentations : entier ou en filet (frais, fumé et/ou salé) ou encore en marinade. En raison d'un risque élevé de parasites (*Anisakis simplex*, *Pseudoterranova decipiens*) en Europe, le hareng est toujours congelé avant d'être vendu (-20°C pendant 24 heures) ou placé dans une marinade. Ses œufs et sa laitance sont également appréciés. Inscrit dans les traditions régionales, notamment du nord de la France, le hareng porte autant de noms qu'il y a de modes de transformation :

- **le hareng saur** salé (10 jours) et fumé est principalement vendu en filet pelé ;
- **le gendarme**, hareng saur encore plus salé et plus fumé, est vendu entier ;
- **le bouffi**, hareng entier plein (ni vidé, ni étêté), à peine salé (24 heures), prend une couleur jaune paille lors du fumage ;
- **le kipper**, fait à partir d'un hareng de grande taille, à peine salé et fumé, est présenté ouvert à plat ;
- **le rollmops** est un filet avec peau, mariné dans du vinaigre avec des aromates. Il peut également être conservé dans de la crème.

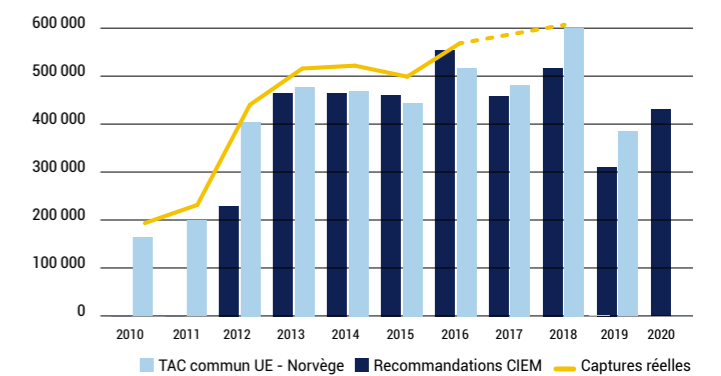
## TAC ET TAILLE MINIMALE

La principale règle de gestion des stocks de hareng est le TAC (Total Admissible de Captures) européen, divisé en quotas nationaux. Cet instrument a été introduit dans certaines pêcheries dès 1974 (Ouest Écosse et mer Celtique). Depuis 1996, les captures de juvéniles par la pêche minotière sont également réglementées. Par ailleurs, la capture du hareng est assujettie à une taille minimale marchande de 20 cm en mer du Nord et de 18 cm dans le Skagerrak et le Kattegat.

DÉBARQUEMENTS DE HARENG PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PLAN DE GESTION DU STOCK DE HARENG EN MER DU NORD  
PAR L'UNION EUROPÉENNE ET LA NORVÈGE (en tonnes)  
Sources CIEM et Commission européenne 2020



Le stock de la mer du Nord (hareng à frai automnal) a souffert d'un recrutement faible au début des années 2000 avec un risque de réduction de la capacité de reproduction.

En conséquence, l'Union européenne et la Norvège ont défini un plan d'aménagement de la pêche en 2008. Mais en décembre 2011, en réponse à la présence d'une forte biomasse de hareng, les deux parties ont abandonné ce plan d'aménagement et se sont entendues pour accroître de 100 % les possibilités de captures par rapport aux 200 000 tonnes de l'année précédente.





- Pacifique Sud-Ouest
- Atlantique Sud-Ouest



- Chalut de fond (en zone profonde)

# HOKI

*Macrurus novaezelandiae*  
*Macrurus magellanicus*

Le hoki, aussi appelé « grenadier bleu », est une espèce démersale de grands fonds de la famille des merlucidés. Il vit en eaux profondes entre 200 et 800 mètres de profondeur :

- dans le Pacifique Sud-Ouest, autour de la Nouvelle-Zélande et au sud de l'Australie (*Macrurus novaezelandiae*) ;
- dans le Pacifique Sud-Est sur les côtes d'Argentine et du Chili (*Macrurus magellanicus*) ;
- en Atlantique Sud-Ouest (*Macrurus magellanicus*).

## Production industrielle

Initiée au début des années 70 par les flottilles du Japon et de l'ex-URSS, l'exploitation industrielle du hoki est menée par des chalutiers de fond. Les captures ont fortement augmenté pendant les années 80-90, passant de quelques dizaines de milliers de tonnes à un pic de production à plus de 300 000 tonnes en 1998. Mais au début des années 2000, le niveau de captures a baissé d'année en année en raison de la forte diminution du nombre de poissons en âge de se reproduire. La pêche est principalement menée pendant l'hiver, au moment de la forte concentration de hoki à la saison du frai.

## Une pêcherie écolabellisée

Après une période de surexploitation, la pêcherie néo-zélandaise a été la première pêcherie d'espèces de grands fonds à obtenir l'écolabel MSC en 2001. Elle a été suivie par l'Australie et l'Argentine quelques années après. Cette certification est remise en cause par certaines organisations environnementales qui dénoncent la détérioration des écosystèmes benthiques par le chalutage en zone profonde et les taux de prises accessoires.

## Climat

Les variations du recrutement (juvéniles entrant dans le stock de reproducteurs) ont un impact direct sur la pêcherie de hoki. Le recrutement du hoki, comme celui de bien d'autres espèces, est influencé, entre autre, par le climat. Cependant, les liens entre climat et recrutement ne sont pas précisément cernés. L'influence du phénomène « El Niño » sur la santé du

stock de hoki est vivement débattue entre experts halieutes et climatologues.

## Exploitation maîtrisée

Le principal pays pêcheur de hoki est la Nouvelle-Zélande. Il est également pêché en Australie, en Argentine et au Chili.

• **En Nouvelle-Zélande**, l'évaluation du stock de hoki (Pacifique Sud-Ouest), divisé en deux sous-stocks (oriental et occidental), est menée annuellement sur la base des données scientifiques et des éléments communiqués par les pêcheurs. Cette évaluation débouche sur la détermination d'un TAC (Total Admissible de Captures), équivalent ou inférieur au RMD (Rendement Maximum Durable). Le ministère néo-zélandais des pêches décide ensuite d'un TAC Commercial (TACC), divisé en quotas individuels qui sont distribués aux unités de pêche. Le TACC de la campagne 2008-2009 a été historiquement le plus bas avec la baisse du recrutement de juvéniles dans le stock de reproducteurs, entraînant une forte diminution du nombre de poissons pêchés et ce pendant plusieurs années de suite. Le recrutement s'est depuis amélioré en raison de meilleures conditions environnementales et les TACC ont été augmentés en conséquence. Pour la campagne 2018, ayant démarré le 1<sup>er</sup> octobre 2017, le TACC est fixé à 150 010 tonnes.

• **En Australie**, la pêche est régulée par l'Autorité de Gestion des pêcheries australiennes (Australian Fisheries Management Authority). Le système de gestion mis en œuvre comprend une limitation des captures par quotas (12 183 tonnes pour la période 2019-2020), un nombre limité de bateaux autorisés à pêcher, ainsi qu'une restriction des zones de pêche. Le stock est exploité durablement.

• **En Argentine**, le gouvernement met en œuvre des limitations de captures depuis 2001 et un observateur embarqué est obligatoire à bord des bateaux de pêche mais les mesures de gestion pourraient encore être améliorées pour assurer une gestion durable du stock. Le TAC 2019 a été fixé à 80 000 tonnes.

• **Au Chili**, le stock est actuellement surexploité bien que des mesures de rétablissement aient été mises en œuvre à partir de 2012 (fermeture saisonnière, réduction des TAC).

## À RETENIR

- › Le hoki ou « grenadier bleu » est un poisson blanc vendu en Europe sous forme de filet surgelé, nature ou pané.
- › Introduit dans les années 1990 sur les marchés, le hoki a trouvé sa place comme substitut économiquement avantageux aux espèces traditionnelles d'Atlantique Nord-Est.

› En Nouvelle-Zélande et Australie, les conditions actuelles d'exploitation sont considérées durables.

› Le hoki du Chili est surexploité. En Argentine, les conditions d'exploitation pourraient être améliorées.

› Trois pêcheries de hoki en Nouvelle-Zélande, en Australie et en Argentine sont écolabellisées MSC.

*La Hoki Fishery Management Company, organisme responsable de la gestion du stock en Nouvelle-Zélande, a introduit un code de conduite de la pêche chalutière de hoki en 2001, dans le but de protéger les petits individus (< 60 cm). Les principales composantes de ce code sont :*

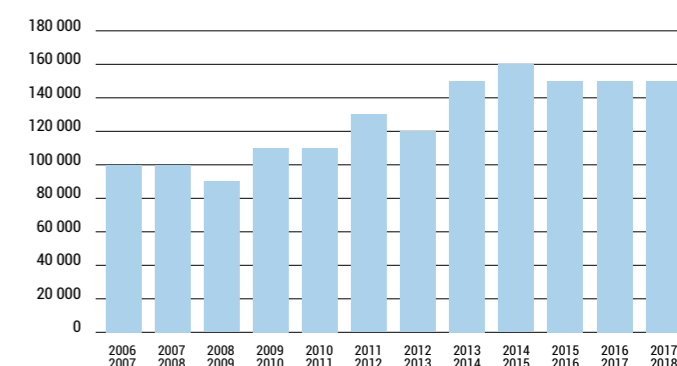
- une restriction de la pêche dans les eaux de profondeur inférieure à 450 mètres ;
- une règle invitant les navires à changer de zone de pêche si les petits poissons constituent plus de 10 % des captures ;
- une fermeture de certaines zones au chalutage (plus de 30 % de la Zone Economique Exclusive (ZEE)) pour préserver les différents types d'habitats benthiques ;
- des programmes de recherche pour mieux comprendre les impacts du chalut sur les habitats et adapter le mode de gestion en conséquence ;
- des règles pour éviter les prises accessoires de mammifères et d'oiseaux marins.

*La Belgique importe 300 tonnes de filets congelés de hoki par an dont la majorité a été transformée au Danemark, en Chine et aux Pays-Bas. Seulement 17 % proviennent directement de Nouvelle-Zélande. Sa popularité a baissé sur les étals belges à partir de 2015.*

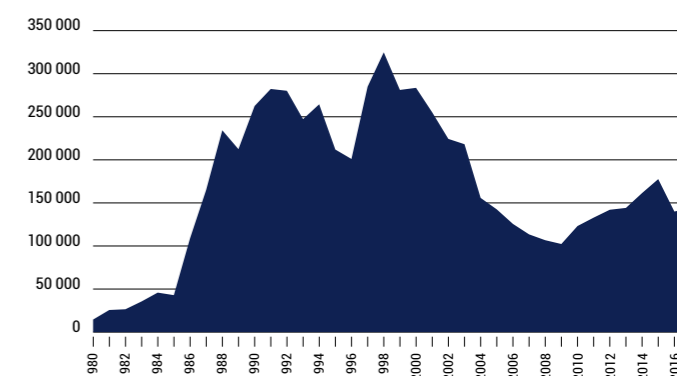
*La France a importé 9 058 tonnes de hoki congelé en 2016 en majorité de Nouvelle-Zélande (6 275 tonnes) et de Chine (1 280 tonnes après transformation).*

*La pêche de grands fonds a été un sujet très controversé en France et en Europe en 2013. Suite à la médiatisation des enjeux environnementaux liés aux techniques de chalutage en eau profonde, des enseignes françaises de la grande distribution ont annoncé début 2014 l'arrêt de la vente d'espèces de grands fonds. Cette pêche est désormais interdite en Europe, depuis 2017.*

TACC NÉO-ZÉLANDAIS DE HOKI (en tonnes)  
Source Ministère des pêches de Nouvelle-Zélande 2019



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE HOKI (en tonnes)  
Source FAO 2019





• Océan Austral



• Palangre (en zone profonde, ZEE France)  
• Chalut de fond (hors ZEE France)

# LÉGINE AUSTRALE

*Dissostichus eleginoides*

La légine australe, également appelée « bar chilien », est un poisson des eaux froides des mers australes. C'est une espèce carnassière qui peut atteindre plus de 2 mètres et peser plus de 80 kg. Elle se reproduit vers l'âge de 6-7 ans pour les mâles (taille moyenne de 56 cm) et 9-10 ans pour les femelles (taille moyenne de 85 cm). Elle peut vivre au-delà de 35 ans. Elle est particulièrement vulnérable à la surexploitation. Elle est pêchée entre 500 et 2 000 mètres de profondeur à la palangre de fond, seule méthode autorisée par l'administration des TAAF (Terres australes et antarctiques françaises) dans les deux ZEE (zones économiques exclusives) françaises de Kerguelen et Crozet. En dehors de ces zones, certains pays autorisent la pêche au chalut.

## Consommation récente

La pêche et la consommation de ce poisson datent des années 1990. Appréciée pour sa chair blanche et fondante, la légine a suscité un engouement commercial vif qui a entraîné un braconnage important. Sa chair, très grasse, peut être consommée crue sous forme de sushi ou sashimi. Elle est particulièrement appréciée en Asie et aux États-Unis, où elle s'écoule à des prix élevés (90 % des captures françaises sont destinées à l'export). L'activité liée à la pêcherie de légine est la deuxième (en valeur) des pêcheries françaises après celle du thon rouge.

## Des stocks reconstitués

La légine australe, dont les stocks sont suivis par la CCAMLR (Convention sur la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique), se trouve dans les eaux des îles subantarctiques (Géorgie du Sud, Kerguelen, Heard et Mc Donald, Crozet, Macquarie, Marion et Prince-Edouard, Falklands) et sur les plateaux continentaux de l'Amérique du Sud (essentiellement à l'intérieur des ZEE du Chili et de l'Argentine). Avec ses ZEE de Kerguelen et Crozet, la France possède les stocks connus les plus importants au monde. Sur les 24 225 tonnes de captures mondiales (2017), la France exploite le quota le plus important avec un quart des captures réalisées dans ses ZEE. Les stocks de légine ont été fortement affaiblis suite au bra-

connage pratiqué entre 1995 et 2003. Les campagnes d'évaluations halieutiques réalisées en 2006, 2010 et 2013 sur le stock de Kerguelen montrent une résistance de la biomasse globale et une bonne dynamique de la part des juvéniles. La CCAMLR a imposé une limite de captures de 2 327 tonnes (zone 48.3) et 3 030 tonnes (zone 58.5.2) jusqu'à 2021, et autorisé seulement certaines techniques de pêche telles que la palangre et le casier.

## La pêche illégale régulée

La pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN), pratiquée par des bateaux braconniers, a longtemps constitué une menace importante pour la légine. Entre 1998 et 2002, sur les 240 000 tonnes de légine commercialisées sur les marchés internationaux, seule la moitié était pêchée légalement. Pour lutter contre cette pêche illégale, la France a mis en œuvre une politique déterminée (surveillance satellite, patrouilles de surveillance tout au long de l'année, arraisonnements de pêcheurs illégaux) qui a éradiqué la pêche INN dans les eaux sous juridiction française (l'Australie a adopté la même politique pour sa ZEE voisine de Heard/McDonald). Une réglementation très stricte de la pêche a été accompagnée de mesures de conservation renforcées depuis 2001.

## Une pêche encadrée

En France, la gestion de la pêcherie est assurée par l'administration des TAAF, appuyée de son conseiller scientifique le Muséum national d'Histoire naturelle (MnHn). Cette gestion a pour objectif d'assurer une exploitation durable des ressources à travers :

- des Totaux Admissibles de Captures (TAC) annuels pour chaque ZEE, déclinés en quotas de pêche individuels par navire ;
- une réglementation rigoureuse et adaptée pour réduire les impacts environnementaux (interdiction du filet maillant et du chalut de fond, limitation des profondeurs pêchées, tailles minimales de captures, limitation des prises accessoires et accidentelles...);
- un contrôle permanent à bord par des contrôleurs de pêche assermentés (pour respect des quotas et de la réglementa-

## À RETENIR

- › En raison de sa forte valeur marchande, la légine a fait l'objet d'une intense activité de pillage par des bateaux pirates dans les zones françaises jusqu'au début des années 2000.
- › La pêche illégale de légine a été éradiquée dans les ZEE françaises et australiennes mais perdue dans les eaux internationales.
- › La consommation de légine provenant de la zone de pêche sous juridiction française ou australienne peut être recommandée.
- › Cinq pêcheries de légine australe sont certifiées MSC : la pêcherie de Kerguelen et de Crozet du SARPC, la pêcherie de Géorgie du Sud, deux pêcheries australiennes et la pêcherie des îles Malouines.

tion) et qui ont également en charge la mise en œuvre des différents protocoles de suivi scientifique de la pêcherie ;

- une obligation de débarquement à l'île de La Réunion et un contrôle au débarquement de toutes les captures.

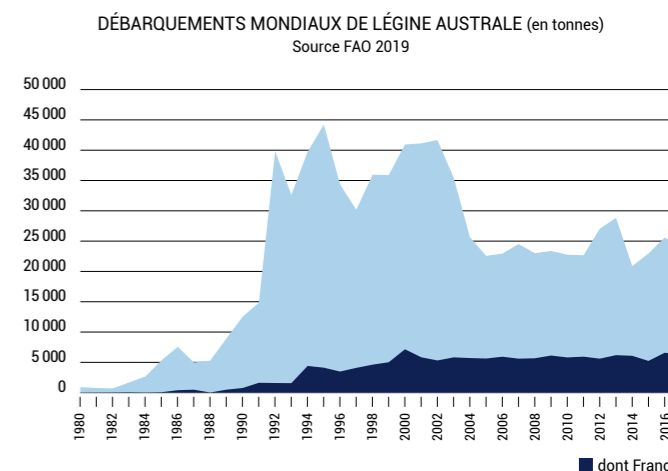
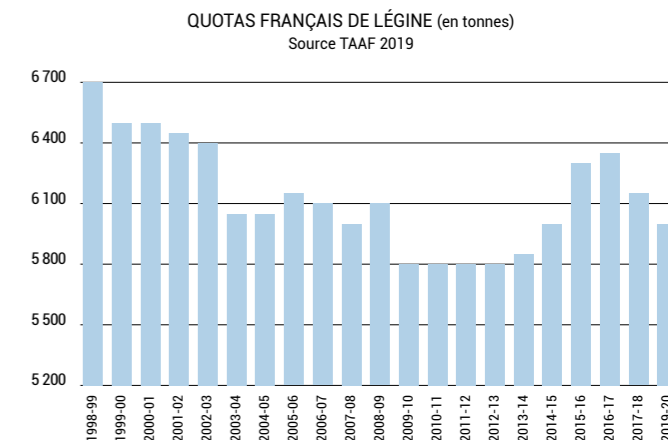
Dans le cadre de l'extension en mer de la réserve naturelle nationale des Terres australes françaises en 2016, puis plus récemment à la faveur d'un arrêté de protection autour de cette réserve, la totalité des zones de pêche à la légine situées dans les ZEE de Crozet et Kerguelen sont intégrées à des zones de protection marine, faisant la démonstration que protection de l'environnement et développement durable des activités en mer sont conciliables. Certaines zones dites « de protection renforcée » sont néanmoins interdites à la pêche, du fait des enjeux écologiques majeurs identifiés.

## Oiseaux de mer

La palangre représente un risque pour les oiseaux marins qui, attirés par les appâts, peuvent se prendre aux hameçons lors du filage. La pêche à la légine a engendré, par le passé, un niveau important de captures accidentelles et de mortalité aviaires (albatros, pétrels...). Ce phénomène a considérablement diminué grâce à la mise en place d'un plan d'actions porté conjointement par l'administration des TAAF et les armements du SARPC (Syndicat des armements réunionnais de palangriers congélateurs). La mise en place de mesures d'effarouchement (lignes de banderoles), de réduction de l'attractivité des navires (réduction des rejets, filage de nuit) et de la flottabilité des lignes (lestage) permet d'éviter la capture et la mortalité aviaire. Des fermetures totales de la pêche sont également établies lors des périodes à plus haut risque de captures accidentelles. De plus, une réglementation et des objectifs adaptés sont fixés par les TAAF pour lutter contre toute prise accidentelle d'oiseaux.

## Déprédation par les orques et cachalots

Après l'arrêt de la pêche illégale dans les mers australes françaises, on a noté une reconstitution progressive de la population d'orques. Depuis le début des années 2000, avec l'utilisation de la palangre, orques et cachalots ont appris à venir de manière opportuniste se nourrir des prises de légines, lors des virages de palangre. Ce phénomène est appelé déprédation ; il est principalement localisé à Crozet, où les pertes moyennes de légines dues aux orques sont estimées entre 30 et 40 % des captures. Des mesures sont prises pour réduire cette déprédation dans le cadre de la pêche légale et des recherches scientifiques sont en cours au niveau international.



**Les légines sont congelées et transformées à bord des navires de pêche.** Les principaux importateurs de légine sont les pays d'Asie, l'Amérique du Nord et l'Union européenne. Une petite partie de la pêche est vendue sur le marché réunionnais (grande distribution, restaurants et comptoir de vente directe). La légine, avec sa texture nacrée, fait l'objet d'un engouement gastronomique mondial.

## Eaux internationales

Les évolutions de la réglementation de la Commission pour la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique (CCAMLR) et des organisations régionales de gestion de la pêche (ORGP), ainsi que les actions concertées des Etats et de la coalition des opérateurs COLTO (Coalition of legal toothfish operators) contribuent à lutter contre la pêche illégale et l'écoulement de produits issus de captures illégales en eaux internationales.





• Atlantique Nord-Est : du nord de la Norvège, de l'Islande et des îles Féroé au golfe de Gascogne



• Chaluts de fond/pélagique  
• Ligne  
• Palangre  
• Filet droit

## LIEU JAUNE

*Pollachius pollachius*

Le lieu jaune, de la famille des gadidés, est largement distribué dans tout l'Atlantique Nord-Est. Il fréquente les zones rocheuses et évolue dans la zone benthopélagique proche du fond. Il est très abondant entre 40 et 100 mètres de profondeur. Il est relativement solitaire et se regroupe au moment de la saison de reproduction. Les pêcheurs français l'exploitent en Manche occidentale et en mer Celtique.

Les jeunes vivent près des rivages, avant de s'éloigner vers le large au bout de deux ans, dès leur maturité sexuelle. La taille minimale de commercialisation du lieu jaune est de 30 cm alors que la taille de première maturité sexuelle est entre 30 et 40 cm chez le mâle et entre 40 et 50 cm chez la femelle. Il peut atteindre 1,30 mètre pour une longévité de 8 ans.

Le lieu jaune, à la chair fine et feuilletée est, selon les amateurs, l'un des meilleurs poissons de nos côtes. Il est essentiellement commercialisé entier frais, proposé aux consommateurs français sous forme de darne ou filet sur les marchés de détail. La qualité de la chair, le goût et la texture sont particulièrement préservés chez les poissons pêchés à la ligne.

### Pêche d'hiver

Le lieu jaune est présent dans les eaux qui vont du nord de la Norvège, de l'Islande et des îles Féroé au golfe de Gascogne. Les plus fortes concentrations se trouvent en Manche Ouest, en mer Celtique et au large de la Galice. En Manche Ouest, la pêche a lieu en janvier et février. Près de 50 % des débarquements de lieu jaune en Manche Ouest sont observés en hiver. Les ligneurs et les fileyeurs le capturent tout au long de l'année.

### Observations fragmentaires

Les informations relatives à l'état des stocks et aux captures de lieu jaune sont insuffisantes pour permettre des évaluations précises. Cette espèce ne fait l'objet d'un avis scientifique que depuis 2011. Seul le stock de mer Celtique, Manche, Ouest Écosse (zones 6 et 7), et celui du golfe de Gascogne et eaux portugaises (zones 8 et 9.a) font l'objet d'une analyse.

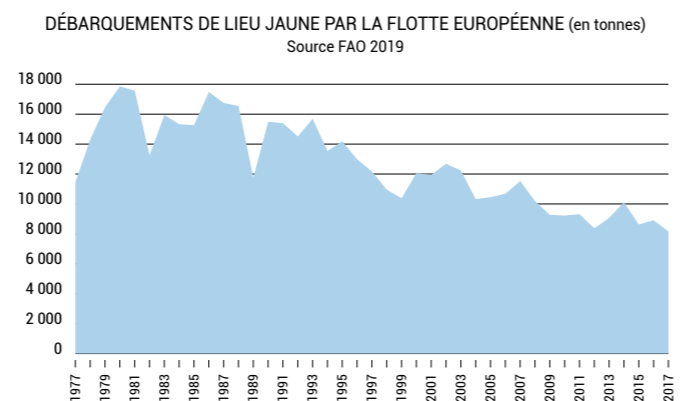
A la demande de la Commission européenne, le CIEM ne fait plus de recommandation depuis 2018 pour le stock de mer du Nord, Skagerrak, Kattegat.

Pour 2019 et 2020, le CIEM préconise :

- des captures commerciales au plus égales à 3 360 tonnes en **mer Celtique - Manche - Ouest Écosse** (zones 6 et 7). Le niveau des prises est en baisse depuis le début des années 90 ;
- des captures commerciales au plus égales 1 131 tonnes, soit une réduction de 20 % par approche de précaution dans le **golfe de Gascogne et les eaux ibériques** (zones 8 et 9.a). Les prises sont stables depuis le début des années 2000 après une période de baisse régulière.

Le lieu jaune fait l'objet d'un cumul de TAC (Total Admissible de Captures) européen s'élevant à 14 555 tonnes en 2019. D'après les données déclarées, les TAC attribués à cette espèce n'ont jamais été atteints. La recommandation scientifique pour la période 2020-2021 est de ne pas dépasser 1 131 tonnes.

La France est le premier bénéficiaire de quotas de lieu jaune au sein de l'Union européenne (70 %) mais n'utilise pas l'entièreté de ses possibilités de pêche sur cette espèce en zone 7. Les ventes sous criée évoluent entre 2 000 et 4 000 tonnes par an. Le niveau de captures réelles est sous-estimé en raison de certaines ventes directes qui se font sans déclaration en criée et d'une pêche récréative active sur cette espèce fine.



## À RETENIR

- › Le lieu jaune est un gadidé à la chair fine et feuilletée, moins connu que le cabillaud mais tout aussi savoureux.
- › La taille minimale réglementaire de commercialisation est de 30 cm. A l'achat, préférez des poissons de plus grande taille (40 cm) pour s'assurer qu'ils aient atteint leur maturité sexuelle.

› L'achat de lieu jaune peut être recommandé avec modération (en raison des données fragmentaires sur cette espèce).



### PORTRAIT GWEN PENNARUN Président de l'association des ligneurs de la Pointe de Bretagne

« J'ai toujours voulu exercer le même métier que mon père. Enfant, j'allais l'attendre le soir au port, à son retour de pêche. Mes parents m'ont poussé à poursuivre mes études jusqu'au BAC, mais dès que j'ai pu, j'ai acheté mon premier bateau, un an après mon diplôme. Cette passion ne m'a jamais lâché. »

Gwen Pennarun est pêcheur depuis 1983, à Sainte-Marine, à l'embouchure de l'Odet, dans le Finistère, en face de l'archipel des Glénan. Passionné par son métier et par la mer, Gwen pratique depuis toujours la pêche au bar, à la ligne et l'hameçon. Il pêche également le lieu jaune et la raie, à la palangre, en deuxième partie de l'année.

### Poissons de ligne

Les ligneurs de la Pointe Bretagne travaillent ensemble depuis plus de 30 ans afin de mieux valoriser leurs produits. Confrontés dès les années 90 à la montée en puissance progressive de l'aquaculture méditerranéenne et à l'arrivée de grands chalutiers sur leurs pêcheries traditionnelles, les ligneurs décident de se démarquer auprès du consommateur en identifiant leurs poissons avec un marquage individuel, à vocation commerciale. Grâce à cette étiquette fixée à l'ouïe du poisson, le consommateur sait qui a pêché le poisson, où et comment. Pour Gwen, cette démarche a été un vrai succès, une victoire. « Nous étions précurseurs. Valorisation de la qualité, circuit court, aujourd'hui on en parle beaucoup. A l'époque nous étions peu à en parler, nous étions dans le sens du vent, dans le vrai... »

### Repos biologique

Les ligneurs veulent certes gagner leur vie, mais en ayant une démarche de respect vis-à-vis des animaux et de la nature. Ne rien prendre à la mer qu'elle ne veuille nous donner. Ainsi, le collectif a souhaité aller plus loin en mettant en place ses propres mesures de gestion : arrêt biologique de 45 jours non indemnisés pendant la période de frai, en début d'année.

« En 2020, nous sommes 80 ligneurs membres de l'association, répartis sur la côte bretonne. 5 jeunes nous ont rejoints cette année, c'est encourageant. »

« Cela fait des années que l'on se bat, en s'imposant ce repos biologique pour le bar, que l'on dit qu'il ne faut pas aller sur les frayères en début d'année lorsqu'il se reproduit. Espèce non soumise à quota, le bar a été pêché sans limite, il se porte désormais très mal. Des bateaux de grande capacité en ont beaucoup profité. Nous avons dû lancer un plaidoyer aux grandes enseignes de la grande distribution il y a 5 ans, pour se faire entendre et leur demander de suspendre la vente du bar au moment de la reproduction. »

### Pêche artisanale

« La cohabitation entre les pêcheurs industriels et les pêcheurs artisans n'est pas simple. La zone côtière est une zone très riche en ressources, c'est la zone la plus convoitée. Autrefois, c'était le terrain réservé à la pêche artisanale, à la petite pêche, mais il est de plus en plus convoité par les gros navires, qui jusqu'à encore quelques années pêchaient beaucoup plus loin des côtes. L'accès à la ressource doit être équitable. Il est important de veiller à une meilleure répartition des captures entre les différents métiers. Certaines zones devraient être interdites à certains bateaux. Il est important que la gestion soit adaptée à la dimension de la flotille et soit basée sur de bonnes pratiques. »

Cela fait plus de 30 ans que l'on se mobilise mais il faut continuer. Les prochains défis restent à mieux faire reconnaître la pêche artisanale qui est encore mal représentée aux sein des différentes instances, même si les choses ont commencé à bouger ces dernières années. On y croit mais ce n'est pas encore gagné. Il faut continuer à se battre. Le temps nous donne raison. Les idées et les mentalités changent. »



### Lieu jaune ou lieu noir ?

Comment les reconnaître : le lieu jaune ne possède pas de barbiche, sa ligne dorsale est courbée et de couleur plus foncée.

En France, le lieu jaune fait l'objet d'une pêche récréative durant la période estivale.

20 tonnes de lieu jaune ont été pêchées en 2019 par les Belges. La Belgique en importe également de France, des Pays-Bas et de Suède.





• Atlantique Nord-Est



• Chalut de fond  
• Ligne

## LIEU NOIR

*Pollachius virens*

Le lieu noir, également appelé « colin lieu » quand il est surgelé, appartient à la famille des gadidés, comme le cabillaud, le lieu jaune, le merlan et l'églefin. Il évolue en large banc en Atlantique Nord-Est et Atlantique Ouest. Ce poisson grégaire vit dans les eaux côtières pendant sa phase juvénile avant de s'éloigner vers le large à partir de 3 ou 4 ans. On le trouve jusqu'à 400 mètres de profondeur. Il se rapproche des côtes au printemps et en été puis s'éloigne en profondeur en hiver. Le lieu noir atteint sa maturité sexuelle relativement tardivement, entre 4 et 7 ans selon les individus (à partir d'une taille de 55 cm ou d'un poids avoisinant 1,65 kg). Sa période de reproduction s'étale de janvier à mars. A l'âge adulte, il peut atteindre 130 cm. Le lieu noir peut vivre jusqu'à 25 ans.

### Chalutiers hauturiers

Depuis une trentaine d'années, en dépit des fortes fluctuations de ses débarquements, cette espèce est importante pour l'industrie européenne des pêches, en termes de volumes débarqués, de chiffre d'affaires généré et d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité. La pêche de lieu noir, pratiquée principalement par de gros chalutiers de pêche fraîche (France, Allemagne, Islande) ou des chalutiers congélateurs (France, Norvège, Islande), remonte aux années 70 avec des débarquements historiques qui ont dépassé, en Europe, les 500 000 tonnes annuelles (619 000 tonnes en 1976).

### Plusieurs stocks en Atlantique Nord-Est

Le lieu noir est présent dans l'Atlantique Nord-Est, du Groenland au nord du golfe de Gascogne. Les produits commercialisés en Europe occidentale proviennent des stocks suivants :

- **Le stock d'Islande** (zone 5.a) est en bon état, exploité au niveau maximum durable depuis 2014. La recommandation scientifique pour la période 2019-2020 est de 80 588 tonnes.
- **Le stock des îles Féroé** (zone 5.b) présente actuellement un bon état et est exploité durablement. La recommandation scientifique pour 2020 est de 35 636 tonnes.
- **Le stock Ouest Écosse** (zone 6), **Skagerrak** (zone 2.a) et **mer**

**du Nord** (zone 4) est en bon état exploité à un niveau durable depuis 2013. Les scientifiques recommandent pour 2020 de ne pas dépasser les 88 093 tonnes.

• **Le stock Nord-Est Arctique** (mer de Barents et mer de Norvège en zones 1 et 2) a connu une période de surexploitation entre les années 70 et 90 et entre 2010 et 2012. Un plan de gestion a été établi en 2007, révisé en 2013, par le ministère des pêches norvégien. Le stock est exploité à un niveau compatible avec une approche de précaution, conformément à ce plan. Les scientifiques recommandent une limite de captures de 171 982 tonnes pour 2020. La pêche de lieu noir entraîne des prises accessoires de sébaste (*Sebastes norvegicus*), en mauvais état ; ces prises accessoires doivent être les plus faibles possibles.

Les principaux outils de gestion des stocks de mer du Nord et Ouest Écosse (UE et Norvège) de lieu noir sont :

- les TAC (Totaux Admissibles de Captures) limitant les prises autorisées ;
- la taille des mailles des filets (fixée à 110 mm dans les eaux européennes et à 120 mm dans les eaux norvégiennes) ;
- la taille minimale de capture (fixée à 35 cm dans les eaux européennes pour tous les engins de pêche ; à 45 cm dans les eaux norvégiennes pour les chaluts, les filets droits et les filets maillants et à 40 ou 42 cm pour les sennes selon les zones de pêche).

### Filet frais sans peau

En France, le lieu noir est principalement consommé frais, présenté à la vente sous forme de filet sans peau, et depuis peu sous forme de pavé ou de dos sans peau. Il est également disponible surgelé en filet ou en pavé sans peau, ou encore en portion panée. Sous forme de filet salé, ou encore séché/salé, il offre une alternative au traditionnel « bacalao » fait à partir du cabillaud. Le lieu noir est très présent en France et en Belgique. Sa consommation annuelle, en équivalent poisson entier, avoisine 1 kg par an et par habitant.

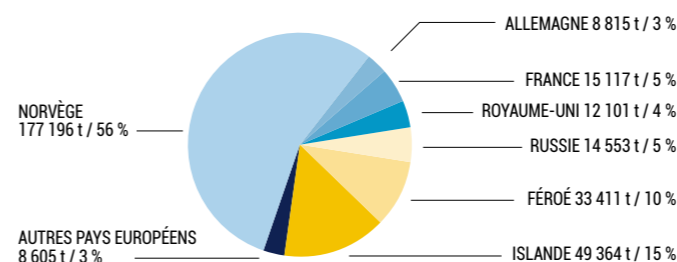
## À RETENIR

➤ Après avoir été longtemps parmi les produits les moins chers du rayon marée, le lieu noir est devenu au cours de ces dernières années un produit de la catégorie « milieu de gamme », en termes de prix et d'image.

➤ Les achats de lieu noir peuvent être recommandés excepté celui du Nord-Est Arctique qui est à consommer avec modération (en raison des prises accidentelles de sébastes liées à l'activité de pêche).

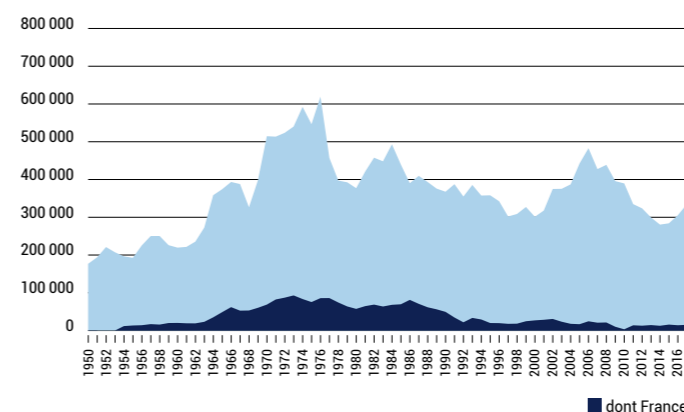
➤ Quinze pêcheries de lieu noir d'Atlantique Nord-Est sont certifiées MSC (dont des armements français : Euronor, la Compagnie des Pêches de Saint-Malo et la Scapêche).

PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE LIEU NOIR D'ATLANTIQUE NORD-EST (en 2017)  
Source FAO 2019



Les débarquements de lieu noir ont enregistré des records dans les années 70. En France, ils atteignaient en moyenne 80 000 tonnes par an. La diminution de la ressource consécutive à la surpêche s'est traduite par une chute des apports, stabilisés aujourd'hui aux alentours de 13 000 tonnes par an.

DÉBARQUEMENTS DE LIEU NOIR PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



La Belgique importe 2 200 tonnes de lieu noir annuellement. La moitié de ces importations sont sous forme congelée, 32 % frais et 1 % transformé.

Les pêcheurs belges pêchaient plus de 3 000 tonnes par an de lieu noir en Islande entre les années 50 et 70 avant que les eaux islandaises ne soient interdites d'accès aux flottilles étrangères. Plus aucune pêche belge ne cible le lieu noir à l'heure actuelle.



ENTRETIEN  
**LEA COMBELONGE**  
Chef de partie

Passionnée par la cuisine et par les océans, Léa Combelonge est chef de partie au restaurant de l'hôtel Majestic à Cannes mais également lauréate

1<sup>er</sup> prix de l'édition 2019 du concours Olivier Roellinger, dans la catégorie « jeunes professionnels européens ».

Après un Bac Pro au lycée hôtelier Bonneveine à Marseille et un BTS en alternance, Léa acquiert une première expérience auprès du chef étoilé Denis Fétysson, à Mougins, avant d'exercer en tant que chef de partie à l'Hôtel Majestic à Cannes. Au quotidien, elle fait en sorte de remplacer certaines recettes afin d'orienter la carte vers des espèces plus durables. « A la carte, nous avons désormais du maquereau. J'ai également proposé le crabe bleu, une espèce abondante en Méditerranée et qui se reproduit vite ».

« Nous sommes en train de détruire les océans, c'est pour ça que j'ai voulu m'engager pour cette cause. »

Léa a développé très tôt cette sensibilité pour les enjeux liés aux océans et à leurs ressources. « Depuis toujours, je suis passionnée par la pêche et la mer, comme toute ma famille. Au fil des années, nous avons vu les stocks se dégrader, non seulement les poissons sont plus petits mais il y a aussi des endroits où il n'y en a plus du tout. Nous sommes en train de détruire les océans, c'est pour cela que j'ai voulu m'engager pour cette cause. »

Cet engagement, Léa le traduit au quotidien dans sa cuisine, mais également au travers de sa participation à des événements, comme en 2019 lorsqu'elle s'est inscrite au concours Olivier Roellinger. « Je voulais faire un concours qui mêlait mes deux passions mais surtout qui avait du sens. On y rencontre de nouveaux chefs, on échange nos expériences et même après le concours, nous continuons de transmettre, de partager, notamment dans le cadre d'actions organisées par Ethic Ocean. Je trouve ça génial car il y a véritablement un « après concours », un engagement sur le long terme. »

Quelques jours seulement après avoir été sur le podium du concours Olivier Roellinger, Léa a souhaité réunir les finalistes du concours, membres de l'Équipage des cuisiniers de la mer. Toujours dans l'idée de contribuer à la préservation des ressources halieutiques, et de soutenir l'association Ethic Ocean, elle a ainsi organisé un dîner caritatif « pêche durable » en octobre 2019, avec le soutien de Denis Fétysson, à Mougins. Plusieurs finalistes ont répondu présents à l'appel, venant de Bretagne, de Méditerranée ou encore des Pays-Bas... Léa s'apprête à renouveler cette belle initiative réunissant professionnels engagés et consommateurs.





- Atlantique Nord-Est
- Mer du Nord
- Mer Baltique
- Manche



- Chalut de fond
- Chalut à perche
- Filet

# LIMANDE COMMUNE

*Limanda limanda*

La limande commune appartient à l'ordre des pleuronectiformes (ou poissons plats) qui, selon les biologistes, compte 760 espèces et 11 familles.

La limande commune appartient par ailleurs à la famille des plies (comme la limande sole, le flet, le flétan...) qui compte à elle seule 103 espèces. Ce sont tous des poissons benthiques, qui vivent sur le fond. Ils ont un côté clair, non pigmenté qui repose sur le fond (face ventrale), et un côté coloré où sont présents les deux yeux (face dorsale).

La limande commune est également appelée « limande franche » à Caen, « faux carrelet » à Lorient et « cardine » à La Rochelle - à ne pas confondre avec la cardine franche (*Lepidorhombus whiffiagonis*). La limande commune se reconnaît grâce à l'angle que forme la ligne latérale au-dessus de sa nageoire pectorale. Elle peut atteindre une longueur de 40 cm et peser 1 kg.

## Chalut de fond, chalut à perche

La limande commune est présente de l'Islande au golfe de Gascogne, mais est plus fréquente en mer du Nord, Skagerrak-Kattegat, mer d'Irlande et en Manche. Elle vit sur les fonds sableux, jusqu'à 150 mètres de profondeurs. En France, elle ne fait pas l'objet de pêche ciblée. Elle est capturée comme prise accessoire dans le cadre d'autres pêcheries de poissons plats ou de poissons démersaux, par des chalutiers de fond ou des chalutiers à perche. Les Pays-Bas capturent plus de la moitié des débarquements européens.

## Manque d'information sur les stocks

Leur état n'est pas connu avec précision. Seul le stock de mer du Nord et de Skagerrak et Kattegat (zones 3.a, 4) fait l'objet d'un suivi. Son état n'est pas connu avec précision mais le stock est estimé non surpêché et non dégradé. Cette espèce a fait l'objet dans cette zone d'une réduction de 60 % de l'effort de pêche des chaluts à perche et à panneau entre 2003 et 2015. La biomasse est en hausse depuis 2013 et les niveaux d'exploitation sont estimés durables.

Depuis 2018, les stocks de limande commune ne sont plus

soumis à quota ; cette espèce ne fait donc plus l'objet de l'obligation de débarquement depuis 2019. Cette mesure ne constitue pas un risque pour l'espèce d'après les scientifiques, tant que les pêcheries dont la limande est une prise accessoire continuent de pêcher durablement les espèces ciblées. Le taux de rejets en mer du Nord est estimé cependant très important et représentait 29 % des captures totales entre 2016 et 2018.

## À SAVOIR

### SAISONNALITÉ, L'EXCEPTION DES POISSONS PLATS

Pour la plupart des espèces, la saisonnalité n'est pas nécessairement un critère de durabilité. Bien souvent les calendriers de saisonnalité correspondent aux périodes de l'année où les captures sont les plus importantes, car les individus sont plus accessibles à l'activité de pêche et où il est donc plus courant de retrouver l'espèce concernée sur le marché. Cependant, la consommation des poissons plats est à éviter lors de leur période de reproduction. En effet, durant cette période, en plus d'être grainés (les œufs pêchés sur les femelles n'ont pas eu le temps d'éclore en mer), les poissons plats ont une chair difficile à travailler qui perd rapidement de sa fermeté. Les pertes de matière sont alors importantes entraînant un gaspillage inutile et par conséquent des pertes économiques.

## À RETENIR

- › La limande commune est principalement capturée comme prise accessoire.
- › Seul le stock de mer du Nord et de Skagerrak et Kattegat fait l'objet d'un suivi scientifique. La biomasse semble stable voire en augmentation depuis plusieurs années.
- › La consommation de limande peut être recommandée avec modération (en raison du manque de connaissances précises sur l'état des stocks et du taux important de rejet).

### Pêche électrique

Interdite depuis 1998 par l'Union européenne, la pêche électrique a fait l'objet de vifs débats en 2017 et 2018.

La pêche électrique a été autorisée en 2007, à titre expérimental, en mer du Nord pour les chaluts à perche, à hauteur de 5 % de la flotte de chaque pays membre de l'UE. Les Pays-Bas et la Belgique ont ainsi équipé leurs bateaux afin de développer et tester en milieu réel cette méthode de pêche.

La Commission pêche du Parlement européen, réunie afin de faire évoluer cette réglementation à la demande des Pays-Bas, a voté le 21 novembre 2017 en faveur d'un développement de la pêche électrique en Europe en proposant d'établir un seuil de 5 % de pêche électrique pour tous les types de pêche (et non plus seulement pour les chaluts à perche) dans toutes les eaux européennes (et non plus seulement en mer du Nord). De surcroît, au bout de quatre ans, la limite de 5 % serait levée, si les études ne démontrent pas un effet délétère pour les écosystèmes.

Cette proposition a fait l'objet d'une importante mobilisation des organisations environnementales et professionnels. Le texte a été examiné en séance plénière par le Parlement européen le 16 janvier 2018. Les députés ont rejeté cette proposition et ont majoritairement voté en faveur de l'interdiction de cette pratique de pêche (402 voix favorables, 232 contre, 40 abstentions). Cette interdiction a été confirmée le 13 février 2019 lors de la réunion du trilogue associant Parlement, Commission et Conseil des Ministres. Cette interdiction sera totale au 30 juin 2021 pour tous les navires de l'UE.

Une technique qui suscite de nombreuses interrogations

#### • Les avantages

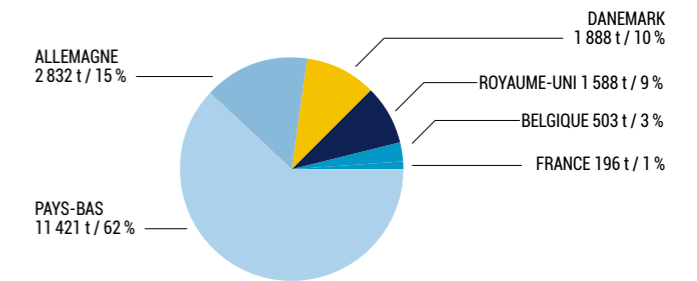
Cette technique utilisée pour les poissons enfouis dans les sédiments, tels que la sole, permet, en envoyant de légères décharges électriques, de débusquer les poissons sans avoir à racler le fond des océans. Les chaluts à perche, utilisés majoritairement en mer du Nord, ont en effet un impact environnemental très néfaste sur les fonds marins.

L'utilisation de cette technique permet également de réduire de moitié la consommation de carburant des navires de pêche.

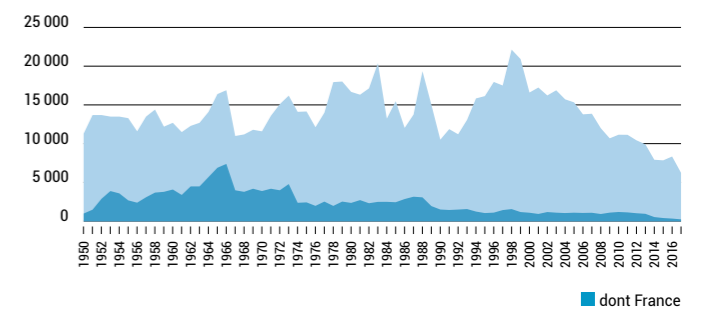
#### • Les inconvénients

L'impulsion électrique utilisée dans le milieu marin pourrait avoir des impacts irréversibles sur la faune marine, en particulier sur les juvéniles et larves de poisson. Elle entraîne également des blessures sur les poissons pêchés. Les scientifiques du CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer) mettent en avant le principe de précaution et poursuivent leurs travaux pour évaluer l'impact à long terme de la pêche électrique sur les écosystèmes marins. Ils estiment que l'utilisation d'engins de pêche électrique est potentiellement dommageable à l'environnement et nécessite des recherches pour évaluer les impacts sur les espèces ciblées et non ciblées, ainsi que sur l'écosystème associé. Le CIEM recommande de ne pas étendre l'utilisation du chalut à perche électrique en dehors des zones et des pêcheries actuellement autorisées.

RÉPARTITION DU TAC EUROPÉEN DE LIMANDE COMMUNE  
Source Commission européenne 2019



DÉBARQUEMENTS DE LIMANDE COMMUNE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE  
(en tonnes) Source FAO 2019



La limande commune est commercialisée principalement fraîche entière ou en filets surgelés.

Les mâles deviennent matures après 2-3 ans (10-20 cm), les femelles après 3-5 ans (20-25 cm). La Belgique limite la taille de débarquement minimale à 23 cm.

La limande commune se reproduit en Manche et mer du Nord entre janvier et juin.

La limande japonaise *Limanda aspera* peut également se retrouver sur nos marchés. Principalement pêchée par les Etats-Unis dans le Pacifique Nord, elle arrive sur nos marchés en filet, congelée et sans peau. Une pêcherie en Alaska est certifiée MSC.



- Atlantique Nord-Est, de la mer de Barents (au nord) jusqu'au Maroc (au sud)
- Ouest Méditerranée
- Atlantique Nord-Ouest (côtes du Canada)
- Chalut de fond (en zone profonde)
- Palangre (en zone profonde)
- Filet droit

# LINGUE BLEUE

*Molva dypterygia*

Espèce dite de grands fonds, la lingue bleue se rencontre principalement entre 350 et 500 mètres mais peut vivre jusqu'à 1 000 mètres de profondeur. Ce poisson appartient à la famille des gadidés. Il peut atteindre 1,50 mètre et plus de 30 kg pour une longévité maximale de 20 ans. Sa taille de maturité sexuelle est d'environ 80 cm. La lingue bleue est assujettie à une taille minimale commerciale de 70 cm. Son exploitation remonte aux années 60, mais s'est intensifiée dans les années 80 et 90. Les îles Féroé et la France sont les principaux producteurs de lingue bleue, la France ayant un droit d'accès dans les eaux des îles Féroé pour cette pêche. En France, Lorient et Boulogne-sur-Mer sont les principaux ports de débarquement des espèces de grands fonds.

## État des stocks

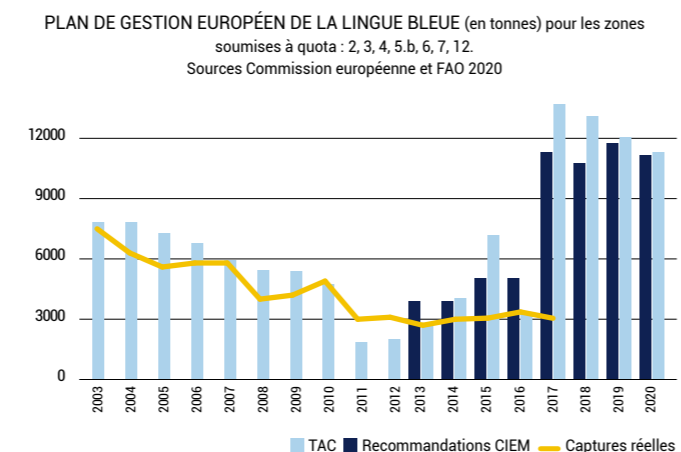
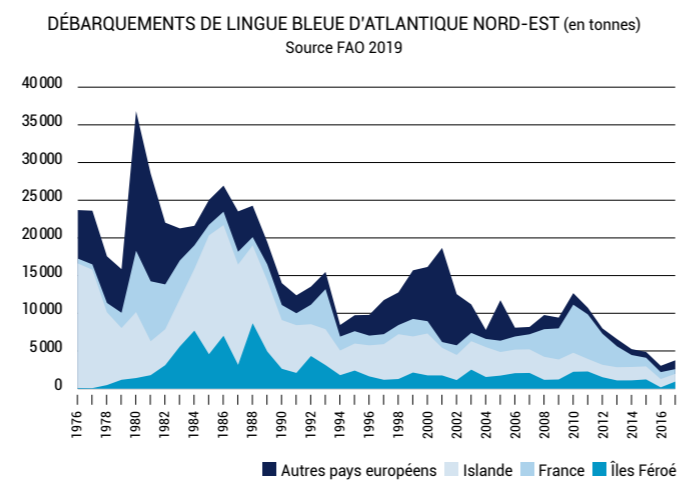
Dans les eaux européennes, le principal stock de lingue bleue se situe à l'ouest des îles Britanniques (zones 5.b, 6 et 7). Après une période de surexploitation de 1997 à 2003, ce stock est depuis estimé en bon état par les scientifiques du CIEM. La biomasse de reproducteurs s'est reconstituée dans les années 2000, probable conséquence d'une très forte baisse de l'effort de pêche et de la mise sous TAC (Total Admissible de Captures) de la plupart des espèces profondes exploitées dans cette zone. Le stock jouit depuis 2009 d'une pleine capacité de reproduction et l'effort de pêche y est limité.

En Islande et Groenland (zones 5.a et 14), cette espèce fait depuis peu l'objet d'une exploitation ciblée par des palangriers, qui sont responsables de plus de 70 % des prises islandaises. L'institut de recherche islandais recommande une fermeture saisonnière de la zone de reproduction pendant la période de frai (de février à avril). Le CIEM recommande une baisse de 20 % des captures (recommandations de 483 tonnes pour 2020) car la biomasse est en baisse depuis 2008 suite à une série de mauvais recrutements.

Le stock de l'Atlantique Nord-Est (zones 1, 2, 3.a, 4.a, 8, 9 et 12) est considéré effondré. Malgré l'arrêt des pêcheries et la fermeture des zones de ponte, aucun signe d'amélioration n'est observé. Les scientifiques recommandent d'arrêter les captures depuis 2018.

## Commercialisation

La lingue bleue est commercialisée sous forme de filet frais ou surgelé sans peau, relativement dépourvu d'arêtes.



Le total des TAC européens 2020 s'élève à 11 324 tonnes. Chaque année le quota attribué à la France représente la moitié du TAC européen.

## À RETENIR

- › La lingue bleue est plus couramment appelée « élingue » à l'étal du poissonnier, quand la lingue franche est appelée « lingue » ou « julienne ».
- › Privilégiez la lingue bleue issue des stocks de mer d'Irlande, Féroé, Rockall, Ouest Écosse.
- › Évitez la lingue provenant de toutes autres zones.
- › La pêche au chalut en eau profonde est interdite au-delà de 800 mètres en Europe mais perdure au niveau international. Évitez l'achat de poisson pêché au chalut de grands fonds.
- › La lingue bleue pêchée en Islande à la palangre est certifiée MSC.

## À SAVOIR

### ETIQUETAGE DES PRODUITS DE LA MER DES OUTILS POUR UNE MEILLEURE GESTION DE LA RESSOURCE HALIEUTIQUE EN EUROPE

Afin d'assurer une meilleure gouvernance des océans, l'Union européenne a mis au point, depuis 2014, différents outils politiques et réglementaires nécessaires pour mettre en place une pêche et d'aquaculture plus durables et responsables. Ces outils visent à mieux gérer les propres ressources européennes et celles arrivant sur le marché européen, afin de pallier aux déficiences des politiques européennes des années 80.

Parmi ces outils, le **nouvel étiquetage des produits de la mer**. En effet, depuis décembre 2014, l'organisation commune des marchés (OCM) impose aux pays membres de l'Union européenne un nouvel étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés aux consommateurs de l'UE.

Chaque étiquette doit désormais indiquer la zone précise de pêche et la technique de capture utilisée. Ces exigences s'appliquent à tous les produits non transformés et à certains produits transformés (par exemple les produits salés, fumés, les crevettes cuites non décortiquées). Ces produits peuvent être pré-emballés ou non.

Les étiquettes contiennent par ailleurs d'autres informations obligatoires (dénomination scientifique de l'espèce). Des informations volontaires peuvent également être ajoutées (date de capture, de débarquement par exemple).

Cet étiquetage permet d'aider tout acheteur (professionnel ou consommateur) à s'orienter vers des produits issus de pêche ou d'aquaculture durables.







• Atlantique Nord-Est : de l'Islande et Groenland au nord de la Norvège, jusqu'au Portugal



• Chalut de fond  
• Palangre  
• Filet droit

# LINGUE FRANCHE

*Molva molva*

La lingue franche, aussi appelée « julienne » dans le Morbihan, haut lieu de débarquement de cette espèce, est un poisson démersal, vivant entre 200 et 500 mètres de profondeur dans les zones rocheuses. La lingue franche est caractérisée par son corps cylindrique très allongé pouvant atteindre 2 mètres. La femelle peut porter plusieurs dizaines de millions d'œufs et atteint sa taille de maturité sexuelle au cours de sa cinquième année, quand elle mesure entre 90 et 100 cm. Les lieux de reproduction ont été identifiés dans le golfe de Gascogne, dans l'Ouest des îles Britanniques ainsi qu'au large des îles Féroé et au sud de l'Islande.

## Chalut de fond et palangre

En France, la lingue franche est capturée par les chalutiers de fond. La production est concentrée en Bretagne où les ports reçoivent près de 90 % de la production nationale de cette espèce. En Norvège et en Islande ce sont les palangriers qui représentent l'essentiel des captures.

## Niveaux variables des stocks

- Dans les zones de la mer de Barents (zone 1) et de la mer de Norvège (zone 2), les scientifiques du CIEM estiment que le stock n'est pas surpêché et que l'augmentation de biomasse permet une augmentation du niveau de capture jusqu'à 15 593 tonnes pour 2020 et 2021 (le niveau actuel des captures s'élève à 11 613 tonnes).
- Dans les eaux d'Islande (zone 5.a), le stock est en bon état, la biomasse a beaucoup augmenté dans les années 2000 suite à de très bons recrutements de juvéniles. Le taux d'exploitation a baissé depuis 2008 pour atteindre le niveau permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). Le CIEM recommande un niveau de captures de 6 599 tonnes pour la période 2019-2020 (8 062 tonnes capturées en 2018). Cette baisse des captures s'explique par des recrutements récents plus faibles entraînant une diminution de la biomasse exploitable (et donc des captures), tout en restant au-dessus du seuil de durabilité.
- Dans les îles Féroé (zone 5.b), la biomasse du stock a augmenté jusqu'en 2014 et est en baisse depuis le pic de cette

même année, sans que les scientifiques ne puissent définir précisément le niveau de durabilité de référence. Ce stock est estimé surpêché et ils recommandent de réduire le niveau de captures actuel (4 157 tonnes pour 2020 et 2021).

• Dans les autres zones de l'Atlantique Nord-Est (zones 6, 7, 8, 9, 19, 12 et 14), la population est en augmentation depuis 2003 et est estimée exploitée durablement. Le CIEM recommande pour 2020 et 2021, un niveau de captures de 18 516 tonnes (17 695 tonnes en 2018 et 2019, soit une augmentation de 5 %). En 2003, l'Union européenne, la Norvège et les îles Féroé ont introduit un TAC (Total Admissible de Captures) commun sur ce stock. En 2019, le quota UE est établi à 12 196 tonnes, celui de la Norvège à 8 000 tonnes et celui des îles Féroé à 200 tonnes. La France dispose d'un quota de 3 583 tonnes pour 2020.

## Gestion

La lingue franche fait l'objet d'une taille minimale de commercialisation de 63 cm au sein de l'Union européenne (alors que sa taille de première maturité sexuelle est de 90 cm).

## Consommation

La lingue franche est commercialisée fraîche, sous forme de filet ou de darne. Le filet que l'on trouve plié sur l'étagère du poissonnier, tant il est long, est celui de la lingue franche ou celui de la lingue bleue. Vendue sans peau, sa chair bien blanche et pauvre en arêtes est appréciée des amateurs de filets de poisson blanc.

Les œufs de lingue franche sont très appréciés en Espagne, où ils sont vendus en rogue entière (« huevas de maruca »).

Aux îles Shetland, le foie de lingue est considéré comme un mets délicat.

## À RETENIR

- › La lingue franche est présentée sous forme de filet frais ou surgelé sans peau et avec peu d'arêtes.
- › Privilégiez les grands filets issus d'individus sexuellement matures (> 90 cm).
- › Évitez la consommation de lingue franche des îles Féroé dont le stock est estimé surpêché.
- › Les autres stocks de lingue franche en Atlantique Nord-Est sont exploités durablement, sa consommation peut être recommandée.
- › Trois pêcheries de lingue franche (islandaise, norvégienne, féroéenne) sont certifiées MSC.



**PORTRAIT**  
**OLIVIER BIGOT**  
Directeur commercial marée du groupe Ame Hasle

Fils de pêcheur, Olivier Bigot travaille au sein du service commercial du grossiste Ame Hasle. Il participe aux achats et à la vente des produits de la mer au quotidien et dirige une équipe commerciale de deux entités : 8 commerciaux à Rennes et 5 commerciaux à Saint-Malo. A Rennes, la société possède un vivier spécialisé pour les crustacés haut de gamme pêchés au casier. A Saint-Malo, l'activité de mareyage-expédition, qui travaille sur 10 criées différentes, transforme et expédie des produits de la mer dans le monde entier.

« J'y crois : mes enfants et petits-enfants mangeront du poisson. Il suffit d'allier la science, l'ingénierie et la communication. »

« La problématique du métier de grossiste est la suivante : comment assurer la pérennité de notre métier si on travaille sur un produit qui est en pénurie ? Nous avons fait des choix :

- Nous ne vendons pas de crustacés grainés par exemple, pour respecter

la période de reproduction. C'est le changement de température qui déclenche la ponte chez ces espèces. Autrefois, cette période durait quelques semaines ; désormais elle s'étale sur plusieurs mois en rai-

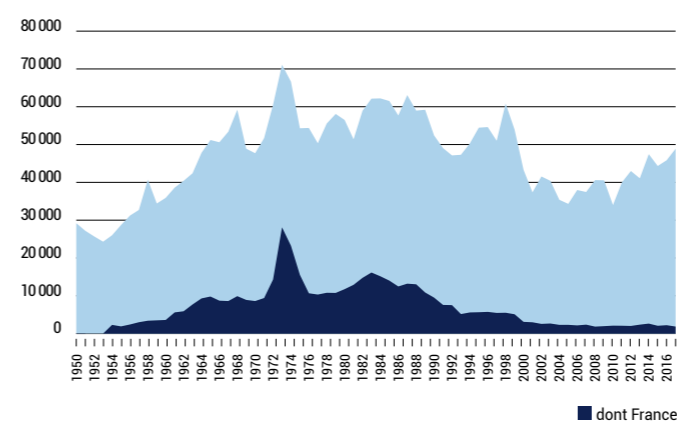
son du changement climatique. Cela représente donc pour nous un arrêt des ventes sur plusieurs mois.

- Nous arrêtons également le bar et la sole en janvier, lors de leur période de reproduction.
- Par ailleurs, nous privilégions l'achat d'individus de grande taille, ayant eu le temps de se reproduire. Nous valorisons les techniques de pêche passives telles que la ligne et le casier qui nous assurent un produit de meilleure qualité. Nous refusons la langoustine pêchée au chalut, technique qui privilégie la quantité à la qualité.

La filière pêche évolue. Il y a quelques années, j'étais un peu inquiet pour certaines espèces telles que le merlu et le cabillaud, dont l'abondance diminuait sur le marché, mais ces espèces semblent se porter mieux. Je pense également qu'il va y avoir une évolution des modes de capture, notamment avec l'interdiction des rejets en mer, les pêcheurs vont revenir à des méthodes de pêche plus traditionnelles, plus sélectives. En respectant Dame Nature, on réalise qu'elle peut se rétablir. »

Le groupe Ame Hasle mise également sur la communication et intervient auprès de ses clients, ou auprès des enfants lors de la semaine du goût, afin de leur faire découvrir des espèces méconnues. « Nous leur faisons goûter des espèces telles que le tacaud, le grondin, le griset. La cuisine est devenue un phénomène de mode et permet à certains de découvrir de nouvelles espèces sur lesquelles nous observons une nette évolution des ventes. Les mentalités évoluent depuis le début des années 2010, les médias se sont intéressés au sujet, l'information touche le consommateur et il est donc plus facile de l'orienter vers une consommation responsable. Je fais le plus beau métier du monde, et je compte bien œuvrer pour que cela ne s'arrête pas. »

DÉBARQUEMENTS DE LINGUE FRANCHE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



La Belgique a débarqué 16,5 tonnes de lingue franche en 2019. Elle importe une centaine de tonnes de lingues (franche et bleue) par an de Suède, Pays-Bas, France et Danemark. La France importe 3 000 tonnes par an, de lingue franche et lingue bleue confondues, depuis le Royaume-Uni principalement.

La lingue franche se différencie de la lingue bleue par une longue barbiche et des nageoires aux bordures noires.

La lingue bleue, quant à elle, possède une mâchoire supérieure plus large que la mâchoire inférieure.

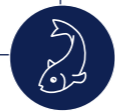
Vérifiez le nom latin à l'achat afin de bien différencier les deux espèces.



• Atlantique  
• Pacifique



• Ligne  
• Chalut



• Bassin  
• Cage flottante

# MAIGRE

*Argyrosomus regius*

Le maigre appartient à la famille des sciaenidés qui comprend environ 70 genres et 270 espèces, distribuées dans les régions tempérées et tropicales du monde (Atlantique, Indo-Pacifique et Caraïbes). Les membres de cette famille sont aussi appelés grogneurs, en raison des sons qu'ils produisent via l'action des muscles abdominaux sur la paroi de leur vessie natatoire, et qui leur permettent de localiser d'autres groupes d'individus sur de longues distances. En Atlantique, le maigre est présent depuis les eaux du sud de la Suède et de la Norvège jusqu'à l'embouchure du fleuve Congo. Il est également présent dans toute la Méditerranée. Il mesure de 50 cm à 1 mètre mais peut atteindre 2 mètres pour 100 kilos. Le maigre arpente les mêmes zones de pêche que le bar. En été, période de sa reproduction, il se déplace en bancs. Grand vorace, le maigre se nourrit de différentes espèces de poissons pélagiques (sardine, anchois, chinchard...), de céphalopodes (encornets) et de crustacés. Il apprécie les fonds sableux notamment au niveau des estuaires et des embouchures, et peut se retrouver jusqu'à une profondeur de 200 mètres. Il est souvent comparé au bar par la qualité de sa chair.

## Etat des stocks

Comme 20 % des captures françaises, le maigre fait partie des espèces dont les stocks sont mal connus car non suivis scientifiquement. Ainsi son exploitation pose des incertitudes en termes de durabilité.

De plus, de nombreux individus capturés n'ont pas eu le temps de se reproduire. En effet, sa taille de commercialisation est de 30 cm, ce qui est très inférieur à sa taille de maturité (82 cm pour les femelles et de 53 cm pour les mâles). *Argyrosomus regius* est une espèce à croissance rapide qui est de l'ordre de 15-20 cm par an dans les 3 premières années puis s'accroît de 6-7 cm par an les années suivantes. La maturité sexuelle intervient ainsi à partir de l'âge de 4/5 ans. Cette grande différence entre la taille de commercialisation et la taille de maturité sexuelle pose donc des risques élevés de rupture du recrutement.

## Une pêche professionnelle essentiellement artisanale

L'espèce est majoritairement pêchée artisanalement, en été durant la saison migratoire.

Bien que pêché depuis très longtemps, ce n'est que depuis le début des années 2000 que le maigre est connu des consommateurs. En raison de l'augmentation de ses débarquements, il est en effet plus fréquent sur les étals des poissonniers.

Depuis 2000, les captures européennes s'élèvent entre 141 tonnes (en 2003) et 1 812 tonnes (en 2014). En 2017, 8 954 tonnes de maigre ont été capturées au niveau mondial dont 1 632 tonnes débarquées en Europe parmi lesquelles 57 % (936 tonnes) en France.

Le maigre est également très apprécié des pêcheurs plaisanciers, dont les captures ne sont pas soumises à déclaration. La taille minimale de capture est fixée à 45 cm pour la pêche récréative (arrêté du 26 octobre 2012).

## Une espèce récente en aquaculture

L'élevage d'*Argyrosomus regius* est assez récent. Les premières productions commerciales européennes se développent en France en 1997, suivies par l'Italie en 2002. En Afrique, la production du maigre a commencé en Egypte, en 2008. Aujourd'hui, les élevages les plus importants en Europe se situent en Méditerranée, dans le sud de la France (Camargue, Cannes et Corse) ainsi qu'en Italie, Espagne et Grèce.

L'élevage de maigre est pratiqué dans des bassins à terre ou dans des cages en pleine mer. Les caractéristiques d'élevage sont similaires à celles du bar et de la daurade royale.

En 2017, 31 935 tonnes de maigre ont été produites au niveau mondial, dont 25 057 en Afrique (essentiellement en Egypte). La production européenne s'élève à 6 181 tonnes annuelles. L'Espagne est le plus grand producteur (3 524 tonnes) suivie par la Grèce (1 634 tonnes), la France (600 tonnes) et l'Italie (100 tonnes).

## À RETENIR

› La consommation de maigre sauvage peut être recommandée avec modération, en raison du manque de données sur l'état des stocks.

› La taille légale de commercialisation (30 cm) est très inférieure à la taille de maturité sexuelle (53 cm pour les mâles et

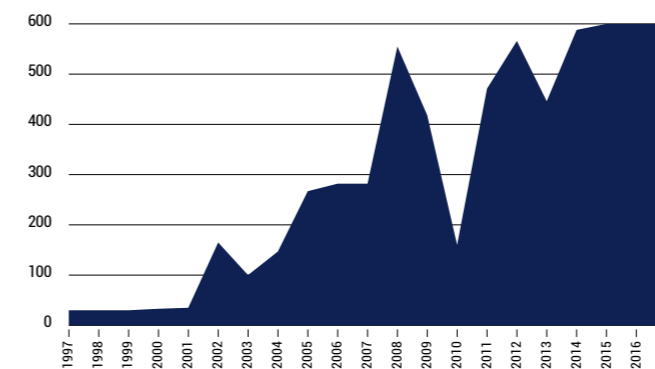
82 cm pour les femelles). A l'achat, préférez des poissons de grande taille pour s'assurer qu'ils aient eu le temps de se reproduire.

› Refusez d'acheter des poissons qui vous seraient proposés par les pêcheurs non professionnels (ils ont normalement

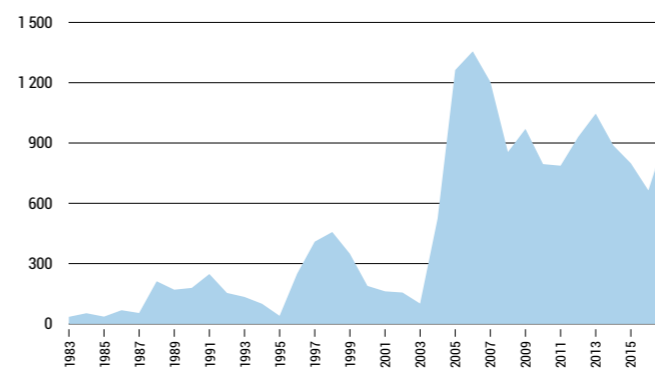
la queue coupée et vous pouvez exiger une copie du journal de pêche).

› Pour le maigre d'élevage, vérifiez les conditions de production avant tout achat.

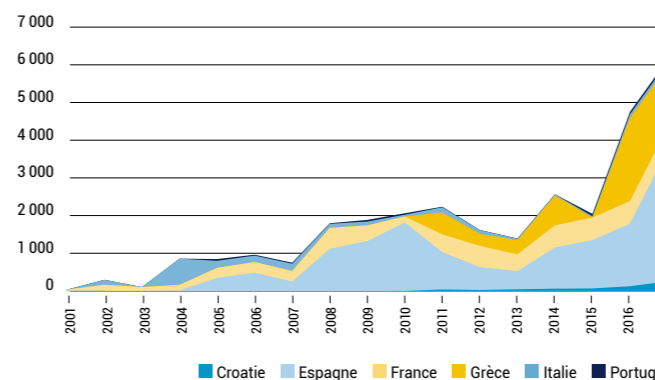
DÉBARQUEMENTS DE MAIGRE PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PRODUCTION FRANÇAISE DE MAIGRE D'ÉLEVAGE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PRODUCTION EUROPÉENNE DE MAIGRE D'ÉLEVAGE (en tonnes)  
Source FAO 2019



## Portrait PHILIPPE RIERA Président du Groupe Gloria Maris

Passionné par la mer et par la Corse, son île, où il a grandi au milieu d'une nature exceptionnelle, Philippe Riera a voulu y retourner et s'y installer, après ses études et une dizaine d'années d'expériences professionnelles à Paris et à l'étranger.

« J'ai souhaité développer un secteur particulièrement adapté à cette Méditerranée qui m'a donné tant de bonheur. L'aquaculture, telle que je la pratique depuis 30 ans et telle que je la transmets à mes collaborateurs, est un hommage permanent à la nature, mais aussi je le crois, une réponse pleine de sens à la nécessaire métamorphose de nos modes de production et de consommation. Le choix de ces espèces, nos process basés sur le respect du cycle naturel de croissance, zéro traitements ou intervention de l'homme, une alimentation sans OGM (organisme génétiquement modifié), de très faibles densités dans les cages, sont autant de valeurs et d'engagements qui me permettent d'affirmer que cette aquaculture là, représente une solution durable pour les générations futures. »

« Chez Gloria Maris, nous sommes pleinement conscients des enjeux environnementaux. Sur chaque site où nos productions sont implantées, nous combinons en permanence notre passion et notre

« Mais le véritable enjeu pour nous, reste l'éducation des consommateurs... »

savoir-faire avec un niveau d'exigence et de traçabilité totale de nos process avec un suivi très strict tant de l'écosystème marin que du bien-être de nos poissons. Cela fait vraiment partie de notre ADN. »

Le Groupe Gloria Maris s'engage dans une démarche d'amélioration continue afin de continuer à améliorer encore et toujours ce qui peut l'être dans tous ces domaines. Le Groupe participe ainsi à de nombreux programmes d'études, de recherches et de surveillance, comme celui qui vient de s'achever à Ajaccio sur le site des Sanguinaires, site Natura 2000, avec l'Agence Française pour la Biodiversité (nouvellement Office Français de la Biodiversité) et Suez Environnement, pour évaluer l'impact acoustique des nuisances sonores sur les poissons. « Mais le véritable enjeu pour nous, reste l'éducation des consommateurs. Qu'un poisson soit élevé en Turquie dans des eaux chaudes pour doubler sa croissance et lui faire faire 4 000 km pour revenir en France, sans traçabilité, au prétexte que les coûts de main d'œuvre sont moins chers ou qu'il grandit plus vite avec une nourriture plus grasse, sont des non-sens. Nous soutenons l'idée d'une information et d'une aquaculture raisonnées ! »

Les stocks de maigre n'étant pas suivis scientifiquement et la pêche récréative ne faisant l'objet d'aucune déclaration de captures, il est difficile de connaître précisément l'état de la ressource.





- Atlantique
- Méditerranée



- Chalut pélagique
- Ligne
- Palangre
- Filet

# MAQUEREAU

*Scomber scombrus*  
*Scomber japonicus*

Le maquereau commun *Scomber scombrus* appartient à la famille des scombridés comme les thazards, les bonites et les thons. C'est une espèce pélagique et grégaire vivant de la surface jusqu'à 200-250 mètres de profondeur. Le maquereau commun est caractérisé par un corps fuselé, une tête longue avec un museau pointu et une queue très échancrée qui lui permettent de se déplacer rapidement (jusqu'à 10 km/h). Le dos est bleu-vert zébré de lignes bleu-foncé qui dépassent légèrement la ligne latérale tandis que les flancs et le ventre sont blanc argenté. Il est pourvu de deux nageoires dorsales largement espacées, deux nageoires pectorales, deux ventrales, une anale et une caudale qui est précédée de 5 petites nageoires, appelées pinnules.

Le maquereau adulte se nourrit de crustacés et de poissons pélagiques comme les sardines. La maturité sexuelle intervient vers l'âge de 3 ans quand le maquereau (mâle et femelle) atteint environ 30 cm. Il peut vivre jusqu'à 20 ans et mesurer jusqu'à 70 cm pour 3,5 kg mais il ne dépasse que très rarement 50 cm et 1 kg. La taille moyenne des individus adultes est de 30 à 40 cm.

Le maquereau commun est une espèce qui préfère les eaux froides et tempérées. La distribution géographique de *Scomber scombrus* est vaste. Il est présent en mer Méditerranée et en Atlantique, le long des côtes orientales et occidentales. En Atlantique Est, il fréquente la zone allant des côtes de l'Afrique septentrionale et de l'Europe jusqu'au cap Nord, en passant par la mer du Nord et la mer Baltique. En Atlantique Ouest, il est présent du Labrador au cap Hatteras. Il peut être confondu avec le maquereau espagnol *Scomber japonicus*, appelé également « gros yeux », dont le ventre est parsemé de taches rondes et foncées.

## Exploitation du stock

Le maquereau commun est pêché principalement en mer du Nord, incluant la jonction de Skagerrak et Kattegat, en mer Baltique, en mer d'Irlande et en Manche. En 2017, 1 217 838 tonnes de maquereau commun ont été capturées au niveau mondial, dont 1 151 183 en Europe. Les

principales nations pêchant le maquereau sont le Royaume-Uni (228 689 tonnes) et la Norvège (221 588 tonnes). La production française de maquereau, en majorité issue des grands chalutiers congélateurs, a évolué au fil des années. La quantité débarquée la plus élevée l'a été en 1970 (50 320 tonnes) et la moins élevée en 1988 (11 579 tonnes). Depuis 2000, les captures françaises s'élèvent entre 12 414 tonnes (en 2009) et 28 327 (en 2003). En 2017, 23 317 tonnes ont été débarquées par la flotte française. En 2018, la France a importé 25 399 tonnes de maquereau sous différentes formes et exporté 4 250 tonnes, principalement en produit frais ou réfrigéré.

## État du stock

Le stock de maquereau en Atlantique Nord-Est jouit d'une importante, bien qu'en baisse, biomasse reproductive (4 400 000 tonnes en 2019). L'abondance des reproducteurs a augmenté fortement entre 2003 et 2014. Depuis, elle a commencé à diminuer mais reste au-dessus du seuil de précaution de 2 500 000 tonnes. Le taux actuel d'exploitation, bien qu'en baisse, est encore supérieur au niveau permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). Pour 2020, les captures recommandées par les scientifiques du CIEM sont au plus de 922 064 tonnes. Les reproducteurs sont répartis en trois composantes, selon les zones de frai : ouest, sud et mer du Nord. **La composante de mer du Nord** a beaucoup diminué depuis les années 1960, en raison d'une surpêche, c'est pourquoi le CIEM recommande de maintenir les mesures spécifiques de protection dans cette zone.

Au cours de ces dernières années, les débarquements de maquereau ont été supérieurs à la quantité recommandée par le CIEM, en raison de désaccords entre les pays pêcheurs sur la façon de gérer les quotas. En 2014, un accord de gestion a été conclu entre l'UE, les îles Féroé et la Norvège. Cet accord a été conclu sans l'Islande, la Russie et le Groenland, qui ont défini leurs propres quotas unilatéraux de maquereau. Dans ce contexte, et malgré l'accord de 2014, les captures restent très largement supérieures aux recommandations scientifiques. Aucune évaluation n'est effectuée sur le stock méditerranéen.

## À RETENIR

➤ Le maquereau est un poisson pélagique semi-gras (riche en oméga trois), présent le long de nos côtes.

➤ Le stock d'Atlantique Nord-Est du maquereau commun *Scomber scombrus* est considéré surpêché (mais non dégradé). En effet, le taux d'exploitation est supérieur au niveau permettant le RMD, mais la biomasse reste au-dessus du seuil de précaution. Sa consommation peut être recommandée avec modération.

➤ A l'achat, préférez des individus de plus de 30 cm afin de s'assurer qu'ils aient eu le temps de se reproduire.

En raison du taux de capture supérieur au seuil permettant la durabilité, les certifications MSC des pêcheries de maquereau d'Atlantique Nord-Est, retirées début 2019, restent suspendues.

## Consommation

Boulogne-sur-Mer est le premier port de débarquement, recevant quasiment 50 % de l'ensemble des captures débarquées en France. En 2018, la quantité totale mise en vente dans toutes les halles à marée était de 6 095 tonnes parmi lesquelles 2 754 à celle de Boulogne-sur-Mer à un prix moyen de 1,61 €/kg. Le maquereau est consommé toute l'année. En France, il est commercialisé frais ou congelé, en filet fumé ou encore en conserve. En 2018, les ménages français ont acheté 4 098 tonnes de maquereau frais, 403 tonnes de produit transformé (fumé, séché, salé) et 20 267 tonnes de conserve, ce qui donne une consommation moyenne de l'ordre de 400 g par habitant et par an. En termes d'achats, les conserves de maquereau sont juste derrière celles du thon (en termes de tonnage) avec 16 % des conserves totales achetées (thon 54 %).

## Box et taille minimale

Une taille minimale de capture est imposée sur le maquereau. Elle est de 30 cm en mer du Nord (zones 4.a-c), de 20 cm dans les autres zones de l'Atlantique Nord-Est et de 18 cm en Méditerranée. Une tolérance de 10 % de poisson n'ayant pas la taille minimale est acceptée. La taille de première maturité sexuelle est de 30 cm (en Atlantique Nord-Est). Un "box maquereau" a été instauré en Manche dans une zone délimitée : il protège la nurricerie située au sud des côtes de Cornouailles anglaises. Dans cette zone, pour chaque navire, les captures de maquereaux ne peuvent pas dépasser 15 % du poids total des captures, toutes espèces confondues, sauf dérogation accordée aux petits métiers comme la ligne.

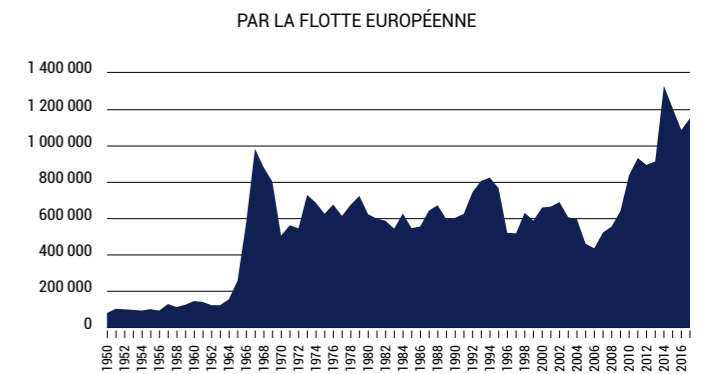
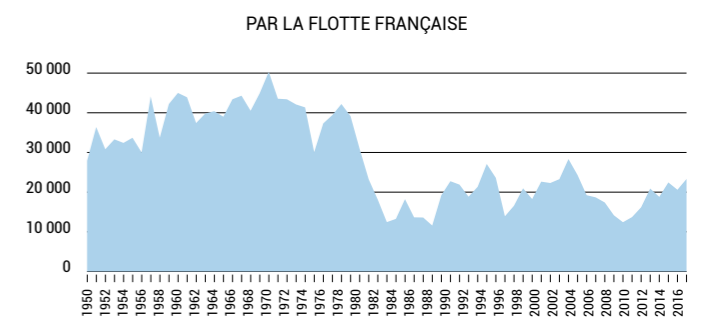
### Deux autres espèces de maquereau se retrouvent sur nos marchés :

• le maquereau espagnol *Scomber japonicus* qui est également présent dans nos eaux (mer du Nord, Manche, Atlantique, Méditerranée, mer Noire) ;

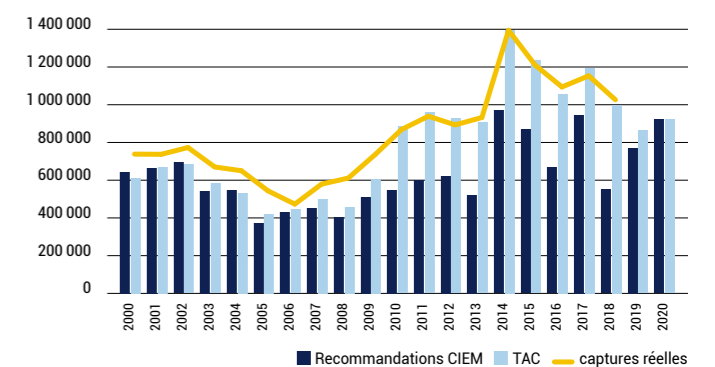
• le maquereau tacheté *Scomber australasicus*, qui vit dans le Pacifique Ouest (du Japon à la Nouvelle-Zélande) et dans le Pacifique Est (Autour de Hawaï et au large du Mexique).

L'état des stocks de ces deux espèces est aujourd'hui mal connu.

DÉBARQUEMENTS DE MAQUEREAU *Scomber scombrus*  
(en tonnes) Source FAO 2019



PLAN DE GESTION DU STOCK DE MAQUEREAU (*Scomber scombrus*)  
D'ATLANTIQUE NORD-EST PAR L'UNION EUROPÉENNE,  
LA NORVÈGE ET LES ÎLES FÉROÉ (en tonnes) Source CIEM 2020



Ne possédant pas de vessie natatoire, le maquereau doit nager sans s'arrêter... pour ne pas couler.



• Atlantique Nord-Est, du nord de la Norvège jusqu'au Portugal



• Chaluts de fond/pélagique  
• Senne  
• Filet  
• Ligne

# MERLAN

*Merlangius merlangus*

Le merlan est un poisson benthopélagique que l'on trouve entre 30 et 100 mètres de profondeur. Il appartient à la prestigieuse famille des gadidés qui compte entre autres le cabillaud, le lieu noir et le lieu jaune parmi ses membres. La tache noire qu'il porte à la base des pectorales et la ligne latérale de couleur foncée sont ses signes distinctifs. Le merlan atteint sa maturité sexuelle entre 1 et 3 ans, quand il mesure environ 31 cm en mer Celtique, 25 cm en mer du Nord et 20 cm dans le golfe de Gascogne. Il peut atteindre 70 cm et peser 3 kg. Sa durée de vie est d'environ 20 ans. Les jeunes merlans vivent en zone côtière puis s'éloignent vers le large lorsqu'ils ont 1 an.

## France, Angleterre, Irlande

Présent dans tout l'Atlantique Nord-Est, les principales zones de captures de merlan sont :

- la mer du Nord et la Manche Est ;
- la mer Celtique.

Le merlan est, le plus souvent, capturé en association avec le cabillaud, l'églefin et la plie dans le cadre d'une pêche chalutière mixte. En France, il est également capturé à la ligne ou au filet, en pêche côtière, et accessoirement dans le cadre de la pêche chalutière de langoustine. En Belgique, il est capturé au chalut à perche visant la plie et la sole.

## Stocks en danger

• **Le stock de mer du Nord et Manche Est** (zones 4, 7.d) : ce stock est estimé surpêché et dégradé : la biomasse est juste en-dessous du seuil de durabilité et le taux d'exploitation au dessus du niveau permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). En 2018, les prises s'élevaient à 28 035 tonnes, dont 35 % sont rejetés (individus sous la taille réglementaire, notamment). Pour l'année 2020, les scientifiques du CIEM recommandent des captures maximales de 22 082 tonnes. Ce stock, qui représente une unité biologique, est couvert par deux TAC distincts (mer du Nord et zone 7 (sauf 7.a)).

• **Le stock de la mer Celtique** (zone 7.b-c, 7.e-k) : ce stock est surpêché et effondré : la biomasse reproductive est en forte diminution depuis 2012 et est estimée en 2019 en dessous du seuil au-delà duquel les risques de non renouvellement sont forts. Le CIEM recommande, en suivant le plan de gestion européen, de limiter les captures entre 4 157 et 6 481 tonnes pour 2020.

Les rejets sont en baisse mais continuent d'exister (15 % en 2018). Depuis le printemps 2012, des dispositifs sélectifs (panneaux de mailles carrées) sont en place sur les chalutiers opérant en mer Celtique.

• **Le stock du golfe de Gascogne et des côtes ibériques** (zones 8 et 9.a) : l'état actuel du stock n'est pas bien connu, mais le niveau d'exploitation semble durable. Les scientifiques recommandent de ne pas dépasser les 2 276 tonnes pour la période 2020-2021.

• **Le stock de mer d'Irlande** (zone 7.a) : le stock est surpêché et effondré depuis plusieurs décades et les scientifiques recommandent l'absence de captures depuis le début des années 2000. En 2018, les captures étaient estimées à 900 tonnes, essentiellement de prises accessoires, sous la taille réglementaire pour la plupart, dans le cadre de pêcheries ciblant la langoustine.

## Chair blanche

Le merlan a été le plat du pauvre jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle. Il était transformé pour l'alimentation animale. Il est depuis devenu un mets apprécié et recherché. En France, il est vendu principalement frais, entier, vidé. Sa chair blanche et feuilletée a un goût délicat lorsque le poisson est très frais. Malheureusement assez fragile, le merlan s'altère vite. Le développement des filets en barquette libre-service limite le gaspillage qui peut en résulter. Le merlan de ligne est le préféré des restaurateurs et le merlan « façon Colbert », le favori des amateurs. En Belgique et aux Pays-Bas, il est traditionnellement cuisiné frit, façon « Fish and Chips ».

## À RETENIR

➤ Seuls les stocks de merlan du golfe de Gascogne et des côtes ibériques peuvent être recommandés avec modération (en raison du taux élevé de prises accessoires de merlan sous taille).

➤ Évitez le merlan d'autres provenances dont les stocks sont surpêchés et dégradés, voire effondrés.

➤ De grande qualité gustative quand il est très frais, le merlan est fragile et se détériore rapidement lors des manipulations pendant et après capture. Les poissons de ligne sont les mieux valorisés.

## À SAVOIR

### LES REJETS

Les navires de pêche européens rejettent une partie non négligeable des poissons, crustacés et mollusques qu'ils capturent, soit parce que ces prises ne sont pas ou plus autorisées (quota atteint), soit parce que ces animaux sont sous la taille légale de commercialisation, soit parce qu'ils n'ont, aux yeux des pêcheurs pas assez de valeur marchande, ou tout simplement parce qu'ils sont impropres à la consommation.

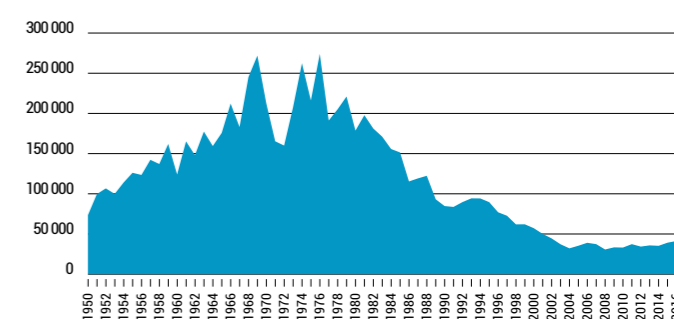
Ces animaux rejetés à la mer n'ont que peu de chance de survie, sauf exception. Certains navires en rejettent plus que d'autres (les chalutiers de fond rejettent plus que les fileyeurs, et ces derniers plus que les ligneurs), même si aucune pêcherie n'en est exempte. Si le fait est avéré, sa quantification est difficile (en France, il existe des campagnes d'observateurs embarqués). D'après une étude de 2005 publiée par la FAO, les rejets dans l'Atlantique Nord étaient estimés à plus de 1,3 million de tonnes par an, soit 13 % du volume des prises. En 2008, une étude évaluait à 7,3 millions de tonnes par an les rejets moyens au cours de la période 1992-2001 au niveau mondial, soit en moyenne 8 % des prises mondiales.

**La Politique Commune de la Pêche en Europe** (votée en 2013) interdit désormais les rejets en mer et impose le débarquement de toutes les captures des espèces soumises à quotas. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014, les rejets sont interdits (avec une tolérance de 5 % de la capture totale) pour les espèces pélagiques (maquereau, hareng, anchois, sardine...) et les espèces de grands fonds (grenadier, sabre noir...).

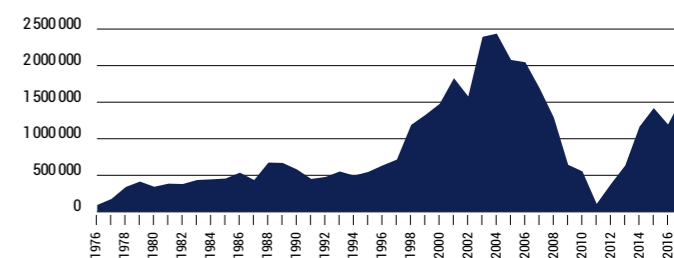
Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015, les rejets sont interdits pour le cabillaud et la sole. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, ils sont interdits pour la plie, le turbot, le flétan, le merlu (Atlantique) et le merlan. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, ils sont interdits pour la langoustine, l'églefin, le lieu jaune, la baudroie ainsi que pour le merlu et le rouget de vase de Méditerranée.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les plans de rejets par pêcheries et zones ont été définis pour l'ensemble des autres espèces soumises à quotas ou aux tailles minimales. L'obligation de débarquement est appliquée pêcherie par pêcherie. Les modalités de mise en œuvre englobent les espèces couvertes, les dispositions relatives aux informations de captures, les tailles minimales de référence de conservation et les dérogations (poissons capables de survivre après le rejet en mer et autorisations de minimis dans certaines conditions). La gestion des quotas est également adaptée afin de remplacer les quotas de débarquement (espèces ciblées sans rejets) par des quotas de captures (toutes espèces capturées dont les prises accessoires non rejetées). L'amélioration de la sélectivité des engins de pêche est un enjeu clef pour limiter ces rejets. Il faudra développer de nouveaux systèmes de stockage sur les bateaux ainsi que de nouveaux systèmes de transformation de ces produits à terre.

DÉBARQUEMENTS DE MERLAN PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE MERLAN BLEU (en tonnes)  
Source FAO 2019



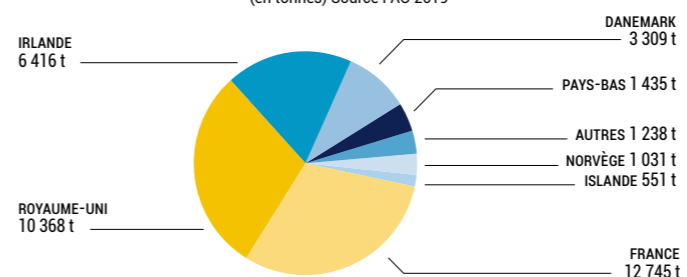
Entre 2004 et 2013, les rejets de merlan étaient très importants et avoisinaient en volume et poids les captures qui étaient effectivement commercialisées et consommées. Les rejets sur cette espèce sont interdits depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016. A ce jour, les mesures techniques de conservation de la ressource comprennent une taille minimale de commercialisation fixée à 23 cm dans les zones Skagerrak, Kattegat et Sound, et à 27 cm dans les autres zones.

Le jeune merlan a l'habitude de se protéger de ses prédateurs en vivant à proximité des méduses et de leurs tentacules urticantes.

Le merlan *Merlangius merlangus* ne doit pas être confondu avec le merlan bleu *Micromesistius poutassou*. En France le merlan bleu est essentiellement utilisé pour la production de surimi (voir la fiche produits dérivés). Tous les autres pays le transforment en farine (sauf l'Espagne et le Portugal qui le consomment directement).

*Micromesistius poutassou* possède trois nageoires dorsales bien séparées contrairement à *Merlangius merlangus* qui a trois nageoires dorsales continues.

PRINCIPAUX PAYS D'ATLANTIQUE NORD-EST PÊCHEURS DE MERLAN EN 2017  
(en tonnes) Source FAO 2019







- Atlantique Nord-Est, de la Norvège à la Mauritanie
- Mer Méditerranée
- Atlantique Sud-Est
- Atlantique Sud-Ouest
- Pacifique Sud-Est



- Chalut de fond
- Filet
- Ligne
- Palangre

## MERLU

*Merluccius merluccius*  
*Merluccius capensis*  
*Merluccius hubbsi*  
*Merluccius gayi*

*Merluccius paradoxus*  
*Merluccius australis*  
*Merluccius productus*

Le merlu appartient à la famille des merlucides. Plusieurs espèces de merlu sont commercialisées en Europe :

- *Merluccius merluccius* vit dans les eaux de l'Atlantique Nord-Est, de la Norvège à la Mauritanie, et en Méditerranée ;
- *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus* sont présents en Atlantique Sud-Est ;
- *Merluccius gayi* vit dans le Pacifique Sud-Est ;
- *Merluccius hubbsi* vit en Atlantique Sud-Ouest ;
- *Merluccius australis*, dans le Pacifique Sud ;
- *Merluccius productus* dans le Pacifique Nord-Est fréquente les eaux des États-Unis et du sud du Canada.

Chasseur de nuit très vorace, le merlu se nourrit surtout de poissons mais également de crustacés et de mollusques. L'âge de première maturité sexuelle du merlu européen *Merluccius merluccius* est environ 4 ans pour les mâles et 7 ans pour les femelles lorsqu'elles mesurent 60 cm et pèsent aux alentours de 1,5 kg. A 20 ans, les femelles peuvent mesurer 1 mètre. La ponte a lieu entre février et juillet.

### Pêche intensive de merlus de petite taille

Le merlu, toutes espèces confondues, fait l'objet d'une exploitation intensive. En Europe, elle est menée par des chalutiers, des fileyeurs et des palangriers. Les captures sont principalement destinées aux marchés du sud de l'Europe, Espagne en tête, qui affectionne particulièrement les merlus de petite taille. Dans les années 90, plus de la moitié des merlus capturés étaient immatures, et au début des années 2000, l'espèce était en dessous des limites biologiques de sécurité. Des dispositifs plus sélectifs ont été imposés, ainsi qu'un durcissement de l'application de la réglementation, via un plan d'urgence en 2001. Actuellement, la taille minimale de commercialisation du merlu européen est fixée à 27 cm dans l'Atlantique Nord-Est, à 30 cm dans le Kattegat et le Skagerrak et à 20 cm en Méditerranée.

### Taille de maturité sexuelle

- Merluccius capensis* : 45 à 60 cm.
- Merluccius hubbsi* : 36 cm pour les mâles et 40 cm pour les femelles.
- Merluccius gayi* : 65 cm pour les mâles et 85 cm pour les femelles.
- Merluccius merluccius* : 60 cm pour les femelles.

### État des stocks très variable

En Europe, la population de *Merluccius merluccius* est composée de plusieurs stocks distincts :

- **Le stock Nord de l'Atlantique Nord-Est** (du golfe de Gascogne à la Norvège) est en bon état. Il présentait un état inquiétant au début des années 2000. Un plan d'urgence a été introduit en 2001 avec, entre autres mesures, l'obligation d'un mailage à 100 mm pour les chaluts ciblant cette espèce afin de laisser s'échapper les juvéniles. En 2004, le plan d'urgence a été remplacé par un plan de restauration. Depuis 2006, la population de reproducteurs a considérablement augmenté atteignant en 2016 un niveau jamais observé sur la période étudiée, depuis 1978 ; la mortalité par pêche est revenue dans la limite d'une exploitation permettant le RMD (Rendement Maximum Durable) depuis 2011. Les scientifiques du CIEM recommandent de ne pas dépasser 104 763 tonnes en 2020.
- **Le stock Sud de l'Atlantique Nord-Est** (côtes espagnoles et portugaises) jouit d'une biomasse reproductrice en augmentation depuis 2007 et est, depuis 2007, au dessus du seuil de durabilité. En 2004, le CIEM avait recommandé la fermeture de la pêche et un plan de restauration a été adopté par l'Union européenne en 2005, avec des objectifs de réduction de la mortalité par pêche de 10 % par an. En 2019, même si la mortalité par pêche a sensiblement diminué, elle reste cependant toujours élevée (deux fois plus élevée que le niveau permettant le RMD) sans affecter les capacités de reproduction du stock. Cette pêcherie se caractérise par des rejets de l'ordre de 16 % des captures. Les scientifiques recommandent pour 2020 des captures comprises entre 4 694 et 8 991 tonnes (selon le Plan de Gestion européen).
- **Les stocks de Méditerranée** : le plus important est le stock du golfe du Lion, qui est exploité très au-delà d'un niveau

## À RETENIR

- › Le stock Nord de l'Atlantique Nord-Est de *Merluccius merluccius* est exploité durablement.
- › *Merluccius australis* et *Merluccius productus* pêchés dans le Pacifique peuvent être recommandés.
- › Les stocks de *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus* le long des côtes d'Afrique du Sud ne suscitent pas d'inquiétude.
- › *Merluccius hubbsi* d'Atlantique Sud-Ouest et *Merluccius gayi* du Pacifique Est sont actuellement surexploités et leur consommation à éviter.
- › Évitez le merlu *Merluccius merluccius* pêché dans le golfe du Lion, dont le stock est surpêché et très vraisemblablement effondré.
- › Si vous l'achetez frais, préférez le merlu européen *Merluccius merluccius* de taille égale ou supérieure à 60 cm (> 1,4 kg poids éviscéré, soit de taille 1 ou 2).
- › Plusieurs pêcheries de merlus sont certifiées MSC : quatre pêcheries européennes de *Merluccius merluccius* ; une pêcherie américaine du Pacifique Nord-Est de *Merluccius productus* ; une pêcherie de Nouvelle-Zélande de *Merluccius australis* et une pêcherie d'Afrique du Sud de *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*.

jugé durable. Une forte réduction de la mortalité par pêche est recommandée (de 60 à 70 % pour atteindre le RMD), en épargnant en particulier les juvéniles. L'état des autres stocks de Méditerranée (côte nord-est de l'Espagne, côte est de la Sardaigne, mer Adriatique, mer Egée) est mal connu.

Plusieurs autres espèces sont pêchées hors des eaux européennes et exportées vers l'Europe :

- ***Merluccius hubbsi*** (Atlantique Sud-Ouest, eaux d'Argentine et d'Uruguay) est considéré comme largement surexploité et fait l'objet d'un plan de redressement qui semble porter ses fruits. L'introduction du règlement européen sur les certificats de captures (accompagnant chaque produit importé sur le marché européen et signé de l'État pavillon du navire de pêche) a permis aux autorités argentines de mettre en place un nouveau système de « limite maximum de capture par armement » qui devrait contribuer à réduire les captures non déclarées. Le taux de capture demeure cependant deux fois supérieur au niveau qui permettrait d'atteindre le RMD.
- ***Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*** (au large de la Namibie et de l'Afrique du Sud)

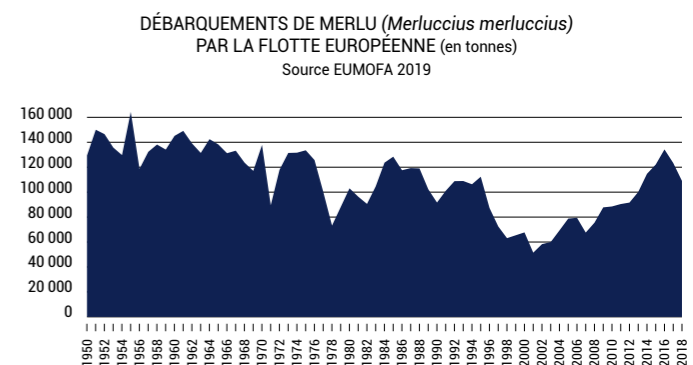
Les stocks de *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus* sur la **côte Sud de l'Afrique du Sud** sont exploités durablement et les pêcheries qui l'exploitent sont certifiées MSC. Les stocks de *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus* présents le long des côtes namibiennes sont en cours de certification MSC.

- ***Merluccius gayi*** (au sud du Pacifique Est)
- Il existe deux sous-espèces différentes de merlus du Pacifique Sud, *Merluccius gayi peruanus* entre 0° et 14° de latitude Sud au large de l'Équateur et du Pérou et *Merluccius gayi gayi*, entre 19° et 44° de latitude Sud au large du Chili. Le stock péruvien a été surexploité pendant plusieurs années jusqu'à épuisement. Le gouvernement péruvien a imposé, fin 2002, une interdiction totale de cette pêche. Le stock a donné des signes de reprise deux ans après cette fermeture et l'industrie péruvienne a signé un protocole de pêche responsable mais le stock n'est toujours pas reconstitué. Le stock chilien est effondré et peu de mesures sont prises pour assurer son retour à des niveaux d'exploitation durable.

- ***Merluccius australis*** (Nouvelle-Zélande et sud de l'Argentine)
- Le stock de *Merluccius australis* au large du Chili est considéré comme pleinement exploité et en cours de certification MSC. La pêcherie de Nouvelle-Zélande est certifiée MSC.
- ***Merluccius productus*** (Pacifique Nord-Est)
- Une pêcherie américaine de *Merluccius productus* est certifiée MSC et ses quatre stocks sont exploités durablement.

### Frais ou surgelé

Le merlu européen (appelé « merlan » sur la côte méditerranéenne) est vendu entier frais (vidé avec tête) ou sous forme de darne. L'approvisionnement du marché de poissons frais est assuré en complément des captures européennes par des produits d'importation en provenance d'Afrique du Sud et de Namibie (*Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*), d'Amérique du Sud via l'Espagne (*Merluccius gayi*) ou encore de Nouvelle-Zélande (*Merluccius australis*). L'industrie des plats cuisinés et du poisson pané fait également appel à cette matière première.



La Belgique débarque 50 tonnes annuelles de merlu (principalement de mer du Nord) et importe 710 tonnes supplémentaires (toutes espèces confondues) pour sa consommation nationale dont 50 % d'Uruguay et d'Argentine (*Merluccius hubbsi*). La France importe 16 500 tonnes par an de merlu (toutes espèces confondues) et 15 424 tonnes de *Merluccius merluccius* ont été débarquées sous criées françaises en 2017.



• Atlantique Est



• Chalut pélagique  
• Senne de plage  
• Filet droit



• Etang  
• Bassin à terre

## MULETS OU MUGES

Famille des Mugilidés

Plusieurs espèces de mulets (sur les 80 existantes environ) fréquentent les eaux européennes :

- **le mullet lippu** ou **mulet noir** (*Chelon labrosus*) a une lèvre supérieure épaisse, le haut de la nageoire pectorale sombre et le dos gris sombre (taille maximale 75 cm). Il est présent dans tout l'Atlantique Est et est le plus abondant dans les eaux côtières et eaux lagunaires, principalement de mai à octobre ;
- **le mullet doré** (*Liza aurata*) se remarque par ses taches dorées sur l'opercule, sa fine lèvre supérieure et ses écailles frontales ne dépassant pas l'avant des yeux (taille maximale 55 cm). Il est présent dans tout l'Atlantique Est ;
- **le mullet à grosse tête** (*Mugil cephalus*) a le dessus de la tête aplati, une lèvre supérieure mince, une zone translucide autour de l'œil et souvent une tache noire à la base de la nageoire pectorale (taille maximale 1,2 mètre). Il est présent dans l'Atlantique Est excepté en mer du Nord ;
- **le mullet porc** (*Liza ramada*) a une lèvre supérieure fine, des écailles en avant des yeux et souvent une tache jaune sur l'opercule et un point noir à la base de la nageoire pectorale (taille maximale 70 cm). Il est présent dans tout l'Atlantique Nord-Est.

Côtiers pélagiques, les mulets sont souvent à la recherche de l'eau douce ou saumâtre. Au printemps, ils pénètrent par bancs dans les étangs, lagunes et fleuves pour se nourrir de petits vers, d'algues et de crustacés. Ils repartent en mer pour leur ponte.

Les femelles sont particulièrement recherchées pour leurs œufs qui sont utilisés pour la fabrication de la poutargue : les rogues sont salées et séchées pour être conservées. La poutargue est produite sur tout le pourtour méditerranéen où elle est très appréciée ; en France, elle est notamment produite dans la région de Martigues, d'où son surnom de « caviar martégal ». L'élevage de mullet est pratiqué en eau douce et bassins à terre pour la production de poutargue principalement en Egypte, Italie, Grèce et Tunisie.

### Etat des stocks inconnu

Aucune de ces espèces ne fait l'objet de suivi scientifique, l'état des stocks et de leur exploitation est totalement inconnu.

### Une espèce bon marché

En France, la pêche au mullet est pratiquée principalement par des chalutiers pélagiques dans le golfe de Gascogne. Les mulets font également l'objet d'une pêche artisanale dans les étangs du Languedoc-Roussillon et d'élevage extensif dans les marais du bassin d'Arcachon. Les débarquements, en hausse régulière ces dernières années, sont le signe d'une revalorisation sur le marché de cette espèce à faible valeur marchande, autrefois boudée des consommateurs.

### A consommer frais

La qualité gustative du mullet dépend de l'espèce, difficile à distinguer sur l'étal du poissonnier, et de sa zone de capture. La saveur de certains mulets (notamment le mullet noir pêché dans les eaux du large) rappelle celle du bar. Ce poisson peut se consommer cru et se prête à divers modes de cuisson : court-bouillon, grillade, cuisson au four ou cuisson à l'étouffée. Sa chair blanche est assez ferme et permet des préparations en filet.

**Le mullet a la réputation d'avoir une chair malodorante : c'est le cas des mulets qui arpentent les ports et s'y nourrissent. Les mulets que l'on retrouve sur les étals sont pêchés au large sans aucun risque de « mauvaises odeurs ».**

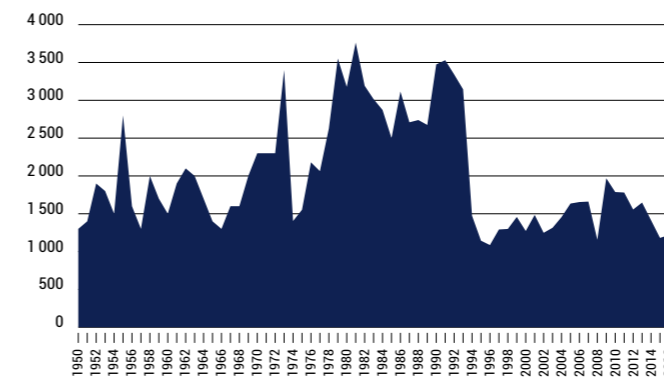
## À RETENIR

➤ Peu connu du consommateur, le mullet a une chair qui s'apparente à celle du bar.

➤ La consommation de mullet peut être recommandée avec modération, en raison du manque de données sur l'état des stocks.

➤ Deux pêcheries australiennes de mulets (*Mugil cephalus* et *Aldrichetta forsteri*) présentes dans l'océan Indien sont certifiées MSC.

DÉBARQUEMENTS DE MULET (toutes espèces confondues)  
PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
Source FAO 2019



La production française de mulets, toutes espèces confondues, est stable aux alentours de 1 500 tonnes par an.



Les femelles de mullet sont particulièrement recherchées pour leurs œufs qui sont utilisés pour la fabrication de la poutargue.

### Les pêcheurs récréatifs

de Belgique et des Pays-Bas pêchent le mullet à la ligne. Dans la mer de Wadden et Oosterschelde, il est pêché par les professionnels à la senne de plage.

### NE PAS CONFONDRE

- les mugilidés famille des mulets ;
- les mullidés famille des rougets barbets ;
- les triglidés famille des grondins couramment appelés « rougets ».

Comme 20 % des captures françaises, le mullet fait partie des espèces dont les stocks sont mal connus car non suivis scientifiquement. Ainsi, son exploitation pose des incertitudes en termes de durabilité.





• Asie du Sud-Est



• Cage flottante  
• Étang  
• Enclos

# PANGASIUS

*Pangasius hypophthalmus*  
*Pangasius bocourti*

Le pangasius (poisson d'eau douce), appelé couramment « panga » chez les poissonniers ou sur la carte des restaurateurs, est un poisson d'élevage de l'ordre des siluriformes, originaire du Mékong principalement. Il appartient à la famille des poissons-chats.

Deux espèces distinctes sont importées et commercialisées sous cette dénomination :

- *Pangasius bocourti* aussi appelé « Basa », élevé en cage flottante dans le delta du Mékong, est historiquement l'espèce la plus importante ;
- les progrès de la recherche aquacole (disponibilité en alevins, amélioration des caractéristiques de la chair) sur *Pangasius hypophthalmus* appelé « Tra », à la croissance plus rapide que « Basa », ont stimulé le développement de l'élevage intensif de cette espèce, aujourd'hui première espèce exportée par le Vietnam.

## Un prix compétitif

La production vietnamienne de Tra et de Basa est en moyenne de 1,18 million de tonnes annuelles. A l'échelle mondiale, la production de pangasius a atteint un record en 2017, avec 1,85 million de tonnes.

En Europe, en raison de son prix compétitif, cette famille d'espèces a pénétré le marché (259 000 tonnes de filets congelés importés en 2015) au détriment de la perche du Nil, du lieu noir et d'autres poissons offrant des filets bon marché. Les importations ont cependant diminué ces dernières années au sein de l'Union européenne (105 320 tonnes en 2016 contre 215 000 tonnes en 2010 (51,5 %)). Cette diminution a été la conséquence des préoccupations concernant le cycle de production du pangasius et la pollution dans les piscicultures au Vietnam. Les poissons-chats qui arrivent sur nos tables sont perçus comme des alternatives aux traditionnels poissons blancs de mer souffrant de surexploitation. Avec le succès de l'exportation de panga, de nouveaux pays s'intéressent également à l'élevage de cette espèce : l'Inde et l'Indonésie ont produit respectivement 540 000 tonnes et 110 000 tonnes en 2018. La demande croissante en Chine ainsi que la proximité

géographique a favorisé l'entrée du produit vietnamien sur le marché chinois ces dernières années.

## Un élevage intensif

Les pratiques ancestrales des Vietnamiens du Delta du Mékong consistaient à capturer des juvéniles dans le milieu naturel, à les placer en étang, en rivière délimitée par des filets ou dans des cages flottantes sous les habitations lacustres et à les nourrir de déchets organiques et d'aliments fabriqués artisanalement. Aujourd'hui, les techniques modernes d'élevages intensifs assurent la production d'alevins en éclosier. Un à deux mois après éclosion, quand ils mesurent environ 3 cm, les alevins sont transférés dans des fermes d'élevage dans des bassins profonds (4 mètres) de densité élevée en poissons. Ils sont alors nourris à base d'aliments industriels (granulés composés). Ces espèces à forte croissance peuvent mesurer 1,3 mètre et peser jusqu'à 44 kg. Ils sont cependant commercialisés dès l'âge de 6 mois (Tra) ou de 1 an (Basa) lorsqu'ils pèsent entre 1 et 2 kg.

## Succès de l'élevage

La toute première reproduction en captivité de *P. bocourti* intervient en 1995 au Vietnam dans le cadre d'un programme de coopération scientifique mené par le CIRAD (Centre de recherche agronomique pour le développement), l'IRD (Institut de recherche pour le développement), l'Université agronomique de Thu Duc, l'Université de Can Tho et l'entreprise semi-publique Agifish. Appliquée à l'espèce *Pangasius hypophthalmus*, la filière a été totalement révolutionnée, avec l'explosion de la production.

## Enjeux pour l'industrie vietnamienne

L'explosion de la production de l'élevage du pangasius dans un pays aux normes environnementales, sociales et sanitaires différentes des normes européennes, alimente les inquiétudes chez les acteurs du marché. Les autorités vietnamiennes ont compris les enjeux de cette nouvelle industrie et souhaitent promouvoir de nouvelles pratiques dans ce secteur en pleine

## À RETENIR

➤ Les éleveurs de pangasius ont pleinement profité du phénomène de mondialisation qui rapproche les produits bon marché de lointains marchés très demandeurs. Quelques années après son introduction en Europe, cette espèce est aujourd'hui largement diffusée.

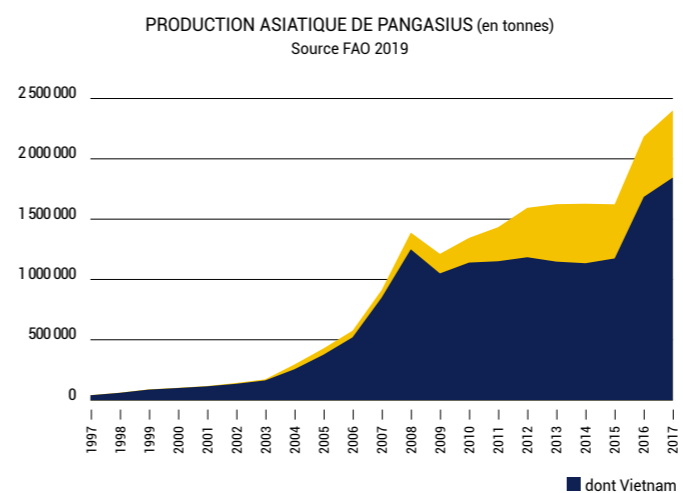
➤ Le pangasius offre une alternative aux espèces marines surexploitées mais faites connaître à vos fournisseurs vos exigences en matière de durabilité.

➤ Du pangasius produit au Vietnam certifié GLOBALG.A.P. ou ASC est disponible sur le marché.

croissance : le strict respect des conditions sanitaires et les pratiques d'élevage permettant un développement durable en font partie. Aujourd'hui, les méthodes diffèrent d'une ferme d'élevage à une autre. Certaines d'entre elles se rapprochent des standards européens en matière de développement durable.

## Filet bon marché

Le pangasius est disponible en France et en Belgique sous forme de filet sans peau décongelé ou frais. Des produits plus élaborés commencent à apparaître (filets panés, filets enrobés). Importée aux alentours de 2,30 euros/kg (filet), cette espèce occupe la niche bon marché de l'univers des produits aquatiques.



## CERTIFICATION DES FERMES D'ÉLEVAGE DE PANGA

Le programme privé de certification des productions agricoles et aquacoles Global G.A.P. garantit aux acheteurs professionnels le respect de méthodes de production minimisant les impacts sur l'environnement, la faible utilisation de produits chimiques et l'attitude socialement responsable des producteurs.

Actuellement, plus de 40 fermes d'élevage de pangasius au Vietnam sont certifiées GLOBALG.A.P. et 43 fermes d'élevage au Vietnam sont certifiées ASC (Aquaculture Stewardship Council). La certification ASC est issue des dialogues initiés par le WWF avec les parties prenantes (producteurs, exportateurs et pouvoirs publics).

La certification GLOBALG.A.P. s'adresse aux acheteurs professionnels (B-to-B : Business to Business) tandis que le logo ASC atteint également le consommateur final (B-to-C : Business to Consumers).

## À SAVOIR

### MILLE POISSONS-CHATS

Les scientifiques ont à ce jour recensé plus de 2 700 espèces appartenant à l'ordre des Siluriformes (poissons-chats). D'eau douce ou d'eau de mer, ces poissons se caractérisent par la présence de barbillons autour de la bouche. Les principales familles d'intérêt commercial au niveau mondial sont les Pangasiidae, les Ictaluridae, les Clariidae, et les Siluridae.

*En Belgique, 7 775 tonnes de pangasius sont importées chaque année dont 93 % surgelées et 7 % frais, transportées par avion. Plus de la moitié est ensuite réexportée après transformation (4 300 tonnes).*

*En France et en Belgique, pangasius, clarias et silures sont les espèces de poissons-chats les plus fréquentes sur nos marchés. Elles se caractérisent par leur régime omnivore, leur excellent coefficient de conversion nourriture/poids, et la grande variété de leurs systèmes d'élevage.*



• Lac Victoria (Afrique de l'Est)



• Filet

## PERCHE DU NIL

*Lates niloticus*

La perche du Nil (*Lates niloticus*) appartient à la famille des latidés, alors que la perche *Perca fluviatilis* des étangs européens est un percidé. La perche du Nil, espèce d'eau douce native du Nil est désormais présente dans toutes les rivières d'Afrique tropicale. C'est une espèce qui atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 3 ou 4 ans, alors qu'elle mesure aux alentours de 60 cm. Espèce massive, les grands individus peuvent atteindre près de 2 mètres et peser 200 kg. La perche du Nil est considérée comme l'une des espèces les plus invasives.

### Un lac dans le bassin du Nil

À la fin des années 50, les deux espèces de tilapia (*Oreochromis variabilis* et *Oreochromis esculentus*) naturellement présentes dans le lac Victoria bordant le Kenya, l'Ouganda et la Tanzanie, étaient en situation de surexploitation. L'introduction d'engins de pêche performants, notamment les filets en nylon et les moteurs hors-bord, a entraîné l'effondrement des stocks indigènes du lac, en l'absence de mesures de gestion.

Le gouvernement colonial a alors choisi d'introduire dans le lac, quatre nouvelles espèces de tilapia, puis dans un second temps, la perche du Nil. Sur les cinq espèces introduites, deux d'entre elles, *O. niloticus* (tilapia) et *L. niloticus* (perche du Nil), se sont fort bien adaptées et ont proliféré. Aujourd'hui, sans plus de concurrents, elles se partagent le lac. Le tilapia vit en eau peu profonde (< 15 mètres), la perche du Nil occupe les eaux pélagiques jusqu'à 60 mètres de profondeur.

### Une production importante non durable

La production, d'abord exclusivement menée par les Ougandais, a fortement augmenté depuis le début des années 80 avec l'entrée du Kenya et de la Tanzanie dans l'exploitation du lac. Avant même l'accroissement de l'effort de pêche, les premiers signes d'affaiblissement de la population avaient déjà été ressentis. Mais l'attention de la communauté scientifique et les efforts de gestion étaient alors prioritairement focalisés sur le problème de l'appauvrissement de la biodiversité du lac.

Aujourd'hui, l'exploitation des juvéniles, bien souvent illégale, ainsi que la baisse des captures par unité d'effort (CPUE), attestent du déclin du stock et indiquent que la pêche telle qu'elle est menée actuellement n'est pas durable.

Dans un accompagnement de l'effort de gestion de la ressource, l'association des transformateurs de poisson d'Ouganda a décidé de n'acheter et transformer que des poissons de plus de 50 cm, depuis 2007. Cette mesure a également été adoptée par le Kenya et la Tanzanie.

En novembre 2009, les trois pays riverains exploitant la pêche ont décidé d'un plan commun appelé « opération sauvons la perche du Nil » visant à éradiquer la pêche illégale et renverser le déclin de la biomasse. La formation et l'implication des communautés de pêcheurs font partie intégrante du plan de gestion de cette pêcherie du lac Victoria. Les gestionnaires considèrent la ressource surexploitée, mais sans risque d'épuisement. Cependant, les mesures de restauration du stock peinent à montrer leurs effets et la biomasse décline d'année en année alors que d'autres espèces endémiques mais de faible valeur commerciale réapparaissent peu à peu dans le lac. Les conditions environnementales du lac se sont améliorées avec le retour de ces espèces endémiques.

En 2015, les pêcheurs ont abandonné les filets maillants au profit des petits hameçons. Cela a permis de déplacer l'effort de pêche sur des espèces de niveaux trophiques inférieurs.

Les mesures prises par les pays riverains ont permis de réduire les captures importantes de juvéniles et la pêche illégale autour du lac Victoria. La population de perche du Nil augmente de nouveau depuis 2017.

### Filet frais ou décongelé

La perche du Nil est commercialisée en Europe sous forme de filet sans peau, frais ou décongelé. Elle est arrivée sur le marché français au début des années 90. La texture ferme et la chair blanche de la perche du Nil sont très appréciées des amateurs de poisson blanc. En France, elle est vendue en moyenne 11 euros/kg en grande distribution ; 1 857 tonnes

## À RETENIR

- › La perche du Nil est appréciée pour ses filets à chair ferme et blanche.
- › L'organisation des pêches du lac Victoria (Lake Victoria Fisheries Organisation) a mis en place des mesures de conservation et de gestion communes en collaboration avec les trois pays riverains.
- › La population de perche du Nil, ainsi que celle des autres espèces endémiques, s'améliore peu à peu dans le lac Victoria.

ont été importées en 2016 principalement sous forme fraîche ou réfrigérée. En Belgique, 3 600 tonnes sont importées par an dont 61 % d'Ouganda et 27 % de Tanzanie, principalement par avion, frais et vendu à un prix relativement élevé. Les importations européennes sont restées constantes au cours des dix dernières années avec environ 30 000 tonnes annuelles. Cependant l'incertitude concernant la qualité des produits d'élevage a provoqué une forte diminution de l'importation de la perche du Nil en Europe (14 224 tonnes en 2019 contre 35 775 tonnes en 2018).

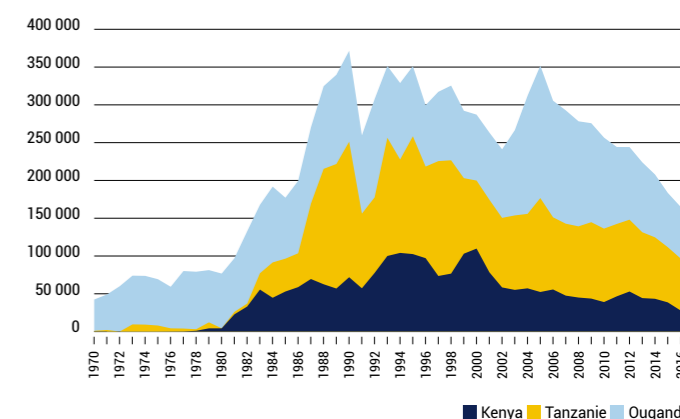
### LE CAUCHEMAR DE DARWIN

Le film documentaire « Le cauchemar de Darwin », dirigé par Hubert Sauper (diffusé en 2004), pose un regard particulier sur les effets du développement de l'industrie de transformation du poisson sur les populations locales des bords du lac Victoria. Ce film a permis d'alerter les acheteurs, notamment ceux de la grande distribution, sur les pratiques douteuses de certains négociants ou facilitateurs de négoce en provenance de pays faiblement développés. Depuis, des programmes soutenus par des industriels et des organisations environnementales tentent de venir en aide aux populations locales et d'assurer un développement économique plus durable autour du lac.

*Catastrophe écologique et accélérateur de déséquilibre social pour les uns, manne économique pour les autres, la perche du Nil n'en demeure pas moins, et ce depuis la fin des années 80, une source très importante de protéines aquatiques.*

*La production, en baisse régulière entre 2006 et 2017, a augmenté de nouveau à partir de 2017.*

DÉBARQUEMENTS DE PERCHE DU NIL DANS LE LAC VICTORIA (en tonnes)  
Source FAO 2019







• Atlantique Nord-Est, du nord de la Norvège au Maroc



• Chalut de fond  
• Chalut à perche  
• Filet maillant  
• Trémail

## PLIE OU CARRELET

*Pleuronectes platessa*

De la famille des poissons plats, la plie, aussi appelée « carrelet », est un poisson benthique qui passe une grande partie de sa vie sur les fonds sableux ou vaseux. Le marché européen est approvisionné par des plies provenant de plusieurs stocks distincts. Parmi les principaux, citons ceux de la mer du Nord-Skagerrak et de Manche Est.

### Taches rouges

Selon les stocks, le mâle atteint sa maturité sexuelle entre la 2<sup>e</sup> et la 6<sup>e</sup> année et la femelle entre la 3<sup>e</sup> et la 7<sup>e</sup> année, quand elle mesure 30 cm en Manche, 27 cm dans le golfe de Gascogne. La reproduction a lieu à des périodes différentes de l'année selon le lieu de vie de la plie (de janvier à avril en mer du Nord et de février à mars en mer d'Irlande). La longévité de la femelle est de 24 ans, alors que celle du mâle est de 12 ans. Les taches rouges orangées qui ornent sa face oculée permettent de la reconnaître parmi tous les poissons plats. Les Norvégiens l'appellent d'ailleurs Rødspette, qui veut dire « taches rouges ». Il ne faut pas confondre la plie avec le flet, dont la couleur des taches est moins marquée.

### Taux de rejets très important

En France, la plie est principalement capturée par des fileyeurs et des chalutiers de fond. Les Belges et les Néerlandais utilisent essentiellement le chalut à perche. La plie est souvent pêchée en association avec la sole (la sole étant l'espèce ciblée, la plie la prise accessoire). Les mailles de 80 mm, autorisées sur les chaluts à perche entraînent la capture de poissons plats à partir de 17 cm. Ces pratiques engendrent d'importantes prises de plies accessoires de moins de 27 cm. Les rejets de plie sont très importants lorsque celle-ci est capturée en tant que prise accessoire, en raison de sa faible valeur commerciale. Dans les zones sud et centre de la mer du Nord, les taux de rejets sont passés de 50 % au début des années 2000 à un peu plus de 30 % en 2017 grâce à l'amélioration de la sélectivité des engins de pêche (ajout de grilles rigides et cylindres en mailles carrées pour faciliter l'échappement). En 2018, le très fort recrutement entraîne une augmentation des

rejets (45 %). A noter que depuis 2016 les rejets sont interdits au sein de l'Union européenne.

### Stocks en bon état

• **En mer du Nord et Skagerrak** (zone 4 et sous-division 20 de la zone 3.a) où évolue le plus important stock de plies, le stock est en bon état : la biomasse de reproducteurs est en très forte augmentation depuis 2008, atteignant des niveaux records et le taux d'exploitation est au niveau de celui permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). Les scientifiques préconisent de ne pas cibler la plie dans la partie Est du Skagerrak où réside une population locale plus fragile. Pour cette zone, la recommandation pour 2020 est de ne pas dépasser les 166 499 tonnes.

• **En Manche Est** (zone 7.d) le stock est en bon état, la biomasse de reproducteurs est très élevée et le taux d'exploitation compatible avec le RMD. Les rejets sont importants pour cette espèce (42 % en 2018).

• **En Manche Ouest** (zone 7.e), la biomasse de reproducteurs est très élevée, très supérieure au seuil de durabilité; la réduction du nombre de navires britanniques (sortie de flotte), entre autres facteurs, a contribué à la baisse du taux d'exploitation entre 2005 et 2015. Cependant, son exploitation au niveau actuel se situe au-dessus de celui permettant le RMD ; les scientifiques recommandent pour 2020 de ne pas dépasser 2 721 tonnes.

• **En mer Celtique** (zones 7.f-g), le stock est en bon état, avec une biomasse qui a très fortement augmenté depuis 2007 et qui se situe aujourd'hui très largement au-dessus du seuil de durabilité. Le taux d'exploitation est faible, très inférieur au niveau correspondant à l'objectif RMD. Cependant, les taux de rejets sont très élevés (55 % des prises en 2018). Les scientifiques recommandent de mettre en place des mesures de sélectivité des captures et de ne pas dépasser 2 295 tonnes en 2020.

• **En mer d'Irlande** (zone 7.a), la biomasse reproductrice du stock est consolidée et l'effort de pêche, en baisse depuis 1993, est désormais compatible avec le RMD. La recommandation du CIEM est de 5 640 tonnes pour l'année 2020.

## À RETENIR

➤ Les différents stocks de plie des eaux européennes se portent bien, particulièrement celui en mer du Nord qui est également le plus important.

➤ La plie peut être recommandée avec modération (en raison des prises importantes de plies sous tailles).  
➤ Privilégiez les plies de taille supérieure à 30 cm afin de permettre leur reproduction.

➤ Huit pêcheries de plie (cinq danoises, une écossaise, une islandaise et une anglaise) sont écolabellisées MSC.

### Stock en mauvais état

• **Au Sud-Ouest de l'Irlande** (zones 7.h-k), le stock est exploité au-delà d'un niveau jugé durable. La mortalité est importante et le recrutement en baisse depuis les années 90. Les scientifiques conseillent aucune prise pour 2020 et 2021.

### Taille et TAC

La pêche de plies est assujettie à une **taille minimale** et un **TAC** (Total Admissible de Captures) :

- la **taille minimale** est fixée à 25 cm en mer Baltique, 27 cm partout ailleurs ;
- un **TAC** commun est décidé pour les deux stocks de Manche (9 154 tonnes pour 2020) ;
- le **TAC** total européen est de 182 741 tonnes en 2020.

### Consommation

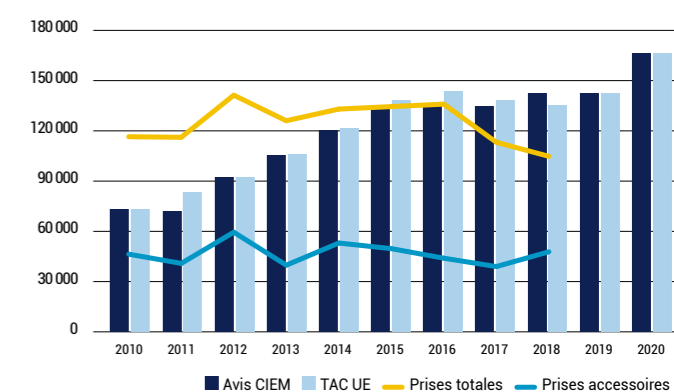
La plie est commercialisée à l'état frais, entière ou en filet, ou encore en filet surgelé. Ce poisson est particulièrement apprécié des Belges, des Néerlandais et des Britanniques. Entre janvier et avril, la plie est moins appréciée. Il s'agit en effet de la période de reproduction pendant laquelle toute la masse musculaire et graisseuse de l'animal est utilisée pour la reproduction.

**En Belgique, la plie est de toute première importance.**

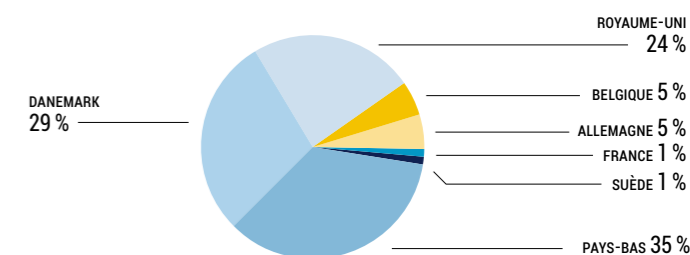
Elle est la principale espèce pêchée, représentant entre 25 % et 36 % des débarquements du pays (entre 5 000 et 9 000 tonnes selon les années (3 630 tonnes en 2019).

**En France, l'espèce représente moins de 1 % des ventes sous criée.** Les plus gros débarquements sont enregistrés à Boulogne-sur-Mer (25 % des débarquements en 2018). Les autres débarquements sont répartis sur les autres ports normands.

PLAN DE GESTION DE LA PLIE EN MER DU NORD ET SKAGERRAK (en tonnes)  
Source CIEM et Commission européenne 2020



RÉPARTITION DU TAC EUROPÉEN  
Source Commission européenne 2019





# RAIE

*Raja spp.*



- Dans les eaux côtières de l'Atlantique Nord-Est, de l'Islande à l'Afrique du Nord
- Atlantique Nord-Ouest
- Mer Baltique
- Mer Méditerranée

- Chalut de fond
- Chalut à perche
- Palangre
- Filet droit

La famille des rajidés compte un grand nombre d'espèces (plus de 650). Les eaux européennes comptent une douzaine d'espèces de raies faisant l'objet d'une exploitation commerciale. Parmi elles, la raie bouclée, la raie fleurie et la raie douce sont les espèces majoritairement débarquées et vendues sous les criées françaises. Les raies sont des sélaciens cartilagineux (comme les requins). Leur reproduction est ovipare : l'éclosion des œufs s'effectue hors du corps de la femelle. Le taux de fécondité est faible par rapport aux autres espèces marines.

## Situation critique pour certaines, en amélioration pour d'autres

En France, la Bretagne et la Normandie sont les principales régions de production pour cette famille d'espèces. 6 000 tonnes toutes espèces confondues sont débarquées en France (en 2017).

Dans les eaux européennes, la **raie bouclée** et la **raie douce** sont, d'après les scientifiques du CIEM, les plus abondantes. La situation s'améliore globalement pour les stocks les plus importants de ces deux espèces en raison de la baisse de la pression de pêche et des conditions environnementales plus favorables. Les scientifiques du CIEM considèrent pour la période 2020-2021 qu'une augmentation des prises est possible pour certains stocks de ces deux espèces (en mer de Norvège, mer du Nord, Manche Est, mer d'Irlande, mer Celtique). La **raie brunette** en Manche et la **raie fleurie** en zone Ouest Écosse, mer Celtique, golfe de Gascogne voient également leur situation s'améliorer.

## Stocks épuisés

Selon le CIEM, sont épuisés :

- les stocks de **pocheteau gris** (*Dipturus batis*) de mer du Nord et de l'ouest des îles Britanniques ;
- le stock de **raie blanche** (*Rostroraja alba*) de l'ouest des îles Britanniques ;
- les stocks de **raie radiée** (*Amblyraja radiata*) de la mer de Norvège, de la mer du Nord, de Skagerrak et Kattegat.

## Pêche interdite

Plusieurs espèces sont considérées comme épuisées et sont interdites de pêche sur certaines zones. Il est interdit aux navires de pêche de l'Union européenne de pêcher les espèces suivantes :

- la **raie radiée** (*Amblyraja radiata*) des zones 2.a, 3.a, 4, 7.d ;
- la **raie bouclée** (*Raja clavata*) de la zone 3.a ;
- la **raie brunette** (*Raja undulata*) des zones 6 et 10 ;
- la **raie guitare commune** (*Rhinobatos rhinobatos*) de Méditerranée ;
- le **pocheteau gris** (*Dipturus batis*) des zones 2.a, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 ;
- la **raie blanche** (*Rostroraja alba*) des zones 6, 7, 8, 9, 10 ;

## Enjeux traçabilité

Au niveau européen, les TAC (Totaux Admissibles de Captures) sont décidés sans distinction d'espèce, ce qui ne facilite pas la gestion des stocks. De plus, les différentes espèces de raies sont souvent commercialisées sous le terme générique de « *Raja spp.* » sans plus de précision. Cette non distinction compromet les statistiques de captures, et rend difficile la protection des espèces menacées, qui sont alors mélangées aux autres. Le nom précis de l'espèce vendue est rarement indiqué.

## Ailes

Ce sont les nageoires pectorales, très développées chez la plupart des raies, qui sont consommées. Cette partie charnue de l'animal est maintenue par une ossature cartilagineuse. Les ailes de raies sont commercialisées pelées dans la plupart des cas, fraîches ou surgelées. La raie, qui ne possède pas de rein, dégage rapidement une odeur d'ammoniaque.

## Réglementation européenne

Depuis 2009, la réglementation de l'UE exige que la raie blanche, le pocheteau gris et l'ange de mer commun ne soient pas conservés à bord et doivent être remis à l'eau rapidement.

Les espèces autorisées à la pêche (raie fleurie, raie bouclée, raie brunette, raie blonde, raie douce, raie batarde, raie circulaire et raie chardon) doivent être identifiées et reportées sur le carnet de pêche. Des suivis scientifiques sont en cours afin d'évaluer plus précisément les niveaux de biomasse de ces différentes espèces.

## À RETENIR

- La faible fécondité des raies les rend très vulnérables à l'activité de pêche.
- En Atlantique Nord-Est, l'état des stocks est préoccupant pour la plupart des raies étudiées à l'exception de certains stocks de raie bouclée (*Raja clavata*), de raie douce (*Raja montagui*), de raie brunette (*Raja undulata*) et de raie fleurie (*Leucoraja naevus*).
- Le pocheteau gris (*Dipturus batis*), la raie radiée (*Amblyraja radiata*), la raie bouclée (*Raja clavata*), la raie brunette

(*Raja undulata*), la raie guitare commune (*Rhinobatos rhinobatos*) et la raie blanche (*Rostroraja alba*) issus de certains stocks sont interdits aux navires de pêche de l'Union européenne.

- En raison de leur fragilité biologique, évitez la consommation de raies européennes, exceptées la raie bouclée (*Raja clavata*), la raie douce (*Raja montagui*), la raie fleurie (*Leucoraja naevus*) et la raie brunette (*Raja undulata*) qui peuvent être consommées avec modération en raison de

l'amélioration de l'état des stocks en Europe (sous réserve que leur nom latin et leur provenance précise soit bien indiqués à l'achat).

- Les raies de l'Atlantique Nord-Ouest pêchées par les américains sont durables, exceptées la raie radiée (*Amblyraja radiata*) et la raie rosette (*Leucoraja garmani*) qui sont surpêchées.

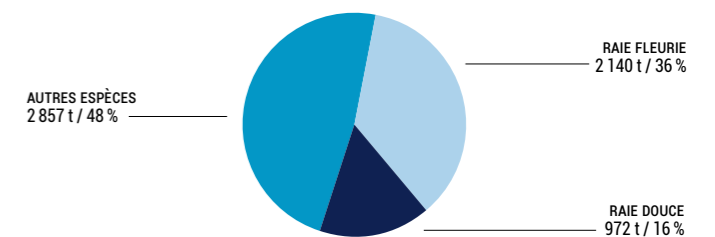
## Stocks américains

Sept espèces de raies vivent sur la côte Nord-Est des États-Unis. Leur population a augmenté en raison de la disparition de leur principal prédateur, les requins-marteaux qui sont menacés d'extinction. Selon les dernières données disponibles, la raie radiée (ou épineuse) *Amblyraja radiata* est surexploitée, avec une population affaiblie. Les populations de raie rosette *Leucoraja garmani* sont également surpêchées. La grande raie, *Dipturus laevis*, la raie tachetée, *Leucoraja ocellata*, la raie hérisson, *Leucoraja erinacea*, la raie blanc nez, *Raja eglanteria* sont exploitées durablement et jouissent d'une biomasse reproductive suffisante. La raie lisse américaine - ou raie lissée, *Malacoraja senta*, est particulièrement sensible au changement climatique (température et acidification des eaux).

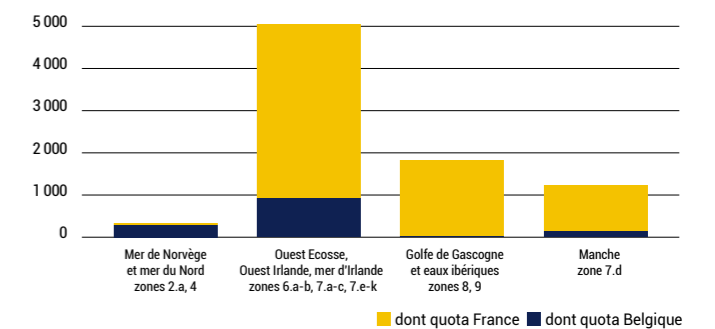
En Belgique, la production de raies a atteint son maximum juste après la seconde guerre mondiale avec 5 600 tonnes débarquées par an. Désormais les débarquements s'élèvent au cinquième de ce niveau (1 254 tonnes en 2019). La Belgique en importe également d'Irlande, du Royaume-Uni, de France et des Pays-Bas (près de 50 %), mais également des États-Unis et du Canada. Une partie est réexportée après transformation.

Raies et requins appartiennent à la même sous-classe des sélaciens.

RAIES DÉBARQUÉES SOUS CRIÉES FRANÇAISES (en 2017) (en tonnes)  
Source FAO 2019



RÉPARTITION DU TAC EUROPÉEN 2018 DE RAIES (toutes espèces confondues) PAR ZONE DE PÊCHE  
Source Commission européenne 2020



## DE QUELLE RAIE PARLONS-NOUS ?

NOM COMMUN	NOM LATIN	Description
<b>Raie fleurie</b>	<i>Leucoraja naevus</i>	Reconnaissable grâce à la présence sur chaque aile d'une ocelle, large marque sombre et arrondie au centre, ornée de taches claires.
<b>Raie douce</b>	<i>Raja montagui</i>	Tachetée de mille points qui n'atteignent pas le bord des ailes.
<b>Raie bouclée</b>	<i>Raja clavata</i>	Appelée ainsi en raison de la présence de grosses épines recourbées sur le dos et sur le ventre.
<b>Raie lisse ou raie blonde</b>	<i>Raja brachyura</i>	Recouverte d'une multitude de petits points sur l'ensemble de sa face supérieure.
<b>Raie mêlée ou raie batarde</b>	<i>Raja microocellata</i>	Dos sombre, la seule à être ornée de lignes blanchâtres.
<b>Pocheteau noir</b>	<i>Dipturus oxyrinchus</i>	Stock épuisé en Atlantique Nord-Est.
<b>Raie chardon</b>	<i>Leucoraja fullonica</i>	Elle se reconnaît à son museau pointu.
<b>Raie pastenague</b>	<i>Dasyatis pastinaca</i>	Stock épuisé en Atlantique Nord-Est.
<b>Raie épineuse</b>	<i>Amblyraja radiata</i>	Épines en forme d'étoile sur son dos.
<b>Raie brunette ou raie ondulée</b>	<i>Raja undulata</i>	Dos teinté comme un bel imprimé cachemire. TAC nul depuis 2009 en Europe.
<b>Raie blanche</b>	<i>Rostroraja alba</i>	Stock épuisé en Atlantique-Nord-Est.
<b>Raie circulaire</b>	<i>Leucoraja circularis</i>	Une dizaine de taches claires recouvrent son dos.
<b>Pocheteau gris</b>	<i>Dipturus batis</i>	Museau long et pointu, autrefois abondant sous les criées françaises (plusieurs milliers de tonnes dans les années 70). TAC nul depuis 2009 en Europe.

Source UICN 2020





• Atlantique Nord  
• Mer Méditerranée



• Chalut de fond  
• Palangrier de surface

## REQUINS

*Scyliorhinus canicula*  
*Scyliorhinus stellaris*  
*Mustelus mustelus*  
*Squalus acanthias*...

Le groupe des requins compte un grand nombre d'espèces (plus de 400). Les requins sont très recherchés pour leur chair, leurs nageoires et leur cartilage. Les marchés européens sont approvisionnés en requins issus de pêcheries de l'Atlantique Nord, mais aussi en requins de plus grande taille capturés par la flotte européenne dans tous les océans du monde. L'Italie est un des premiers pays importateurs et consommateurs de requins en Europe. La France, la Belgique et la Suisse sont également, le plus souvent sans en être conscients, de grands consommateurs de produits dérivés du requin (cosmétiques par exemple). Les principales espèces consommées (par ordre d'importance) sont :

- la **petite roussette**, *Scyliorhinus canicula* ; elle atteint sa maturité sexuelle lorsqu'elle mesure entre 54 et 60 cm en Atlantique et à partir de 40 cm en Méditerranée ;
- la **grande roussette**, *Scyliorhinus stellaris* ;
- l'**émissole**, *Mustelus spp.* ;
- l'**aiguillat commun**, *Squalus acanthias* ; la femelle atteint sa maturité sexuelle à 8 ans, lorsqu'elle mesure entre 66 et 120 cm ;
- le **requin hâ**, *Galeorhinus galeus* ;
- le **requin taupe**, *Lamna nasus* ; la femelle requin taupe atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 14 ans (lorsqu'elle mesure entre 200 et 250 cm) et ne donne naissance qu'à 4 jeunes maximum par an.

### Connaissances imprécises

Les connaissances sur les populations de requin et sur leur exploitation sont peu précises. Cependant, plusieurs indicateurs (baisse des captures, baisse des rendements) permettent de dresser un tableau assez sombre de l'état de leurs stocks, même si les situations varient d'une espèce à une autre.

### Espèces principales d'Atlantique Nord-Est

**Petite et grande roussette, émissole, requin hâ et aiguillat commun** sont les principales espèces pêchées en Atlantique Nord-Est.

A ce jour, il n'existe aucune limite de capture pour les rous-

settes pêchées par les chalutiers dans l'Atlantique Nord-Est et en Méditerranée. Ces espèces ne bénéficient d'aucun cadre de gestion propre.

• La **petite roussette** (*Scyliorhinus canicula*) : les scientifiques du CIEM recommandent une réduction des captures de 18 % par rapport à l'avis de 2018 et 2019 pour le **stock de Rockall, Ouest Écosse, Ouest Irlande, Mer d'Irlande, Porcupine Bank, Manche Ouest, Canal de Bristol, Mer celtique, Grande sole** (zones 6, 7.a-b, 7.e-j), soit 3 540 tonnes. Pour le **stock de mer du Nord, Skagerrak, Kattegat et Manche Est** (zones 3.a, 4, 7.d), la biomasse est en baisse après la très forte augmentation des dernières décennies. En application de l'approche de précaution, le CIEM recommande de réduire les captures de 30 % et propose une limite de 2 380 tonnes pour chaque année 2020 et 2021. Pour le **golfe de Gascogne** (zone 8), le CIEM préconisait une limite de capture de 5 592 tonnes pour 2018 et 2019. Il n'y a pas d'avis pour la période 2020-2021.

• La **grande roussette** (*Scyliorhinus stellaris*) des eaux européennes, présente une relative stabilité depuis les années 90. Les données manquent pour réaliser un diagnostic quantitatif et le niveau de mortalité par pêche est inconnu. Par approche de précaution, les scientifiques du CIEM recommandent pour 2020 et 2021 une baisse du niveau de capture de 20 % par rapport au niveau moyen de captures en 2017 et 2018.

• Le CIEM recommande une augmentation des captures totales d'**émissole** (dont la biomasse augmente fortement depuis 2014) de 20 %.

• Pour le **requin hâ**, le manque d'information ne permet pas de poser un diagnostic et le CIEM, en suivant l'approche de précaution, recommande une baisse de 20 %. Depuis 2010, l'UE interdit la pêche à la palangre pour le requin hâ (*Galeorhinus galeus*).

• La population d'**aiguillat commun** (*Squalus acanthias*) reste fragile suite à un fort déclin de sa biomasse depuis 1960, et ce, malgré un taux d'exploitation réduit.

Les débarquements français comptent principalement la petite roussette (3 832 tonnes) et l'émissole lisse (2 375 tonnes) – (données 2017). La France est le huitième importateur de requins au niveau mondial avec près de 4 000 tonnes par an.

L'Italie est le 3<sup>e</sup> importateur mondial et le premier importateur au niveau européen avec 11 500 tonnes par an.

Les pêcheurs belges ont débarqué en 2017, 581 tonnes de petite roussette, 57 tonnes de grande roussette et 2 tonnes d'émissole en prises accessoires des chaluts à perche, vendues à bas prix (0,5-0,8 euro/kg selon les espèces). La Belgique a importé également 413 tonnes de requins en 2018 (toutes espèces confondues) dont 78 % d'aiguillat principalement des États-Unis (76 %). L'aiguillat et le requin taupe sont consommés traditionnellement fumés en Belgique.

### Fermeture des pêcheries pour plusieurs espèces menacées

Le **grand requin blanc** (*Carcharodon carcharias*) et le **requin pèlerin** (*Cetorhinus maximus*) sont inscrits sur l'annexe II de la CITES respectivement depuis 2004 et 2003. La capture d'**anges de mer** (*Squatina squatina*) a été interdite en 2009 pour toutes les flottes européennes, quelle que soit leur zone de pêche.

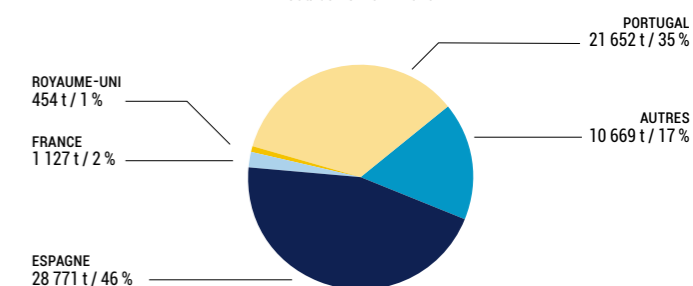
Jusqu'en décembre 2009, la France conservait la seule pêcherie ciblée de **requin taupe** (*Lamna nasus*) en Europe, localisée à l'île d'Yeu. Cette pêche est interdite en Europe depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2010 (quota 0).

Les évaluations des ressources halieutiques documentent une forte diminution des plus grands stocks d'**aiguillat commun** (*Squalus acanthias*) de l'hémisphère Nord.

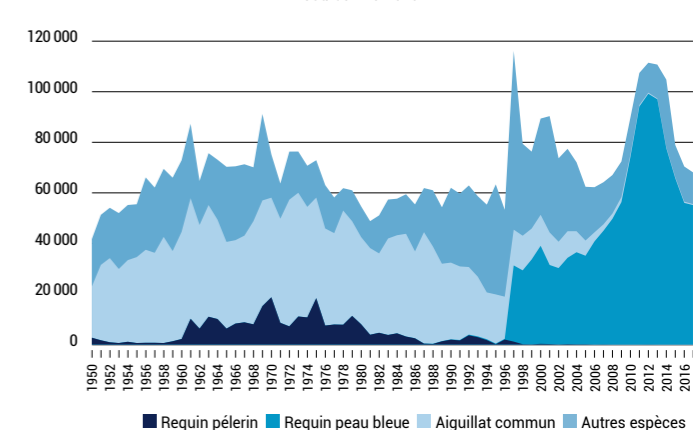
En décembre 2010, le Conseil de l'UE a suspendu la pêche de l'aiguillat commun (quota 0) et en 2012, c'est la pêche de **requin chagrin** de l'Atlantique (*Centroscymnus granulosus*) et du **pailona commun** (*Centrophorus squamosus*) qui a été également suspendue (quota 0).

Environ un tiers des espèces de requins et de raies des eaux européennes sont considérées comme menacées d'extinction par l'UICN : le requin taupe notamment est « en danger d'extinction » en Atlantique Nord-Est. En Méditerranée, ce sont plus de la moitié des espèces de requins, raies et chimères qui risqueraient l'extinction.

PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PÊCHEURS DE REQUIN (en 2018)  
Source EUMOFA 2019



DÉBARQUEMENTS DE REQUINS PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



L'émissole et le requin hâ





- Atlantique Nord
- Mer Méditerranée



- Chalut de fond
- Palangrier de surface

# REQUINS

## Le finning

Les nageoires de requin, produits de la mer parmi les plus onéreux sur le marché international (entre 350 et 650 \$ le kilo en 2019), sont très recherchées par les asiatiques pour la préparation de la très coûteuse et traditionnelle « soupe aux ailerons de requin ». La pratique du finning consiste à couper les nageoires des requins et à rejeter les animaux amputés mais encore vivants en mer, sans chance de survie. La valeur marchande des ailerons étant proportionnelle à leur taille, les requins pélagiques, généralement de grande taille, sont particulièrement ciblés. Le reste du corps du requin, n'ayant pas d'intérêt commercial, est rejeté à l'eau. Les caractéristiques biologiques particulières des requins (maturité tardive, lente reproduction, faible population de jeunes) les rendent extrêmement vulnérables à la pression de pêche dont ils font l'objet. Le finning est à l'origine de l'effondrement de plusieurs stocks de requins dont certaines espèces de requins marteaux (*Sphyrna spp.*), renards (*Alopias spp.*), ou encore de taupes bleus (*Isurus spp.*). Cette pratique courante continue d'augmenter en raison du nouvel essor économique asiatique. Depuis décembre 2012, il est interdit de débarquer en Europe des ailerons seuls ou un requin séparé de ses ailerons. Cette politique des nageoires attachées est également appliquée en Amérique centrale, aux États-Unis et à Taïwan.



## À SAVOIR

**La FAO et la CITES ont signé un accord en faveur d'un commerce réglementé** (en octobre 2006)

La vente d'un grand nombre d'espèces aquatiques, dont plusieurs espèces de requin, est réglementée par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

La forte demande d'ailerons de requin a entraîné par endroits une surexploitation des stocks, au point de mettre en danger leur survie.

Aussi, la Communauté internationale a-t-elle convenu de réglementer leur commerce dans le cadre de la CITES : un pays qui souhaite exporter les requins concernés par ces règles doit certifier que les poissons sont issus d'une pêche légale, et que leur commerce ne portera pas préjudice à la survie de l'espèce. Cependant, la mise en application des contrôles pose souvent problème. L'inscription d'une espèce sur l'annexe II\* de la CITES n'a guère mis un terme à la surpêche.

Ainsi, la CITES, en collaboration avec la FAO et les autorités des pays exportateurs, évalue l'état des stocks, examine les pratiques de gestion, et veille à ce que seules les pêcheries gérées de manière responsable fassent l'objet d'un commerce international. La Convention identifie ainsi les points sensibles et aide les pays, le cas échéant, à mettre en place des contrôles.

\* L'Annexe II est la liste des espèces qui, bien que n'étant pas nécessairement menacées actuellement d'extinction, pourraient le devenir si le commerce de leurs spécimens n'était pas étroitement contrôlé.



De plus en plus de jeunes Chinois décident de se passer de soupe d'ailerons de requins pour leur banquet de mariage, par respect pour ces animaux.

## À RETENIR

- › Environ un tiers des espèces de requin des eaux européennes sont considérées comme menacées selon les critères de l'UICN.
- › En raison des caractéristiques biologiques des requins (lente croissance notamment), de la fragilité des stocks et de la déficience des informations donnant sur les marchés

l'identité exacte des espèces, la suspension des achats est fortement recommandée.

- › Seules la petite roussette (*Scyliorhinus canicula*) des stocks de Rockall, Ouest Écosse, Ouest Irlande, Mer d'Irlande, Porcupine Bank, Manche Ouest, Canal de Bristol, Mer celtique, Grande sole ainsi que l'émissole (*Mustelus*

*spp.*) peuvent être consommées avec modération (suite à l'amélioration de l'état de la ressource) et sous réserve que leur nom latin soit indiqué à l'achat.

- › Une pêcherie américaine d'aiguillat (*Squalus acanthias*) en Atlantique Nord-Ouest est certifiée MSC.

## Consommation

La consommation et le commerce de chair de requin sont importants au sein de l'UE. En France, la chair de requin est fréquemment vendue sur le marché de détail. Son prix relativement bas et l'absence d'arêtes en font un plat apprécié dans la restauration collective. La chair pelée de petite roussette est fréquemment vendue sous le nom « saumonette ». Au Royaume-Uni, elle est vendue sous le nom de « rock salmon » (saumon de roche).

Les différentes espèces de requin sont recherchées pour leur haute valeur commerciale. La peau et le cartilage (pour en faire du cuir précieux, des produits pharmaceutiques ou des compléments alimentaires), le foie (pour l'industrie cosmétique), la chair et les ailerons (séchés pour le marché asiatique) sont appréciés sur différents marchés.



## LA SAUMONETTE N'EST PAS UN PETIT SAUMON

Les petits requins qui fréquentent les eaux de l'Atlantique Nord sont principalement vendus en frais sans tête, écorchés (sans peau), sous l'appellation « saumonette », ou encore « veau de mer ». Sous cet état, il est très difficile d'identifier l'espèce concernée. L'étiquetage incomplet des produits de requin présente un obstacle pour le consommateur s'il veut s'informer sur la durabilité de ses habitudes de consommation.

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	LISTE UICN (EUROPE)	LISTE UICN (MONDE)
Petite roussette	<i>Scyliorhinus canicula</i>	PRÉOCCUPATION MINEURE	PRÉOCCUPATION MINEURE
Émissole tacheté	<i>Mustelus asterias</i>	QUASI MENACÉE	
Grande roussette	<i>Scyliorhinus stellaris</i>	QUASI MENACÉE	QUASI MENACÉE
Pailona commun	<i>Centroscymnus caelolepis</i>	EN DANGER	
Requin peau bleu	<i>Prionace glauca</i>	QUASI MENACÉE	
Émissole lisse	<i>Mustelus mustelus</i>	VULNÉRABLE	VULNÉRABLE
Aiguillat commun	<i>Squalus acanthias</i>	EN DANGER	
Requin hâ	<i>Galeorhinus galeus</i>	VULNÉRABLE	
Requin taupe	<i>Lamna nasus</i>	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	
Requin renard à gros yeux	<i>Alopias superciliosus</i>	EN DANGER	EN DANGER
Requins taupe bleu / mako	<i>Isurus paucus / Isurus oxyrinchus</i>	Manque de données	
Requin blanc	<i>Carcharodon carcharias</i>	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	VULNÉRABLE
Requin pélerin	<i>Cetorhinus maximus</i>	EN DANGER	EN DANGER
Requin renard	<i>Alopias vulpinus</i>	EN DANGER	VULNÉRABLE
Requin chagrin	<i>Centrophorus squamosus</i>	EN DANGER	
Requins marteaux	<i>Sphyrna spp.</i>	Manque de données	EN DANGER OU VULNÉRABLE ( <i>Sphyrna mokarran</i> et <i>Sphyrna lewini</i> en danger critique d'extinction)
Ange de mer	<i>Squatina squatina</i>	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION

Source UICN 2020





- Atlantique Est : du sud de la Norvège aux eaux marocaines
- Mer Méditerranée



- Chalut de fond
- Trémail
- Filet droit

## ROUGETS BARBETS

*Mullus surmuletus*  
*Mullus barbatus*  
*Pseudupeneus prayensis*  
*Parupeneus spp.*

Plusieurs espèces de rouget barbet sont disponibles sur le marché. Parmi les espèces européennes, citons le rouget de vase (*Mullus barbatus*) et le rouget de roche (*Mullus surmuletus*). Ils se distinguent par la forme de leur museau : le rouget de roche présente un profil moins raide que le rouget de vase. De plus, le rouget de roche a des stries sur sa première nageoire dorsale contrairement à la couleur unie du rouget de vase.

- **Le rouget de roche** (*Mullus surmuletus*) est présent du sud de la Norvège au Maroc et en Méditerranée.
- **Le rouget de vase** (*Mullus barbatus*) a une diffusion plus méridionale et en Méditerranée, se faisant rare dans la Manche et dans la mer du Nord.

Ces deux espèces vivent proches du fond et peuvent atteindre 30 à 40 cm de long et 1 kg pour une longévité de 11 ans. En Atlantique, la première maturité sexuelle est atteinte vers 1 ou 2 ans, lorsqu'il mesure environ 17 cm pour le rouget de roche, quelques centimètres de moins pour le rouget de vase. En Méditerranée, la taille de la première maturité sexuelle pour les deux espèces est inférieure à celle de l'Atlantique de 1 à 2 cm.

Le rouget barbet (de roche et de vase) est très apprécié dans le Sud de l'Europe et trouve facilement acheteur sous les halles à marée (188 tonnes débarquées en 2016 en Méditerranée française).

La production française ne suffit pas pour satisfaire l'appétit des consommateurs qui apprécient fort ces espèces. Aussi, des poissons voisins sont importés, en particulier :

- **le rouget** (*Parupeneus spp.*) abondant dans tout le Pacifique Ouest et dans l'océan Indien ;
- **le rouget du Sénégal** (*Pseudupeneus prayensis*).

### Stocks exploités

L'exploitation des rougets barbets par les pêcheurs du nord de la France remonte au début des années 90. Espèces accessibles dans les années 80, elles sont aujourd'hui devenues espèces cibles en raison de leur prix attractif. Aujourd'hui, les rougets représentent une part importante des captures

multispécifiques (plusieurs espèces) de la flottille chalutière française. La senne danoise, d'une redoutable efficacité, est notamment utilisée pour la pêche au rouget barbet.

- **L'état du stock d'Ouest Écosse, mer Celtique, golfe de Gascogne et eaux ibériques** (zones 6, 7.a-c, 7.e-k, 9.a) du rouget de roche est difficile à évaluer en raison du manque de données. Les scientifiques du CIEM, suivant l'approche de précaution, recommandent de limiter les débarquements à 1 600 tonnes annuelles. Cette espèce n'est pas soumise à quotas et on estime à 1 727 tonnes les débarquements en 2016.

- **Le stock de mer du Nord-Manche Est** (zones 3.a, 4, 7.d) du rouget de roche présente une biomasse fluctuante. La biomasse du stock de reproducteurs a diminué depuis 2015 en raison d'un mauvais recrutement et d'une forte mortalité, due à la hausse du taux d'exploitation. Le CIEM a recommandé des captures de 465 tonnes en 2018 et la mise en place de mesures de protection des juvéniles et d'amélioration de la sélectivité des techniques de pêche. Le recrutement de juvéniles en 2018 est estimé important.

- **En Méditerranée**, la pression sur ces deux espèces (rouget de roche et rouget de vase) est forte et les stocks sont souvent pleinement exploités (Corse, Sardaigne, Baléares), ou surexploités (eaux espagnoles). Le rouget de vase du golfe du Lion est fortement surexploité avec cependant une biomasse importante et en hausse.

- **Les stocks sénégalais** (*Pseudupeneus prayensis*), qui s'étendent de la Mauritanie au sud du Sénégal, sont pleinement exploités.

- **Les stocks du Pacifique** de rougets (*Parupeneus spilurus*, *Parupeneus heptacanthus*) et autres Mullidae sont de grande importance économique et sont pleinement exploités.

- **Les stocks de l'océan Indien** de *Parupeneus indicus* sont pleinement exploités sans risque de surpêche.

### Frais ou surgelé

La production française de rougets barbets varie annuellement de 2 000 à 5 000 tonnes selon les données officielles. Qu'ils soient de vase ou de roche, les rougets français sont princi-

## À RETENIR

- Les rougets barbets (de roche et de vase) provenant du golfe du Lion sont surexploités. Évitez cette provenance.
- La consommation de rougets barbets (de roche et de vase) en provenance d'Ouest Écosse, mer Celtique, golfe de Gascogne et eaux ibériques et de mer du Nord-Manche Est peut être recommandée

avec modération (en raison du manque de données).

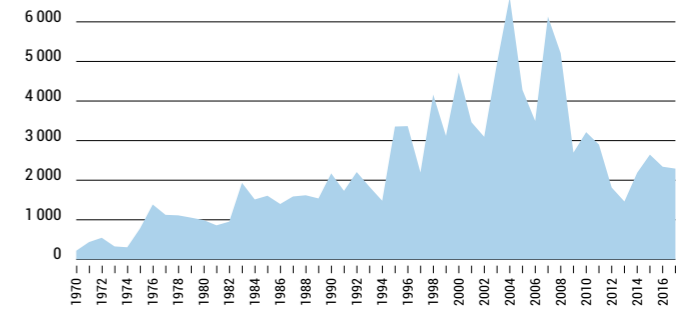
- Les rougets barbets du Sénégal et du Pacifique sont exploités durablement. Leur consommation peut être recommandée.

- Évitez d'acheter des rougets barbets de taille inférieure à 17 cm (soit 50 g), afin de s'assurer qu'ils aient eu le temps de se reproduire.

palement commercialisés entiers frais (2 094 tonnes débarquées en 2017). Le rouget du Sénégal (*Pseudupeneus prayensis*) est également acheminé vers l'Europe sous la forme de poisson entier frais. Le rouget des eaux du Pacifique Ouest (*Parupeneus spilurus*) et celui de l'océan Indien (*Parupeneus indicus*) entrent sur les marchés européens sous la forme de filet surgelé avec peau. Le rouget (*Parupeneus heptacanthus*) est essentiellement importé de Thaïlande.

128 tonnes de *Mullus surmuletus* ont été débarquées par les pêcheurs belges en 2017.

DÉBARQUEMENTS DE ROUGET BARBET (toutes espèces confondues) PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
 Source FAO, FranceAgriMer et OCDE 2019



Le rouget est appelé « rouget barbet » en raison de la présence d'un double barbillon sur le menton. Ces deux barbillons lui permettent de détecter sur le fond, les petits organismes dont il se nourrit. Aux Pays-Bas, le rouget barbet est appelé « roi des grondins ».



### PORTRAIT ARNAUD VANHAMME

Meilleur Ouvrier de France poissonnier-écailler

Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France depuis 2011, est un des premiers poissonniers français engagés dans une démarche de préservation des ressources. Poissonnier-écailler depuis quatre générations, le mot d'ordre de la famille reste, après plus de 80 ans d'exercice de ce métier de père en fils, « qualité, savoir-faire et tradition ».

« Mon arrière grand-mère Marie-Louise arpentait déjà les marchés de Drancy, dans les années 30, à l'aide de sa charrette des 4 saisons, avec des pains de glace pour maintenir la chaîne du froid et des feuilles de fougère pour agrémenter son étal, et ce, à pied depuis les Halles de Paris. Après mes études de droit-gestion, j'ai décidé de reprendre l'affaire familiale par goût pour le métier et ainsi perpétuer cette histoire familiale. » Présent depuis le début des années 2000 sur les marchés de Drancy, à la suite de son oncle Patrick, et sur les marchés du Bourget, à la suite de son père Gérard, Arnaud ouvre également sa propre poissonnerie rue de la Tour dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement de Paris en 2014. Son envie principale aujourd'hui est « le partage du savoir-faire avec les apprentis, j'aime la transmission des compétences ». Arnaud travaille d'ailleurs avec deux des Meilleurs Apprentis de France au quotidien dans sa poissonnerie.

« Le rouget barbet est un poisson à part, préparé frit entier ou en filet sans arêtes, il a un goût exceptionnel. Le métier de poissonnier-écailler ne se résume pas uniquement à la découpe parfaite d'un poisson entier ou à la rapidité d'ouverture des huîtres, c'est également tout un

savoir-faire de conseils culinaires aux clients, très demandeurs d'avis de leur artisan-poissonnier sur les modes de préparation, de cuisson, d'accompagnement de chaque poisson, crustacé ou mollusque proposé sur l'étal.

Le métier de poissonnier s'inscrit aujourd'hui dans un marché global dont les ficelles sont difficiles à maîtriser et comprendre.

J'ai pu voir, surtout entre la génération de mon père et la mienne, les achats évoluer en raison de la raréfaction des ressources, de la baisse des quotas de pêche, de la hausse du prix du gasoil, de la multiplication des intermédiaires de vente ou encore du développement de l'aquaculture, avec ses limites.

Notre métier, pour se pérenniser et pour assurer son attrait auprès des jeunes, doit s'inscrire dans le cadre d'une gestion durable des stocks de poisson. L'amont de la chaîne est, de fait, influencé par les choix qui sont fait en aval.

M'engager dans la durabilité, cela a commencé pour moi par la volonté d'arrêter la vente de requins.

Et puis j'ai découvert que c'était une façon de progresser dans mon métier, en faisant passer un message à mes clients et en respectant le produit que je travaille. Nous avons désormais à notre disposition les moyens nécessaires pour préserver les ressources et ainsi pérenniser notre activité, nous pouvons y arriver si nous agissons tous ensemble. »

Un argument fort quand on sait qu'il y a plus de 3 200 poissonniers détaillants en France.



• Atlantique Nord  
• Mer Méditerranée



• Palangre  
(en zone profonde)  
• Chalut de fond  
(en zone profonde)

# SABRE NOIR

*Aphanopus carbo*

Le sabre noir doit son nom à la forme très effilée de son corps plat (il dépasse communément 70 cm) et les reflets de sa peau sans écaille. Sa mâchoire en pointe est armée de dents acérées.

Il se reproduit dans la région des Açores puis migre vers l'Écosse. Le sabre noir atteint sa maturité sexuelle lorsqu'il mesure 80 cm (à l'âge d'environ 6 ans). Espèce benthopélagique, il évolue entre 200 et 1 600 mètres de profondeur. Il chasse les poissons qui se regroupent dans les mélanges d'eau chaude et froide sur les pentes des volcans sous-marins et s'aventure plus près de la surface pour chasser lorsque les nuits sont claires. Espèce dite de grands fonds, sa biologie est cependant proche de celle des gadidés du plateau continental (cabillaud, lieu noir).

La zone Atlantique Nord-Est est considérée comme un seul et unique stock pour la population de sabre noir. Ce stock est suivi scientifiquement. Il est composé principalement de la zone ibérique et de la zone celtique, et est entouré de zones adjacentes. Deux pêcheries très différentes opèrent dans cette zone et capturent cette espèce :

- **une pêcherie Nord**, au large des îles Britanniques jusqu'en Islande. Le sabre noir y est capturé comme prise accessoire de chalutiers ;
- **une pêcherie palangrière ciblée**, au large du Portugal autour de l'île de Madère.

La production européenne a baissé progressivement de 15 000 tonnes à 5 000 tonnes de 2002 à 2017. Ces pêcheries sont soumises à des TAC (Totaux Admissibles de Captures) depuis 2003. Le taux d'exploitation actuel est estimé très faible et l'abondance du stock est estimée soit stable soit en augmentation selon la zone. Pour 2019 et 2020, les scientifiques du CIEM considèrent que les prises de sabre noir peuvent se maintenir et recommandent une limite à 5 914 tonnes annuelles.

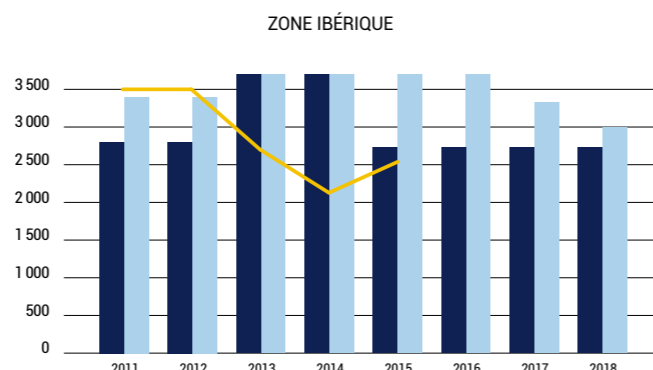
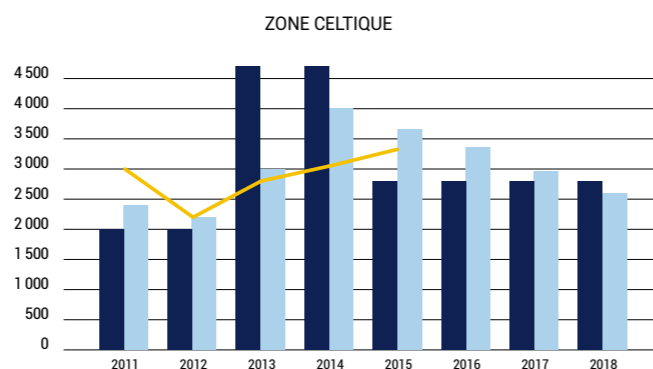
## LE SABRE ARGENTÉ

*Lepidopus caudatus*

Une espèce voisine du sabre noir se retrouve sporadiquement sur les marchés du frais : il s'agit du sabre argenté *Lepidopus caudatus* qui se distingue du sabre noir par sa peau plus claire et une tache noire au niveau de la tête. Sa production est faible et évolue de 500 tonnes à 4 500 tonnes depuis 2000. En raison de sa fragilité biologique, évitez l'achat de cette espèce.

PLAN DE GESTION DU STOCK DE SABRE NOIR  
(en tonnes) Source CIEM 2019

■ Recommandations CIEM ■ TAC ■ Prises réelles



## À RETENIR

- › Le sabre mis en filet et vendu en frais est apprécié pour l'absence d'arêtes.
- › L'état des stocks s'améliore mais continuez de limiter l'achat de cette espèce, en raison de sa fragilité biologique et de l'impact de la pêche en eau profonde.
- › La palangre de fond utilisée pour pêcher le sabre entraîne d'importantes captures accessoires de requins profonds.
- › La pêche au chalut en eau profonde est interdite au-delà de 800 mètres en Europe mais perdure au niveau international. Évitez l'achat de poisson pêché au chalut de grands fonds.



## PORTRAIT CHRISTIAN DECUGIS

Les pêcheurs méditerranéens organisés en Prud'homies

Petit-fils de pêcheur professionnel aux petits-métiers, Christian Decugis exerce cette activité depuis 1980 à Saint-Raphaël. Il utilise filets, palangres du large ou encore casiers. Membre de la prud'homie de pêcheurs depuis plus de 30 ans, et également Président du Comité Local des Pêches de la région du Var de 2009 à 2012. Christian est l'un des membres fondateurs de Medarnet, une plateforme méditerranéenne en faveur des pêcheurs artisanaux. Il est actuellement Président du GALPA Estérel Côte d'Azur (Groupe d'action locale pêche aquaculture) et Directeur Méditerranée de LIFE (Low Impact Fishers of Europe).

« Les pêcheurs sont organisés depuis plusieurs siècles en Prud'homies (celle de Saint-Raphaël (Var) a été créée en 1811) pour structurer l'activité halieutique en fonction des caractéristiques territoriales et valoriser leurs savoir faire par la vente directe. Plus que des règles, il s'agit d'une culture et d'une organisation collective des bases de la compétition entre acteurs : empêcher que certains, par la concentration du capital et leurs usages, ne monopolisent l'espace ou les opportunités de pêche au détriment des autres, fixer les conditions minimales pour que chacun puisse gérer la ressource, à son niveau individuel, sans se sentir lésé par les autres. »

Christian Decugis a été également Président du groupe FEP Varois (Fonds Européen pour la Pêche - Axe 4) entre 2007 et 2013 associant les différents acteurs du territoire marin pour promouvoir les activités marines durables. Dans ce cadre, de nombreux projets œuvrant pour la protection du milieu et de la ressource ont été financés dont :

- **Les Oursins du Soleil** : un pêcheur est à l'origine de ce projet. Il a constaté que les oursins étaient de plus en plus rares et que plutôt que d'augmenter la pression sur l'espèce, il valait mieux essayer de la valoriser au maximum en étant sûr d'avoir des oursins très bien rem-

plis. Ce pêcheur propose de réaliser une étude pour créer une ferme aquacole d'affinage des oursins en partenariat avec l'Institut océanographique Paul Ricard. Si l'affinage (remplissage maximum) est possible, la pression de pêche exercée sera plus faible et le nombre d'oursins pêchés diminuera puisque le prix de vente sera plus élevé de par la plus grande qualité. Ce programme favorise à la fois la gestion d'une ressource naturelle qui se raréfie et le développement économique en étant, à terme, générateur d'emplois.

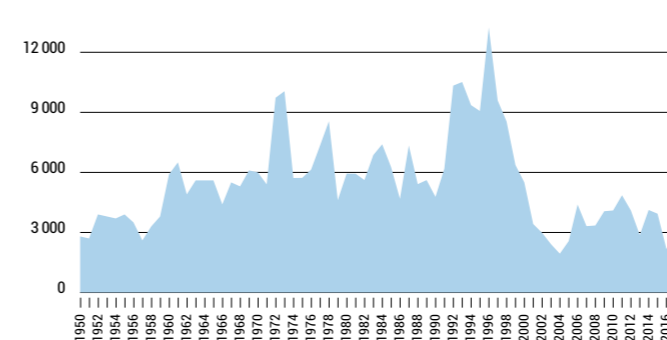
- **Le Pescatourisme**, activité d'embarquement touristique sur un bateau de pêche, permet au professionnel qui la pratique de transmettre sa passion, de parler de son métier, des préoccupations auxquelles cette activité est confrontée et de l'inestimable richesse de la mer. Cette activité permet également aux patrons pêcheurs de diversifier leurs revenus et de réduire la pression sur la ressource (lors de ces journées avec des touristes, moins de filets sont posés en mer).

- **La zone de cantonnement du Cap Roux** est un espace de protection du milieu mis en place par les professionnels de Saint-Raphaël depuis 2003.

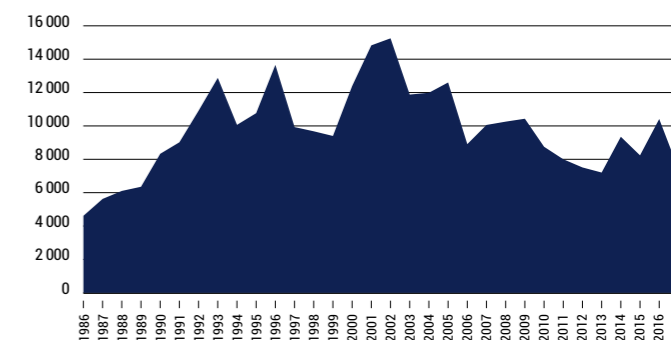
Ce programme a pour objectif de développer un modèle économique qui fournira les moyens nécessaires (économiques, logistiques...) aux pêcheurs pour gérer eux-mêmes cet espace et devenir de véritables gardiens de ce milieu, tant en terme de surveillance que de cogestion de cette zone avec les scientifiques et les autres usagers.

L'état du stock de sabre noir s'améliore depuis 2000 selon les scientifiques du CIEM. Cependant la pêche d'espèces de grands fonds pose des problèmes en termes d'impact sur les écosystèmes de grande profondeur, notamment les risques élevés de captures accessoires de requins lors de la pêche du sabre à la palangre. La peau du sabre noir, sans écailles et très fragile, ne résiste pas aux frottements dans le chalut. Le sabre noir ne se trouve sur les marchés que sous forme de filets. La tête du sabre noir, effrayante, est coupée à bord des navires de pêche.

DÉBARQUEMENTS DE SABRE ARGENTÉ PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS DE SABRE NOIR PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019







- Atlantique Est : de la Norvège à l'Afrique du Sud
- Mer Méditerranée et mer Noire
- Océan Indien
- Pacifique Ouest : du Japon à la Nouvelle-Zélande



- Chalut de fond

## SAINT-PIERRE

*Zeus faber*

Remarquable par sa grande tête, sa gueule lippue, son corps comprimé latéralement, ses longues épines sur les nageoires dorsales, le Saint-Pierre appartient à la famille des zéidés. Il se reconnaît facilement par l'ocelle noire qui orne son flanc. Cette marque sombre serait l'empreinte du pouce de Saint-Pierre, selon la légende, ou un faux-œil effrayant les prédateurs, selon les biologistes. La grande bouche du Saint-Pierre est protractile : mauvais nageur, chassant à l'affût, sa bouche s'allonge considérablement pour saisir sa proie. Solitaire, il évolue dans la colonne benthopélagique située entre 50 et 150 mètres de profondeur.

Le Saint-Pierre vit en Atlantique Est (du nord de la Norvège à l'Afrique du Sud), en mer Méditerranée, en mer Noire, dans l'océan Indien et dans le Pacifique Ouest (du Japon à la Nouvelle-Zélande). La première maturité sexuelle est atteinte vers 3 ans chez le mâle (quand il mesure entre 23 et 29 cm) et vers 4 ans chez la femelle (elle mesure alors entre 29 et 37 cm). La reproduction a lieu à la fin de l'hiver et au début du printemps en Atlantique Nord-Est, plus tôt en Méditerranée. Il peut atteindre 90 cm et 8 kg pour une longévité maximale de 12 ans.



### La France, premier producteur de Saint-Pierre

Le Saint-Pierre est capturé au chalut de fond, en association avec d'autres espèces d'intérêt commercial. La France est le premier producteur européen, débarquant 42 % des 3 767 tonnes de la flotte européenne (données 2017), soit également 12 % des captures mondiales (qui s'élèvent à 15 927 tonnes en 2017).

La Bretagne reçoit près de 80 % de l'ensemble des Saint-Pierre vendus sous halle à marée. Les principaux ports de débarquement sont Le Guilvinec et Erquy.

### Stock mal connu et intensification des captures

Le stock de Saint-Pierre n'est pas suivi scientifiquement et sa pêche ne fait l'objet d'aucune mesure spécifique (pas de quota de capture...). Les restrictions de la pêche sur d'autres espèces démersales ont tendance à intensifier la capture des espèces sans restriction comme le Saint-Pierre.

La commercialisation du Saint-Pierre n'est pas soumise à une taille minimale. Rappelons cependant que la taille de maturité sexuelle est aux alentours de 37 cm (chez les femelles).

### Poisson noble

Le Saint-Pierre appartient à la cour restreinte des poissons « nobles », qu'il partage avec la sole, le turbot, la barbue, le bar. Vendu entier frais, il est assez inhabituel sur les étals des poissonniers, en raison de sa rareté naturelle. Sa finesse et son prix en font un favori de la restauration haut de gamme. C'est une des espèces les plus chères sous criée où elle s'échange aux alentours de 10 euros/kg à la première vente. Plusieurs espèces de Doré austral (*Allocyttus niger*, *Pseudocyttus maculatus*) provenant d'Asie, de Nouvelle-Zélande ou d'Australie, sont vendues en filet surgelé à la restauration commerciale, servies parfois aux consommateurs sous la fausse appellation de « Saint-Pierre ».

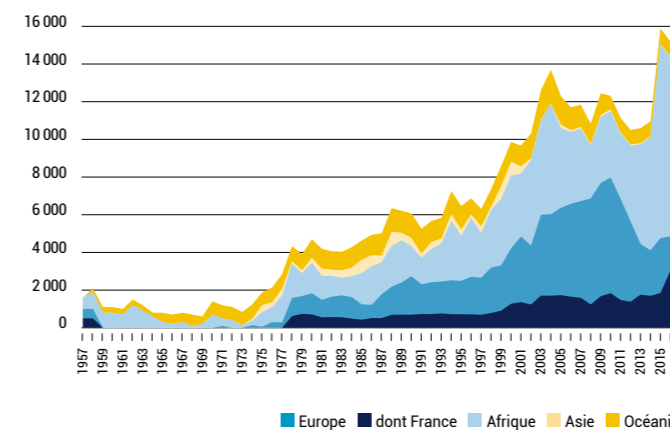
## À RETENIR

➤ Le Saint-Pierre est plus souvent sur la carte des restaurants haut de gamme qu'à l'étal des poissonniers. Sa rareté, son prix et sa grande finesse le rangent parmi les espèces « noble » de la marée.

➤ A ce jour, les stocks ne seraient pas menacés, mais l'augmentation des captures depuis plusieurs années et l'absence de mesures de gestion sur cette espèce invitent à une consommation modérée.

➤ Évitez d'acheter des Saint-Pierre de taille inférieure à 37 cm (soit 600 g) afin de s'assurer qu'ils aient eu le temps de se reproduire.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAINT-PIERRE (en tonnes)  
Source FAO 2019



### DÉNOMINATIONS VARIÉES

Du côté du Dunkerquois, l'églefin, lui aussi marqué d'une tache sombre, est appelé Saint-Pierre.

**Le Saint-Pierre porte autant de noms qu'il y a de ports :** il est appelé « soleil » à Dunkerque, « Jean-Doré » à Boulogne-sur-Mer, « iar vôr » en Bretagne, « poule » à Concarneau, « rose » à Arcachon, « gaill » en Roussillon, « San Pedro » à Nice.

Le nom « John Dory » en anglais viendrait de l'adjectif « doré » en français, en raison des reflets dorés que le Saint-Pierre arbore en milieu naturel.

*Les débarquements de Saint-Pierre en Belgique sont relativement faibles et fluctuent entre 0 et 30 tonnes selon les années. L'espèce est principalement capturée en prise accessoire des chaluts à perche. Dans les années 30, quand les pêcheurs belges avaient des droits de pêche dans les eaux côtières du Maroc, du Portugal et de l'Espagne, les débarquements de Saint-Pierre étaient plus élevés (jusqu'à 120 tonnes annuelles).*





- Atlantique Nord-Est : de la Norvège au Sénégal
- Mer Méditerranée



- Chalut pélagique
- Senne (bolinche et lamparo)
- Filet droit

# SARDINE

*Sardina pilchardus*

Le corps fuselé, le ventre bien blanc, ce petit pélagique argenté est très connu et apprécié des Européens, en particulier des Espagnols et des Portugais, en raison de sa forte abondance historique au large de la péninsule Ibérique. Grégaire, la sardine forme de grands bancs près des côtes, aux alentours de 50 mètres de profondeur. Elle remonte à la surface la nuit pour se nourrir de plancton. On la reconnaît à ses ouïes à l'aspect d'éventail et à sa peau très friable dès qu'elle est hissée hors de l'eau. La maturité sexuelle est atteinte à l'âge d'un an, entre 10 et 20 cm en fonction du groupe concerné. Dans les zones plus froides, les individus deviennent matures plus tard et vivent plus longtemps. La période de reproduction varie selon les zones et est très étalée dans le temps : dans le golfe de Gascogne, elle atteint son maximum au printemps, décline ensuite pour reprendre en automne et en hiver. En mer du Nord et Manche, la reproduction a lieu pendant les mois d'été. Les principales pêcheries sont basées en Angleterre (Cornouailles d'où elles sont salées puis exportées pour le marché italien), en France (en Bretagne par les bolincheurs), en Espagne, au Portugal et au Maroc. La sardine a joué un rôle très important dans la structuration économique et sociale de la façade Atlantique de la France à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

## Stocks : situation variable

- **Le stock du golfe de Gascogne** (zones 8.a-b et 8.d) est sur-pêché depuis 2014, la biomasse de reproducteurs est relativement stable depuis une dizaine d'années, à un niveau cependant inférieur à celui du début des années 2000, mais toujours supérieur au seuil de durabilité. Les scientifiques du CIEM recommandent pour 2020 une baisse du taux d'exploitation; la biomasse augmentant sous l'effet d'un bon recrutement, cela se traduit par des captures au plus égales à 34 905 tonnes (32 289 tonnes ont été pêchées en 2018).

- **Le stock de Manche, mer Celtique** (zones 7.d-e et 7.g-h) : les scientifiques manquent de données pour établir un diagnostic sur ce stock et ne sont pas en mesure de proposer des recommandations pour 2020-2021. Une situation simi-

laire a été observée en 2018 et 2019. Dans ce contexte, ils ont recommandé, par approche de précaution, une réduction des captures de 20 % par rapport aux captures moyennes de la période 2014-2016.

- **Le long des côtes espagnoles et portugaises** (zones 8.c et 9.a), le stock est, depuis 2011, à un niveau très faible (en lien avec les faibles recrutements observés dans la zone). Le taux d'exploitation est en forte baisse depuis 2011, mais encore au-dessus du niveau permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). Après avoir recommandé de fermer la pêcherie en 2018 et 2019, les scientifiques proposent de ne pas dépasser 4 142 tonnes en 2020 (15 062 tonnes débarquées en 2018).

- **Au large des eaux marocaines**, les stocks du Nord et du Centre sont surexploités. Le stock C, celui du Grand-Sud, est sous-exploité.

- **Le stock de Méditerranée** : la capacité de reproduction du stock et son potentiel à supporter une activité économique sont sévèrement diminués. Il est essentiel de maintenir des niveaux bas de mortalité par pêche. Le déclin de ce stock est lié à des raisons environnementales, notamment à la baisse d'abondance de plancton qui lui sert de nourriture. On parle de déséquilibre écologique.

## Le rebond d'un marché ancien

Le poisson est acheté soit entier frais (les ventes de poissons surgelés sont faibles en raison de son goût prononcé après décongélation), soit en conserve. Les ventes de filets (frais ou en conserve) ont connu un développement remarquable ces dernières années. Le secteur de la restauration s'est montré particulièrement ouvert à ce produit facile d'utilisation, bon marché et savoureux. Gardez les conserves de qualité pendant quelques années : avec le temps, les sardines se bonifient, leurs chairs se confisent et leurs cartilages fondent dans l'huile.

## Quelques mesures nationales

La pêche à la sardine n'est pas soumise à un TAC (Total Admissible de Captures) européen. Les mesures de régulation com-

## À RETENIR

- › La sardine est l'un des poissons les moins chers. Sur le marché du frais, l'offre de filets a relancé la demande pour ce produit parfois boudé des consommateurs en raison de son goût et de son odeur prononcés.
- › Les sardines en conserve représentent une entrée de choix : à la fois savoureuses, fondantes et riches en oméga 3. Les produits dits millésimés (travaillés avec soin à partir de sardines fraîches et d'huile

de qualité supérieure) apparaissent sur les cartes de restaurants prestigieux.

- › Certains stocks de sardine sont épuisés le long de la péninsule Ibérique et en Méditerranée. Évitez l'achat de sardine provenant de ces zones.

- › Les sardines du golfe de Gascogne et de Manche et mer Celtique sont à consommer avec modération.

- › Privilégiez les achats de sardines provenant du stock du sud du Maroc, actuellement sous-exploité.

- › Trois pêcheries de sardines *Sardina pilchardus* sont certifiées MSC en Grande-Bretagne et en France (sardine à la bolinche de Bretagne et du golfe de Gascogne), ainsi qu'une pêcherie mexicaine du golfe de Californie de *Sardinops sagax*.

prennent la taille minimale (fixée à 11 cm dans l'ensemble de l'UE) et la limitation du nombre de jours de pêche. En Espagne, une prise maximale de 7 tonnes par jour de pêche et une limitation de 5 jours par semaine sont imposées. Au Portugal, la pêche à la sardine est limitée à 180 jours par an, interdite le week-end et des prises maximales par jour de pêche ont été instaurées dans le cadre d'un quota national.

En 2018, la France a importé 30 212 tonnes de sardine dont 17 251 tonnes en conserve, en majorité en provenance du Maroc. La Belgique a importé 2 553 tonnes (dont 53 % en provenance du Maroc, 12 % du Portugal et 13 % de France).

Vingt-deux espèces sont commercialisées dans le monde sous le terme sardine, incluant certaines espèces de sardinelles, de sprat ou de jeunes harengs.

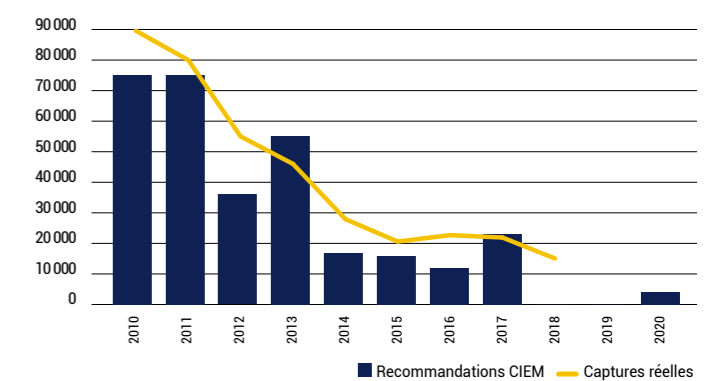
Les sardines adultes sont parfois commercialisées sous le terme « pilchard » en France et Belgique.

L'industrie française, non compétitive en termes de coût de production, s'est récemment relancée dans la bataille en visant le segment haut de gamme. Les produits de grande qualité proposés au cours de la dernière décennie, avec un fort soutien marketing (sardines millésimées, packaging artistique, « label rouge »), rencontrent un réel succès.

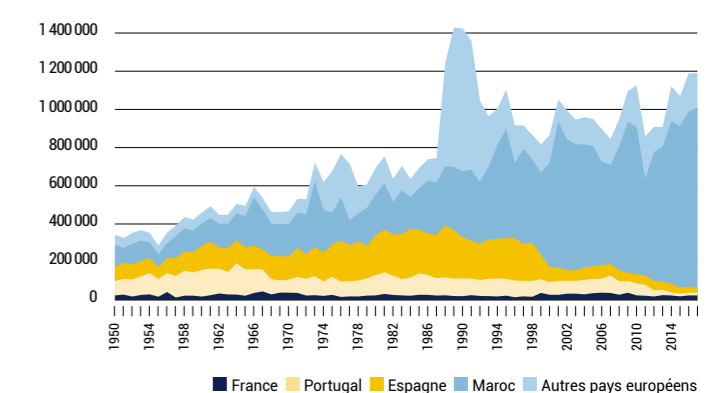
La poutine, consommée en Italie (bianchetti) et dans le sud-est de la France regroupe l'ensemble des juvéniles de petits pélagiques (sardine, anchois) consommés frits. La pêcherie de poutine est ouverte du 15 janvier au 15 mars. A noter que ces poissons n'ont pas encore eu le temps de se reproduire.

En 2018, la France a importé 30 212 tonnes de sardine, dont 17 251 tonnes en conserves, en majorité en provenance du Maroc. La Belgique en a importé 2 553 tonnes en 2018 (dont 53 % en provenance du Maroc, 13 % de France et 12 % du Portugal).

PLAN DE GESTION DU STOCK DE SARDINE AU LARGE DE L'ESPAGNE ET DU PORTUGAL (zones 8.c et 9.a) (en tonnes)  
Source CIEM 2020



DÉBARQUEMENTS NATIONAUX DE SARDINE (en tonnes)  
Source FAO 2019







• Atlantique Nord-Est  
• Pacifique



• Chalut de fond  
• Ligne  
• Filet



• Cage flottante en mer

# SAUMON

*Salmo salar*  
*Oncorhynchus gorbuscha*  
*O. keta* - *O. kisutch*  
*O. nerka* - *O. tshawytscha*  
*O. masou masou*

La principale espèce de saumon consommée en Europe est le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) dont la majeure partie de la production provient de l'élevage. L'espèce *Salmo salar* a de tout temps fait l'objet d'une intense exploitation, soit en pleine mer (chalut de fond), soit en rivière (ligne, filet) au moment du frai (octobre à janvier). Les premiers signes de raréfaction en Atlantique Nord de *Salmo salar* ont été notés dès le XIX<sup>e</sup> siècle (due, entre autres, à la construction de barrages sur les grands fleuves et à la pollution des eaux). Après un effondrement du stock au début des années 90, la pression par pêche s'est considérablement réduite et aujourd'hui, les prises sont parmi les plus faibles jamais enregistrées. Plusieurs chaînes européennes de supermarchés ont, ces dernières années, retiré de leurs magasins cette espèce à l'état sauvage.

## Succès de l'élevage

Les pionniers de l'élevage de saumon ont démarré leur aventure à la fin des années 60. En 1997 pour la première fois, la production de saumon d'élevage (toutes espèces confondues) dépasse celle de saumon sauvage. En 2018, plus de 2,71 millions de tonnes sont issues d'élevage contre 1,02 million de tonnes pêchées dans le monde. En France et Belgique, les saumons consommés proviennent à 98 % d'élevages pratiqués dans des cages flottantes le long des côtes de Norvège, d'Écosse, d'Irlande et du Chili. Les saumons d'aquaculture ont souvent un taux de matière grasse plus élevé que les saumons sauvages.

## Des stocks sauvages très fragiles

Le stock sauvage d'Atlantique Nord-Est jouit d'une pleine capacité de reproduction dans sa partie Nord et d'une capacité de reproduction faible dans sa partie Sud. Les scientifiques du CIEM maintiennent leur même proposition de TAC (Total Admissible de Captures) depuis 2014, et recommandent de réserver la pêche en rivière sur les stocks ayant atteint une capacité de reproduction suffisante car les stocks restent fragiles et la distribution de l'espèce est très affaiblie. Ils recommandent éga-

lement de ne pas augmenter l'effort de pêche pour les années 2020-2021, avec une limite de 11 800 saumons dans le golfe de Finlande (zone Sub 32) et 116 000 saumons en mer Baltique (zone Sub 22-31). L'espèce a entièrement disparu de 15 % des rivières et fleuves d'Europe et d'Amérique du Nord dans lesquels elle abondait. Le saumon sauvage d'Atlantique fait l'objet de mesures de conservation au niveau local ou régional mais ces différentes mesures peinent à montrer leurs effets sur la partie Sud du stock de saumon sauvage d'Atlantique.

## Impact environnemental de l'élevage

L'élevage de saumon pose un certain nombre de problèmes d'ordre écologique. La prolifération de poux de mer dans les élevages affecte les poissons sauvages. En cas d'échappement, le poisson d'élevage peut entrer en compétition pour la nourriture avec le poisson sauvage. La production intensive peut être dommageable pour la faune et la flore proches des sites de production : les élevages en cage peuvent dégrader les fonds, provoquer des pollutions et altérer l'environnement aux alentours des cages. La nourriture est fabriquée à partir de petits pélagiques sauvages dont la capacité de production des stocks n'est pas illimitée. Les qualités environnementales de la production de saumon d'élevage varient d'une exploitation à une autre.

## ESPÈCE COMMUNE

En 30 ans, le saumon est passé d'un statut de produit de luxe à l'espèce la plus commune de nos rayons et la plus consommée en France, avec plus de 2 kg par habitant et par an. Le saumon est présent sous de multiples formes : poisson entier ou découpé en filet, pavé, tranche, frais ou surgelé, fumé, en conserve, ingrédient principal ou secondaire dans les terrines, pâtés et plats cuisinés. Ces produits proviennent essentiellement de saumon d'élevage. Mais plusieurs espèces de saumon sauvage du Pacifique Nord (Alaska, Colombie Britannique, Île Annette, Île Iturup) sont également présentes sur nos marchés. Ces espèces sauvages (*Oncorhynchus spp.*) sont commercialisées principalement sous forme surgelée, en conserve ou fumée et peuvent être écolabellisées MSC.

**Au Chili, le virus de l'anémie infectieuse (ISA) a frappé lourdement le secteur en 2007. Cette pandémie serait due à l'implantation trop rapprochée des élevages.**

## À RETENIR

- *Salmo salar*, le saumon sauvage de l'Atlantique a fait, par le passé, l'objet d'une pêche intensive qui a lourdement affaibli ses stocks.
- Le saumon frais, consommé en Europe de l'Ouest, est principalement issu d'élevages de saumon d'Atlantique *Salmo salar*.

- Les qualités environnementales de la production du saumon d'élevage varient selon les exploitations. Demandez à votre fournisseur des informations sur les pratiques de l'aquaculteur. Privilégiez le saumon certifié « Agriculture Biologique ».
- Six pêcheries de saumon sauvage (*Oncorhynchus spp.*) du Pacifique sont certifiées MSC (Alaska, île Iturup,

île Annette, delta du Kamchatka et Colombie Britannique).

- Cent fermes de saumon d'élevage de *Salmo Salar* sont certifiées ASC dans le monde : en Norvège, en Écosse, en Pologne, dans les îles Féroé, en Irlande, au Chili, au Canada et en Australie.

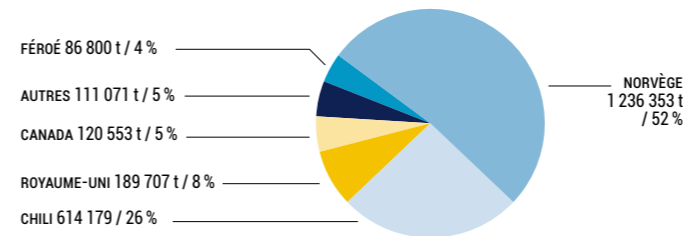
Les médias parlent régulièrement des problèmes de résidus de contaminants, tels que les PCB (polychlorobiphényles) ou le mercure, dans les espèces de grands pélagiques et poissons à chair grasse en bout de chaîne alimentaire (comme le saumon) et les risques potentiels sur la santé en cas de surconsommation. L'ANSES (Agence Nationale Sécurité Sanitaire Alimentaire) préconise de ne pas manger de poisson gras plus de deux fois par semaine.

Les espèces de saumon sauvage du Pacifique Nord (Alaska) font l'objet d'échanges au niveau international. Ils sont communément cités par leur nom anglais :

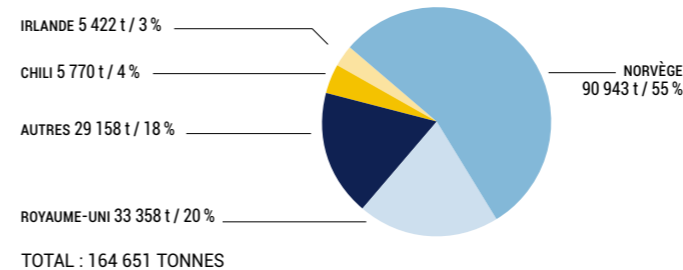
- Oncorhynchus gorbuscha*** : saumon rose (Pink)
- Oncorhynchus keta*** : saumon keta (Chum)
- Oncorhynchus kisutch*** : saumon argenté (Coho)
- Oncorhynchus nerka*** : saumon rouge (Sockeye)
- Oncorhynchus tshawytscha*** : saumon royal (Chinook)
- Oncorhynchus masou masou*** : saumon japonais

Depuis 2017, le marché du Canada et des États-Unis s'ouvre aux produits d'AquaBounty, producteur de saumon génétiquement modifié dont les capacités de grossissement sont décuplées, et ce sans étiquetage particulier. La commercialisation d'espèces OGM (organisme génétiquement modifié) pose des questionnements éthiques. Elle est pour l'instant interdite sur le marché européen.

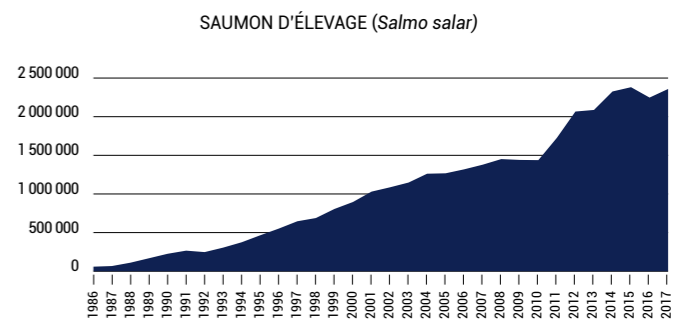
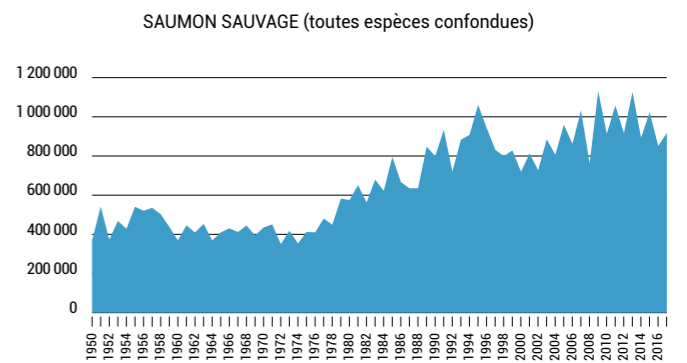
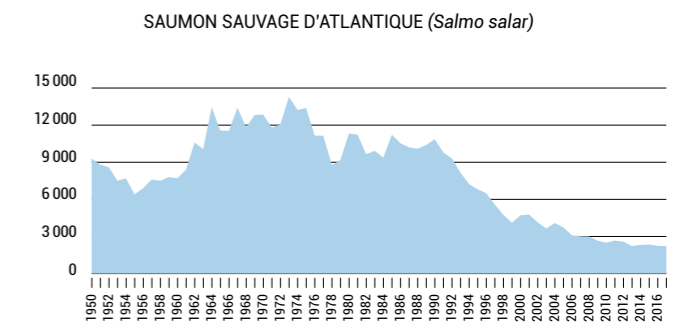
PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE SAUMON D'ÉLEVAGE (*Salmo salar*) (en 2017) Source FAO 2019



IMPORTATIONS DE SAUMON SAUVAGE ET D'ÉLEVAGE EN FRANCE (toutes espèces confondues) (en 2017) Source FranceAgriMer 2020



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAUMON (en tonnes) Source FAO 2019



**En Belgique, le saumon arrive second en volume de vente après le cabillaud (ils représentent à eux deux sur le marché du poisson frais national 43 % des ventes). La Belgique importe environ 38 000 tonnes de saumon chaque année provenant de 26 pays différents dont 13 % de *Salmo salar* frais.**



Atlantique Nord-Est :  
 • Zone septentrionale baignant la Norvège  
 • Islande  
 • Groenland



• Chalut de fond  
 • Filet maillant  
 • Palangre  
 • Senne  
 • Ligne

# SÉBASTE

*Sebastes mentella*  
*Sebastes norvegicus*

Deux espèces très proches mais cependant différentes sont appelées « sébaste » : *Sebastes norvegicus* et *Sebastes mentella*. Chez les individus de grande taille, la robe de *S. norvegicus* est plutôt orangée quand celle de *S. mentella* est plus rouge franc. Ces deux espèces fréquentent les eaux froides du Nord de l'océan Atlantique. *Sebastes norvegicus* se retrouve entre 100 et 500 mètres de profondeur tandis que *Sebastes mentella* fréquente les eaux entre 300 et 1 400 mètres de profondeur.

Ce sont des poissons à croissance lente et de remarquable longévité. Ils atteignent leur maturité sexuelle lorsqu'ils mesurent entre 38 et 41 cm et peuvent vivre plus de 60 ans. Les plus gros individus de *S. norvegicus* (la plus grosse des deux espèces) peuvent atteindre 15 kg pour 1 mètre de long. Ces caractéristiques biologiques les rendent sensibles à toute surexploitation.

## Sébaste n'est pas rascasse

Un sébaste n'est pas une rascasse. Cependant, la tentation est forte pour les restaurateurs de faire passer ce poisson du Grand Nord, le sébaste, pour la perle de la Méditerranée, la rascasse. La réglementation en matière d'appellation commerciale est claire. Sur les étiquettes des poissonniers et les menus des restaurateurs, le sébaste peut être « grand », « petit », ou encore être appelé « dorade », mais si on souhaite l'appeler « rascasse », seule *S. mentella* est concernée et l'appellation doit mentionner « rascasse du Nord ».

## Forte pression de pêche

*S. norvegicus* et *S. mentella* font l'objet d'une capture ciblée par des chalutiers de pêche fraîche ou des chalutiers surgélateurs. Les juvéniles sont ciblés par les filets maillants et les lignes dans les fjords et baies côtières. Depuis une dizaine d'années, les stocks de ces deux espèces subissent une forte pression de pêche qui les a affaiblis. On pêche en moyenne 60 000 tonnes annuelles de *S. norvegicus* et 60 000 tonnes de *S. mentella* en Atlantique Nord-Est. La pêche illégale de sébastes est estimée à 20 % de son commerce, soit entre 20 000 et 25 000 tonnes.

## Sébastes du Nord en danger

### Dans les eaux de la mer de Norvège et de la mer de Barents :

• Les scientifiques du CIEM estiment que les mesures mises en place pour la protection des juvéniles de *Sebastes mentella* sont efficaces et que le stock est en bon état. Ils préconisent, dans le cadre d'une approche de précaution, que les prises 2020 soient de 55 860 tonnes (31 201 tonnes débarquées en 2017).

• En revanche, les scientifiques du CIEM recommandent, depuis une quinzaine d'années, la fermeture de la pêche de *Sebastes norvegicus*, (plus de 5 000 tonnes débarquées en 2017) le stock étant surpêché et effondré. La biomasse de reproducteurs est en forte baisse depuis une vingtaine d'années.

### Dans les eaux autour de l'Islande, au large des côtes du Groenland :

• Les scientifiques distinguent trois stocks de *S. mentella* dans la mer d'Irminger en fonction de leur profondeur (pélagique profond, pélagique de surface, talus continental islandais). L'état de ces stocks est globalement dégradé :

- pour le stock pélagique profond, les captures, qui s'élevaient à 24 453 tonnes en 2018, doivent être réduites au maximum. Le stock est en déclin et surpêché depuis 1993. Les scientifiques recommandent l'arrêt total des captures ainsi que la mise en place d'un plan de gestion. La Russie fixant ses quotas unilatéralement, le quota total sur ce stock est trois fois plus élevé que les recommandations de la NEAFC (Organisation régionale de gestion de la pêche en Atlantique Nord-Est) ;
- les prises du stock du pélagique de surface ont été suspendues, conformément aux recommandations des scientifiques depuis 2010. La Russie a cependant établi ses propres quotas pour continuer de pêcher dans cette zone (5 600 tonnes pêchées en 2015) ;
- les prises du talus islandais sont limitées à 12 492 tonnes en 2020. L'état du stock est inconnu mais la biomasse est globalement stable depuis 2003.

## À RETENIR

➤ Souvent appelé à tort « rascasse » en raison de leur ressemblance, le sébaste a ses qualités propres. Sa chair est bien blanche et une cuisson juste révèle sa fermeté.

➤ Les différents stocks des deux sébastes sont exploités intensivement depuis les années 80. Les stocks de *S. mentella* semblent plus fragiles que ceux de *S. norvegicus*.

➤ *S. norvegicus* d'Islande et Groenland et *S. mentella* de Norvège et mer de Barents peuvent être consommés en raison du bon état de leurs stocks.

➤ Évitez les autres stocks de sébastes qui sont globalement affaiblis.

➤ Renseignez-vous sur la provenance de votre poisson, afin d'éviter les produits issus de pêche illégale.

➤ La pêche islandaise de *S. norvegicus* est certifiée MSC.

• Le stock de *S. norvegicus* Islande, Féroé, Ouest Écosse, Nord Açores et Est Groenland jouit d'une pleine capacité de reproduction. Le taux d'exploitation est cependant supérieur à celui permettant le RMD (Rendement Maximum Durable). Les scientifiques recommandent des prises au plus égales à 43 568 tonnes pour 2020 (53 428 tonnes débarquées en 2018).

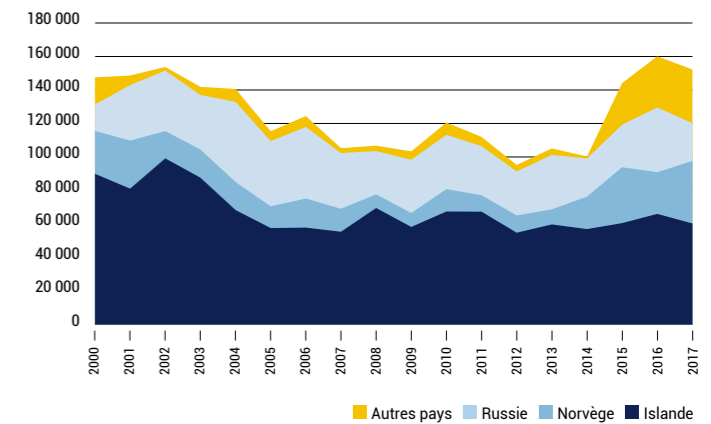
*Le sébaste est vivipare. Les œufs sont fertilisés et se développent dans le corps de la femelle. L'accouplement a lieu en septembre - octobre et les jeunes naissent entre avril et juillet. Ils mesurent alors environ 7 mm.*

**Le sébaste est la plupart du temps commercialisé entier, ou parfois sous forme de filet, frais ou surgelé.**

*Dans les eaux sous juridiction européenne, il n'y a pas de taille minimale de capture. Les Norvégiens appliquent une taille commerciale minimale de 32 cm et depuis janvier 2006, la taille des mailles des filets doit être égale ou supérieure à 120 mm.*

*Depuis 2009, la Belgique ne bénéficie plus de quota de sébastes mais en importe chaque année près de 1 125 tonnes dont 58 % provenant d'Islande.*

DÉBARQUEMENTS DE SÉBASTES EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)  
 Source FAO 2019



NOM SCIENTIFIQUE	APPELLATION COMMERCIALE AUTORISÉE
<i>Sebastes norvegicus</i>	Grand sébaste, dorade-sébaste
<i>Sebastes mentella</i>	Sébaste du Nord, dorade-sébaste, rascasse du Nord

Source : DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) arrêté du 26 juin 1996





# SOLE

*Solea solea*  
*Cynoglossus senegalensis*



- Atlantique Est de la mer de Norvège aux eaux sénégalaises
- Mer Méditerranée
- Mer de Marmara
- Mer Noire



- Chalut à perche
- Chalut de fond
- Trémail

Plusieurs espèces commercialisées sont appelées « soles » :

- **la sole commune** (*Solea solea*), appelée également « sole franche » ou encore « sole de Douvres », du nom du port anglais où elle était autrefois débarquée en grande quantité, est de loin la plus courante sur nos tables ;
- **la sole du Sénégal** (*Cynoglossus senegalensis*) et autres « soles langues » telles que sont appelées les soles tropicales, nous viennent des eaux africaines (Maroc, Mauritanie, Sénégal) ;
- **la sole pole** ou **sole blonde** (*Pegusa lascaris*) au corps ovale ;
- **la sole perdrix** (*Microchirus variegatus*), au corps rayé de bandes sombres, est moins fréquente.

## Sole commune

La sole commune *Solea solea* est active la nuit (sa barbiche lui permet de sentir les mouvements de ses proies sur le fond sableux). Le jour, elle s'enfouit sous le sable à l'abri des prédateurs. Ses nourriceries se situent dans les estuaires et ses frayères au large. Elle peut vivre jusqu'à 25 ans. Elle atteint sa maturité sexuelle entre 2 et 5 ans, lorsqu'elle mesure entre 24 et 30 cm selon les zones et pèse entre 160 g (mer du Nord) et 200 g (golfe de Gascogne). Adulte, elle peut peser 2 kg.

## Stocks en bon état

- **Le stock de mer du Nord** (zone 4) est légèrement surpêché, malgré un taux d'exploitation en forte baisse depuis 1997. Sa biomasse reproductive est en forte augmentation, au-dessus du seuil de durabilité. Pour 2020, les scientifiques du CIEM proposent une limite de captures de 17 545 tonnes.
- **Le stock de Manche Ouest** (zone 7.e) est en bon état, exploité durablement, avec une biomasse en forte hausse.
- **Le stock du golfe de Gascogne** (zone 8) jouit d'une pleine capacité de reproduction. La réduction de l'effort de pêche appliquée depuis le début des années 2000 a porté ses fruits ; le stock est cependant estimé légèrement surpêché en 2018.
- **Le stock Est de la mer Celtique** (zone 7.f-g) est en bon état, avec une forte diminution récente du taux d'exploitation, aujourd'hui compatible avec le RMD (Rendement Maximum Durable). Pour 2020, une limite de captures de 1 731 tonnes

est recommandée par le CIEM.

- **Le stock de Manche Est** (zone 7.d), exploité à plus de 50 % par les pêcheurs français, est estimé en bon état. Le diagnostic n'est pas très précis, mais indique une forte baisse du taux d'exploitation depuis le milieu des années 2000 et une biomasse de reproducteurs en hausse depuis 2016. Pour 2020, le CIEM recommande une limite de captures de 2 846 tonnes.
- **Le stock de Skagerrak et Kattegat** (zone 3.a). Le stock est estimé en bon état : sa capacité de reproduction, qui était en baisse depuis 2006, s'est améliorée depuis 2016 et est maintenant supérieure au seuil de durabilité. Le CIEM recommande de ne pas dépasser les 539 tonnes en 2020.

## Stocks en danger ou en reconstitution

- Les stocks de poissons plats des **côtes de l'Afrique de l'Ouest** (dont la sole *Cynoglossus senegalensis*), fortement exploités et avec un potentiel reproducteur extrêmement faible, sont en situation critique.
- **Le stock de mer d'Irlande** (zone 7.a) est en voie de reconstitution : le taux d'exploitation a fortement diminué depuis la fin des années 80 et est maintenant très faible, très en dessous du seuil permettant le RMD ; la biomasse qui était à son plus bas niveau en 2014, est en forte augmentation, bien qu'encore en dessous du seuil de durabilité. La recommandation scientifique pour 2020 est de ne pas dépasser les 561 tonnes.

## Un poisson apprécié

Poisson à la chair délicate, au goût distinctif mais peu prononcé, réputé sans arêtes (il est facile de lever les filets sans y laisser une arête), la sole est très appréciée des gourmets de tous âges. Elle est principalement vendue fraîche, entière, en filet ou encore prête à cuire, c'est-à-dire vidée, pelée et sans tête. Des filets sans peau sont également vendus surgelés.

*La solette est le nom donné à la sole juvénile de moins de 24 cm. Elle est interdite à la pêche.*

## À RETENIR

- Les différents stocks de sole en Europe connaissent des situations variables.
- Privilégiez la sole pêchée dans le golfe de Gascogne, Manche, mer du Nord et Skagerrak-Kattegat exploitée durablement.
- Le stock de mer d'Irlande est en voie de reconstitution. Les soles provenant de ce stock sont à consommer avec modération.
- Préférez les soles d'au moins 30 cm (250 g) qui ont eu le temps de se reproduire.
- Évitez la sole provenant des côtes de l'Afrique de l'Ouest dont les stocks sont épuisés.
- L'exploitation de la sole du Sénégal est considérée comme non durable. Sa consommation est à éviter (comme tous les stocks de poissons plats des côtes de l'Afrique de l'Ouest).
- La pêche au chalut à perche et l'utilisation de mailles de 80 mm sont accompagnées d'importantes prises accessoires de cabillauds et plies en dessous de la taille commerciale réglementaire.
- Trois pêcheries de sole commune (une danoise, une hollandaise et la pêcherie française FROM Nord) sont certifiées MSC.

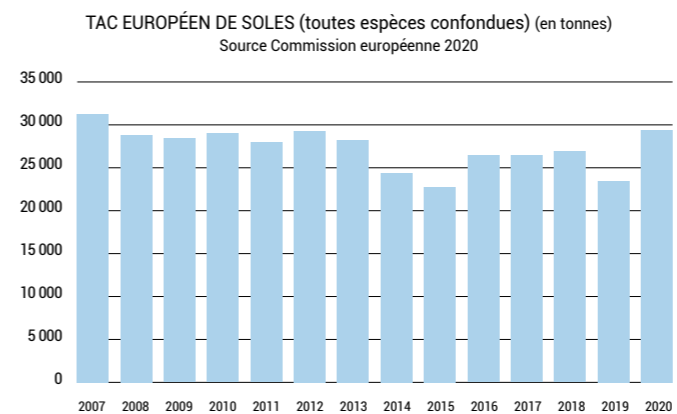
### Sous haute surveillance

Les règles régissant les conditions d'exploitation des différents stocks de soles comprennent :

- une taille minimale de commercialisation de 24 cm pour *Solea solea* (25 cm en Hauts-de-France et Normandie) ;
- une taille des mailles des filets réglementée (80 mm pour le chalut ; 100 mm pour le filet avec dérogation à 90 mm). A noter que les mailles de 80 mm entraînent des rejets importants de plies et cabillauds sous taille ;
- des TAC (Totaux Admissibles de Captures) ;
- des limites sur la puissance des navires et le nombre de jours de pêche autorisé par an.

### Pêche ciblée

La sole est un poisson benthique qui vit sur les fonds sableux ou vaseux. Elle se capture principalement au chalut à perche (Belgique, Pays-Bas), au chalut de fond et au filet maillant ou trémail (Normandie, golfe de Gascogne, sud de l'Angleterre). Sa forte valeur marchande en fait une source importante de revenu pour les pêcheurs qui l'exploitent (4 938 tonnes débarquées dans les halles à marée françaises à 13,27 euros le kg en prix de première vente en 2017). En Belgique, 2 014 tonnes de sole ont été débarquées en 2019 et vendues entre 8.50 et 15 euros le kilo. Les pêcheurs la ciblent en particulier en mer du Nord (4), Manche-Est (7.d), dans le Canal de Bristol et en Irlande de l'Est (7.f-g). En été, ils descendent même jusqu'au golfe de Gascogne (8.a-b).



## PORTRAIT DIMITRI ROGOFF

Président de Normandie Fraîcheur Mer et du CRPMEM de Normandie

Communicant de talent, Dimitri ne ménage pas ses efforts pour faire aimer la mer et faire respecter ses ressources. A bord du Sauvage, Dimitri a pêché pendant 30 ans la coquille Saint-Jacques et les poissons plats (sole, turbot).

« Les produits de la mer sont les seuls produits que nous consommons à l'état sauvage. La base de la pêche est un milieu naturel en bonne santé. Il faut une bonne gestion des ressources. »

Président de Normandie Fraîcheur Mer, groupement professionnel au sein duquel pêcheurs et mareyeurs se réunissent pour promouvoir à bord et à terre la qualité des produits de la pêche de Normandie, et également Président du CRPMEM (Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins) de Normandie, Dimitri est la figure moderne autant qu'imposante du milieu de la pêche en Normandie et en France. « La pêche à la sole est une pêche subtile, car il s'agit d'une espèce migratrice et saisonnière. » Dimitri la pêchait au filet.

« Quand j'ai commencé, au début des années 90, les pêcheurs expérimentés avaient déjà remarqué la baisse de la taille des poissons pêchés. Les signes de surexploitation ne datent pas d'hier, mais la prise de conscience n'avance que lentement. »

« La coquille Saint-Jacques est passionnante. Sédentaire, de croissance rapide, on voit les conséquences de notre pêche d'une année sur l'autre. En Baie de Seine, nous sommes assis sur un coffre-fort, c'est à nous de bien le gérer. »

Très actif au sein de la Commission Coquille au niveau national, Dimitri a toujours milité pour une meilleure gestion de la ressource. Au cours de ces 15 dernières années, il a initié des étapes clés dans la pêche à la coquille au sein de la baie de Seine :

- l'augmentation de la taille des anneaux des dragues à coquilles, pour ne capturer que des individus matures ;
- le passage d'une pêche de 24h/24 à une pêche de jour puis à une pêche réglementée par des horaires : diminution de la pression sur la ressource, meilleur étalement de la campagne, augmentation des prix, meilleure reproduction des stocks... ;
- le passage d'un quota par homme embarqué à un quota par bateau, permettant une meilleure rentabilité et de meilleures conditions sociales.

### Prochaines étapes ?

« La coquille de Baie de Seine est désormais bien reconnue mais il ne faut pas baisser les bras. Notre marge de progrès est désormais dans la valorisation du produit. Nous devons poursuivre les efforts de gestion. Il n'est pas facile de convaincre. Il faut plus de pédagogie, plus de formation à la gestion des ressources. Pour un pêcheur, il est difficile de se dire « stop, on arrête de pêcher car on en a assez ». Les mentalités doivent continuer d'évoluer. »





• Atlantique Nord-Est, du sud de la Norvège au Maroc



• Chalut de fond  
• Trémail  
• Ligne

## TACAUD

*Trisopterus luscus*

Gadidé familier des eaux côtières, le tacaud se déplace en petits bancs. Il se nourrit de crustacés benthiques, petits poissons, mollusques et vers. Il se reconnaît avec son barbillion et ses taches noires sur la nageoire pelvienne. Il atteint sa maturité sexuelle vers la fin de sa première année, lorsqu'il mesure 25 cm (taille de la femelle). Sa croissance est rapide et sa longévité est d'environ 4 ans.

Trois espèces de tacaud, appartenant au genre *Trisopterus*, vivent en Atlantique Nord :

- le tacaud commun (*Trisopterus luscus*) ;
- le capelan (*Trisopterus minutus*) ;
- le tacaud norvégien (*Trisopterus esmarkii*).

Seul, le tacaud commun atterrit dans nos assiettes. Capelan et tacaud norvégien sont exploités dans le cadre de pêcheries minotières. Transformés en huile et farine, ils sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux (aquaculture et élevage terrestre). Le tacaud commun est consommé localement. Il ne fait pas l'objet de commerce au niveau international.



*Trisopterus luscus*

### Production stable mais ventes sporadiques

Cette espèce très bon marché est échangée aux alentours de 0,90 euro/kg sous criée. Les captures françaises sont stables depuis 10 ans, fluctuant aux alentours de 4 000 tonnes par an (sans compter les 20 % supplémentaires en moyenne rejetés morts en mer). En effet, n'étant pas géré par quotas ou taille minimale, le tacaud n'est pas soumis à l'obligation de débarquement en Europe et les pêcheurs peuvent continuer de le rejeter en mer.

La meilleure valorisation de ce poisson a permis de diminuer le taux d'invendus de 13,5 à 0,4 % entre 2009 et 2016 en France et de 33 à 0,3 % entre 2010 et 2015 en Belgique. En Belgique, les débarquements s'élèvent à 300-400 tonnes par an et le tacaud est vendu sous criée à 1,20 euro/kg (en 2019).

### Peu d'informations scientifiques disponibles

Espèce de faible importance économique, le tacaud ne fait pas l'objet de suivi scientifique systématique. En tant que petit pélagique, il est très sensible aux variations des conditions environnementales du milieu.

Les stocks du golfe de Gascogne, du canal de Bristol et du sud de la mer du Nord (zones 8, 7.f, 4.c) ne sont pas connus avec précision.

### Consommé localement

Le tacaud, peu connu du consommateur, est d'une grande qualité nutritionnelle. Sa chair est fine mais très fragile. Une fois pêché, le poisson perd vite ses qualités gustatives. Il est fréquent sur les marchés littoraux, mais plus rare à l'intérieur des terres. Le tacaud est vendu frais entier ou en filet avec peau. On le trouve plus rarement sous forme de filets surgelés.

*Le tacaud ne fait pas l'objet de réglementation de conservation en Europe. Il n'est soumis ni à un quota de captures, ni à une taille minimale de commercialisation.*

## À RETENIR

› Le tacaud est un petit gadidé, à la chair fine mais fragile. Sur le littoral, il se déguste frais. Plus loin dans les terres, préférez les filets surgelés qui auront gardé leurs qualités organoleptiques.

› L'état des stocks n'est pas documenté. La raréfaction et le renchérissement des poissons blancs devraient contribuer à stimuler la valorisation de cette espèce.



### PORTRAIT FILIP CLAEYS

Restaurant De Jonkman (Le jeune homme) à Bruges en Belgique

Filip Claey's a ouvert son restaurant en 2010 à Bruges. Le succès ne s'est pas fait attendre.

Filip est très attentif à l'état des ressources. « J'ai arrêté depuis longtemps le thon rouge. Je propose du tacaud au menu. Personne ne connaît cette espèce, alors je vais en salle pour expliquer. Je ne fais plus de saumon non plus ni aucune autre espèce d'élevage. »

Avec un mareyeur de Nieuwpoort, Filip a réfléchi au moyen de valoriser les produits de la pêche belge. « Nous avons souhaité valoriser les espèces que les pêcheurs jetaient par manque de débouchés, afin d'éviter ce gaspillage de ressources naturelles. »

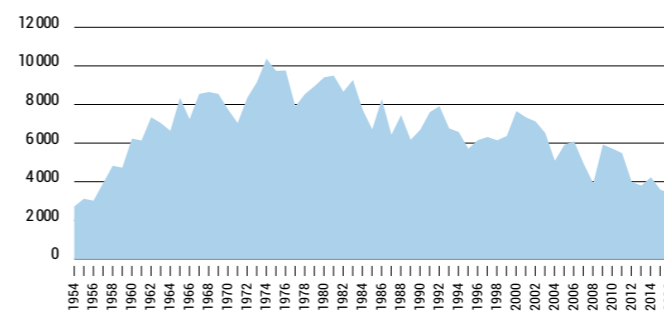
« Nous devons apprendre à manger ce que capture le pêcheur et non obliger le pêcheur à prendre seulement les espèces que nous voulons manger. »

Plusieurs projets sont nés de cette réflexion commune. Depuis 2012, ils ont lancé « Le poisson de l'année » : une espèce méconnue qui mérite d'être mise en avant. « En 2016, j'ai choisi le grondin. Cette espèce est vraiment mal connue par les consommateurs belges. Nous l'avons présentée aux restaurateurs, ministères et médias. A la suite de cet événement, les ventes de grondins ont augmenté de 75 % en Belgique pendant 6 mois. Tout le monde en voulait » explique Filip.

« Nous avons aussi lancé une campagne au restaurant : « Message in a bottle ». Les plats sont dressés dans des bouteilles : crevettes grises ou chin-chard accompagnés de sauces faites à base de prises accessoires. Les clients adorent. Avec des idées innovantes, on peut continuer à servir des produits de la mer tout en contribuant à préserver les ressources » conclut-il.

Entre-temps, Filip a transmis son enthousiasme à 25 autres grands chefs flamands, afin de promouvoir l'utilisation d'espèces moins connues grâce au projet « NorthSeaChefs » ([www.northseachefs.com](http://www.northseachefs.com)). Leur devise « Nous devons apprendre à manger ce que capture le pêcheur et non obliger le pêcheur à prendre seulement les espèces que nous voulons manger et le laisser jeter le reste ». Ce projet a été financé par le Fonds européen pour la pêche (2007-2013). Chaque mois, les chefs se sont vus offrir un « panier-test » par les pêcheurs. Les espèces travaillées sont ensuite promues par ces ambassadeurs.

DÉBARQUEMENTS DE TACAUD PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
Source FAO et OECD 2019







• Ceinture tropicale des trois océans : Pacifique, Atlantique et Indien



• Senne  
• Canne  
• Filet maillant  
• Palangre  
• Ligne

# THON ALBACORE

*Thunnus albacares*

Avec plus d'un million de tonnes capturées chaque année, l'albacore est la deuxième espèce de thonidés débarquée dans le monde. Présente dans les eaux tropicales et subtropicales mondiales (sauf en Méditerranée), cette espèce affectionne les eaux aux températures comprises entre 20 et 30°C jusqu'à 250 mètres de profondeur. Il peut se regrouper avec d'autres thonidés par banc de même taille. Les tailles communes des adultes capturés sont entre 40 et 170 cm (soit 1,2 kg et 100 kg) et les poissons atteignent leur maturité sexuelle lorsqu'ils mesurent 100 cm en moyenne (entre l'âge de 2 et 3 ans). Le thon albacore peut atteindre 200 kg pour 2,5 mètres de long et a une longévité de 8 ans.

## À la senne

L'albacore est pêché dans les trois grands océans, principalement à la senne. Il se regroupe facilement autour des DCP (Dispositifs de Concentration de Poissons), ce qui facilite sa capture. Son exploitation est partout croissante depuis plus de 50 ans.

## État des stocks

• **Stock de l'Atlantique** : les modèles scientifiques indiquent une baisse de la biomasse depuis 2009. La Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA) recommande fortement de réduire les captures de juvéniles qui impactent négativement la production durable à long terme et l'état des stocks. Un moratoire interdisant la pêche sur DCP en janvier et février sur une zone au large allant du Ghana à la Guinée équatoriale est en vigueur depuis 2013. Un TAC (Total Admissible de Captures) de 110 000 tonnes a été fixé en 2011 pour 2012 et les années ultérieures. En 2016 et 2017, les captures globales ont dépassé le TAC respectivement de 18,5 % et de 18,2 %. Cette surpêche préoccupe les scientifiques, qui s'inquiètent de voir le stock se dégrader. Ils estiment que les mesures de gestion actuelles sont insuffisantes si ce niveau élevé de prises venait à se maintenir.

• **Stock Pacifique Est** : selon les dernières évaluations de 2019 (captures de 320 000 tonnes en 2017), le stock de thon albacore du Pacifique Est est surpêché. Le niveau de mor-

talité par pêche dans le Pacifique Est se situe au-dessus du niveau permettant le RMD (Rendement Maximum Durable), et la biomasse de reproducteurs est dégradée. Des mesures de conservation pour limiter la surpêche ont été prises par la Commission Interaméricaine du Thon Tropical (CITT) : 62 jours par an de fermeture de pêche pour les senneurs supérieurs à 182 tonnes de capacité de charge, une fermeture saisonnière de la pêche à l'ouest des îles Galápagos où les captures de juvéniles sont importantes, ainsi que l'obligation de débarquement pour tous les senneurs de listao, thon obèse et thon albacore.

• **Stock du Pacifique Centre et Ouest** : ce stock dont les captures ont atteint 610 414 tonnes en 2017 ne souffre pas de surexploitation et est exploité au niveau du RMD. Cependant les situations varient d'une zone à l'autre et la mortalité par pêche ne doit pas augmenter dans la partie Ouest. Des mesures de gestion ont été mises en place notamment un moratoire de 3 mois (de juillet à septembre) interdisant la pêche sous DCP dans les eaux nationales et internationales entre 20°N et 20°S.

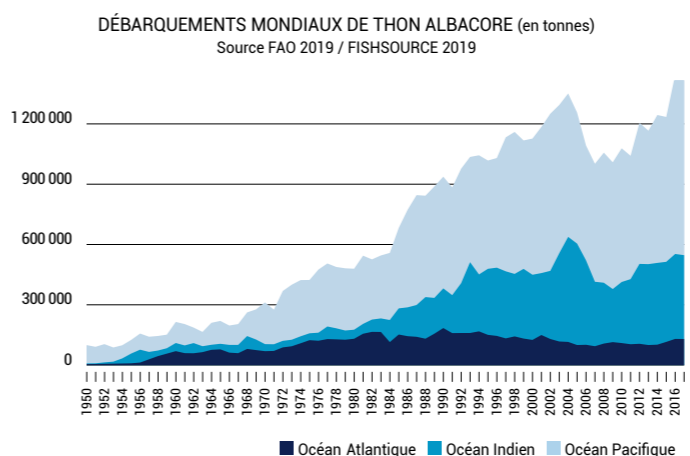
• **Stock de l'océan Indien** : l'évaluation de 2018 montre que la biomasse du stock et la pression par pêche se situent hors du domaine de durabilité du stock. L'effort de pêche augmente depuis 2011. Des efforts pour limiter les prises de juvéniles de thons et les prises accessoires d'espèces sensibles (requins, tortues, mammifères marins) ont été entrepris et doivent être poursuivis. Les flottilles de senneurs européens ont mis en place des programmes d'observateurs embarqués, cofinancés par l'Union européenne, afin d'obtenir des données sur ces prises accessoires et les rejets. En ce qui concerne les pêcheries artisanales et semi-industrielles (Iran, Sri Lanka, Inde, Indonésie), peu d'informations sont disponibles, les niveaux des prises accessoires sont sans doute très élevés, particulièrement pour les fileyeurs et les palangriers. En 2016, les scientifiques recommandaient de baisser de 20 % les captures d'albacore (niveau des captures de 2014) de l'océan Indien. Cette recommandation n'a pas été suivie, et le niveau de captures est en augmentation (416 974 tonnes en 2017).

## À RETENIR

- › Le thon albacore est l'un des thons les plus courants sur les marchés européens.
- › Évitez les achats de thon albacore pêché sous DCP en raison des prises accidentelles élevées de juvéniles de thons et d'espèces menacées qu'ils entraînent.
- › Évitez le thon albacore d'Atlantique, de l'océan Indien et du Pacifique Est.
- › Privilégiez le thon albacore du Pacifique Centre et Ouest, qui est exploité à un niveau durable.
- › Sept pêcheries de thon albacore du Pacifique sont certifiées MSC.

## Conserves et tranches fraîches

Le thon albacore est très utilisé dans l'industrie de la conserve en Europe. Il est par ailleurs commercialisé en longes fraîches (filet) sans peau. Transformé sous cette forme dans les pays producteurs, le produit est vendu par les grossistes servant les marchés de détail et de la restauration. A l'étal du poissonnier, le thon albacore est exposé en longe également, puis débité en tranche à la demande du consommateur.



Tous les thonidés sont extrêmement vulnérables à une augmentation de la pression de pêche du fait de leur ciblage par plusieurs engins de pêche (senne sur bancs libres et DCP, palangre pélagique notamment).

Sous l'appellation « thon rouge » sont vendues illégalement d'autres espèces de thon (comme le thon albacore *Thunnus albacares* de l'océan Indien ou de l'Atlantique). Vérifiez le nom latin de l'espèce au moment de l'achat.

## À SAVOIR

### LES OBJETS FLOTTANTS DÉRIVANTS

Les objets flottants dérivants (ou DCP - dispositif de concentration de poissons), qu'ils soient naturels ou artificiels, ont un pouvoir concentrateur sur de nombreuses espèces pélagiques. Les pêcheurs exploitant les grands pélagiques déploient des radeaux pour attirer les poissons. Les DCP attirent tout un écosystème : à la fois les espèces ciblées (y compris les juvéniles) et des espèces non ciblées (requins, raies...). Au niveau mondial, les prises autour des DCP représentent plus de la moitié des captures mondiales de thons tropicaux. Dans l'océan Indien, ce taux est de 60 % pour la pêche à la senne. Ces objets de concentration entraînent un changement du comportement biologique des poissons et leur impact écologique n'est pas complètement identifié.

En Atlantique, un moratoire interdit depuis 1997, la pêche sur DCP pendant 3 mois, chaque année entre novembre et janvier (période de reproduction), avec obligation d'observateurs embarqués pendant ces 3 mois. Malgré la réduction du nombre de bateaux initialement présents en Atlantique, le niveau d'effort de pêche reste constant car certains navires présents dans l'océan Indien et le Pacifique viennent pêcher en Atlantique. L'ONG internationale Greenpeace a lancé une opération « coup de poing » en 2016 contre Petit Navire et Thai Union afin de pousser les industriels à limiter ou supprimer leurs approvisionnements issus de la pêche sur DCP, responsables de nombreuses prises accessoires d'espèces menacées et sous-tailles. Certains armements sont certifiés « FAD free » (sans DCP) et séparent ainsi dans leur cale les poissons pêchés sur banc libre de ceux pêchés à l'aide de DCP. On retrouve cette appellation sur les boîtes de conserve en bout de chaîne de transformation du produit.

De nombreuses enseignes européennes ont depuis développé une gamme de thon en conserve pêché sur banc libre ou à la ligne. La certification MSC de la pêcherie de thon du Pacifique fait l'objet de polémique. En effet, cette certification porte sur la pêche à la senne sur banc libre mais la même pêcherie capture également des thons sous DCP.



- Océan Pacifique
- Océan Indien
- Océan Atlantique
- Mer Méditerranée



- Chalut pélagique
- Palangre
- Canne
- Ligne

# THON GERMON

*Thunnus alalunga*

Le thon germon *Thunnus alalunga* est une espèce hautement migratrice, capable de parcourir de très grandes distances au cours de sa vie surtout entre ses 2 et 5 ans. Le thon germon peut atteindre 30 kg pour une taille de 1,40 mètre à l'âge adulte. Sa longévité est de l'ordre d'une dizaine d'années. Le germon acquiert sa première maturité sexuelle vers 4 ou 5 ans. Il mesure alors 85 cm et pèse aux alentours de 15 kg. Le thon germon est présent dans les océans Pacifique, Indien et Atlantique ainsi qu'en Méditerranée. La population de thon germon de l'Atlantique comprend deux stocks principaux : l'un au nord du 5<sup>ème</sup> parallèle, l'autre au sud du même parallèle. Il existe un stock distinct en Méditerranée. Dans l'océan Pacifique, deux stocks (Nord et Sud-Est) sont présents. Dans l'océan Indien, il n'existe vraisemblablement qu'un unique stock austral.

## Le thon de nos côtes

La principale source de thon germon du marché européen est celle provenant du stock de l'Atlantique Nord-Est. Le poisson est capturé l'été, au stade de juvénile, quand il passe au large des côtes françaises et espagnoles, ainsi que dans les eaux des Açores. Historiquement, le germon était capturé à la canne à l'appât vivant, mais cette pêche a presque entièrement disparu à la fin des années 80 pour être remplacée par des techniques plus productives. La pêche de surface de juvéniles et pré-adultes est menée par des chalutiers pélagiques français et irlandais, ainsi que par des ligneurs et des canneurs espagnols. Lignes et cannes représentent 70 % de la totalité des captures du germon du stock de l'Atlantique Nord. La population des germes adultes, au comportement plus pélagique, est exploitée par les palangriers asiatiques aux larges des côtes africaines. La production française est extrêmement saisonnière, avec l'essentiel des débarquements enregistré entre les mois d'août et octobre.

## Stocks

• **Le stock de l'Atlantique Nord.** Selon les dernières données disponibles (évaluation de 2016), le stock est estimé comme étant exploité durablement. Pour 2018-2019-2020, la CICTA (Commis-

sion Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique) a fixé le niveau de captures à 33 600 tonnes annuelle. La majeure partie des captures est réalisée dans le golfe de Gascogne et dans les eaux environnantes par des pêcheries de surface traditionnelles. Ce stock a fait l'objet de surpêche qui a cessé dans les années 90.

• **Le stock de Méditerranée.** En 2017, les débarquements déclarés s'élevaient à 2 881 tonnes, la plupart des prises provenant des pêcheries palangrières. L'Italie est le principal producteur de germon de Méditerranée, avec environ 47 % des prises. Par ailleurs, depuis 2017 une fermeture temporelle du 1<sup>er</sup> octobre au 30 novembre est appliquée au palangriers ciblant le germon en Méditerranée. Le stock a été évalué en 2017 et semble exploité durablement malgré le manque de données disponibles. En 2017, la CICTA n'autorise aucune augmentation des captures ni de l'effort de pêche tant que le Comité permanent pour la recherche et les statistiques de la Commission (SCRS) n'aura pas fourni un avis scientifique plus précis.

• **Le stock de l'Atlantique Sud.** Selon la dernière évaluation de 2016, l'état de ce stock s'est amélioré depuis l'évaluation précédente (en 2013). Le stock est estimé comme étant exploité durablement. Le TAC (Total Admissible de Captures) 2017-2020 a été fixé à 24 000 tonnes (même niveau depuis 2012). Néanmoins, la CICTA recommande aux pays pêcheurs d'améliorer le suivi des captures et de leurs déclarations. La quantité débarquée la plus importante depuis 2000 a été de 27 926 tonnes en 2003. En 2017, 13 403 tonnes ont été débarquées au niveau mondial.

• **Le stock du Pacifique Sud** est pleinement exploité par les palangriers. La pression de pêche, notamment des navires chinois, augmente depuis plusieurs années, ce qui met ce stock en danger. La Commission des Pêches pour le Pacifique Occidental et Central (CPPOC) n'a pas établi de limite de captures pour ce stock qui risque la surexploitation. Elle recommande de limiter la mortalité par pêche en établissant une limite du nombre de bateaux par les pays membres avec une tolérance pour les pays côtiers. Cette limite correspondrait au nombre de bateaux actifs en 2005.

## À RETENIR

› Le thon germon provenant de l'océan Indien et d'Atlantique (Nord et Sud) peut être recommandé (stocks pleinement exploités à des niveaux estimés durables).

› Le thon germon provenant du Pacifique (Nord et Sud) et de Méditerranée est à consommer avec modération (en raison de la faiblesse des modes de gestion mis en œuvre sur ces stocks).

› Évitez le thon germon pêché sous DCP (Dispositif de Concentration de Poissons).

› Le thon germon de ligne est très apprécié des connaisseurs.

› Onze pêcheries de thon germon sont certifiées MSC. Dix opèrent dans le Pacifique et une en Atlantique Nord-Est (pêcherie espagnole).

• **Le stock du Pacifique Nord** est très légèrement surexploité mais la biomasse du stock reproducteur n'est pas affectée. La recommandation de gestion porte sur un gel de la mortalité par pêche au niveau actuel.

• **Le stock de l'océan Indien** est au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). Les scientifiques estiment que le niveau de captures au RMD s'élève à 38 030 tonnes (38 841 tonnes pêchées en 2017) mais avec une incertitude importante. Il n'existe pas de mesures de conservation ou de gestion mises en place par la CTOI (Commission des Thons de l'Océan Indien). Ce stock est ciblé principalement par les pêcheries palangrières de Taïwan, de Chine et d'Indonésie et fût très ciblé ces dernières années par la piraterie dans la région ouest de l'océan Indien.

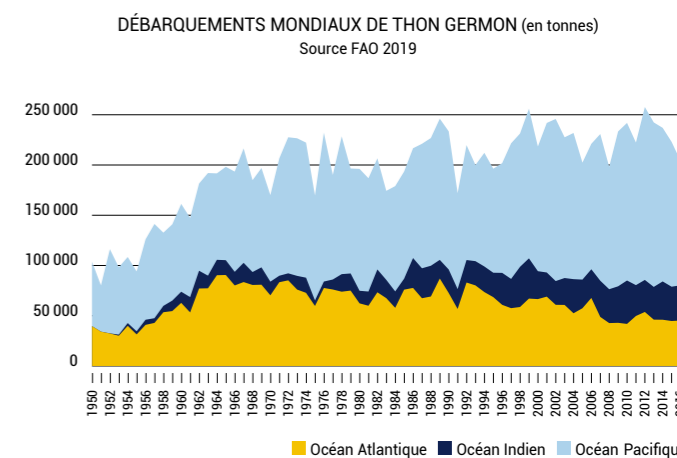
## Le thon, c'est bon, et le thon blanc, c'est excellent!

Ce slogan des années 80 invitait les consommateurs français à manger plus de thon, notamment plus de germon frais en été. L'armement des navires en chalutiers pélagiques a fait suite à l'abandon de la canne et du filet maillant dérivant. La qualité du thon pêché au chalut pélagique est nettement insuffisante (le poisson est écrasé dans le cul de chalut) pour répondre aux exigences du marché du frais.

Très souvent, l'inadéquation entre les produits débarqués (volumes trop importants de poissons très abîmés) et les besoins du marché entraînent une chute des prix à la première vente (criée) et le retrait du produit du marché du frais. Parallèlement, la forte demande de thon frais de qualité fait appel aux produits d'importation. Aujourd'hui, une grande partie du thon germon débarqué en France métropolitaine est destinée aux conserveries espagnoles et, dans une moindre mesure, françaises.

*Le traitement au monoxyde de carbone confère au thon une couleur dense et maintient l'aspect visuel des longues traitées en masquant son altération chimique. Ainsi, un filet altéré par le temps peut paraître frais mais se révéler dangereux pour le consommateur car toxique. Ce procédé de conservation est interdit dans l'espace communautaire depuis 2004, mais une certaine vigilance est nécessaire.*

**La France a importé 38 207 tonnes de thon en 2018** (toutes espèces confondues : 4 % frais principalement d'Espagne, 9 % congelé principalement de Corée du Sud et 85 % en conserve et longe principalement de l'île Maurice). **La Belgique** importe 21 500 tonnes de thon (toutes espèces confondues) par an, dont 83 % sous forme de conserve.



**La France importe du thon germon pêché à Tahiti par une flottille de petits palangriers qui exploite la zone économique des 200 milles de Polynésie française (Pacifique Sud). Ces navires sont soit équipés de tunnel de congélation, soit dotés de chambre froide pour approvisionner le marché du frais.**

**En 2018, la Belgique a importé 64,3 tonnes de thon blanc (dont 50 % depuis la France) : 30,5 tonnes sous forme fraîche et réfrigérée, 2 tonnes sous forme congelée.**

**La toute première pêcherie thonière à avoir reçu la certification pêche durable du MSC en 2007, est celle exploitée par une association de pêcheurs artisanaux de germon à la canne, opérant au large de San Diego en Californie. Depuis, dix autres pêcheries de thon germon ont rejoint cette certification.**

**La législation européenne n'impose pas de mentionner le nom de l'espèce de thon mise en boîte.**





• Ceinture tropicale des trois océans : Pacifique, Atlantique et Indien



• Senne  
• Canne  
• Filet maillant  
• Palangre  
• Ligne

# THON LISTAO

*Katsuwonus pelamis*

Le thon listao *Katsuwonus pelamis*, appelé également « bonite à ventre rayé » en raison des rayures sombres de son ventre, est l'espèce de thonidés la plus capturée dans l'océan mondial (2,5 millions de tonnes par an en moyenne depuis 2000 soit la moitié du volume total de thons débarqués au niveau mondial). Le listao vit dans les eaux tropicales et subtropicales des trois océans. Sa courbe de croissance est en deux phases, il atteint rapidement 35 cm en 1 an et peut mesurer 1 mètre et peser 33 kg à l'âge adulte. Sa longévité est estimée variable entre 6 et 10 ans et son âge de maturité sexuelle se situe entre 1 et 1,5 an. Le thon listao est l'espèce de thon dominante sous les dispositifs de concentration de poissons (DCP) où il est capturé en association avec des juvéniles d'albacore, de thon obèse et avec d'autres espèces de la faune épipelagique.

## Pêche à la senne

Se déplaçant proche de la surface, le thon listao est principalement pêché à la senne. Cette technique s'est développée dans les années 70 dans la zone Atlantique tropicale orientale puis dans l'ensemble des zones tropicales du monde dès les années 80. Ce type de pêche cible les thonidés en particulier mais est très peu sélectif. Le thon listao est également pêché à la canne par certaines pêcheries comme celles des Maldives et du Brésil.

## État des stocks

• **Dans l'océan Pacifique**, première zone de production avec environ 75 % des captures mondiales, les stocks sont pleinement exploités et la pêche est qualifiée de durable. Les scientifiques recommandent de mettre en place des mesures de gestion complémentaires afin de pouvoir maintenir le niveau de capture actuel.

• **Dans le Pacifique Est**, environ 400 000 tonnes de captures ont été reportées en 2017. Dans cette zone, la principale mesure de gestion mise en place par la Commission interaméricaine du thon tropical (CITT) concerne une fermeture de la pêche à la senne coulissante de 72 jours par an pour les senneurs avec

une capacité de stockage du bateau supérieure à 182 tonnes. Un programme de marquage a été aussi mis en place dans le « Strategic Science Plan » pour la période 2019-2023, entre autres pour améliorer l'évaluation du stock.

• **Dans le Pacifique Centre-Ouest**, environ 1,6 million de tonnes de captures ont été reportées en 2017. Dans cette zone, la principale mesure de gestion mise en place par la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (CPPOC), concerne la fermeture de la pêche sous DCP pour les senneurs pendant 3 mois (juillet à septembre) dans les eaux nationales et internationales entre les parallèles 20°N et 20°S.

• **Dans l'océan Atlantique**, l'état des stocks est sujet à de fortes incertitudes et la sous-déclaration des captures est importante. La Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICAT) n'a pas adopté de mesures de conservation et de gestion spécifique portant sur le listao. Toutefois, plusieurs mesures de régulation portant sur l'interdiction de pêche sous DCP ou sur une fermeture totale aux flottes de surface qui ont été récemment appliquées dans l'Atlantique Est afin de protéger les juvéniles de thon obèse et d'albacore, ont aussi eu un effet sur le thon listao. Le Comité permanent pour la recherche et les statistiques de la Commission (SCRS) recommande que les captures dans l'Atlantique Ouest ne dépassent pas 30 000-32 000 tonnes et que les niveaux de prise et d'effort pour le stock Est ne dépassent pas le niveau de prise ou de l'effort de 2012-2013. Selon une estimation préliminaire, les captures de 2018 (305 300 tonnes dont 282 427 tonnes en Atlantique Est) ont dépassé celles de 2013 d'environ 28 %. Depuis 2014, aucune nouvelle évaluation du stock n'a été réalisée pour la région Atlantique.

• **Dans l'océan Indien**, le thon listao est exploité à la senne sur des bancs libres ou sur des bancs sous DCP dans la région ouest de l'océan Indien et à la canne par d'autres pêcheries notamment au large du Sri Lanka, de l'Inde et des Maldives. La pêche, qui représentait 496 600 tonnes en 2017, est estimée durable et sans risque apparent de surexploitation. La Commission des Thons de l'Océan Indien (CTOI) a établi pour les

## À RETENIR

➤ Le thon listao, ou bonite à ventre rayé, est l'espèce de thonidés la plus pêchée.

➤ La consommation de thon listao de l'Océan Pacifique et l'Océan Indien peut être recommandée.

➤ Évitez la consommation de thon listao pêché sous DCP.

➤ Sept pêcheries de thon listao sont certifiées MSC : six dans le Pacifique et une dans l'océan Indien.

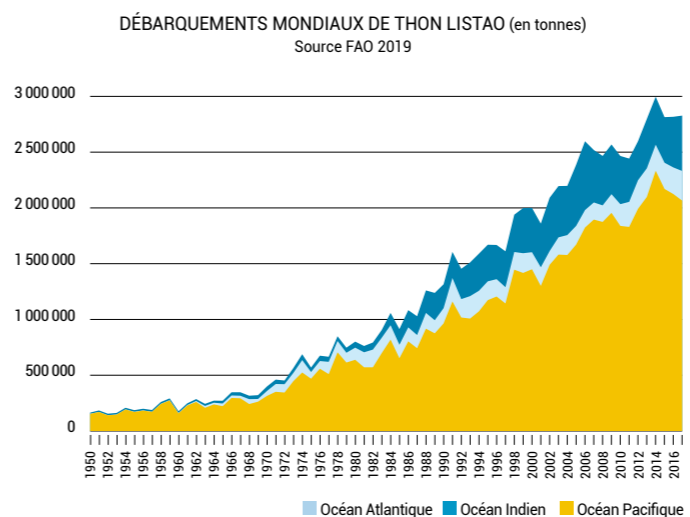
années 2018-2020 une limite de captures de 470 029 tonnes. Il est confirmé que les thons listao de l'océan Indien sont globalement plus mobiles que ceux des autres océans et ne constituent qu'un seul et unique stock.

## Consommation

Le thon listao arrive sur nos tables principalement sous forme de conserve. Il est cuit entier, paré, mis en longe puis en conserve avant d'être commercialisé. Le poisson de ligne est valorisé en longues crues surgelées ou fraîches. En 2014, une entreprise japonaise a ouvert un atelier de transformation à Concarneau afin de se rapprocher du marché européen pour la production de poisson séché, fermenté et fumé, le Katsubushi, typique de la cuisine japonaise. Le cours du thon listao a connu des hausses très marquées sur l'année 2016, avec une hausse de prix de 25 % sur un an.

En 2016, la Belgique a importé 12 858 tonnes de thon listao dont 2 550 tonnes ont été exportées après transformation.

Le thon listao représente à lui seul 58 % des captures mondiales de thonidés (en 2017).



## Plusieurs commissions internationales pour la gestion des thonidés

Les États pratiquant la pêche aux thonidés coopèrent dans les domaines de la conservation, de l'aménagement et de la gestion des pêcheries, dans le cadre de plusieurs organisations internationales :

- la Commission pour la conservation et la gestion des stocks de poissons grands migrateurs dans l'océan Pacifique occidental et central (WCPFC) ;
- la Commission pour la conservation du thon rouge du sud (CCSBT) ;
- la Commission interaméricaine des thons tropicaux (CITT) ;
- la Commission des thons de l'océan Indien (CTOI) ;
- la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICAT).

Les recommandations de ces organisations en matière de pêche incluent des quotas, des tailles minimales de capture, des niveaux de captures correspondant au RMD (Rendement Maximum Durable) et la réduction des prises accessoires.



• Ceinture tropicale des trois océans : Pacifique, Atlantique et Indien



• Senne  
• Canne  
• Filet maillant  
• Palangre  
• Ligne

# THON OBÈSE

*Thunnus obesus*

Le thon obèse *Thunnus obesus* appelé également « patudo », est présent dans les eaux tropicales et subtropicales des océans Atlantique, Indien et Pacifique. Le thon obèse est une des plus grandes espèces de thonidés. Il peut atteindre une longueur maximale de 230 cm, un poids de 210 kg et une longévité d'environ 15 ans. Le thon obèse atteint sa maturité sexuelle quand il mesure entre 100 cm et 130 cm dans l'océan Indien, et aux alentours de 130 cm dans l'océan Pacifique central (à l'âge de 3 ou 4 ans). Il peut fréquenter des eaux plus profondes que les autres espèces de thon. Les juvéniles se regroupent en bancs avec d'autres juvéniles de thons albacore et de thons listao notamment sous les DCP (dispositifs de concentration de poissons). Les tailles capturées sont comprises entre 40 et 180 cm (soit entre 1,4 kg et 130 kg). Il est classé comme espèce vulnérable par l'UICN.

## État des stocks

• **Le stock de l'Atlantique** est surexploité avec un niveau de captures proche de 70 000 tonnes en 2017. La biomasse du stock reproducteur est estimée à 59 % de la biomasse correspondante au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). La Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICATA) a fixé un TAC (Total Admissible de Captures) de 65 000 tonnes pour les années 2016-2019, de 62 500 tonnes pour 2020 et de 61 500 tonnes pour 2021 ainsi qu'une limitation de la capacité de la flotte pour les palangriers et senneurs de plus de 20 m de longueur.

• **Le stock du Pacifique Centre-Ouest**, dont le niveau de captures s'élevait à 162 000 tonnes en 2017, n'est pas considéré surpêché. Les scientifiques conseillent tout de même de mettre en place des mesures afin de réduire la mortalité des juvéniles.

Les principales mesures de gestion mises en place par la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (CPPOC) concernent :

- La fermeture de la pêche sous DCP pour les senneurs pendant 3 mois (juillet à septembre) dans les eaux nationales et internationales entre les parallèles 20°N et 20°S, ce qui devrait

permettre de réduire les captures de juvéniles pendant cette période ;

- des quotas ont aussi été mis en place pour les palangres de plusieurs pays : Etats Unis, Chine, Indonésie, Japon, Corée et Taiwan.

• **Le stock du Pacifique Est** a été exploité à hauteur de 70 000 tonnes en 2017. Il est à un niveau de pleine exploitation avec des biomasses du stock reproducteur et une mortalité par pêche voisines des valeurs associées au RMD. Le plan de gestion de cette zone mis en place par la Commission interaméricaine du thon tropical (CITT) inclut :

- une fermeture de la pêche à la senne coulissante de 72 jours par an pour les senneurs ayant une capacité de stockage du bateau supérieure à 182 tonnes ;

- une limite de captures pour les pêcheries palangrières de certains pays (Chine, Japon, Corée du Sud, Taïwan, Etats-Unis) ;

- un compromis de la part des autres pays membres pour ne pas dépasser le niveau de prises établi par la CITT ;

- une période de fermeture de la pêche au Nord-Ouest des îles Galapagos (un mois par an) afin de protéger les juvéniles de thon obèse abondamment capturés dans ce secteur à une certaine période de l'année.

• **Le stock de l'océan Indien** est pleinement exploité avec un niveau de captures de 91 000 tonnes en 2017. Ce stock est principalement exploité par les palangriers qui représentent près de 48 % des captures (captures moyennes 2013-2017). Il ne présente pas d'inquiétudes majeures à condition que le niveau de prises de juvéniles sous DCP n'augmente pas.

## Consommation

Le thon obèse est commercialisé en France principalement sous forme de conserve. Des conserveries traditionnelles sont implantées historiquement en Bretagne. Il est de plus en plus vendu en poissonnerie sous l'appellation « thon à chair rouge » en substitution du thon rouge. Le thon obèse est peu consommé en Belgique. En 2018, 30 tonnes (fraîches et réfrigérées) y ont été importées d'Espagne.

## À RETENIR

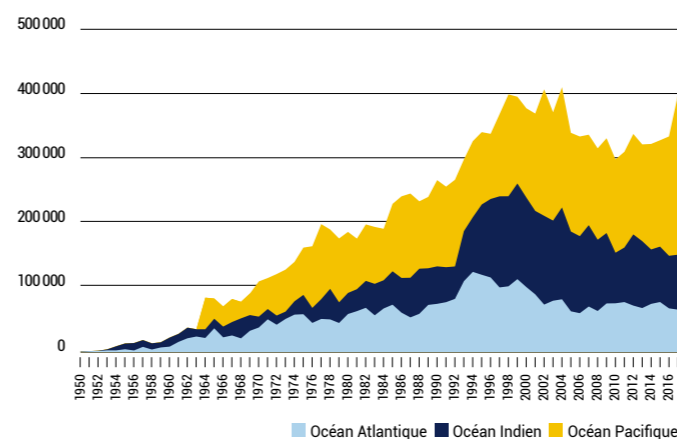
- Le thon obèse est classé comme espèce vulnérable par l'UICN.
- Il est principalement commercialisé sous forme de conserve mais il est également présent au rayon frais des poissonneries.

- Privilégiez le thon obèse provenant de l'océan Indien et du Pacifique, exploité durablement.
- Évitez le thon obèse d'Atlantique, actuellement surpêché.

- Évitez le thon pêché sous DCP, technique qui entraîne des prises accidentelles de juvéniles de thonidés et d'espèces en danger comme les tortues de mer et les requins.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE THON OBÈSE (en tonnes)

Source FAO 2019



THON PÊCHÉ DANS LE MONDE PAR ESPÈCE (en 2017)

Source FAO 2019

Thon listao	2 827 762 tonnes
Thon albacore	1 476 741 tonnes
Thon obèse	472 934 tonnes
Thon germon	232 390 tonnes
Thon rouge	40 701 tonnes
<b>Total</b>	<b>5 050 528 tonnes</b>



Source UICN 2020





# THON ROUGE

*Thunnus thynnus*



- Atlantique Nord (Est et Ouest)
- Mer Méditerranée



- Senne
- Palangre
- Canne
- Ligne



- Cage en mer (grossissement)

Grand poisson pélagique capable de migrations trans-atlantiques, le thon rouge est l'un des symboles de la fragilité des ressources marines face à l'impact des activités humaines si celles-ci ne sont pas menées de manière raisonnée. Il est réparti sur l'ensemble de l'Atlantique Nord et de la Méditerranée. C'est la seule espèce de thon qui peut atteindre des latitudes hautes (du Cap Blanc en Mauritanie aux Lofoten en Norvège) contrairement aux autres espèces de thon qui fréquentent les zones tropicales uniquement. Le thon rouge a en effet la capacité de réguler sa température corporelle, ce qui lui permet de fréquenter des eaux variant de 7 à 25°C entre les différentes zones et profondeurs du globe. Il est cependant très vulnérable en raison de sa plus faible productivité comparée aux thonidés tropicaux et de la facilité avec laquelle il est capturé ; ses concentrations au moment de la reproduction le rendent aisément détectable. Son poids moyen à l'âge adulte est de l'ordre de 400 kg alors qu'il mesure 3 mètres. Il peut atteindre 670 kg et vivre au-delà de 25 ans. Sa maturité sexuelle est atteinte pour le stock Atlantique Est à l'âge de 4 ans, lorsqu'il mesure environ 1,20 mètre et pèse 30 kg. Pour le stock Atlantique Ouest, sa maturité sexuelle est atteinte à l'âge de 9 ans lorsqu'il mesure 1,90 mètre et pèse 150 kg. Les tailles de captures se situent entre 80 cm et 2 mètres (20 à 160 kg).

## De la madrague au senneur industriel

Actuellement environ 60 % des captures de thon rouge (*Thunnus thynnus* appelé thon rouge de l'Atlantique) se font en mer Méditerranée. Les engins traditionnels de pêche (madrague, canne, palangre, ligne, filet maillant (thonaille, aujourd'hui interdite) ont été remplacés par une technique plus productive, la senne, qui assure aujourd'hui la grande majorité des captures. Le développement du marché très rémunérateur des sushis et des sashimis au Japon a incité les pêcheurs méditerranéens à investir dans des senneurs de dimensions industrielles. En Méditerranée française et côte basque, il reste une flotille artisanale pêchant le thon rouge à la ligne, à la canne ou à la palangre. Il existe également des pêcheries

traditionnelles artisanales nommée « almadraba » en Espagne et « mattanza » en Italie.

## D'une forte surexploitation à une amélioration de l'état du stock

La Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA) considère deux entités de gestion pour le *Thunnus thynnus* : le stock de l'Atlantique Est et de Méditerranée et celui de l'Atlantique Ouest. Les deux stocks sont séparés par le méridien 45° Ouest. Les zones de ponte se situent en Méditerranée pour le **stock Est** et dans le golfe du Mexique pour le **stock Ouest**. La forte valeur marchande de cette espèce (vendue à un record de 2,7 millions d'euros à Tokyo en 2019) a entraîné par le passé un fort taux de prises illégales. Le manque de fiabilité des données de captures officielles, les volumes importants de prises non déclarées, le manque de connaissances de certains aspects de la vie du thon rouge et le défaut d'application des règles de gestion pour la durabilité du stock ont contribué à la surpêche et à l'altération du stock Est du thon rouge de l'Atlantique à partir des années 1990.

### • Stock Atlantique Est - Méditerranée : mise en place de mesures de gestion adaptées

Dans les années 2000, la mortalité par pêche était trois fois supérieure au niveau qui aurait permis d'atteindre un rendement optimal. Le stock était considéré en situation critique et sa capacité de reproduction réduite. En 2008, la pêche illégale a atteint l'équivalent des captures déclarées, soit au total, des prises atteignant deux fois le (Total Admissible de Captures) fixé par la CICTA. Suite à la grande médiatisation de cette situation (notamment par les associations environnementales), et à la décision de certains professionnels de ne plus s'approvisionner en thon rouge, la CICTA a décidé de prendre des mesures drastiques pour rétablir la situation et d'adopter un plan de reconstitution du stock sur 15 ans. Ce plan a été mis en place en 2007 et incluait plusieurs mesures comme une taille minimale de 30 kg, une période de fermeture de pêche pour les senneurs de 6 mois, des observateurs embar-

## À RETENIR

- Le stock de thon rouge *Thunnus thynnus* d'Atlantique Est et Méditerranée a subi une très forte surpêche au début des années 90, et ce, pendant plus de 15 ans.
- La réduction des TAC et les mesures renforcées de contrôle mises en place à partir de 2007 ont considérablement réduit le taux d'exploitation et permis une forte augmentation de la biomasse.
- La récente augmentation des TAC (au-delà des recommandations scientifiques) pourrait empêcher la pleine reconstitution du stock.
- Les thons rouges pêchés à la senne en Méditerranée sont engraisés en ferme d'embouche avant leur commercialisation (ils sont principalement destinés au marché japonais).
- La consommation de thon rouge peut être recommandée avec grande modération. Privilégiez celui pêché à la canne, de plus de 30 kg (taille de maturité sexuelle).
- Le stock de thon rouge *Thunnus thynnus* d'Atlantique Ouest a du mal à se rétablir. Évitez sa consommation.
- Les autres espèces de thon rouge (*Thunnus orientalis* du Pacifique et *Thunnus maccoyi* du sud des trois océans) sont surexploitées et leurs achats déconseillés.

qués, document de capture, mise en cage filmée et interdiction d'avions pour l'aide à la pêche. Cependant, le Comité permanent pour la recherche et les statistiques de l'ICCAT (SCRS) a estimé que ce plan restait insuffisant notamment à cause des TAC (Total Admissible de Captures) bien supérieurs aux recommandations. Pour la première fois, en 2009, les TAC ont été réduits pour la campagne de pêche 2010 à 13 500 tonnes contre 50 000 tonnes en moyenne sur les années 1998-2007 et la période de pêche pour les senneurs réduite à 1 mois par an (du 15 mai au 15 juin). En 2012, 2014, puis 2017, les évaluations scientifiques du stock d'Atlantique Est ont mis en évidence une amélioration de l'état du stock confirmant l'efficacité des mesures prises. En 2017, l'exploitation du stock a suivi les recommandations scientifiques (23 655 tonnes). Les estimations prévoient alors que la biomasse serait à un niveau durable en 2022, si les captures ne dépassaient pas 28 000 tonnes d'ici là.

Suite à l'amélioration de la situation, les scientifiques ont proposé pour 2018 une hausse maximale de 30 % des captures sur 3 ans pour atteindre des TAC de 30 000 tonnes en 2020. La CICTA, réunie en novembre 2017, a cependant décidé de relever les quotas de thon rouge de 50 % sur les trois prochaines années pour atteindre 36 000 tonnes en 2020, dépassant ainsi les recommandations scientifiques.

La pêche du thon rouge à la senne est autorisée dans l'Atlantique Est et la Méditerranée durant la période comprise entre le 26 mai et le 1<sup>er</sup> juillet, sauf dérogations. La taille minimale de capture et de débarquement est de 30 kg ou 115 cm (longueur à la fourche) avec une marge de tolérance de 5 % pour les navires de capture pêchant activement du thon rouge et pour les madragues thonnières.

### • Stock Atlantique Ouest : faibles captures depuis 1980

Les captures totales pour l'Atlantique Ouest ont atteint un niveau maximum en 1964 (16 266 tonnes), pour chuter graduellement jusqu'à 1 740 tonnes en 2017. Le mélange entre les poissons originaires du stock de l'Atlantique Est et ceux issus du stock de l'Atlantique Ouest, est considéré comme un important facteur influençant positivement le rétablissement du stock dans l'Atlantique Ouest, même si cet impact n'est pas encore bien connu. Les scientifiques du SCRS ont recommandé pour 2018-2020 un TAC annuel de 2 500 tonnes. Les

gestionnaires ont fixé un TAC de 2 350 tonnes annuelles pour 2018, 2019 et 2020. Selon la réglementation actuelle, la taille minimale de capture et de débarquement dans l'Atlantique Ouest est de 30 kg ou 115 cm (longueur à la fourche) avec une marge de tolérance de 10 %. La pêche au thon rouge est interdite dans les zones de reproduction (golfe du Mexique). La prochaine évaluation du stock sera en 2020.

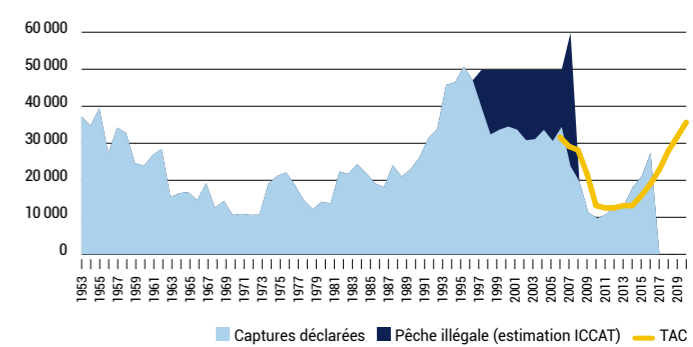
## Sushi, sashimi et carpaccio

Le thon rouge est essentiellement commercialisé frais en tranches sur le marché de détail. Au restaurant, il peut être proposé cru, en carpaccio ou en sushi, sashimi. On le trouve également sous forme surgelée. On peut également le trouver sous forme séchée sur le marché espagnol « mojama » et italien « mosciame ».

*Les thons rouges de Méditerranée capturés par les thoniers senneurs sont directement transférés en ferme d'embouche afin d'y être engraisés. Ils sont nourris à l'aide de grandes quantités de petits poissons pélagiques tels que les sardinelles, sardines et maquereaux.*

*D'autres espèces de thon rouge sont présentes dans l'océan Pacifique Nord (*Thunnus orientalis*) et dans le sud des trois océans (*Thunnus maccoyi*). Ces deux espèces sont à éviter en raison de leur faible biomasse due à une surexploitation. *Thunnus maccoyi* est évalué « en danger critique d'extinction » par l'UICN ; *Thunnus orientalis* « vulnérable ».*

DÉBARQUEMENTS DE THON ROUGE DU STOCK ATLANTIQUE EST ET MÉDITERRANÉE (en tonnes) Source FAO, CICTA 2019





# TILAPIA

*Oreochromis niloticus*  
*Oreochromis mossambicus*  
*Oreochromis aureus*



Aire d'origine  
 • Afrique  
 Élevage  
 • Amérique du Sud  
 • Asie  
 • Afrique de l'Est



• Filet



• Bassin  
 • Étang  
 • Cage flottante

Le tilapia est un poisson d'eau douce de la famille des cichlidés qui comprend une centaine d'espèces. Les Égyptiens stockaient déjà des tilapias dans des étangs et des bassins il y a plus de 3 000 ans. Plusieurs espèces sont commercialisées en Europe dont *Oreochromis niloticus*, la plus courante et la plus appréciée de toutes. Il existe également de nombreux hybrides appelés « tilapias rouges ». Les espèces de tilapia sont originaires d'Afrique. Adaptées à toutes les régions tropicales du globe, elles ont été introduites en Amérique du Sud et en Asie du Sud-Est au XX<sup>e</sup> siècle et leur élevage s'y développe de façon exponentielle.

La production mondiale de tilapia a dépassé les 6 millions de tonnes en 2016, dont 4,2 millions sont issus de l'élevage ; le reste provient de la pêche. Il s'agit du second groupe d'espèces élevées à travers le monde, derrière les carpes (29 millions de tonnes) et devant les salmonidés (3,4 millions de tonnes de saumons et truites). Les poissons de pêche sont consommés essentiellement localement, dans les pays de production.

## Végétarien tendance omnivore

Le tilapia se distingue par son régime végétarien (phytoplanctonophage) avec une tendance omnivore. L'espèce s'accommode de niveaux variables de salinité. Son faible indice de conversion alimentaire, sa vitesse de croissance élevée, sa grande rusticité et sa faible vulnérabilité aux agents pathogènes rendent son élevage aisé.

Les caractéristiques biologiques du tilapia en font une espèce adaptable à de nombreux environnements et types d'élevage. Peu coûteuse à produire, elle joue un rôle important dans l'apport protéinique des populations de nombreux pays producteurs et gagne en importance dans l'approvisionnement des pays développés.

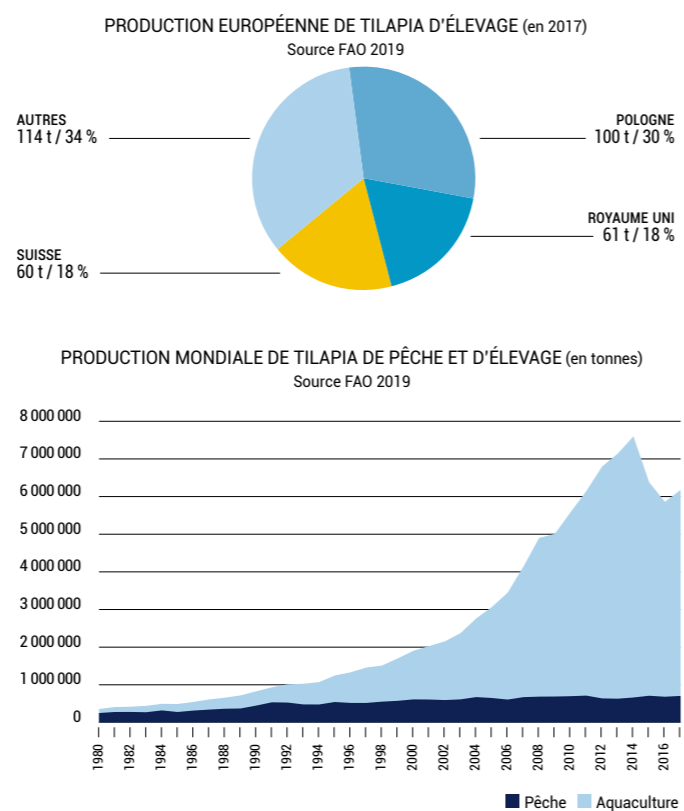
## Élevage

Les produits vendus sur le marché européen sont issus de deux modes de production : l'élevage intensif (cage flottante et étang) pratiqué en Amérique du Sud, en Asie et en Afrique, et l'élevage en circuit fermé pratiqué en Europe. La production

européenne dépasse les 800 tonnes en 2017. Essentiellement herbivore, le tilapia consomme des aliments n'incorporant pas ou très peu de protéines animales.

## Filet sans peau

Le tilapia est principalement commercialisé en filet frais, sans peau, sans arêtes, ou en filet surgelé. La chair est blanche, maigre et légèrement rosée sur la surface côté peau. Ce produit est présent dans le circuit de la restauration commerciale depuis le début des années 2000. Récemment entré sur les rayons marée des supermarchés en raison de son prix avantageux et de sa grande disponibilité, son faible impact sur l'environnement (régime principalement végétarien) a été mis en avant.



## À RETENIR

› Le tilapia a été introduit sur le marché européen au début des années 2000. Les ventes demeurent à ce jour encore modérées.

› Dans le contexte actuel de raréfaction et de renchérissement des poissons blancs traditionnels, le tilapia peut être considéré comme une alternative avantageuse, à la fois d'un point de vue commercial (prix, disponibilité) et environnemental (sous réserve de pratiques d'élevage responsables).

› 41 fermes produisant du tilapia sont certifiées ASC dans le monde : 25 fermes en Asie Pacifique (Chine, Indonésie, Vietnam, Malaisie, Taiwan) et 16 fermes en Amérique latine.  
 › Il existe une offre de tilapia certifié AB.

## CARPE COMMUNE

### *Cyprinus carpio*

et autres poissons d'étang et d'eau douce

La France produit 8 000 tonnes de poissons d'étangs élevés en polyculture (dont 50 % de carpes, 25 % de gardons, ainsi que des brochets *Esox lucius*, sandres *Sander lucioperca*, perches *Perca fluviatilis*, tanches *Tinca tinca*...). Ces poissons sont destinés au marché du repeuplement, de la pêche de loisir et de la consommation. La carpe commune jouit d'une forte notoriété ; c'est l'espèce d'eau douce la plus connue en France et en Europe. Les principales régions de production (pisciculture d'étang) en France sont la Dombes, le Forez, la Lorraine et la Brenne. La carpe se présente sous différentes formes au consommateur : entière, en filet frais, en filet fumé, en terrine ou encore en carpe frite.

Un étang piscicole fonctionne comme un écosystème à part entière, produisant des espèces de différents niveaux trophiques. L'intérêt écologique des étangs pour la biodiversité, tant sur les plans faunistique, floristique et paysager, est reconnu au niveau national (Natura 2000, Zones Humides...) et international (Convention de RAMSAR relative aux zones humides d'importance internationale, Directive Habitat, Directive Oiseaux, Conventions de Berne...).

Si ces constructions humaines sont d'une importance capitale pour le maintien de la biodiversité, ce sont aussi des milieux remarquables dont la fragilité nécessite des savoir-faire (notamment pour le maintien de l'équilibre des espèces animales comme végétales). La sauvegarde d'une pratique piscicole extensive est un précieux atout pour assurer la protection de ces biotopes.

La carpe commune peut être recommandée en raison de ses conditions de production respectueuses de l'environnement. Il existe une offre de carpe certifiée AB. 6 000 tonnes de carpe bio sont produites en Europe (principalement en Hongrie) sur une production européenne de 100 000 tonnes annuelles. Les principaux pays producteurs en Europe sont la Pologne, la République tchèque et la Hongrie.



Carpe commune *Cyprinus carpio*

Le nom « tilapia » signifie « poisson » en Botswanais.

La Belgique importe chaque année pour le marché de consommation national près de 40 000 tonnes de poissons d'eau douce dont 240 tonnes de carpe et 4 011 tonnes de tilapia (dont les trois quarts provenant de pays asiatiques).

La France a importé 3 674 tonnes de tilapia en 2018, principalement de Chine et 364 tonnes de carpe principalement de République tchèque.





• Europe

• Bassin  
• Etang

# TRUITE

*Salmo trutta*  
*Oncorhynchus mykiss*

La truite est un salmonidé qui aime les eaux vives et claires à l'état sauvage. Ce poisson est principalement carnivore. Dans la nature, la truite se nourrit de vers, d'insectes et parfois de petits poissons. Elle se distingue du saumon par des points noirs sur le corps, un large museau et une base de queue plus robuste.

## Salmo trutta

Endémique d'Europe et d'Asie, la truite *Salmo trutta* peut se développer en plusieurs sous-espèces distinctes, selon les conditions environnementales :

- *Salmo trutta trutta* naît en rivière, migre en mer lorsqu'elle atteint 15-35 cm et remonte les rivières dès 5 ans à raison de 22 km par jour, afin de s'y reproduire et d'y mourir ;
- *Salmo trutta lacustris* passe sa vie et se reproduit en lac ;
- *Salmo trutta fario* passe sa vie et se reproduit en rivière à l'état sauvage. En Europe, la truite fario destinée au marché de la consommation est élevée en cage en mer et destinée au marché de la consommation.

## Oncorhynchus mykiss

Originnaire d'Amérique du Nord, la truite arc-en-ciel *Oncorhynchus mykiss* a été introduite au XIX<sup>e</sup> siècle dans toute l'Europe. A l'état sauvage en Europe, elle n'est présente qu'en Slovénie et en Autriche. Son intérêt économique est très important ; elle représente la première espèce de poisson élevée en France.

## Production

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les premiers bassins de trutticulture sont implantés au Danemark. A partir des années 60, la maîtrise du processus d'élevage et l'introduction d'aliments composés permettent le développement de la production dans plusieurs pays européens. La France fait partie des plus gros producteurs de truite d'élevage en Europe, avec 27 100 tonnes produites en 2017, dont 96 % de truites arc-en-ciel.

Sous l'impulsion du CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture), la profession piscicole française a initié une démarche associant l'ensemble des représentants de la

filère (producteurs, industriels, distributeurs), le WWF (World Wildlife Fund) et des associations de consommateurs pour mettre en place un cahier des charges unique de production de la truite. Cette mutualisation d'objectifs et de moyens permet de diminuer le coût des contrôles appliqués à la production, de partager la responsabilité des garanties apportées et de communiquer de façon plus efficace auprès du consommateur.

La production de truite « biologique », garantissant aux consommateurs que l'élevage a été mené selon un certain nombre de critères environnementaux et de bien-être des animaux, augmente d'année en année. En France, une trentaine de pisciculteurs sont certifiés « producteurs biologiques » pour une production de plus de 2 500 tonnes, ce qui fait de la France le premier producteur européen de truites bios élevées en eau douce.

## Consommation

La truite est commercialisée entière, fraîche ou surgelée, en taille-portion (200 à 300 g). Les truites de grande taille sont vendues en filet frais, avec ou sans peau, ou encore en pavé. Elle est également commercialisée en filet fumé ou en tranche fumée, sans compter les œufs de truite et les préparations élaborées (rillettes, sushis...). La totalité des truites commercialisées en France et Belgique sont d'élevage (*Salmo trutta fario* et *Oncorhynchus mykiss*). Il faut environ un an pour que la truite d'élevage atteigne le poids de 350 g et deux ans pour atteindre 2,5 kg.

*Les protéines d'insectes sont autorisées dans l'alimentation des truites d'élevage au sein de l'Union européenne depuis juillet 2017. Cet apport permettra de réduire farine et huile de poisson dans leur alimentation et de diminuer ainsi la pression de pêche sur les stocks sauvages. Les principaux fabricants d'aliments formulent de la protéine d'insecte (issue de larves de mouches élevées sur un substrat nourricier de céréales ou de betterave) en remplacement de 50 % de farine de poisson. Plusieurs pisciculteurs français testent actuellement les nouveaux granulés sur la truite et l'aliment est également testé sur le saumon en Écosse.*

*La Belgique importe 2 300 tonnes annuelles de truites, dont plus de 50 % depuis la France.*

## À RETENIR

- › A l'état sauvage, la truite est principalement ciblée par la pêche récréative. Ses populations ne sont pas menacées.
- › La truite est un salmonidé dont l'élevage est maîtrisé depuis plus d'un siècle et fait l'objet d'une production intensive dans plusieurs pays européens. Deux espèces

se retrouvent en majorité sur nos marchés : la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) et la truite fario (*Salmo trutta fario*).

- › La truite représente une alternative de proximité au saumon et autres poissons d'élevage d'origine plus lointaine.
- › Il existe une offre de truite issue d'élevage biologique. La France est le premier

producteur mondial de truite certifiée « AB ».

- › 80 fermes produisant des truites d'élevage sont certifiées ASC dans les pays suivants : Norvège, Allemagne, Chili, Danemark, France, Grèce, Islande, Italie, Pérou, Turquie, Espagne, Japon.



## L'OMBLE CHEVALIER

### Salvelinus alpinus

*Poisson d'eau douce de la famille des salmonidés, l'omble chevalier a colonisé la plupart des grands lacs européens à la période de la glaciation. Il affectionne les eaux froides et bien oxygénées. Vivant dans les eaux profondes (entre 20 et 70 mètres de profondeur), il fait l'objet d'une exploitation professionnelle en bateau dans les lacs alpins. L'omble est une espèce autochtone du lac Léman et du lac du Bourget.*

*L'omble chevalier est particulièrement prisé en Suisse, où il est vendu entier frais. De petits volumes de filets frais ou surgelés sont également commercialisés en France, à partir d'omble d'élevage en provenance notamment de Norvège mais aussi de France. Les populations d'omble chevalier dans les lacs de montagne sont fragiles. Ce n'est pas tant la pression par pêche que l'environnement écologique qui serait responsable de la faiblesse des stocks. L'augmentation de la température des lacs, y compris celle des eaux de grands fonds, leur serait défavorable. Par ailleurs, la bonne santé des stocks de brochets qui se nourrissent de juvéniles d'omble chevalier lui porte également préjudice. Des actions de repeuplement sont menées : les jeunes produits en élevage sont relâchés dans leur milieu naturel à quelques mois. Ils atteignent leur taille commercialisable entre 2 et 3 ans.*

*La taille moyenne de l'omble chevalier est en général de 30 à 35 cm pour un poids de 400 g environ.*

*Sa pêche fait l'objet de règlements locaux. Ainsi, la taille réglementaire est de 30 cm sur le lac d'Annecy et le nombre de prises par pêcheur récréatif est limité à 4 par jour. La pêche y est interdite lors de la période de reproduction, du 19 octobre au 12 janvier.*

*La production du lac Léman est la plus importante avec 60 à 90 tonnes par an, après un fort déclin dans les années 70. Les pêcheurs récréatifs sont limités à 4 poissons par jour, et la pêche est interdite du 19 octobre au 1<sup>er</sup> février.*

*La production européenne d'omble chevalier d'élevage est estimée à près de 6 000 tonnes, dont les trois quarts sont produits en Islande (4 454 tonnes en 2017). Cette espèce est consommée près des lieux de production.*

- › Consommez l'omble chevalier sauvage avec modération en raison de l'impact des changements environnementaux sur ses stocks. Vérifiez les conditions d'élevage des produits issus de l'aquaculture.

*La production européenne de truites de mer (Norvège, Royaume-Uni, Irlande) et d'eau douce (France et Italie notamment) se stabilise depuis le début des années 2000 après une période d'augmentation régulière depuis 1980.*



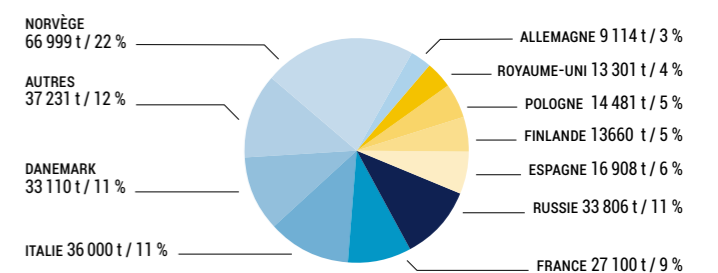
## LA FÉRA (ou corégone)

### Coregonus lavaretus, Coregonus fera

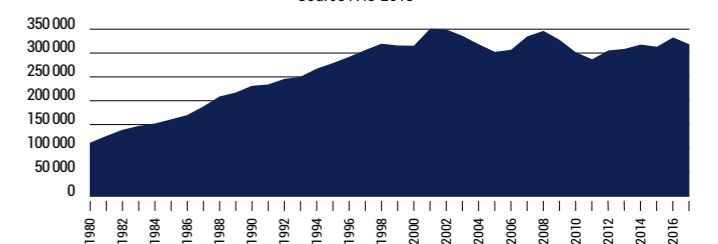
La féra appartient également à la famille des salmonidés. Elle est présente dans quelques lacs de montagne. La féra affectionne les eaux froides et non polluées des lacs du nord de l'Europe (Suède, Finlande, Norvège) et des lacs alpins. Indigène au lac Léman, duquel elle a disparu dans les années 1920, elle a été introduite dans le lac d'Annecy vers 1880 ainsi que dans le lac Léman et le lac du Bourget avec de jeunes alevins. Sa période de frai a lieu en décembre. Adulte, elle peut atteindre 70 cm et peser plus de 5 kg. Très prisée des Suisses, la féra est commercialisée fraîche, entière ou en filet.

- › Dans les lacs suisses, les stocks se portent bien. La consommation de féra peut être recommandée.

PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE TRUITE D'ÉLEVAGE (toutes espèces confondues) EN EUROPE (+RUSSIE) (en 2017)  
Source FAO 2019



PRODUCTION EUROPÉENNE (+RUSSIE) DE TRUITE D'ÉLEVAGE (toutes espèces confondues) (en tonnes)  
Source FAO 2019





# TURBOT

*Scophthalmus maximus*  
ou *Psetta maxima*



- Atlantique Nord-Est, de la Norvège au Maroc
- Mer Méditerranée
- Mer Noire



- Chalut de fond
- Chalut à perche
- Trémail



- Bassin à terre

Le turbot vit sur les fonds sableux ou sur des gravières à des profondeurs de 10 à 250 mètres. Il se nourrit principalement de sprat, hareng, crabe et moule. Les jeunes individus vivent près des rivages ; lorsqu'ils sont plus âgés, ils gagnent le large. Vers 7 ans, quand ils mesurent près de 50 cm, les turbots fréquentent les fonds de 100 à 150 mètres. La femelle turbot devient sexuellement mature entre 3 et 5 ans, alors qu'elle mesure entre 47 et 54 cm dans le golfe de Gascogne. En Manche et mer du Nord, la taille de la première maturité sexuelle est de 35 cm pour le mâle, 42 cm pour la femelle. La période de reproduction a lieu entre mai et juin. Le poisson peut atteindre 1 mètre et peser jusqu'à 25 kg pour une longévité de 25 ans.

## Pêché en mer froide

Les turbots sont principalement capturés par des chalutiers de fond ou des trémailleurs travaillant en Manche et en mer Celtique. Ils sont également spécifiquement ciblés par les fileyeurs côtiers en juin et juillet. Roscoff, Brest et Le Guilvinec sont les principales criées où cette espèce est échangée entre pêcheurs et mareyeurs (entre 12 et 17 euros/kg).

La France importe de grandes quantités de turbots des Pays-Bas (mer du Nord) et du Danemark (mer Baltique) pêchés au trémail sélectif ciblant spécifiquement cette espèce (maille de 120 mm). La Belgique pêche le turbot principalement en mer du Nord et Manche Est, à raison de 490 tonnes débarquées en 2018. En complément, la Belgique a importé en 2018, 453 tonnes de turbot des Pays-Bas, d'Espagne et de France, 95 % sous forme fraîche et le reste sous forme surgelée.

## Élevage

Depuis le début des années 90, l'élevage du turbot a pris de l'ampleur et aujourd'hui, cette source d'approvisionnement dépasse celle de la pêche. Il faut trois ans pour obtenir un turbot d'élevage de 1,2 kg. En Europe, l'Espagne est de loin le principal acteur de cette nouvelle activité, responsable de 66 % de la production européenne. La production se pratique dans des bassins basés à terre, alimentés par de l'eau de mer. En

France, 75 % de la production de turbot d'élevage est certifiée Label Rouge (label de qualité). Au niveau mondial, le marché est dominé par la production asiatique.

## État des stocks

Cette espèce est principalement une prise accessoire des pêcheries ciblant la plie et la sole. La réduction de ces pêcheries a entraîné une baisse des prises de turbot.

- **En mer du Nord** (zone 4), le stock est en bon état. La décroissance du stock qui a débuté dans les années 80-90 est stable depuis 2005. Suite à la baisse de l'effort de pêche, le stock est désormais exploité durablement avec une biomasse reproductrice en hausse depuis 2011. Pour 2019, les scientifiques du CIEM recommandent une augmentation des tailles de maille afin d'assurer la survie des juvéniles et une limite de captures pour 2020, à 4 538 tonnes. Le TAC (Total Admissible de Captures) européen appliqué conjointement sur le turbot et la barbue, sur la zone 2.a (mer de Norvège) et 4 (mer du Nord) est de 6 498 tonnes pour 2020.

- **En mer Baltique** (zone 3.d), sans pouvoir qualifier précisément l'état du stock, les scientifiques estiment que la biomasse du turbot est stable depuis 2007 et semble augmenter ces dernières années.

- **Dans la zone Skagerrak-Kattegat** (zone 3.a), le niveau de biomasse varie d'une année à l'autre et est globalement plus élevé depuis 2005.

### Un poisson d'exception

Le turbot est principalement commercialisé frais, entier, en filet ou en pavé (tronçon vertical).

Il n'existe pas de taille réglementaire sur le turbot.

Certaines organisations de pêcheurs en France, Belgique et Pays-Bas imposent à leurs membres le respect d'une taille minimale comprise entre 25 et 32 cm selon les cas.

## À RETENIR

- › Le goût délicat du turbot et sa rareté expliquent son prix de vente élevé. En raison de sa forte valeur marchande, cette espèce est ciblée par certains fileyeurs. L'effort de pêche ne doit pas être augmenté.

- › La consommation de turbot sauvage de mer du Nord peut être recommandée.

- › La consommation de turbot sauvage de mer Baltique et Skagerrak-Kattegat peut être recommandée avec modération en raison du manque de connaissance des stocks.

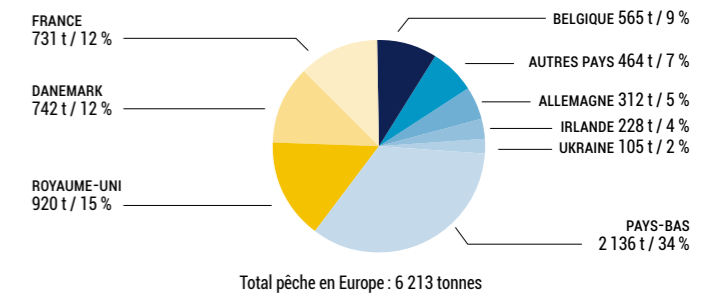
- › Les produits d'élevage de qualité constituent une substitution avantageuse aux produits de pêche. Ils sont disponibles tout au long de l'année et peuvent être commercialisés dans des petites tailles sans porter atteinte à la ressource. Vérifiez les conditions de production avant l'achat de turbot d'élevage.

Turbot face dorsale

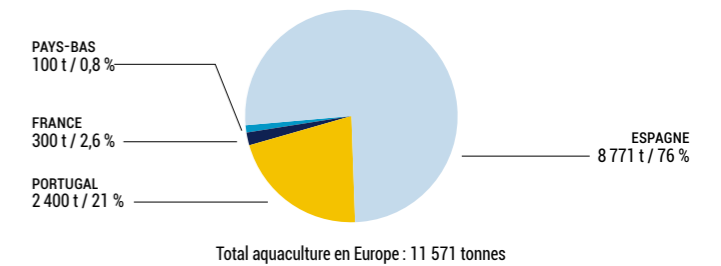


Turbot face ventrale

PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PÊCHEURS DE TURBOT (en 2017)  
Source FAO 2019

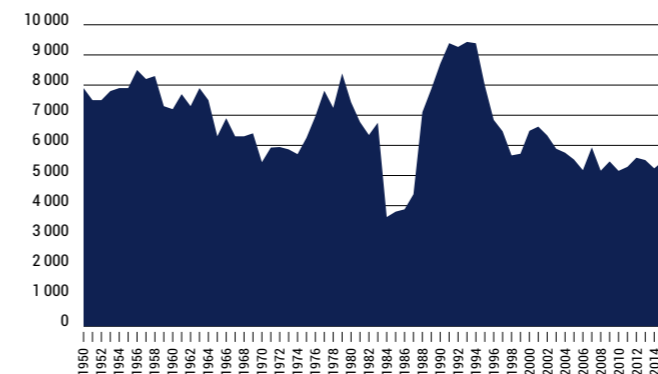


PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PRODUCTEURS DE TURBOT D'ÉLEVAGE (en 2017)  
Source FAO 2019

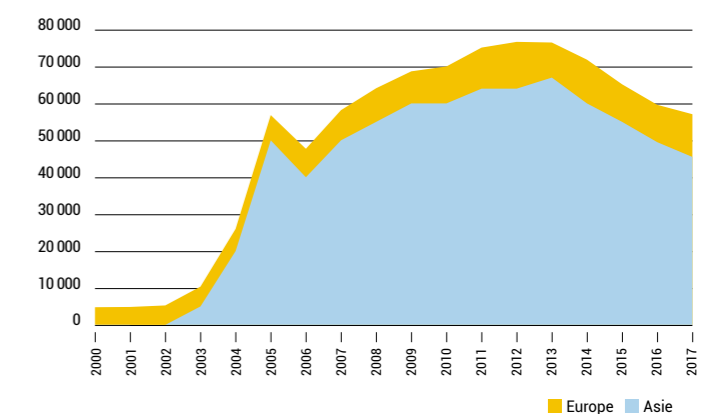


La cuisson de ce poisson a inspiré la création d'une poissonnière en forme de losange appelée turbotière.

DÉBARQUEMENTS DE TURBOT PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PRODUCTION MONDIALE DE TURBOT D'ÉLEVAGE (en tonnes)  
Source FAO 2019







## POISSONS PLATS (autres)

### BARBUE

*Scophthalmus rhombus*

La barbue vit dans les eaux des côtes norvégiennes au nord, à celles du Maroc au sud ou de la Méditerranée. On la trouve principalement entre 5 et 50 mètres de profondeur. D'apparence très proche du turbot, elle s'en distingue par l'absence d'excroissance osseuse sur la face supérieure et par sa forme un peu plus ovale. Elle est capable de se camoufler dans le sable par mimétisme avec le milieu qui l'entoure. La barbue se nourrit principalement de petits poissons et de crevettes. Elle a une croissance relativement rapide comparée aux autres poissons plats et peut atteindre 75 cm et 8 kg pour une longévité de 6 ans. La barbue femelle atteint sa maturité vers sa quatrième année, quand elle mesure entre 33 et 41 cm. La reproduction a lieu entre mars et août. La barbue est principalement capturée comme prise accessoire par des chaluts de fond ou chaluts à perche ; les captures d'imatures sont importantes. La production française est de l'ordre de quelques centaines de tonnes par an (487 tonnes en 2017). La production belge s'élève à 309 tonnes en 2017. Ce poisson très prisé est échangé sous criée en France aux alentours de 10 euros/kg.

› L'état des stocks de barbue n'est pas connu avec précision mais sa biomasse est en augmentation depuis 2005 en zone Manche, mer du Nord où elle est exploitée durablement. Les scientifiques recommandent une limite de captures de 2 559 tonnes pour la période 2020-2021 en Manche, Mer du Nord, Skagerrak et Kattegat (zones 7.d-e, 4 et 3.a). Il n'existe pas de taille minimale de commercialisation. Préférez les pièces de plus de 35 cm afin de s'assurer que le poisson ait eu le temps de se reproduire.



### LIMANDE SOLE COMMUNE

*Microstomus kitt*

Très appréciée des consommateurs, la limande sole commune appartient à la famille des pleuronectidés. Le mâle atteint sa maturité sexuelle à partir de 17 cm tandis que la femelle l'atteint à 24 cm. L'espèce est soumise à un TAC européen commun avec la plie grise en mer du Nord (zone 4) qui s'élevait à 6 400 tonnes par an pour la période 2011-2018. Pour 2020, ce TAC s'élève à 6 785 tonnes. Pour la mer du Nord, Manche Est, Skagerrak et Kattegat, (zones 4, 7.d, 3.a), le CIEM recommande une limite annuelle de 4 279 tonnes pour 2020 et 2021. Le Royaume-Uni est le premier producteur de limande sole commune en Europe (avec 63 % du TAC européen sur cette espèce).

› Le stock mer du Nord et Manche Est semble en bon état avec une biomasse fluctuante mais globalement stable depuis le début des années 80. Sa consommation peut être recommandée. En 2018, les navires de pêche belges ont débarqué près de 427 tonnes de *Microstomus kitt*.

### POISSON « DROITIER » OU « GAUCHER »

Les poissons plats subissent une métamorphose extraordinaire en grandissant. Ils naissent comme tous les poissons avec un œil de chaque côté. Cependant, leur développement les amène inéluctablement à s'aplatir et entraîne la migration d'un œil vers la face supérieure. A quoi donc pourrait bien leur servir un œil qui regarde le fond ? Selon les familles, c'est l'œil droit (chez les Pleuronectidés et Soleidés) ou l'œil gauche (chez les Scophthalmidés et Cynoglossidés) qui se déplace. Il existe cependant des individus dits inversés, ceux dont l'œil a migré du mauvais côté. Les cas de migrations inversées ne sont pas rares chez les flets.

Au cours de cette singulière métamorphose, une narine se déplace également, la bouche se déforme plus ou moins et la peau de la face oculée (face dorsale), se pigmente, se tache et assure le mimétisme protecteur de l'animal.



### CARDINE FRANCHE

*Lepidorhombus whiffiagonis*

Les cardines vivent en Atlantique Nord-Est entre 100 et 300 mètres de profondeur, dans les eaux de la Norvège à celles des îles Canaries, ainsi qu'en Méditerranée occidentale. Elles se posent sur le fond après 3 mois de vie lorsqu'elles atteignent 2-3 cm. Elles sont sexuellement matures à partir de 4 ans, lorsqu'elles mesurent 25 cm pour le mâle et 28 cm pour la femelle. Au cours de leur croissance, elles remontent vers les eaux moins profondes du plateau continental où elles se reproduisent annuellement (de mars à mai dans le golfe de Gascogne).

La cardine est souvent capturée au chalut en tant que prise accessoire. Une seule flotille espagnole cible cette espèce en particulier, au sud-ouest de l'Irlande. Le stock de cardine franche de mer du Nord et de l'Ouest Écosse (zones 4 et 6.a) est actuellement sous-exploité.

› Le stock de mer Celtique et du golfe de Gascogne (zones 7.g-h et 8.a-b) est exploité durablement, la baisse de l'effort de pêche qui est appliquée depuis 2006 dans cette zone a permis d'augmenter considérablement la biomasse. Un TAC de 19 836 tonnes a été fixé en 2019 pour *L. whiffiagonis* et *L. bosci*. La recommandation CIEM pour 2020 est de 19 982 tonnes. Pour le sud du golfe de Gascogne et les eaux portugaises Est (zones 8.c et 9.a), la recommandation scientifique est de 534 tonnes et un TAC de 1 872 tonnes a été fixé en 2019. En 2017, les navires de pêche français ont débarqué 2 585 tonnes de cardine franche soit 82 % du total européen.



### FLET COMMUN

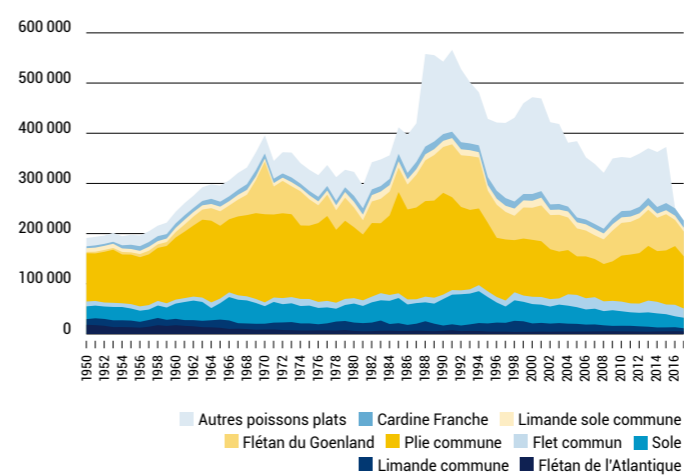
*Platichthys flesus*

Le flet commun est un poisson plat qui vit jusqu'à 100 mètres de profondeur, de la mer de Barents à la Méditerranée jusqu'en mer Noire. Il est également présent en Atlantique Nord-Ouest où il a été introduit accidentellement le long des côtes du Canada et des États-Unis. Ce poisson aime les fonds sableux et vaseux dans lesquels il peut s'enfouir. Son cycle de vie comporte une partie en eau douce. Il remonte les rivières afin de s'y nourrir avant de regagner la mer pour s'y reproduire entre février et mai (plus tard dans les eaux plus froides au Nord). Les juvéniles sont abondants dans les estuaires qui constituent bien souvent une zone de nurserie pour les poissons plats. La maturité sexuelle est atteinte à 12 cm pour le mâle et 18 cm pour la femelle. Sa taille moyenne adulte est de 30 cm et il peut atteindre un maximum de 60 cm. Le flet commun est pêché principalement en mer Baltique par les Pays-Bas et le Danemark, en prise accessoire des chaluts à perche. Les pêcheurs belges ont débarqué 130 tonnes de flet en 2017, capturés principalement dans le sud de la mer du Nord.

› D'après les dernières estimations scientifiques disponibles et malgré un manque de données précises, le stock de mer du Nord semble stable mais les différents stocks de mer Baltique sont en diminution progressive, en raison des prises accessoires qui ne sont pas comptabilisées dans les TAC. La consommation de flet provenant de mer du Nord peut être recommandée. Celui venant de la mer Baltique est à éviter.



DÉBARQUEMENTS DE POISSONS PLATS EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)  
Source FAO 2019



### À SAVOIR

#### DANS LA FAMILLE DES POISSONS PLATS, JE DEMANDE...

- le turbot (*Scophthalmus maximus*), issu de la pêche ou de l'élevage ;
- la barbue (*Scophthalmus rhombus*), jumelle du turbot à la fois par sa physiologie et la délicatesse de sa chair. Elle s'en distingue cependant par l'absence de rugosité osseuse sur la peau qui caractérise son parent ;
- la sole (*Solea solea*), très appréciée donc très exploitée ;
- la sole pole ou sole blonde (*Pegusa lascaris*) ;
- la sole perdrix (*Microchirus variegatus*) ;
- la sole du Sénégal (*Cynoglossus senegalensis*) ;
- la cardine franche (*Lepidorhombus whiffiagonis*) ;
- le flet commun (*Platichthys flesus*) ;
- le flétan de l'Atlantique (*Hippoglossus hippoglossus*), peut peser plusieurs centaines de kilos ;
- le flétan du Pacifique (*Hippoglossus stenolepis*) ;
- le flétan noir ou flétan du Groenland (*Reinhardtius hippoglossoides*), plus petit que le précédent ;
- la limande commune (*Limanda limanda*) ;
- la limande sole commune (*Microstomus kitt*), très appréciée des gourmets ;
- la plie ou carrelet (*Pleuronectes platessa*), avec ses jolies taches orangées ;
- la plie grise (*Glyptocephalus cynoglossus*) ;
- le cétéau (*Dicologlossa cuneata*), le plus petit d'entre tous.



## PRODUITS DÉRIVÉS

### LES ŒUFS D'ESTURGEON

#### Des espèces sauvages menacées

Les différentes espèces d'esturgeon qui ont fait pendant plusieurs décennies l'objet de pêche intensive pour leurs œufs (le caviar) sont en danger d'extinction (sur liste rouge de l'UICN). Leur pêche est aujourd'hui soit interdite, soit sévèrement réglementée et limitée. La Russie et l'Iran sont les deux principaux pays producteurs de caviar sauvage. La demande mondiale pour ce luxueux produit, ainsi que le prix de cession très élevé, encouragent les captures illégales.

#### Caviar d'élevage de qualité

La faiblesse des apports mondiaux et le prix très élevé du caviar ont rendu l'élevage d'esturgeon économiquement rentable. La France est le deuxième producteur européen (après l'Italie) avec une production d'environ 30 tonnes dont plus de 25 tonnes annuelles issues d'élevages de la région Nouvelle-Aquitaine. La Belgique en produit 2 tonnes par an (sur une seule ferme). Au niveau international, la Chine, l'Arménie, l'Iran et la Russie sont les principaux pays producteurs de caviar d'élevage.

#### Un co-produit pour le marché frais ou transformé

Deux années sont nécessaires avant de pouvoir déterminer le sexe des esturgeons (seules les femelles étant gardées pour la production de caviar). Les mâles sont alors valorisés pour leur chair.

#### Sauvages

Caviar Beluga *Huso huso*.

Caviar Oscière *Acipenser gueldenstaedtii*, *Acipenser persicus*.

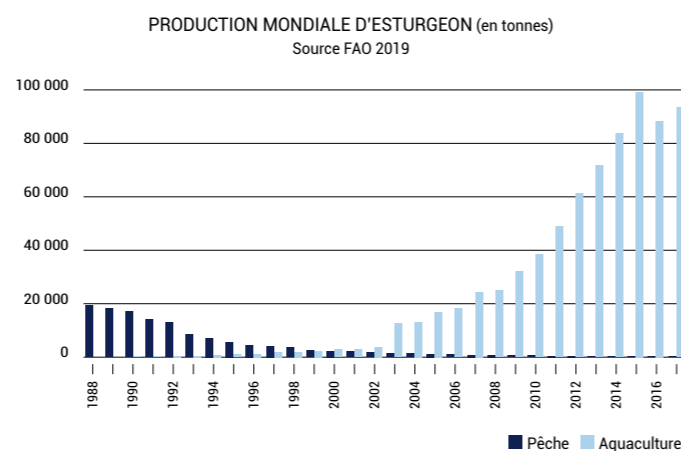
Caviar Sevruga *Acipenser stellatus*.

#### Élevage

*Acipenser baerii* (France, Belgique). *Acipenser transmontanus* (Italie).

*Acipenser gueldenstaedtii* (Belgique).

*Acipenser ruthenus* (Belgique).



### LES ŒUFS DE SALMONIDÉS

**Truite et saumon** : les œufs de ces deux espèces proviennent essentiellement de poissons d'élevage. Ils sont présents sur les marchés, salés et conditionnés dans la plupart des cas en verrine pasteurisée. Norvège et Écosse sont les plus grands producteurs d'œufs de saumon. La France et le Danemark sont les plus grands producteurs d'œufs de truite. A noter la présence sur nos marchés d'œufs de saumon sauvage du Pacifique, labellisés MSC.

### LES ŒUFS DE LOMPE

Les œufs de lompe, colorés en rouge ou en noir, sont commercialisés en verrine au rayon réfrigéré des supermarchés. Le poisson *Cyclopterus lumpus*, dont sont extraits ces œufs, est de petite taille (les femelles adultes atteignent 30 cm). Le lompe fréquente les eaux profondes et froides des côtes d'Atlantique Nord. Cette espèce est uniquement ciblée par les pêcheurs pour ses œufs non fertilisés. Les principaux producteurs sont le Canada et l'Islande. La France, premier pays consommateur, absorbe environ un tiers de la production mondiale. La production de lompe fluctue entre 11 000 et 20 000

## À RETENIR

### LES ŒUFS D'ESTURGEON

- › La grande fragilité de ces espèces à l'état sauvage invite à arrêter les achats de caviar issu d'esturgeons sauvages.
- › Privilégiez le caviar d'élevage, substitut de qualité en vérifiant les conditions de production.

### LES ŒUFS DE SALMONIDES

- › Les techniques d'élevage et leur impact sur l'environnement varient d'une ferme à l'autre. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur. Privilégiez les produits certifiés AB.
- › Les œufs issus de saumons sauvages du Pacifique peuvent être recommandés en raison de la bonne gestion des stocks.

### LES ŒUFS DE LOMPE

- › Le manque de données sur cette espèce rend l'appréciation de l'état des stocks difficile. A consommer avec modération.

### LE CABILLAUD

- › Les stocks de l'Atlantique Nord-Est de cabillaud sont surexploités, hormis le stock Nord-Est Arctique (mer de Barents), le stock islandais et le stock de mer d'Irlande.
- › Privilégiez les produits issus de ces zones.

### LE SURIMI

- › Bien souvent, les emballages de surimi ne font pas mention des espèces utilisées dans la fabrication du produit. L'amélioration de l'information des consommateurs, par la mention des espèces, faciliterait l'acte d'achat responsable.
- › Certains produits surimi à base de poisson issu de pêcheries certifiées affichent le logo MSC.
- › Le surimi a un rendement globalement très faible par rapport à la quantité de matière première mise en œuvre pour obtenir le produit fini ; sa production conduisant à l'élimination de toutes les protéines solubles.

tonnes ; la production annuelle moyenne d'œufs étant d'environ 4 000 tonnes. Ces fluctuations sont dues au changement climatique selon les biologistes, et aux conditions de marché selon les économistes. Le stock ne fait pas l'objet d'évaluation. La pêche, soit ciblée sur cette espèce, soit en prise accessoire, n'est pas restreinte. La pêche côtière, menée au moment du frais, est pratiquée au filet à partir de petites embarcations. Le manque de données invite les scientifiques à recommander de ne pas augmenter le niveau de captures.

### LE CABILLAUD

**Les œufs de cabillaud** sont principalement vendus fumés en rogue intacte (poche d'œufs non séparés) ou sous forme de préparation dont la plus commune est le tarama. Le prélèvement des œufs de poisson pose problème dans le cas d'une ressource dont la capacité de reproduction est affaiblie. Privilégiez les œufs de cabillauds provenant de mer d'Islande, de mer de Barents, de mer du Nord et de mer d'Irlande.

**L'huile de foie de morue** était autrefois donnée comme complément nutritionnel en raison de sa forte teneur en vitamine A et vitamine D. Son goût fort désagréable est resté dans les mémoires. Aujourd'hui le produit est principalement commercialisé sous forme de gélules, parfois aromatisées.

### LE SURIMI

Le surimi est un concentré de protéines de poisson blanc essentiellement. L'extraction du surimi se pratique à bord des navires-usines, juste après la pêche, ou dans des usines à terre. La chair des filets de poisson est, à plusieurs reprises, broyée et rincée à l'eau douce ; seules les protéines insolubles sont conservées. A l'issue de cette transformation, la pâte obtenue, inodore et sans goût, est mise sous forme de bloc surgelé, appelé « surimi-base ». Le surimi-base est additionné d'agents cryoprotecteurs qui permettent la conservation de ses propriétés gélifiantes et élastiques.

Ces blocs sont vendus aux industriels de l'agro-alimentaire,

qui transforment cette matière première avec d'autres ingrédients pour lui donner texture, goût et couleur et ainsi obtenir surimi ou kamaboko, produit fini dont les Européens et les Asiatiques raffolent. En France, le surimi est principalement consommé sous forme de bâtonnets aromatisés au goût de crabe.

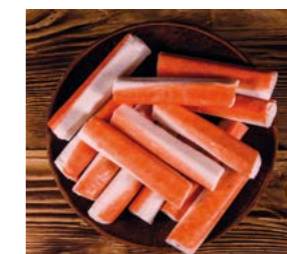
Le surimi commercialisé en Europe est essentiellement fabriqué à partir de colin d'Alaska ou de merlan bleu mais également de hoki ou de merlu du Pacifique.

- **Les stocks de colin d'Alaska** *Theragra chalcogramma* sont en bon état et ne souffrent pas de surexploitation. Les pêcheries Nord-américaines sont écolabellisées MSC. La production mondiale de « surimi-base » est de l'ordre de 1 million de tonnes. Si le colin d'Alaska a historiquement constitué la principale matière de base du surimi, aujourd'hui, il ne représente guère plus de la moitié.

- **Le merlan bleu** *Micromesistius poutassou* est une espèce ciblée par l'industrie minotière pour être transformée en huile et farine pour l'alimentation animale. Seule une faible part est destinée à l'alimentation humaine et est essentiellement utilisée pour la fabrication de surimi. Le stock d'Atlantique Nord-Est est légèrement surexploité sans que cela affaiblisse la capacité de reproduction. Trois pêcheries d'Atlantique Nord-Est (îles Féroé, Norvège et France (compagnie des pêches de Saint-Malo)) sont certifiées MSC.

- **Le hoki** *Macrurus novaezelandiae* pêché en Nouvelle-Zélande, Australie et Argentine est certifié MSC.

- **Le merlu du Pacifique** *Merluccius productus* est certifié MSC.







# CRUSTACÉS

Araignée de mer	p.142
Crabe royal	p.143
Crevette grise et Bouquet	p.144
Crevette tropicale ou Gambas	p.146
Écrevisse	p.148
Homard	p.150
Langouste	p.152
Langoustine	p.154
Tourteau	p.156





• Atlantique Nord-Est, des îles Britanniques aux côtes mauritaniennes  
• Mer Méditerranée



• Casier  
• Filet droit  
• Filet trémail

## ARAIGNÉE DE MER

*Maja squinado*  
*Maja brachydactyla*

Cette espèce de décapode (dix pattes) est moins abondante que le tourteau sur l'ensemble des côtes européennes, à l'exception du littoral français (de la Normandie jusqu'à la Vendée). Deux espèces d'araignée de mer vivent sur nos côtes :

- **Maja squinado** vit en mer Méditerranée où elle est appelée « esquinade ». Sa carapace est aussi épineuse que celle du tourteau est lisse.
- **Maja brachydactyla** vit dans l'océan Atlantique. La limite septentrionale de distribution de l'espèce se situe au niveau des îles Britanniques. Au large des côtes africaines, elle a été repérée au niveau des côtes mauritaniennes et marocaines mais est peu fréquente au-delà.

Vers l'âge de 2 ans, l'araignée acquiert sa maturité sexuelle et arrête sa croissance à l'issue d'une mue terminale. Si elle n'est pas capturée, sa durée de vie est de l'ordre de 5 à 8 ans. Au cours de ses deux premières années, elle aura effectué pas moins de 12 à 13 mues. Sa vie sera ensuite rythmée par des migrations saisonnières vers la côte pour la reproduction. Pour *Maja brachydactyla*, une première ponte intervient entre mars et juin (en Manche) et une seconde peut avoir lieu au début de l'été (en Bretagne Sud et à l'entrée de la Manche). Dans certaines régions, notamment en Normandie, une partie des araignées immatures peuvent atteindre la taille minimale de capture : ce sont les « moussettes », très prisées des consommateurs.

### Ressource sous surveillance

En France, la pêche ciblée d'araignées de mer n'a démarré que dans les années 60, pour compenser la baisse des rendements de la pêche au homard et à la langouste. D'abord côtière, l'exploitation s'est par la suite étendue plus au large. L'araignée reste ciblée sur les côtes par les caseyeurs durant le printemps et le début de l'été. Au large, il s'agit principalement d'une pêche au filet en automne et en hiver. A la fin des années 70, les pêcheurs se sont inquiétés de la baisse des rendements et des risques d'épuisement des stocks. Depuis 1980, la taille minimale marchande est fixée à 12 cm (longueur du céphalothorax). Localement, des mesures ont été prises

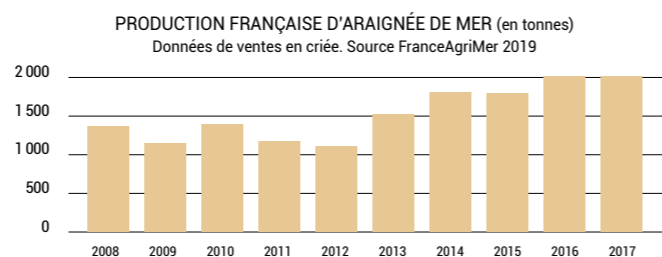
par les pêcheurs : fermeture de zones pendant la saison des mues, limitation du nombre d'engins de pêche à bord et de navires (France, îles Anglo-Normandes) ou restrictions de pêches sur les femelles grainées (Espagne).

### Population stable

L'état des stocks n'est pas précisément connu. Leur abondance varie d'une année à l'autre. La taille minimale de commercialisation, fixée à 12 cm, assure le maintien d'un nombre suffisant de reproducteurs (certains individus atteignent leur maturité sexuelle en-dessous de cette taille). Les scientifiques de l'Ifremer considèrent que le stock de Manche Ouest est en bon état.

### Bretagne et Normandie

La Bretagne Nord et la presqu'île du Cotentin sont les principales régions de production, l'araignée y est majoritairement vendue vivante. La Bretagne et la Normandie sont les débouchés naturels pour cette espèce. Sa conservation en vivier est plus difficile que pour le tourteau, aussi fait-elle l'objet d'échanges internationaux moins intenses.



### À SAVOIR

Les araignées de mer peuvent parfois se regrouper en tas. La formation de ces groupes composés de plusieurs dizaines d'araignées de mer, intervient principalement à l'issue de la mue terminale, soit au cours de l'été ou en automne. Les individus sont pour la plupart mous, il pourrait s'agir d'une stratégie pour se défendre de certains prédateurs. La situation de dominance des mâles les positionne à l'extérieur et au-dessus des tas.

- À son niveau actuel, l'exploitation des araignées semble durable. L'état des stocks n'étant pas précisément connu, leur consommation peut être recommandée avec modération.
- Limitez l'achat de femelles grainées (portant des œufs).



• Atlantique Nord-Est, des côtes norvégiennes à celles d'Afrique occidentale



• Casier  
• Filet

## CRABE ROYAL (DU KAMTCHATKA)

*Paralithodes camtschaticus*

Un nouveau crabe est apparu au début des années 2000 à l'étal des poissonniers en Europe. Il s'agit du crabe royal ou crabe rouge de Norvège (*Paralithodes camtschaticus*) plus connu sous le nom de « crabe du Kamtchatka », du nom de sa région d'origine. Cette espèce originaire du Pacifique Nord a été introduite dans l'Atlantique Nord par des scientifiques russes dans les années 60. L'espèce s'est bien acclimatée aux eaux froides de la mer de Barents : son abondance et sa zone de distribution n'ont depuis cessé de croître. En 1979, les premiers individus ont été pêchés dans les eaux norvégiennes, à l'ouest de leur zone d'immersion. La pêche a démarré à un stade expérimental en 1994, avec un quota de 11 000 crabes partagé entre Russes et Norvégiens. En 2002, cette pêche a pris une dimension commerciale et une réglementation a été mise en place. Les Norvégiens ont opté pour un système de quota par navire et les Russes pour un système de licence.

La ressource est gérée conjointement par les Norvégiens et les Russes. La taille minimale de capture est de 130 mm pour les deux sexes sur la zone se situant à l'Est du 26° méridien Est, mais le quota est plus faible pour les femelles. En Norvège, seuls les navires côtiers de petite taille (entre 7 et 15 mètres) peuvent participer à cette pêche.

La pêche illégale est très importante en Russie. La pêcherie russe de la mer de Barents a obtenu la certification MSC en 2018. Cela permet d'améliorer la traçabilité des produits, du

bateau à l'assiette, et ainsi de limiter le risque de pêche illégale pour les produits certifiés.

### Une espèce invasive

Les impacts sur l'environnement, y compris sur les populations de proies de cette espèce introduite, ne sont toujours pas connus avec précision à ce jour. Sa propagation se poursuit d'année en année vers l'Ouest mais elle est très faible au-delà du Cap Nord (Norvège).

La Norvège autorise le prélèvement sans limite à l'ouest de la zone soumise à quotas afin de limiter l'extension de sa population vers l'Ouest. Les individus pêchés au sud des îles Lofoten sont vraisemblablement liés à des remises à l'eau accidentelles. Des dégradations sur les filets et les lignes des pêcheurs ont également été reportées. Ce crabe de dimension impressionnante peut atteindre 10 kg et mesurer 1,5 mètre d'envergure. Il est importé en Belgique, en France et en Suisse, principalement sous forme de pinces non décortiquées.

- Le crabe royal est principalement pêché par la Norvège et la Russie.
- Originaire du Pacifique, les conséquences de son introduction en Atlantique Nord sont pour l'instant difficiles à évaluer.
- La ressource est abondante et sa gestion est strictement réglementée. La consommation du crabe royal peut donc être recommandée.
- Privilégiez le crabe royal en provenance de Norvège ; la pêche illégale étant importante dans certaines zones de Russie.
- Une pêcherie est certifiée MSC en Russie.

QUOTAS ANNUELS DE CRABE ROYAL EN NORVÈGE ET RUSSIE									
	2007	2009		2012		2017		2019	
NORVÈGE	300 000 crabes	474 000 crabes mâles	50 000 crabes femelles	1 200 tonnes mâles	50 tonnes femelles	2 200 tonnes mâles	150 tonnes femelles	1 400 tonnes mâles	100 tonnes femelles
RUSSIE	3 180 000 crabes	3 180 000 crabes		40 000 tonnes		13 022 tonnes		20 000 tonnes	

Jusqu'en 2012, les quotas étaient attribués en nombre d'individus autorisés à la pêche. Depuis 2012, les quotas s'expriment en tonnes. Un crabe royal pèse en moyenne 4 kg. Une tonne représente donc 250 crabes en moyenne.





• Atlantique Nord-Est, des côtes norvégiennes à celles d'Afrique occidentale



• Filet  
• Chalut de fond  
• Chalut à perche  
• Casier

## CREVETTE GRISE ET BOUQUET

*Pandalus borealis*  
*Crangon crangon*  
*Palaemon serratus*  
*Pandalus montagui*

Les crevettes grises et bouquets trouvent toujours leur place sur la table des consommateurs français et belges même si elles ont été dépassées (en termes de volume commercialisé) par les crevettes tropicales. Par ordre d'importance, en termes de volumes commercialisés en France, citons :

- ***Pandalus borealis***, petite crevette de pêche des eaux arctiques, également pêchée en mer du Nord en hiver et dans les eaux plus profondes. Cette crevette est rose à l'état naturel ;
- ***Crangon crangon***, crevette grise capturée sur le littoral de la Manche et en mer du Nord ;
- ***Palaemon serratus***, c'est le « bouquet » pêché le long du littoral français, anglais et irlandais ;
- ***Pandalus montagui***, pêchée artisanalement au Royaume-Uni.

### Crevettes de pêche

Toutes ces espèces sont issues de la pêche, aucune ne fait l'objet d'élevage.

• ***Pandalus borealis*** arctique, qui vit à des profondeurs variant de 20 à 1 300 mètres, est capturée au chalut de fond. Les stocks de l'Atlantique Nord de *Pandalus borealis* sont exploités à un niveau durable. Les scientifiques recommandent aux pêcheurs de ne pas accroître l'effort de pêche et de diminuer les rejets. Une diminution du stock a été observée en zones Skagerrak, Kattegat et mer du Nord (3.a et 4.a).

Des efforts de sélectivité (grilles) ont été mis en place dans la zone Skagerrak depuis février 2013. Les efforts de sélectivité permettent de réduire les prises accessoires d'espèces non désirées. Cette espèce est principalement pêchée au Canada qui a vu ses débarquements réduire d'environ 50 % entre 2015 (127 135 tonnes) et 2018 (60 000 tonnes).

• ***Crangon crangon*** est principalement capturée en mer du Nord par les pêcheurs allemands, néerlandais et danois par des chalutiers à perche ou par des pêcheurs à pied munis de haveneaux. Ces trois pays sont responsables de plus de 90 % des captures européennes qui s'élèvent à 23 371 tonnes en 2017. Les bateaux belges débarquent environ 1 000 tonnes dont plus de la moitié sont débarquées aux Pays-Bas. En

raison d'une forte demande du marché belge, 3 000 tonnes supplémentaires sont importées depuis les Pays-Bas. En Belgique, on estime que les prélèvements par la pêche récréative à pied sont aussi élevés que ceux de la pêche professionnelle. En octobre 2014, les scientifiques ont conseillé la mise en œuvre d'un plan de gestion en mer du Nord de *Crangon crangon* avec le besoin d'une réduction de l'effort de pêche afin d'assurer une exploitation maximale durable de la ressource. Ce plan est entré en vigueur en janvier 2016.

• L'état du stock de ***Palaemon serratus***, pêché le long du littoral français, n'est pas connu. 287 tonnes ont été débarquées par la flotte française en 2017. Certaines mesures de gestion sont mises en place localement : fermeture saisonnière en Irlande, licence de pêche spécifique au Royaume-Uni, engins sélectifs en France...

***Pandalus montagui*** est souvent pêchée en tant que prise accessoire de la pêche de *Pandalus borealis*.

### Des crevettes voyageuses...

Après leur capture dans les mers du Nord, une partie des crevettes sont envoyées dans les pays du Maghreb pour y être décortiquées avant d'être conditionnées dans les pays du Nord de l'Europe.



## À RETENIR

- › Évitez l'achat de *Pandalus borealis* de Skagerrak, Kattegat et de mer du Nord septentrionale dont les stocks sont affaiblis.
- › Les stocks de *Pandalus borealis* des autres zones d'Atlantique Nord sont exploités à un niveau durable. L'achat de cette espèce peut être recommandé.
- › La crevette *Crangon crangon* est actuellement surexploitée. Évitez sa consommation.
- › Les données manquent pour évaluer l'état des stocks de *Palaemon serratus*. À consommer avec modération.
- › Onze pêcheries de crevette nordique (*P. borealis*, *P. jordani* et *P. montagui*) sont certifiées MSC : trois canadiennes, une estonienne, une groenlandaise, une danoise, une aux îles Féroé, une suédoise, une américaine (Oregon) et deux norvégiennes.

### Insatiable appétit

La consommation de crevettes a explosé au cours des dernières décennies, alors que les productions d'élevage de crevettes se développaient dans les zones subtropicales et que les cours mondiaux de cette denrée de luxe chutaient remarquablement.

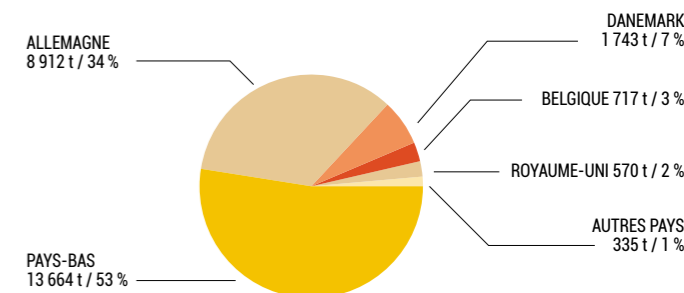
En parallèle, la disponibilité de cette nouvelle matière première a stimulé l'imagination et le savoir-faire des industriels français et belges qui, aujourd'hui, proposent des gammes complètes de produits incorporant ces crustacés. Entière, crue ou cuite, décortiquée, en queue décortiquée, en brochette, marinée ou fumée, ou encore en sauce, la crevette se décline de mille et une façons.

### À SAVOIR

**Les pratiques de production, et notamment les critères de durabilité, varient grandement d'une pêcherie à une autre, et ce, au niveau mondial.**

En Europe, les bateaux côtiers sont soumis aux règles de la Politique Commune de la Pêche et sont équipés d'engins sélectifs. En France, sur les côtes normandes et dans les estuaires de la côte Atlantique, les captures de crevette grise ne sont autorisées au chalut dans cette zone qu'avec un chalut sélectif qui laisse échapper les juvéniles et limite les prises accessoires à 35 % du poids total des prises.

PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PÊCHEURS DE CREVETTE GRISE (*Crangon crangon*) (en 2017)  
Source FAO 2019



Les pêcheurs flamands cuisent directement les crevettes pêchées à bord de façon traditionnelle.





## CREVETTE TROPICALE (GAMBAS)

*Penaeus vannamei*      *Xiphopenaeus kroyeri*  
*Penaeus stylirostris*      *Parapenaeus longirostris*  
*Penaeus monodon*      *Penaeus latisulcatus*  
*Penaeus subtilis*



• Zones tropicales et subtropicales de tous les océans



• Filet  
 • Chalut de fond  
 • Casier



• Bassin

Les crevettes tropicales ont supplanté les crevettes des mers du Nord sur les tables des consommateurs du fait essentiellement d'une démocratisation du prix. Par ordre d'importance, en termes de volumes commercialisés sur nos marchés, nous trouvons :

- *Penaeus vannamei*, crevette blanche d'élevage, importée d'Amérique du Sud et d'Asie du Sud-Est ;
- *Penaeus stylirostris*, élevée en Nouvelle-Calédonie ;
- *Penaeus monodon*, ou crevette tigrée, de pêche ou d'élevage, originaire de l'océan Indien et d'Asie ;
- *Penaeus subtilis*, crevette de pêche capturée dans les eaux d'Amérique du Sud, sur le plateau guyanais ;
- *Xiphopenaeus kroyeri*, que l'on trouve en Atlantique Ouest central ;
- *Parapenaeus longirostris*, espèce très prisée, capturée principalement en Méditerranée (également présente en Atlantique) ;
- *Penaeus latisulcatus*, de l'Est de l'océan Indien et Pacifique Ouest.

### De pêche ou d'élevage

#### CREVETTES DE PÊCHE

La pêche de *Penaeus subtilis* sur le plateau guyanais est soumise à un quota fixé à 1 500 tonnes en 2016 mais débarque autour de 700 tonnes par an. En effet, au cours des dernières années, le stock s'est caractérisé par une forte baisse du recrutement et de la biomasse des reproducteurs. La pêche ne serait pas la cause principale de cet effondrement, les conditions environnementales n'y seraient pas étrangères (augmentation de la température moyenne des eaux, changements hydroclimatiques avec modifications du régime des vents). La pêche de *Penaeus subtilis* est interdite au delà de 30 mètres de profondeur.

#### CREVETTES D'ÉLEVAGE

• *Penaeus monodon* est élevée à l'origine dans l'océan Indien et en Asie. Un élevage est certifié Agriculture Biologique à Madagascar. Le Vietnam produit encore *P. monodon* dans la région du Delta du Mekong. Même s'il convient de ne pas associer des pratiques d'élevage à un pays ou une région, une vigilance toute particulière doit être apportée aux crevettes du Bangladesh, Thaïlande et d'Indonésie où de nombreuses ONG dénoncent des impacts environnementaux et sociaux négatifs importants.

• *Penaeus stylirostris* est élevée en Nouvelle-Calédonie et se retrouve essentiellement sur le marché local.

En 2016, 24 587 tonnes de crevettes du genre *Penaeus* ont été importées en Belgique. Les trois quarts de ce volume (18 800 tonnes) ont été exportés à nouveau après transformation.

### À SAVOIR

L'élevage de crevettes se pratique principalement en zones tropicales et subtropicales, en bassin à terre. Sur nos marchés, 90 % (en valeur) des crevettes consommées proviennent d'élevage. Les pratiques d'élevage sont, d'un point de vue environnemental, très variables selon les exploitations.

La crevetticulture peut être responsable de destruction massive de mangroves (biotope essentiel au maintien de la biodiversité littorale), de stérilisation des zones occupées, de pollution et de gaspillage de l'eau douce (ressource rare dans de nombreuses régions tropicales). Dans certains cas, cette industrie est à l'origine de profonds déséquilibres sociaux. Toutefois, la prise de conscience environnementale se développe et certaines productions sont issues d'entreprises soucieuses de développement durable.

Certaines arborent le label AB (Agriculture Biologique) qui garantit une production selon les normes du cahier des charges du ministère français et de l'Union européenne. La crevette de Madagascar en est un bon exemple.

## À RETENIR

- › La consommation de crevettes a fortement augmenté au cours de ces dernières années, avec l'arrivée massive de crevettes d'élevage à prix modique.
- › Les conditions de production de pêche et d'élevage varient grandement d'une exploitation à une autre, du point de vue de la durabilité.

- › Le stock de *Penaeus subtilis* (au large de la Guyane) subit actuellement des conditions environnementales défavorables. Les prises accessoires sont en baisse suite à l'adoption de dispositifs sélectifs mais peuvent rester ponctuellement élevées. Sa consommation est à éviter.
- › Sept pêcheries de crevettes tropicales sont certifiées MSC. Une pêcherie du Suriname et une pêcherie de Guyane (*Xiphopenaeus kroyeri*), une pêcherie du Chili (*Heterocarpus reedi*)

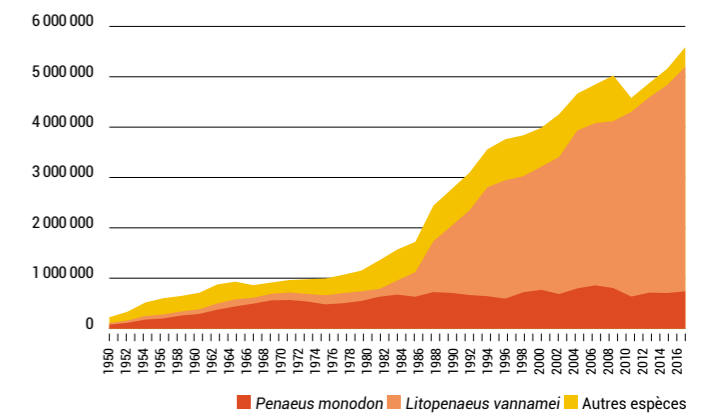
- et quatre pêcheries australiennes : trois dans l'océan Indien (*Penaeus latisulcatus*) et une dans le Pacifique (*Penaeus esculentus*, *Penaeus merguensis*, *Metapenaeus endeavouri*, *Penaeus semisulcatus*, *Penaeus indicus*, *Metapenaeus ensis*).
- › Pour vos achats de crevettes d'élevage, demandez des informations sur les conditions de production à votre fournisseur. A noter l'offre croissante de crevettes certifiées AB (Agriculture Biologique).



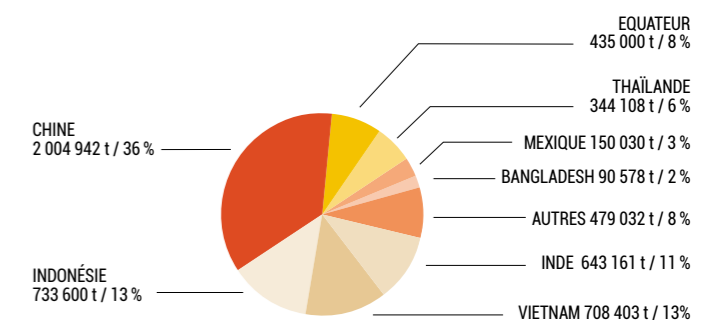
Élevage de crevettes à Madagascar.

La capture des crevettes tropicales de pêche est caractérisée par des prises accessoires très importantes de poissons, de mammifères marins et de tortues. Certaines pêcheries mettent en place des outils visant à réduire ces dommages sur la faune marine. En particulier, des filets permettant l'échappement des tortues ont été développés en Guyane.

PRODUCTION MONDIALE DE CREVETTES D'AQUACULTURE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE CREVETTES D'AQUACULTURE (toutes espèces confondues) AU NIVEAU MONDIAL  
Source FAO 2019







• Australie  
• Turquie  
• Chine



• Nasse  
• Épuisette



• Bassin

## ÉCREVISSE

*Procambarus clarkii*

*Astacus astacus*

*Austropotamobius pallipes*

*Austropotamobius torrentium*

*Orconectes limosus*

*Astacus leptodactylus*

*Pacifastacus leniusculus*

*Cherax destructor*

Plusieurs espèces d'écrevisse sont présentes sur le marché européen. Les espèces indigènes sont rares, aussi les produits d'importation sont-ils majoritaires. Nous listons ici les espèces qui ont, un jour ou l'autre, été présentes en Europe occidentale, et celles que nous consommons aujourd'hui :

- **l'écrevisse rouge**, ou encore écrevisse noble *Astacus astacus*, est indigène en Europe. Cette espèce a été quasiment décimée par la peste des écrevisses, une maladie provoquée par le champignon *Aphanomyces astaci*, vers 1870 ;
- **l'écrevisse à pieds blancs**, *Austropotamobius pallipes*, indigène en Europe, très sensible aux caractéristiques de son milieu, est menacée d'extinction (inscrite sur la liste rouge de l'UICN) ;
- **l'écrevisse de torrent**, *Austropotamobius torrentium*, de petite taille, indigène en Europe, a quasiment disparu de France ;
- **l'écrevisse rouge de Louisiane**, *Procambarus clarkii*, a été introduite en Europe par l'Espagne : résistante, invasive, elle s'adapte redoutablement bien, tout en perturbant les écosystèmes dans lesquels elle est introduite. Elle est aujourd'hui l'espèce la plus abondante en Europe ;
- *Orconectes limosus*, autre **écrevisse américaine** introduite en Europe, est aussi considérée comme nuisible, et peut être pêchée sans limitation ;
- **l'écrevisse à pattes grêles**, *Astacus leptodactylus*, originaire de Turquie et d'Europe orientale, se plaît dans les eaux calmes et chaudes ;
- **l'écrevisse de Californie**, *Pacifastacus leniusculus*, repérable à ses pinces rouges, est très résistante aux infections (à la peste des écrevisses notamment). Elle est devenue la principale espèce élevée en Suède et en Finlande, deux marchés importants pour cette famille d'espèces ;
- **le yabby d'Australie**, ou **écrevisse de Murray**, *Cherax destructor*, présent dans les cours d'eau australiens, fait l'objet d'un élevage intensif.

### Sévère réglementation en Europe

Depuis les ravages de la peste de l'écrevisse vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et l'introduction incontrôlée et préjudiciable d'espèces non indigènes, l'activité de pêche des espèces autochtones est sévèrement réglementée.

D'autres mesures interdisent l'importation, le transport et la commercialisation d'espèces exotiques à l'état vivant.

### Importations massives

Les écrevisses de pêche ou d'élevage consommées en France, Belgique et Suisse, sont essentiellement importées. La Chine domine le marché des écrevisses de pêche et d'aquaculture. En 2018, 186 tonnes d'écrevisses ont été importées en Belgique, dont 109 tonnes ont été à nouveau exportées après transformation. Concernant la France, ce sont 357 tonnes qui ont été importées en 2018, et 60 tonnes ont été exportées après transformation.

### Vivante ou congelée

Les écrevisses sont commercialisées :

- vivantes (principalement *A. leptodactylus* de Turquie). *Astacus astacus*, espèce sauvage réputée pour être la meilleure de toutes, est aujourd'hui très rare mais est encore présente sur quelques tables de restaurants ;
- surgelées, entières ou en queue, crues ou cuites (principalement *P. clarkii* de Chine) ;
- en saumure, présentées en queue décortiquée et cuite (principalement *P. clarkii* de Chine).

## À RETENIR

- › Les espèces d'écrevisses européennes autochtones sont en danger d'extinction.
- › Les écrevisses américaines sont envahissantes dans les cours d'eau européens et peuvent être pêchées et consommées sans restriction.

- › Les produits commercialisés surgelés ou en saumure proviennent principalement de Chine (produits de pêche et d'élevage).
- › Les écrevisses vivantes en provenance d'Australie (Yabby) ou de Turquie proviennent d'élevage.

- › Pour les écrevisses d'élevage, renseignez-vous sur les conditions de production auprès de votre fournisseur et privilégiez les élevages extensifs.

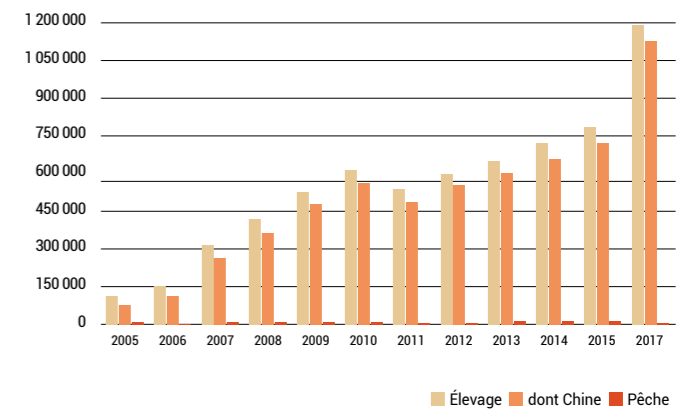
## À SAVOIR

### SAUVAGE PARFOIS, D'ÉLEVAGE SOUVENT

Les productions d'écrevisse sauvage en France, en Belgique et en Suisse sont limitées et sont bien souvent destinées aux marchés domestiques. La plupart des produits achetés par les professionnels proviennent de pays à forte production : les **écrevisses de pêche** sont principalement achetées en Chine, **celles d'élevage** proviennent de Chine, des États-Unis ou d'Australie.

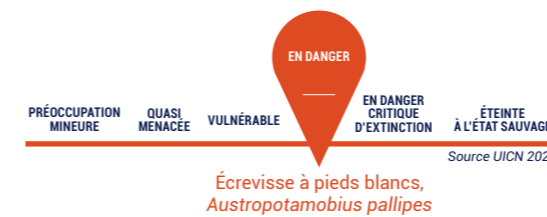
La Chine domine le marché mondial d'écrevisses rouges (*Procambarus clarkii*) loin devant les États-Unis où les écrevisses (principalement *Procambarus clarkii* et *Procambarus zonangulus*) sont élevées de manière semi-extensive dans les rizières de Louisiane (environ 60 000 tonnes par an). L'essentiel de la production chinoise est exporté vers les États-Unis et l'Union européenne. Une part importante des écrevisses chinoises achetées par l'Europe est consommée en Scandinavie. L'écrevisse *Procambarus clarkii* domine largement la production mondiale d'élevage (99 % du marché) mais ne représente que 15 % du volume des captures mondiales d'écrevisses sauvages.

PRODUCTION MONDIALE D'ÉCREVISSE D'ÉLEVAGE ET DE PÊCHE (en tonnes)  
Source FAO 2019



La production mondiale d'écrevisses est estimée à 787 000 tonnes d'élevage (principalement Chine et États-Unis) et 15 000 tonnes de pêche (principalement Chine, États-Unis, Turquie).

La production de Yabby australien, fort modeste, est dépendante des précipitations et la période de sécheresse que le pays a traversé en 2014 et 2015 lui a été défavorable. Le record de 280 tonnes enregistré en 2000 n'a depuis jamais été atteint (désormais, la production se situe entre 30 et 70 tonnes annuelles).



Écrevisse noble *Astacus astacus*, indigène en Europe et quasiment décimée par la peste des écrevisses au 19<sup>ème</sup> siècle.



- Atlantique Nord-Est
- Mer Méditerranée
- Mer Baltique
- Atlantique Nord-Ouest



- Casier
- Filet



- Bassin

## HOMARD

*Homarus gammarus*  
*Homarus americanus*

Deux espèces de crustacés sont commercialisées sous l'appellation « homard » : le **homard européen**, appelé « homard bleu » en raison des reflets de sa carapace et le **homard américain**, de couleur plus orangée. Ce gros crustacé vit à la limite des eaux découvertes par les marées et peut également se retrouver en profondeur jusqu'à 200 mètres. Il s'abrite dans les rochers ou sous les roches en déplaçant les sédiments. Les mâles s'approprient un territoire quand les femelles sont plus mobiles. La taille moyenne de maturité sexuelle des femelles du homard européen est aux alentours de 95 mm de longueur céphalothoracique (soit environ 600 g), mais elle peut varier fortement selon l'année et les zones. La taille moyenne de maturité sexuelle du homard américain est légèrement inférieure, 80 mm (soit environ 400 g).

### Casier appâté

Le homard, crustacé vorace, est pêché essentiellement au casier appâté (les prises au chalut et au filet sont faibles mais non négligeables).

### Réglementations européennes et locales

Les principaux pays producteurs ont mis en place des plans de gestion de leurs stocks de homards. Les règles de ces plans diffèrent selon les pays afin de tenir compte de la dynamique de population de l'espèce dans des zones géographiques distinctes et des flottilles de pêche en place. Globalement, les réglementations en vigueur sont appliquées dans les pêcheries qui ciblent le homard. Ces plans de gestion ont des déclinaisons régionales, prenant en compte les spécificités de la pêche locale, c'est notamment le cas en France entre la Normandie, la Bretagne et la Loire-Atlantique. Parmi les mesures les plus courantes mises en place pour assurer la durabilité de l'espèce, notons l'attribution de licences limitant le nombre de pêcheurs, le nombre de casiers autorisés par pêcheur, le type de casier autorisé, la taille minimale de commercialisation, l'interdiction de capture de femelles grainées (portant des œufs) dans certains pays et le marquage d'une partie des femelles d'une entaille sur la queue (puis relâche)

afin que celles-ci ne puissent plus être commercialisées avant plusieurs mues. L'aquaculture de homard européen se développe depuis quelques années en Norvège et au Royaume-Uni ou encore en Corse à une plus petite échelle principalement pour assurer le repeuplement des côtes. Des essais sont en cours pour élever des homards jusqu'à 300 g afin de pouvoir les commercialiser.

### Situation variable selon les stocks

**Homard européen** : le homard est présent le long des côtes Atlantique. Il est moins abondant en Méditerranée. Il reste encore à conforter certaines données pour établir le diagnostic des stocks. Très suivis et très réglementés en raison de leur importance économique, ils ne sont pas en danger d'épuisement. L'espèce était auparavant considérée comme peu migratrice avec des populations régionales ou locales constituant autant de sous-stocks. Des travaux en cours semblent montrer que les mouvements sont plus nombreux que l'on pourrait croire ; ainsi le Nord Bretagne et une partie de la Baie de Granville constitueraient un seul et unique stock. Pour certains stocks, la diminution des captures d'individus n'ayant pas atteint leur maturité sexuelle permettrait de consolider le stock reproducteur et les rendements de production.

**Homard nord-américain** :

- **Stocks du Canada** : les principaux stocks (îles de la Madeleine, Gaspésie, Nouveau Brunswick) font l'objet d'exploitation intensive avec des mesures strictes d'encadrement des pêcheries. Récemment, dans plusieurs provinces, la forte hausse de l'abondance a entraîné une augmentation des quotas.
- **Stocks des États-Unis** : l'état de la ressource est contrasté selon les régions. L'exploitation des stocks du golfe du Maine et du Saint-Georges Bank est durable. Le stock de Southern New England en revanche a fortement régressé en réponse à un changement d'habitat en lien direct ou indirecte à un changement de température (une population résiduelle est présente au large en zone profonde) et ce, malgré la mise en oeuvre de mesures de gestion strictes depuis 2012 (période de fermeture de la pêche, réduction de l'effort de pêche).

## À RETENIR

- › Deux espèces de homard sont présentes sur nos marchés : le homard nord-américain et le homard européen.
- › Pour le homard américain, privilégiez le homard du Canada, du golfe du Maine et de Saint-Georges Bank.
- › Évitez d'acheter des homards grainés (femelles portant des œufs).
- › La production du homard nord-américain est plus de 20 fois supérieure à celle du homard européen.
- › Tous les stocks de homard européen sont pleinement exploités. Leur consommation peut être recommandée.
- › Évitez le homard européen de taille inférieure à 95 mm (< 600 g) et le homard nord-américain de taille inférieure à 80 mm (> 400 g) qui sont immatures (82 mm pour ceux issus des stocks canadiens).
- › Une pêcherie de homard européen, co-gérée par la Normandie et Jersey et six pêcheries de homard américain sont certifiées MSC.

### Vivant ou surgelé

Le homard européen, moins abondant que son cousin américain, est essentiellement commercialisé vivant. Le homard nord-américain est vendu en Europe principalement au moment des fêtes de fin d'année, soit entier cuit surgelé, soit vivant. Il est pêché à différentes périodes d'ouverture de la pêche selon les zones, puis maintenu vivant en vivier jusqu'aux périodes de forte demande. La France importe près de 5 400 tonnes de homard dont 70 % vivants (30 % congelés). La Belgique importe environ 3 000 tonnes de homard chaque année dont 70 % vivants, 25 % congelés et 5 % sous forme préparée.

### Européen ou américain ?

Vivant, le homard européen a de beaux reflets bleus quand l'américain a des traces orangées sur l'abdomen. Cuits, ils arborent tous les deux la belle couleur orangée de l'astaxanthine, molécule de la famille des caroténoïdes libérée par la chaleur. Ils se distinguent par la forme de leur rostre : rostre pointé droit avec 4 dents, il est américain ; rostre courbé avec 8 dents, il est européen.

Homard nord-américain  
*Homarus americanus*



Homard européen  
*Homarus gammarus*



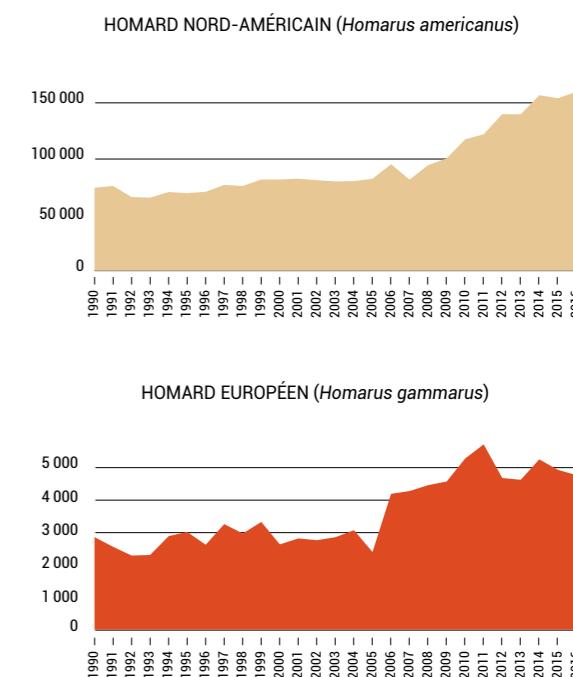
### À SAVOIR

#### UNE DISPUTE AMÉRICAINE

À la fin des années 80, les homardiens des États-Unis se sentaient menacés par la baisse des stocks de homards et par la concurrence des crustacés importés du Canada voisin. En 1989, le gouvernement des États-Unis a pris des mesures techniques de conservation pour renforcer la gestion des stocks halieutiques du pays (Magnuson Stevens Act), mesures applicables aux produits importés. Ces nouvelles règles ont

### DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE HOMARDS (en tonnes)

Source FAO 2019



immédiatement été dénoncées par le Canada qui voyait par ce texte une remise en cause de l'accord de libre-échange signé entre les deux pays et l'apparition de freins au commerce. Selon le Magnuson Stevens Act, il devenait illégal d'acheter et de vendre des homards de taille inférieure à la taille minimale de capture prévue dans le code américain. Cette affaire a été portée devant le GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce). Les États-Unis se sont défendus sur le plan scientifique en arguant que la taille de l'animal constituait une bonne mesure de gestion et que la restriction était prise à des fins de conservation. Après un an de bataille juridique, en 1990, les experts internationaux du GATT ont donné raison aux États-Unis. L'ironie de l'histoire fit qu'en 1991, la population de homards dans les eaux du Canada et des États-Unis a atteint des niveaux exceptionnels mais il n'a pas pu être prouvé que ce phénomène ait résulté des nouvelles règles de conservation mises en place par les États-Unis.





• Tous les océans, mers tropicales et tempérées



• Casier  
• Chalut de fond  
• Filet droit  
• Trémail  
• Fusil harpon  
• Foëne

## LANGOUSTE

*Palinurus spp.*  
*Panulirus spp.*  
*Jasus lalandii*

La langouste est un grand crustacé caractérisé par l'absence de pince (mais sa première paire de pattes permet la préhension) et par la présence de longues antennes. Les épines qui ornent sa carapace et ses antennes lui servent de bouclier efficace. De plus, pour se défendre, une rétraction rapide de son abdomen (queue) la propulse hors d'atteinte de ses ennemis. La langouste affectionne les fonds rocheux et, de jour, elle peut se protéger dans les anfractuosités. La qualité exceptionnelle de la chair de langouste et sa relative rareté selon les stocks expliquent son prix très élevé. En conséquence, cette famille d'espèces fait l'objet d'exploitations intenses dans le monde entier.

### Des Bahamas ou d'Australie

On trouve sur les marchés français, belge et suisse, par ordre d'importance, les espèces suivantes :

- la langouste des Caraïbes, dite de Cuba (*Panulirus argus*), vivant en Atlantique Ouest, des Bermudes et de la côte Est des États-Unis au golfe du Mexique et à la mer des Caraïbes ;
- la langouste rouge européenne (*Palinurus elephas*), du nord de l'Écosse au sud du Maroc, en mer Méditerranée et en mer Egée ;
- la langouste rose ou langouste de Mauritanie (*Palinurus mauritanicus*), du nord de l'Irlande au sud du Sénégal et en mer Méditerranée occidentale ;
- la langouste du Cap (*Jasus lalandii*), dans les eaux occidentales d'Afrique du sud, du sud de la Namibie au Cap de Bonne Espérance ;
- la langouste d'Australie (*Panulirus cygnus*), sur les côtes occidentales de l'Australie.

### Pour la pérennité des stocks

Les stocks de langoustes à travers le monde sont pleinement exploités. Si certains stocks ne sont pas en danger (*Panulirus cygnus* d'Australie, *Palinurus elephas* en Méditerranée occidentale), d'autres présentent des états préoccupants (*Palinurus mauritanicus* des côtes de l'Atlantique). L'état des stocks de *Panulirus argus* de l'Atlantique Ouest n'est pas connu avec précision. Les efforts de gestion de la langouste du Cap (*Jasus*

*lalandii*) en Afrique du Sud portent leurs fruits et cette espèce n'est pas menacée par la surpêche sur la côte Sud. En revanche, le stock situé sur la côte Ouest est en péril, l'effort de pêche est trop important et la pêche illégale y perdure.

La langouste rouge (*Palinurus elephas*), dont les stocks des façades Manche Ouest et Atlantique sont dans un état préoccupant depuis plusieurs années, voit sa situation s'améliorer suite aux mesures de gestion adoptées par la profession et aux programmes de suivi. De plus, depuis le 1<sup>er</sup> juin 2019, tous les navires bretons sont obligés de marquer les langoustes débarquées afin de suivre au mieux l'évolution de la pêcherie et d'en améliorer sa gestion. Le dispositif devrait être déployé à terme sur les autres régions de la façade Manche Ouest et Atlantique.

En raison de la forte valeur marchande de ces espèces et du caractère souvent artisanal de leur exploitation, les pêcheries de langoustes font, dans la plupart des cas, l'objet de règles précises de gestion visant la pérennité des stocks et la durabilité de l'activité. Parmi les règles communes d'exploitation, la protection des immatures est courante par l'instauration d'une taille minimale de capture réglementaire. Celle-ci varie en fonction des espèces. Dans les eaux européennes, la taille minimale est fixée à 95 mm (longueur mesurée à partir de l'arrière de l'une des orbites jusqu'à la bordure distale du céphalothorax). Des règles nationales plus restrictives existent, ainsi cette taille est portée à 110 mm en France et en Cornouaille anglaise. Par ailleurs, dans de nombreuses pêcheries, des périodes de fermeture de plusieurs mois existent notamment durant la période de mue ou lorsqu'il y a une forte proportion de femelles grainées. L'interdiction de capture des femelles grainées est aussi en vigueur pour de nombreux stocks, c'est le cas en France depuis 2016 pour la zone Atlantique-Manche. Tout comme pour le homard, les données déclaratives se sont améliorées. Néanmoins, il arrive que des captures frauduleuses hors des contraintes imposées par les gestionnaires des pêcheries (notamment le non-respect de la taille minimale) soient pratiquées.

## À RETENIR

- › Tous les stocks de langouste sont exploités intensément.
- › Évitez la langouste rouge et rose des côtes Atlantiques dont l'état des stocks est préoccupant.
- › Privilégiez les langoustes provenant de Méditerranée, d'Australie et du sud de l'Afrique du Sud.
- › La taille minimale de commercialisation de la langouste européenne est fixée à 95 mm (longueur du céphalothorax) pour celle pêchée en Atlantique et Manche et 90 mm pour celle de Méditerranée, mais certains pays, comme la France, l'ont fixé à 110 mm.
- › Quatre pêcheries de langouste sont certifiées MSC : une pêcherie mexicaine (*Panulirus interruptus* dans le Pacifique), une pêcherie australienne (*Panulirus cygnus*), une pêcherie aux Bahamas (*Panulirus argus*) et une pêcherie de l'île Tristan da Cunha (*Jasus tristani*).

### Importée des quatre coins du monde

Le marché d'Europe occidentale est approvisionné par des apports locaux forts limités (quelques centaines de tonnes) et par des produits importés des quatre coins du monde, soit vivants, soit surgelés. Les importations françaises, belges et luxembourgeoises sont composées à presque 85 % de langoustes surgelées (en queue principalement) et 15 % de langoustes sous autres formes (vivantes, cuites ou crues non surgelées, toutes formes confondues). Les principales sources d'approvisionnement sont :

- les Bahamas (*Panulirus argus*) ;
- les États-Unis (*Panulirus argus*) ;
- le Nicaragua (*Panulirus argus*) ;
- l'Australie (*Panulirus cygnus*) ;
- et l'Afrique du Sud (*Jasus lalandii*).

En 2019, 789 tonnes de langoustes ont été importées en France et 827 tonnes en Belgique.

### À SAVOIR

#### ROUGE ET ROSE

Dans les années 50, les langoustes rouges (aussi appelées langoustes royales) et les langoustes roses ont fait l'objet d'une importante exploitation par les caseyeurs bretons le long et au large des côtes bretonnes et de la côte Ouest africaine. Par la suite, en raison de l'exclusion des navires français des eaux nationales étrangères, du partage de la ressource avec d'autres nations européennes et du déclin des stocks, les débarquements français ont chuté drastiquement, passant de quelque 3 000 tonnes par an à moins de 200 tonnes par an. Mais ces données sont sous-estimées car, en raison de leur forte valeur marchande, les langoustes ont pu faire l'objet de captures et de ventes non déclarées. L'état inquiétant du stock de langouste rouge d'Atlantique dans les eaux françaises a été signalé par l'Ifremer au Comité national des pêches maritimes et de nouvelles mesures de gestion ont été mises en place afin de favoriser le retour d'un stock reproducteur conséquent.

### À TITRE D'EXEMPLE, QUELQUES POINTS DE LA RÉGLEMENTATION DE PÊCHERIES DE LANGOUSTES

#### *Panulirus argus* des Bahamas

- Saison fermée du 1<sup>er</sup> avril au 31 juillet.
- Taille minimale « queue » : 14 cm.
- Taille minimale « carapace » : 8,90 cm.
- Permis de pêche obligatoire.
- Taille de casier réglementée : 91,5 cm de longueur, 61 cm de largeur et 61 cm de hauteur.
- Interdiction de pêcher les langoustes grainées.

#### *Jasus lalandii* d'Afrique du Sud

- Saison fermée du 1<sup>er</sup> mai au 15 novembre.
- Taille minimale « entière » : 80 mm.
- Permis obligatoire pour la pêche récréative avec un maximum de 4 langoustes par personne et par an.
- Interdiction de pêcher les langoustes grainées.
- Total Admissible de Captures (TAC) fixé pour la pêche professionnelle et pour la pêche récréative.

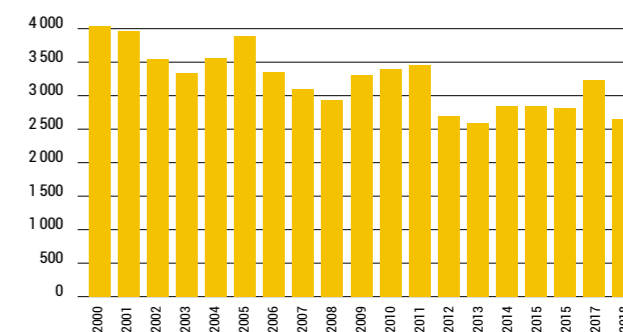
#### *Palinurus elephas* côte Atlantique-Manche en France

- Saison fermée du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars.
- Taille minimale : 110 mm.
- Interdiction totale de capture des langoustes femelles grainées.
- Plusieurs zones d'interdiction de pêche.

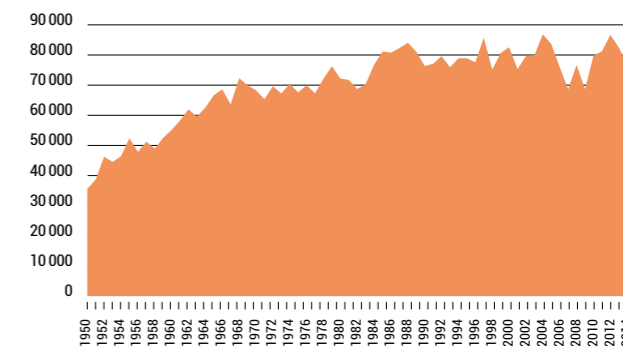
Ces réglementations ont progressivement été adoptées à partir de 2009 suite à l'implication de tous les acteurs de la pêche pour améliorer l'état du stock.

Les langoustiers « mauritaniens » de la pointe Bretagne qui exploitaient les eaux d'Afrique de l'Ouest étaient concentrés dans les ports finistériens de Camaret et de Douarnenez. L'année 1961 aura enregistré la plus forte production de langoustes, avec près de 3 600 tonnes. Cette pêcherie a pris fin dans les années 80.

IMPORTATIONS DE LANGOUSTE EN FRANCE (en tonnes)  
Source FranceAgriMer 2019



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE LANGOUSTE (en tonnes)  
Source FAO 2019





# LANGOUSTINE

*Nephrops norvegicus*



- Atlantique Est, de l'Islande et de la Norvège (au nord) jusqu'au Maroc
- Mer Méditerranée occidentale et centrale



- Chalut de fond
- Casier

La langoustine mesure entre 10 et 20 cm et vit à des profondeurs très variables allant de 20 à 800 mètres. Ce crustacé vit sur les sols meubles vaseux et vaso-sableux, dans lesquels la femelle peut construire un terrier qu'elle ne quitte que pour aller se nourrir ou s'accoupler. Les langoustines se reproduisent pendant les mois d'août-septembre puis la femelle porte ses œufs pendant 10 mois. Dans le golfe de Gascogne, les mâles acquièrent leur première maturité sexuelle lorsqu'ils mesurent 8,7 cm (26 mm de taille céphalothoracique), les femelles l'acquièrent à environ 7,5 cm. Les mâles peuvent vivre jusqu'à 10 ans tandis que les femelles ont une croissance plus lente et peuvent atteindre 20 ans.

## Plusieurs stocks distincts

La langoustine étant inféodée à des fonds sablo-vaseux qui peuvent être très localisés délimitant ainsi l'aire de répartition d'un stock, il peut exister plusieurs stocks dans une zone géographique donnée.

- **La zone de la mer Celtique** est exploitée par les chalutiers de fond français, irlandais et britanniques ; le banc de Porcupine est également exploité par des navires espagnols. En France, ce sont des armements basés au Guilvinec, Concarneau et Lorient qui participent à ces pêcheries polyvalentes associant poissons et langoustines. Selon les données scientifiques, le système de gestion à l'échelle régionale n'assure pas une gestion cohérente des différents stocks présents dans la zone ; cependant la plupart des stocks sont exploités conformément au RMD (Rendement Maximum Durable). Le TAC (Total Admissible de Captures) 2020 est fixé à 16 815 tonnes pour la zone 7, et partagé entre le Royaume-Uni, l'Irlande, la France et l'Espagne.
- Après avoir été fragilisé ces dernières années, les scientifiques estiment que le **banc de Porcupine** est exploité actuellement de manière durable. Cette zone fait l'objet, depuis 2010, d'une fermeture de pêche au printemps, pour limiter l'exploitation des femelles. Pour 2020, le CIEM estime des possibilités de captures à hauteur de 2 637 tonnes pour cette zone.
- **Golfe de Gascogne ;**
  - la zone 8.a-b est exploitée quasi exclusivement par les cha-

lutiers de fond français. La population est estimée relativement stable, et la gestion du stock est conforme au RMD. Le golfe de Gascogne est la première zone d'approvisionnement du marché français. Depuis 2002, les pêcheurs français se sont fixés des règles plus contraignantes que ne l'exige la réglementation européenne : une licence limitant le nombre de navires participant à la pêcherie, une taille minimale de capture supérieure (90 mm au lieu de 70 mm en Europe), la généralisation d'engins plus sélectifs, aussi bien pour la protection des juvéniles de la langoustine que du merlu qui constitue la première prise accessoire de cette activité, l'adoption de dispositifs (goulottes) facilitant la remise à l'eau des petites langoustines, améliorant ainsi leur survie.

- la zone sud du golfe (8.c) est en revanche surexploitée en 2019 selon le CIEM. Les scientifiques recommandent de ne faire aucune capture dans cette zone en 2020, 2021 et 2022. Un TAC de 2,7 tonnes a cependant été octroyé à l'Espagne sur cette zone, pour 2020.

- Plusieurs stocks de langoustines situés dans les **eaux côtières de l'ouest de l'Écosse** (zone 6) sont exploités par des caseyeurs et des chalutiers écossais. Ces stocks sont exploités à un niveau durable.
- **La mer du Nord** (zone 4) abrite neuf stocks distincts de langoustine. La quasi totalité de ces stocks sont exploités durablement. Le CIEM recommande une gestion à l'échelle de chacune des neuf unités fonctionnelles. Le TAC européen s'élève à 23 002 tonnes en 2020 partagées entre le Royaume-Uni, les Pays-Bas, la Belgique, le Danemark, l'Allemagne et la France. Les prises accessoires de cabillaud sont estimées importantes en raison d'une taille de maille de 80 mm pour cibler la langoustine.

## Vivante, glacée ou surgelée

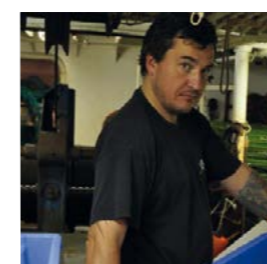
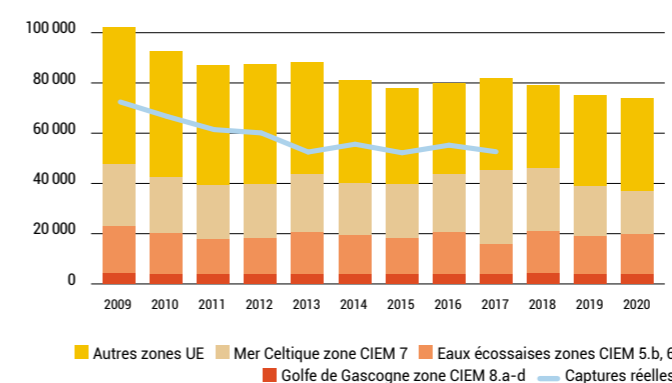
En France, les langoustines sont essentiellement vendues entières, soit vivantes, soit mortes sur glace, parfois surgelées en queue. Les ventes de langoustines cuites fraîches sont faibles mais se développent, notamment au moment des fêtes de fin d'année. La France est l'un des principaux marchés de ce savoureux crustacé avec 5 905 tonnes importées en 2018,

## À RETENIR

- › La plupart des stocks de langoustine sont exploités durablement. Évitez cependant les langoustines provenant de la zone sud du golfe de Gascogne, actuellement surexploitées.
- › La pêche au chalut de fond entraîne des prises importantes de merlus et de langoustines sous la taille réglementaire.
- › Les producteurs français, principaux exploitants du golfe de Gascogne, ont introduit des mesures visant à stabiliser l'effort de pêche (nombre limité de navires) et à réduire les prises accessoires (engins sélectifs) de petites langoustines et de merlus sous-taille.
- › La langoustine peut être recommandée avec modération en raison des prises accessoires. Préférez celles pêchées au casier si elles vous sont proposées à la vente.
- › Une pêcherie dano-suédoise de langoustine est certifiée MSC.

principalement depuis le Royaume-Uni. La concentration de la consommation dans les zones de production françaises est remarquable : l'Ouest absorbe 80 % des langoustines vivantes et glacées vendues sur le marché de détail.

PLAN DE GESTION EUROPÉEN DE LA LANGOUSTINE TAC (en tonnes)  
Sources Commission européenne et FAO 2020



## PORTRAIT THIERRY EVAIN Patron-pêcheur au Croisic

Thierry Evain pêche au Croisic depuis plus de 30 ans. Après une formation au lycée maritime d'Étel, il devient matelot à l'âge de 16 ans, puis second avant d'acheter son premier bateau en 1998, le « Petit Quentin ».

Il fera construire son nouveau bateau en 2006, le « Quentin Grégoire ». Thierry travaille depuis plusieurs années avec l'AGLIA, Association du Grand Littoral Atlantique (qui promeut les activités liées aux cultures marines et à la pêche du golfe de Gascogne) afin d'améliorer la sélectivité des engins de pêche.

### « Engagé pour une pêche plus sélective. »

« La langoustine est pêchée entre 70 et 120 mètres de fond dans la Grande Vasière qui s'étend du Guilvinec à l'île d'Oléron. Nous avons commencé à mettre en place un programme de sélectivité au début des années 2000 car nous prenions beaucoup de merlus et merluchons dont les stocks étaient affaiblis d'après les évaluations scientifiques. Nous avons donc travaillé avec l'Ifremer afin de trouver un outil sélectif laissant passer les petits merlus. » C'est ainsi qu'est né le panneau à mailles carrées de 100 mm sur la partie dorsale du chalut, rendu obligatoire en 2004 par les professionnels eux-mêmes.

« Ensuite, nous avons souhaité améliorer la sélectivité pour éviter la capture des langoustines sous-tailles. Nous avons testé de nouveaux

Les évaluations des stocks de langoustines se font par comptage des terriers à l'aide d'une caméra vidéo sous marine, lors de campagnes scientifiques dédiées.

La pêche de langoustine au casier serait-elle une alternative souhaitable ? Elle semble offrir de nombreux avantages : grande sélectivité, meilleure valorisation du produit... mais se caractérise par un rendement faible qui modère son attractivité économique. Aujourd'hui, on ne compte que quelques caseyeurs français ciblant les langoustines.

Les pêcheurs belges ont débarqué 50,8 tonnes en 2019. En complément, la Belgique importe des langoustines dont plus de 60 % proviennent des Pays-Bas.

La taille minimale de commercialisation de la langoustine (taille du céphalothorax : du thorax à la base de la queue) est fixée par règlement communautaire à 40 mm dans le Kattegat et le Skagerrak (3.a), à 25 mm en mer du Nord, en mer de Norvège, en Manche et en mer Celtique et à 20 mm à l'ouest de l'Écosse (6.a), en mer d'Irlande (7.a), dans le golfe de Gascogne et en mer Méditerranée.

outils. Plusieurs ont été développés pour s'adapter aux bateaux, selon leur force motrice ou leur vitesse de travail. »

En 2008, la crise du gasoil frappe le secteur. L'allègement du matériel de pêche devient une priorité afin de réduire la consommation des navires. Les mailles de la gueule du chalut sont alors agrandies afin de mieux filtrer l'eau et par la même occasion améliorer encore la sélectivité de l'engin.

En 2013, la nouvelle Politique Commune de la Pêche en Europe prévoit une obligation de débarquement de tout produit capturé. L'objectif est d'éviter les prises accessoires d'espèces soumises à quotas, pêchées sous la taille réglementaire, et qui ne seront pas commercialisées. Cette obligation vise à éviter le gaspillage en transformant notamment les rejets en farine animale à destination de l'alimentation des animaux d'élevage. « Afin d'éviter le stockage à bord de ces prises accessoires non ciblées, il faut améliorer la sélectivité pour en pêcher moins. »

Le projet REDRESSE (Réduction des rejets et amélioration de la sélectivité) est alors mis en place par l'AGLIA entre 2014 et 2016 avec des tests de différents engins sur les bateaux qui opèrent entre l'Aquitaine et la pointe bretonne. Le projet aboutit à la mise à disposition d'une « boîte à outils » de 4-5 engins plus sélectifs.

« Depuis quelques années la ressource revient. Cela s'explique par deux phénomènes : nous avons réduit la flotte française, il y a donc aujourd'hui moins de bateaux en mer. Ainsi l'effort de pêche a baissé. Les pêcheurs travaillent également de plus en plus avec les scientifiques pour préserver la ressource et laisser le temps à l'écosystème de se réguler. Désormais, l'enjeu est de mieux valoriser notre métier pour que les jeunes puissent assurer la relève. »





- Atlantique Nord-Est, de la Norvège au Maroc
- Mer Méditerranée jusqu'en mer Egée



- Casier
- Filet
- Chalut de fond

## TOURTEAU

*Cancer pagurus*

Tout en rondeur, dans sa grosse carapace chamois toute lisse, ce crustacé de la famille des décapodes est le plus courant des crabes du marché européen. La femelle atteint sa maturité sexuelle vers l'âge de 3-4 ans, alors qu'elle mesure environ 14 cm. Elle cesse de s'alimenter pendant la période d'incubation de ses œufs, s'enfouit dans un sédiment sableux ou sablo-vaseux et devient alors quasi inaccessible à la pêche de mi-novembre à mi-avril. Son alimentation se compose de petits mollusques (moules, coqueaux), de petits crustacés et de poissons. On lui prêterait le surnom de dormeur pour la posture caractéristique qu'il prend quand il est sur le dos : il replie ses pattes et ne bouge plus. Ce surnom serait également expliqué par son côté plutôt sédentaire. Si cela est vrai pour le mâle, la femelle adulte, quant à elle, trotte sur le fond de l'eau et peut parcourir 150 km en un an. En Manche Ouest, ces déplacements sont majoritairement orientés d'Est en Ouest.

### Casier appâté

Le tourteau est principalement capturé grâce à des casiers appâtés avec du poisson (chinchard, rouget, grondin conservés soit congelés soit en saumure). Reliée à une bouée de surface, une filière de casiers (pouvant compter jusqu'à 150 casiers) est relevée tous les jours, parfois tous les 2 jours. La moitié des caseyeurs français sont enregistrés en Bretagne et un tiers en Normandie. L'essentiel de la flottille est constitué de petites unités, de taille souvent inférieure à 12 mètres, exploitant les eaux côtières. La plupart de ces navires cible saisonnièrement le tourteau. Les navires qui le ciblent toute l'année sont peu nombreux et sont principalement composés de caseyeurs hauturiers équipés de viviers (ils sont une quinzaine d'unités représentant 50 % des débarquements français). Les captures au filet ou au chalut existent, mais les quantités sont plus faibles (environ 20 % des débarquements) et leur qualité est parfois considérée comme moins bonne. En Belgique, le tourteau fait l'objet de prises accessoires par les chaluts à perche mais est alors très abimé (environ 300 tonnes sont débarquées par an en Belgique).

### Forte pression de pêche

Les populations de tourteaux ne sont pas connues de manière exhaustive. Cependant, à la lumière des éléments disponibles, il semblerait que :

- **Au Royaume-Uni**, les stocks sont pour la majorité proches voire un peu au-dessus du RMD (Rendement Maximum Durable), sans que le niveau de recrutement soit affecté. Quelques stocks sont néanmoins surexploités et cette forte pression de pêche affecte le niveau des reproducteurs.

- **Les populations irlandaises** suscitent quelques inquiétudes liées à un effort de pêche qui serait trop important ; une réduction de la mortalité par pêche est recommandée.

- **En France**, les populations de tourteaux présentaient une stabilité globale depuis une vingtaine d'années. Récemment, dans les eaux côtières et dans une moindre mesure au large, l'abondance semble diminuer. La diminution du recrutement semble la première cause de cette situation. Au niveau européen, deux mesures techniques de conservation sont prises. D'une part, la taille minimale de la carapace (mesurée dans le sens de la largeur, entre les deux bords extérieurs) est fixée à 14 cm au nord du 48° parallèle et à 13 cm au sud de ce même parallèle. D'autre part, les débarquements de pinces de crabes séparées du corps sont réglementés : en France, la limite est de 5 kg par homme embarqué, par jour et par débarquement. A noter que les débarquements de pinces détachées du corps sont interdits dans certains comtés du Royaume-Uni. En France, lorsque l'espèce est ciblée, la pêche est assujettie à la détention d'une licence. Le nombre de casiers est limité : il ne doit pas dépasser 200 par homme ou 1 200 par navire. Enfin, les crabes dits clairs ou blancs, c'est-à-dire de mue récente, sont interdits au débarquement.

### Production

La production française, destinée en grande partie au marché hexagonal, ne suffit pas à satisfaire l'appétit des Français. Chaque année, quelque 8 000 tonnes de tourteaux (entiers, en pinces ou en chair décortiquée) sont importées des îles Britanniques (plus de la moitié), d'Irlande et de Norvège. Par ail-

## À RETENIR

➤ La plupart des stocks européens de tourteau sont sains. Cependant, quelques stocks britanniques et irlandais souffrent de surexploitation due à un effort de pêche trop important.

➤ La consommation de tourteau provenant de France peut être recommandée, mais les tourteaux provenant d'Irlande et du Royaume-Uni sont à consommer avec modération.

➤ Évitez d'acheter les animaux mous (clairs) si d'aventure ils sont proposés à la vente.

➤ Une pêcherie de tourteau des îles Shetland est certifiée MSC.

leurs, la France exporte vers l'Italie et le Portugal.

La Belgique débarque environ 300 tonnes de tourteaux par an et en importe également la même quantité (en majorité vivants ou frais) dont la majorité de France et des Pays-Bas. 1 839 tonnes de crabes (toutes espèces confondues) y ont été importées et 1 807 tonnes exportées (toutes espèces confondues) en 2018. Un total de 112 tonnes de *Cancer pagurus* ont été débarquées en 2017 par les pêcheurs belges.

### Cuit ou vif

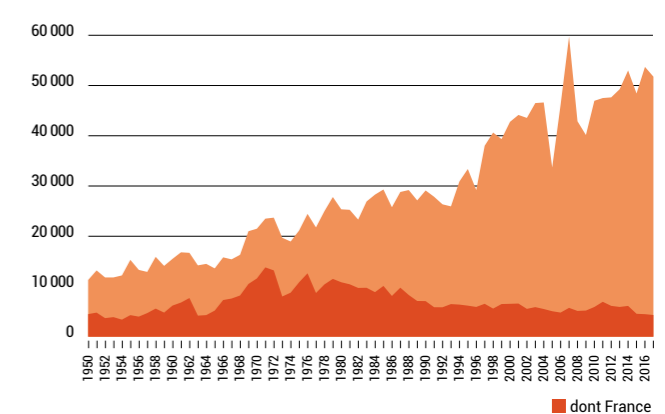
Si les ventes de produits vivants dominent encore le marché français, les ventes de produits cuits se sont fortement développées au cours des dernières années. Le tourteau est proposé à la vente, en proportion croissante, cuit frais ou pasteurisé, soit entier, soit coupé en deux ; on trouve également ses pinces cuites vendues à la pièce ou en sachet.

### À SAVOIR

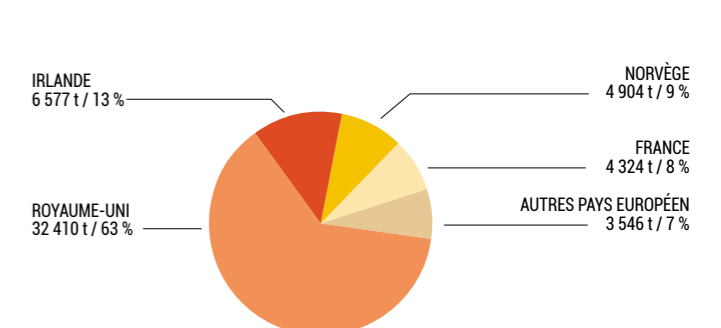
**Les Français sont très friands de tourteau, avec une consommation moyenne qui dépasse les 300 g par an, niveau le plus élevé d'Europe. Les Portugais en consomment environ 250 g/an, les Espagnols 100 g/an. Derrière les chiffres de consommation moyenne, se cachent des disparités régionales très fortes. Les Bretons et les Normands sont encore à ce jour les plus gros mangeurs de « dormeurs ». Si, dans le Grand Ouest, près du quart de la population achète régulièrement cette espèce, elle ne tombe que rarement dans le panier des consommateurs de l'Est de la France.**

*Le déclin de la pêcherie de langouste et de homard dans les années 50 a incité les caseyeurs bretons à reporter leur activité de pêche vers le tourteau et l'araignée.*

DÉBARQUEMENTS DE TOURTEAU PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE TOURTEAU (en 2017)  
Source FAO 2019





# MOLLUSQUES ET ECHINODERMES

## MOLLUSQUES

### **Coquillages**

Bulot	p.160
Petits coquillages	p.162
<i>Amande de mer - Coque</i>	
<i>Palourde grise - Praire</i>	
<i>Pétoncle noir - Pétoncle blanc</i>	
Coquille Saint-Jacques	p.166
Huître	p.168
Moule	p.170

### **Céphalopodes**

Poulpe	p.172
Seiche et Encornet	p.174

## ECHINODERMES

Oursin	p.176
--------	-------





- Golfe normano-breton
- Eaux irlandaises
- Mer du Nord
- Mer de Wadden



- Casier
- Chalut à perche

# BULOT

*Buccinum undatum*

Gastéropode gris ambré, le bulot est également appelé « buccin » ou encore « ran » en Normandie, région de forte production. C'est son pied musculeux que l'on consomme. C'est dans ce pied musculeux que se trouvent le système digestif et le système reproducteur.

Le bulot est une espèce très répandue dans les eaux tempérées et froides des mers du Nord. Sa distribution géographique couvre une vaste zone qui va des rivages canadiens aux mers sibériennes. En Europe, la principale zone de pêche est située à l'ouest du Cotentin, dans la bande côtière située entre le port de Diélette, au nord, et celui de Granville, au sud. Depuis quelques années, sa pêche se développe partout en Manche, côté britannique en Manche Ouest et côté français en Manche Est. Il est caractérisé par une coquille en spirale et a un régime alimentaire carnassier nécrophage. Le bulot atteint sa maturité sexuelle vers 2,5-3 ans, quand il mesure entre 40 et 45 mm. La longévité de ce gastéropode est remarquable et peut atteindre 10 ans. Sa lente croissance le rend vulnérable à une activité de pêche trop intensive.

## Casiers appâtés

Le bulot était utilisé comme appât pour la pêche à la morue (cabillaud) depuis le Moyen Âge. C'est au siècle dernier qu'une pêche spécifique dédiée à l'alimentation humaine a démarré. Il se capture principalement par des casiers appâtés (avec crabe vert, tourteau, roussette...).

Cette pêche très sélective se pratique à partir de navires spécialisés (petits navires côtiers de moins de 12 mètres). Chaque navire pose et relève plusieurs centaines de casiers quotidiennement. Les deux tiers de la production française sont originaires de Normandie, notamment du Golfe normano-breton, exploité par la France et l'île de Jersey, où sont pêchées en moyenne 9 000 tonnes de bulots chaque année (9 378 tonnes en 2018, soit 60 % de la production nationale qui s'élevait à 15 494 tonnes). Avec 2 645 tonnes débarquées en 2018, le bulot reste la première espèce débarquée à la criée de Granville. Le bulot normand est aussi leader en Europe devant celui en provenance du Royaume-Uni et de l'Irlande.

Des ventes fortement rémunératrices (> 3 euros/kg environ) vers les marchés d'Extrême-Orient (Corée du Sud principalement) ont participé à la rentabilité de l'activité et à l'accroissement de l'effort de pêche. De ce fait, il a été nécessaire de renforcer son encadrement.

## Affaiblissement des stocks

Le Comité régional des pêches maritimes de Normandie et le syndicat mixte pour l'équipement du littoral (SMEL), suivent de près quelques indicateurs clefs (captures par unité d'effort, rendements, tailles), ainsi que l'évolution de l'activité.

Le stock de la baie de Granville est évalué par l'Ifremer ; le taux d'exploitation n'a pas cessé de croître de 1980 à aujourd'hui, pendant que le niveau de la biomasse féconde chutait. Le stock est aujourd'hui considéré comme surpêché. De plus, le bulot, qui est en limite sud de son aire de répartition (période de reproduction en hiver) souffre du changement global et de la hausse régulière de la température de la Manche depuis 10 ans.

## Sous surveillance

Le bulot est soumis à une réglementation spécifique dans les deux principaux départements producteurs, la Manche et le Calvados. Sa pêche nécessite la détention d'une licence, délivrée annuellement par le Comité régional des pêches. Afin de réduire l'effort de pêche, le nombre de ces licences a baissé ces dernières années. L'encadrement de la pêche du bulot par licence consiste en une limitation du nombre de navires et de leur longueur (moins de 12 mètres), du nombre de casiers mis en œuvre (240 par homme plafonné à 720 par navire), d'un quota de pêche journalier de 300 kg de poids vif par marin avec un maximum de 900 kg par navire et d'un calendrier d'ouverture de la pêche restreint aux jours ouvrables, et fermés les samedi, dimanche, jours fériés ainsi qu'en janvier (repos biologique). Dès 1983, une taille minimale de capture de 45 mm (correspondant à la taille de maturité sexuelle) a été instaurée au niveau local par les professionnels, puis en 2000 au niveau européen. Le tri doit s'effectuer à bord des navires sur zone (mesure nationale).

## À RETENIR

- › Le bulot, grande spécialité normande, est devenu un incontournable des plateaux de fruits de mer.
- › Le stock normand, qui se portait bien dans les années 60, a montré des signes d'altération dès les années 80. Il est sous la surveillance du Comité régional des pêches maritimes de Normandie, qui depuis mène une politique de réduction de l'effort de pêche. Malgré les mesures de conservation mises en place, le taux

- d'exploitation n'a pas diminué et le niveau de biomasse est en dessous des limites de durabilité depuis le début des années 2000.
- › Le stock de la baie de Granville est considéré surpêché. La pêcherie française de la baie de Granville, certifiée MSC, a rapidement réagi à l'annonce des scientifiques, en réduisant l'effort de pêche de 10 %. La certification MSC est pour le moment maintenue.

- › Le bulot de l'Atlantique Nord-Est est à consommer avec modération.
- › Les espèces de bulot pêchées en Atlantique Nord-Ouest sont à éviter en raison de la fragilité des ressources (*Busycotypus canaliculatus*) et de la concentration de polluants (*Neptunea despecta*).

### Plutôt cuit que vif

Les bulots sont parfois commercialisés crus (vivants ou parfois surgelés), mais plus fréquemment cuits. La vente du produit cuit croît en importance en raison de la facilité et du gain de temps qu'elle procure aux consommateurs et aux restaurateurs.

L'espèce *Busycotypus canaliculatus* est pêchée sur la côte ouest de l'Atlantique dans le golfe du Maine aux États-Unis où son stock est jugé dans un état extrêmement vulnérable. Au Canada (Nouvelle-Écosse et Terre-Neuve-et-Labrador), *Neptunea despecta* est l'espèce la plus abondante mais est interdite à la consommation en raison de la bio-accumulation de polluants (PCB) dans sa chair.

**En 2017, 38 115 tonnes de bulot commun (*Buccinum undatum*) ont été pêchées au niveau mondial.**

**La Belgique importe 265 tonnes annuelles de bulot dont 74 % en provenance de la France et 12 % des Pays-Bas, où le bulot est pêché en mer du Nord.**

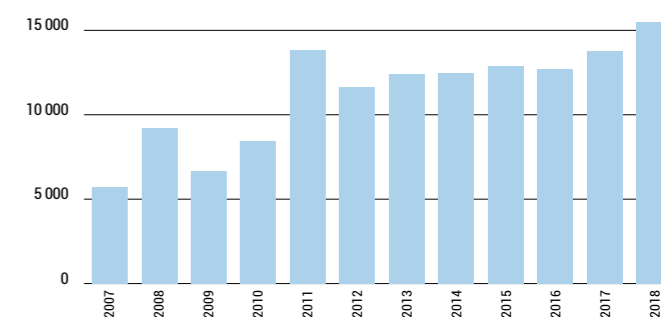
En Belgique, le bulot est souvent consommé cuit dans les ventes à emporter sous le nom de « caracole ».

En février 2019, le bulot de la baie de Granville a obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP), qui vise à défendre l'origine d'un produit dans toute l'Union européenne. L'IGP identifie ainsi les produits rattachés à un terroir donné.

Cette certification apporte une image de notoriété au produit, mais ne garantit pas du respect de critères environnementaux lors de sa production.



DEBARQUEMENTS DE BULOT PAR LA FLOTTE FRANCAISE (en tonnes)  
Source OCDE 2020 et IFREMER 2020



**En 2017, les efforts de gestion de la ressource ont permis l'obtention du label pêche durable MSC pour le bulot de la baie de Granville. Cette certification est maintenue malgré la dégradation du stock, la pêcherie ayant réagi immédiatement en réduisant l'effort de pêche de 10% en 2020.**





## PETITS COQUILLAGES

La relative sédentarité des petits bivalves présents le long de nos rivages permet sans trop de difficulté d'estimer quantitativement leurs stocks, l'évolution de la population disponible dans chaque zone étudiée et de mettre en place les instruments de gestion adéquats nécessaires pour ces animaux qui subissent une pression de pêche tant professionnelle que récréative. La pêche professionnelle de la plupart des petits bivalves est menée soit à pied (environ 1 300 pêcheurs à pied sont enregistrés en France comme pêcheurs professionnels), soit à partir de navires spécialement équipés. La pêche récréative, en raison à la fois de la facilité d'accès des gisements et de la simplicité de la capture ne nécessitant ni technique ni investissement, est souvent soutenue pendant la saison estivale. La pêche des petits coquillages est, dans la plupart des cas, strictement encadrée par un ensemble de règles décidées aux niveaux local, régional et national (comités des pêches maritimes et des élevages marins) et entérinées par des arrêtés préfectoraux. Les populations de ces petits mollusques sont très fortement dépendantes des contraintes physiques, chimiques et microbiologiques du milieu. L'évolution de ces conditions a un impact direct sur la productivité des stocks. La France importe chaque année 22 000 tonnes de petits coquillages principalement d'Espagne (22 %) et Inde (10 %). La Belgique importe 715 tonnes annuelles de petits coquillages, principalement depuis la France (34 %), les Pays-Bas (29 %) et le Vietnam (22 %).

### PALOURDE GRISE

Palourde européenne *Ruditapes decussatus*  
Palourde japonaise *Ruditapes philippinarum*



- Pêche à pied, professionnelle et récréative
- Drague à bivalve

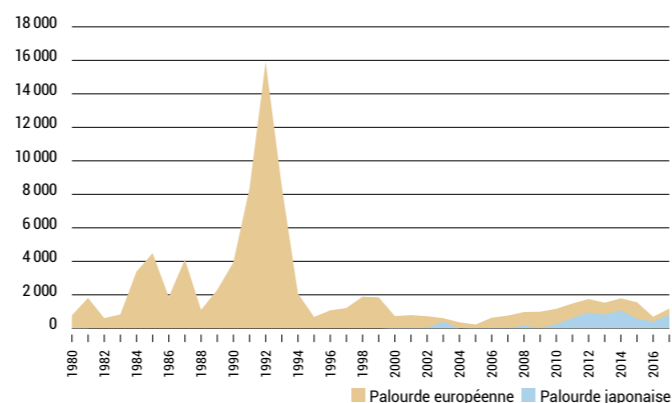


- Élevage en milieu naturel



Deux espèces de palourde grise sont commercialisées à partir de gisements situés le long de nos côtes (1 500 tonnes pêchées par an en moyenne en Europe) : la palourde européenne endémique, *Ruditapes decussatus*, appelée « vraie palourde » et la palourde japonaise, *Ruditapes philippinarum*, introduite en 1975, à des fins d'élevage. Cette dernière domine aujourd'hui largement le marché de la palourde grise. La palourde euro-

DÉBARQUEMENTS DE PALOURDE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



péenne (5 363 tonnes produites par l'aquaculture en Europe en 2017 dont 3 000 tonnes en Italie) est beaucoup plus chère que la palourde japonaise (35 113 tonnes produites par l'aquaculture en Europe en 2017, dont 33 500 tonnes en Italie et 670 tonnes en France). La taille de maturité sexuelle de la palourde grise serait, selon les gisements, comprise entre 23 et 28 mm. La taille minimale réglementaire de commercialisation est fixée à 35 mm. Dans l'ensemble, les gisements de palourdes sont exploités à des niveaux qui ne présentent pas de risque de surexploitation.

On trouve également sur le marché européen la palourde vietnamienne *Meretrix lyrata*, présente principalement sur les côtes vietnamiennes et taïwanaises et pêchée à la main par les pêcheurs à pied ; l'activité de pêche actuelle ne semble pas affecter son niveau de biomasse.

- › La consommation de palourde grise peut être recommandée.
- › Une pêcherie vietnamienne de palourde *Meretrix lyrata* est certifiée MSC.

### COQUE

*Cerastoderma edule*



- Pêche à pied, professionnelle et récréative
- Drague à bivalve



- Élevage en milieu naturel



La coque est l'un des bivalves les plus abondants de la façade Atlantique. Elle est présente des côtes danoises aux rivages marocains. Elle fait l'objet d'une exploitation intensive menée par des pêcheurs à pied. L'activité de pêche professionnelle est assujettie à des réglementations spécifiques (saison, nombre de jours de pêche autorisés, quota journalier par pêcheur...). La maturité sexuelle est atteinte lorsque la coque mesure environ 2 à 3 cm. La taille commerciale de la coque de pêche est fixée à 2,7 ou 3 cm selon les secteurs.

Les coques pêchées en France, Pays-Bas et Royaume-Uni sont commercialisées par l'intermédiaire des mareyeurs locaux qui les destinent au marché intérieur ou les exportent vers l'Espagne, où elles sont essentiellement vendues à l'industrie de la conserve, avant de repartir vers les autres pays

européens pour leur consommation.

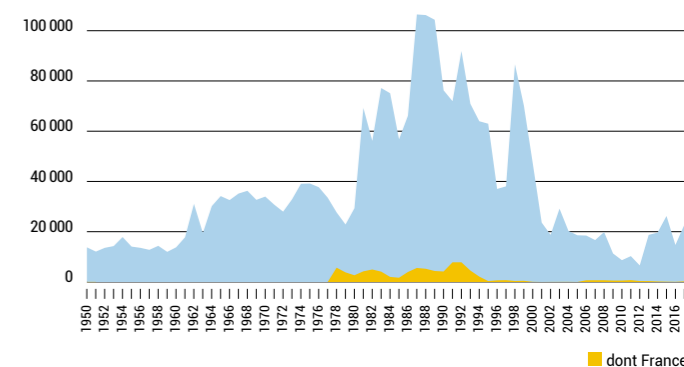
22 530 tonnes de coque ont été pêchées en Europe en 2017.

- En France, environ 350 tonnes de coques sont pêchées annuellement.
- En Belgique, la coque est peu consommée et très peu pêchée.
- Aux Pays-Bas, la coque est pêchée à la drague avec des mesures de gestion prenant en compte le prélèvement par les populations d'oiseaux.

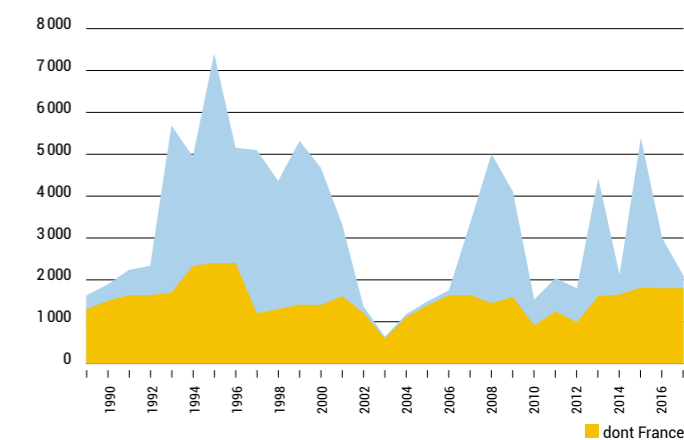
En France, depuis une vingtaine d'années, les coques font l'objet de grossissement dans la région du Croisic. Des juvéniles sauvages sont récoltés puis semés. La récolte des coques de taille commerciale intervient 10 à 15 mois après l'ensemencement. La production française de coques d'élevage avoisine en moyenne 1 500 tonnes par an : elles sont principalement commercialisées entières vivantes.

Ce modeste coquillage, considéré par certains de moindre valeur gustative que les autres petits bivalves, mérite pourtant l'attention des consommateurs. Bien travaillé, il devient un ingrédient de qualité pour des préparations raffinées.

DÉBARQUEMENTS DE COQUE SAUVAGE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)  
Source FAO 2019



PRODUCTION DE COQUE D'ÉLEVAGE EN EUROPE (en tonnes)  
Source FAO 2019



- › La consommation de coque peut être recommandée.
- › Six pêcheries de coque (*Cerastoderma edule*) d'Atlantique Nord-Est sont certifiées MSC.





## PETITS COQUILLAGES



• Dragage à bivalve

› La consommation de pétoncle noir est à éviter, les gisements sauvages étant pour la plupart effondrés.

### PÉTONCLE NOIR

*Mimachlamys varia*

Cette espèce de la côte Atlantique est typique de la rade de Brest et est également présente dans le bassin d'Arcachon. Sa capture professionnelle est assujettie à un ensemble de règles visant à limiter l'effort de pêche et à maintenir un reliquat, c'est-à-dire un stock de géniteurs qui assurera la production de la saison suivante. Le crabe est son principal prédateur. La taille minimale de commercialisation est de 4 cm. Le pétoncle noir est commercialisé entier vivant dans les régions de production. Dans la Rade de Brest, les gisements sauvages sont actuellement effondrés à 90 % et les rendements de pêche sont caractérisés par une très grande variabilité. La production française dans la Rade est ainsi passée d'environ 700 tonnes dans les années 70 à 70 tonnes aujourd'hui. Les autres gisements sauvages sont considérés effondrés.



• Dragage à bivalve (île de Man),  
• Chalut (France)

› La consommation de pétoncle blanc peut être recommandée avec modération (en raison de l'impact de la technique de pêche sur les fonds marins).

### PÉTONCLE BLANC (OU VANNEAU)

*Aequipecten opercularis*

Ce petit bivalve, présent sur le plateau continental, de la Norvège au Maroc, est particulièrement abondant en Manche, sur les côtes normandes et autour des îles Anglo-Normandes. Sa maturité sexuelle est atteinte quand il mesure environ 30 mm. La taille minimale de commercialisation est fixée à 40 mm. En Manche, cette espèce est principalement ciblée l'été. Plus de 60 % des débarquements ont lieu à cette saison. En baie de Seine, où elle n'était jusqu'alors que peu exploitée, une pêche importante s'est développée depuis 2017 avec environ 3 000 tonnes pêchées par an. Ainsi en 2017, et pour la première fois, il y a eu plus de vanneaux pêchés en Manche Est qu'en Manche Ouest. La production française annuelle varie de quelques centaines à quelques milliers de tonnes (entre 955 et 5 178 tonnes entre 2012 et 2017). Les gisements sont naturellement instables et les rendements de pêche sont caractérisés par une très grande variabilité d'une année à l'autre. 90 % de la production de pétoncle blanc est débarquée à la criée de Granville.

#### Les coquillages en rade de Brest

- **Coquilles Saint-Jacques** : 200 tonnes pêchées par an (14 500 tonnes dans toute la France). Pêche stable depuis de nombreuses années grâce à l'ensemencement de plus de 3 millions de naissains chaque année.
- **Praires** : plus ou moins 100 tonnes par an (500 tonnes dans toute la France).
- **Pétoncles noirs** : une forte prédation de la daurade royale est suspectée sur cette espèce.
- **Pétoncles blancs** : les gisements ont disparu, envahis par les étoiles de mer (600 à 1 600 tonnes débarquées en France).



#### PORTRAIT ANDRÉ LE GALL

Comme tous ses confrères de la rade de Brest, André est un pêcheur polyvalent, pêchant coquillages et poissons. Les grandes spécialités de la région demeurent la coquille Saint Jacques et le pétoncle noir. Ces deux espèces

très appréciées localement sont rarement exportées hors des départements bretons, tant la demande y est forte. André pêche la coquille Saint-Jacques et les praires. Il pêche moins de poissons ces dernières années, il est témoin de la diminution du bar.

#### « Chaque jour est différent. »

Homme de conviction et de réflexion, André participe aux travaux de la commission « coquille Saint-Jacques » du CNPMM et contribue ainsi aux décisions prises en matière de gestion des stocks et d'encadrement de la pêche. Depuis fin 2001, il est Président de l'écloserie du Tinduff, qui essaie de diversifier sa production de semis en coquilles mais également en pétoncle noir, pétoncle blanc et ormeau. Les naissains, produits artificiellement dans l'écloserie sont relâchés pour renforcer les gisements naturels et aident à maintenir en activité les coquilliers de la rade de Brest.

En 25 ans de métier, André a également été témoin de l'affaiblissement d'autres ressources. « Les lottes grosses comme des capots de deux chevaux, ça n'existe plus. Le pétoncle noir a souffert d'une exploitation trop intensive. Dans notre région, les oursins, on n'en voit plus. Mais, malgré cela, la situation est aujourd'hui meilleure qu'il y a quelques années. La prise de conscience chez les pêcheurs est de plus en plus forte et nous prenons des mesures pour préserver la ressource et le métier. Ainsi, nous sommes nombreux à chercher à adopter les techniques de pêche les plus sélectives et à respecter les périodes de repos biologique. »

André est membre de l'association des ligneurs de la pointe Bretagne pêchant à la palangre, à la traîne, à la dandine dans les cinq départements bretons. En devenant membre de l'association, chaque pêcheur adhère à un code de conduite qui promeut une « exploitation durable et raisonnée des ressources marines ». Les ligneurs ciblent bars, grissets et lieux jaunes, sur lesquels ils apposent une étiquette qui informera l'acheteur final de l'origine du produit.

« Quand j'ai commencé ce métier, il y a 25 ans, j'étais le plus jeune marin de Plougastel. Aujourd'hui, je suis toujours le plus jeune ». André Le Gall regrette que le métier n'attire plus la nouvelle génération. « Pourtant, sans hésiter, je recommande ce métier aux jeunes. La mer reste un espace de liberté. Chaque jour est différent, et ce métier est évolutif. Il ne faut pas y venir avec des idées préconçues : les techniques évoluent, les conditions de vente changent et nous devons nous remettre en question sans cesse face à une ressource qui fluctue et qui nous réserve des surprises. »



**L'amande de mer** *Glycymeris glycymeris* fréquente les eaux de l'Atlantique Est, de la Norvège aux côtes de l'Afrique de l'Ouest, et se retrouve aussi en Méditerranée. Son nom lui vient du fruit de l'amandier, dont la forme se rapproche. Elle remplace souvent la praire sur les plateaux de fruits de mer en raison de son prix attractif, bien que son goût soit moins fin. Le golfe normano-breton est la zone de production la plus importante en France, 1 509 tonnes d'amande ont ainsi été débarquées en 2019 à Granville. Le volume d'amandes débarquées varie peu d'une année sur l'autre, la ressource semble stable.

**La spicule** *Spisula ovalis*, également appelée vénus, se retrouve en Atlantique Est, du sud de l'Islande jusqu'aux côtes marocaines. Elle forme des bancs de très forte densité que l'on retrouve sur les fonds sableux. Les débarquements de spicule d'une année sur l'autre sont fluctuants, le volume débarqué peut être quasiment nul pendant plusieurs années, puis passer à 1 000 voire 2 000 tonnes. 1 093 tonnes ont été débarquées à Granville en 2019.



• Dragage à praire

› La consommation de praire peut être recommandée avec modération (en raison de l'impact de la technique de pêche sur les fonds marins).

### PRAIRE

*Venus verrucosa*

Coquillage caractéristique avec des stries profondes sur sa coquille très ronde, la praire est emblématique de la presqu'île du Cotentin. La maturité sexuelle est atteinte à 2 ou 3 ans. La longévité de la praire est remarquable : elle peut dépasser 15 ans. La taille minimale de commercialisation est de 4,3 cm.

Ce petit coquillage est principalement pêché en hiver. Les débarquements dans le golfe normano-breton ont lieu entre septembre et avril ; en dehors de cette période, la pêche est fermée. Le stock de praires a fléchi de manière importante depuis les années 80. Sans avoir regagné le niveau des années 70, le stock du golfe normano-breton n'est pas considéré comme menacé. Plus de la moitié de la production est vendue sous la criée de Granville (321 tonnes en 2019) sur une production nationale de 500 à 600 tonnes annuelles (518 tonnes mises en vente en 2018), faisant de ce petit port normand la capitale européenne de la praire. Le bivalve est pêché par une drague spécifique appelée drague à praire. Celle-ci pèse plusieurs centaines de kilos. En raclant les fonds, elle peut avoir une incidence sur les écosystèmes marins.





- Atlantique Nord-Est pour *Pecten maximus*
- Atlantique Sud-Est
- Atlantique Nord-Ouest
- Pacifique Sud-Est
- Pacifique Nord-Ouest



- Drague
- Chalut de fond
- A la main (plongée)

## COQUILLE SAINT-JACQUES ET AUTRES PECTINIDÉS

- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| <i>Pecten maximus</i>           | <i>Argopecten purpuratus</i>      |
| <i>Zygochlamys patagonica</i>   | <i>Patinopecten yessoensis</i>    |
| <i>Placopecten magellanicus</i> | <i>Mimachlamys crassirostrata</i> |

Les coquilles Saint-Jacques européennes *Pecten maximus* consommées en France sont issues de gisements localisés autour des îles Britanniques, très majoritairement en Manche. Elles peuvent également à un degré mineur provenir du golfe de Gascogne (Glénan, baie de Quiberon, Pertuis charentais). Elles sont principalement exploitées à la drague, avec, sur plusieurs gisements, un strict système d'encadrement de la pêche (licences numerus clausus, caractéristiques spécifiques des dragues (gréement, maillages, dimensions) voire quota/ TAC (Total Admissible de Captures) annuel). Plus rarement, elles peuvent être récoltées à la main toute l'année (île Hitra, Norvège, Écosse, Bretagne). Par ailleurs, de nombreuses autres espèces de pectinidés approvisionnent le marché européen sous la forme de « noix de Saint-Jacques » congelées :

- *Zygochlamys patagonica*, pêchée depuis 1996 au chalut de fond en Argentine ainsi qu'en Uruguay.
- *Placopecten magellanicus* ou Peigne géant des États-Unis et du Canada, est une coquille de pêche (drague, chalut de fond) dont les stocks sont fortement exploités. Elle est répartie en plusieurs sous stocks, allant de Terre-Neuve à la Caroline du Nord ; George Bank, Mid Atlantic Bight, banc de Saint-Pierre et Miquelon, sud de la Nouvelle-Écosse, etc. Cette espèce est exploitée par un système d'assolement (certaines zones sont laissées en « jachère » entre 2 périodes d'exploitation), au niveau de la zone côtière le long du Maine par exemple. Dans ces zones, la gestion de la ressource prévoit un accès limité à la pêcherie et son contrôle est strict. Les zones plus au large sont cependant fortement exploitées toutes l'année.
- Au Pérou et au Chili, *Argopecten purpuratus* est élevée en pleine mer dans des fermes aquacoles.
- Deux pectinidés que l'on retrouve sporadiquement sur nos marchés proviennent d'Asie :
  - *Patinopecten yessoensis* est produite au Japon (élevage).
  - *Mimachlamys crassirostrata*, provient du Vietnam où l'état des stocks n'est pas connu.

### Limitation saisonnière

La limitation saisonnière de la pêche en France (d'octobre à mai selon les gisements) résulte à la fois d'une réflexion commerciale (quota fixé en fonction des capacités d'absorption du marché, le marché d'été étant faible) et d'une volonté de conservation de la ressource. Cette fermeture saisonnière de la pêche a un réel intérêt biologique, puisqu'elle correspond à la fois à la période de ponte (de mai à septembre selon les zones et les années) et à la période de forte croissance des coquilles (en période d'abondance du phytoplancton au printemps et en été).

### Drague à coquilles

*Pecten maximus* originaire des gisements français ou écossais, est capturée à la drague à coquilles, soit à gréement dit "breton" (avec ou sans volet dépresseur), soit engin dit "à ressorts", majoritairement utilisé en Manche Est. Engin très lourd qui racle le fond, la drague a un impact non négligeable sur l'environnement marin.

### Gestion exemplaire, ou presque

Le caractère sédentaire et la forte productivité de cette espèce facilitent sa bonne gestion. Cependant, la forte variabilité du recrutement et les fluctuations de la croissance individuelle des animaux qui dépendent de facteurs exogènes à la pêche (température de l'eau, caractéristiques nutritionnelles du milieu...) et la facilité de capture accentuent sa vulnérabilité. Des systèmes de gestion sont en place pour limiter cette variabilité. La gestion des coquilles dépend fortement de la région dont on parle. Dans certaines zones, la gestion locale applique des règles strictes (saison de pêche et quotas). Dans d'autres zones, il n'y a presque pas de gestion du prélèvement par les professionnels. En 2013, le CIEM a pris l'initiative d'organiser et de normaliser la collecte de données scientifiques afin d'aider à une meilleure gestion des stocks.

Principales mesures de gestion :

- la taille minimale de commercialisation est fixée à l'échelle européenne à 10 cm, et 11 cm pour la mer d'Irlande et la Manche Est. En France, elle peut être plus élevée selon les gisements (10,2 cm pour le gisement classé de la baie de Saint-Brieuc et

## À RETENIR

- Les stocks de Manche et les petits gisements de la façade Atlantique sont sous haute surveillance. Ils se portent globalement bien.
- Sept pêcheries sont certifiées MSC dans le monde : les coquilles *Patinopecten yessoensis* du Japon et de la Chine, *Zygochlamys patagonica* d'Argentine, *Placopecten magellanicus* du Canada

- (2 pêcheries) et des États-Unis et *Pecten maximus* des îles Shetland.
- Les achats de coquilles Saint-Jacques peuvent être recommandés avec modération en raison de l'impact de la drague sur les fonds marins.

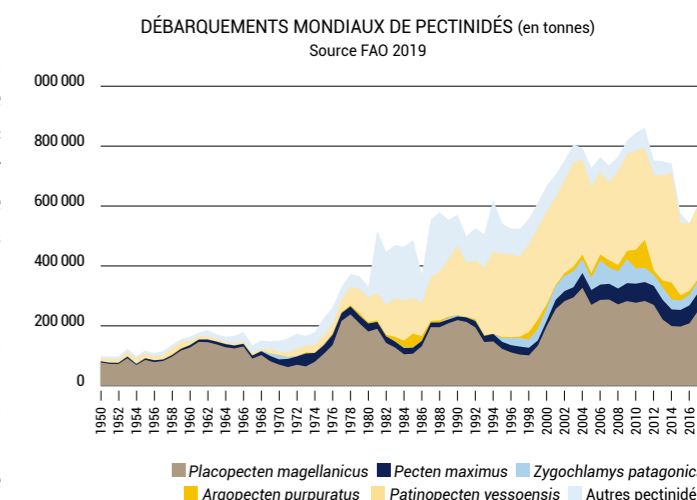
- Pour les espèces produites en aquaculture (*Argopecten purpuratus*), vérifiez les pratiques d'élevage avant tout achat.
- Tous les pectinidés vendus sous forme de noix peuvent s'appeler "Saint-Jacques" lorsqu'ils sont transformés (conserves, surgelés...)

10,5 cm pour la rade de Brest et les pertuis charentais).

- la taille du diamètre intérieur des anneaux de drague à coquille est fixée par arrêté ministériel à de 92 mm en France (elle est passée localement à 97 mm en baie de Saint-Brieuc en 2017). Il n'y a pas de diamètre minimal réglementaire pour les Britanniques. La plupart utilisent des anneaux de diamètre 85 mm (parfois moins), même s'ils pêchent sur les mêmes zones que les navires français.
- en France, l'ouverture de la pêche (du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mai) est fixée par arrêté ministériel. Cette pêche est sujette à conflits entre les Britanniques, les Irlandais et les Français en Manche Est, car au-delà des 12 milles des côtes françaises, la pêche est ouverte toute l'année au Royaume-Uni et en Irlande. Il existe un « Gentlemen's Agreement » entre la France et le Royaume-Uni, renégocié annuellement, qui permet une cohabitation, certes compliquée, entre pêcheurs français et britanniques.

### Stocks sous surveillance

- Le gisement coquillier de **Manche Est**, le principal en France, est exploité par près de 250 navires qui débarquent tout le long du littoral de Boulogne à Cherbourg. Il est également fortement exploité par les flottilles étrangères, britanniques et irlandaises notamment. Il peut être séparé en deux zones :
  - **la Baie de Seine** (à l'intérieur des eaux territoriales françaises ou 12 milles), zone la plus productive, à l'intérieur de laquelle il y a des mesures de régulations fortes et où les biomasses sont en augmentation régulière depuis 2008. En 2018 la biomasse totale exploitable de coquilles est à un niveau jamais vu, atteignant quasiment 63 600 tonnes (contre 48 600 tonnes en 2017). La situation à l'extérieur de la baie de Seine est par ailleurs en forte diminution, avec une biomasse totale dépassant à peine 7 800 tonnes (contre 18 800 tonnes en 2017).
  - **les eaux hors 12 milles** sont sans réelles mesures de gestion existantes pour les flottilles anglaises et irlandaises. Les flottilles françaises sont soumises à l'ouverture de la saison de pêche (d'octobre à mai) 5 jours par semaine, aux quotas journaliers et à la limitation du nombre de dragues.
- **Les stocks de Manche Ouest** sont très majoritairement représentés par celui de la baie de Saint-Brieuc où sont rencontrées les plus fortes densités de l'espèce à l'échelle européenne et où se concentre l'essentiel de l'activité de pêche



(230-235 navires). L'encadrement est particulièrement strict avec comme spécificité l'adoption d'un quota global/TAC de pêche sur la base des préconisations scientifiques. Actuellement, la biomasse exploitable (coquilles de plus de 10,2 cm) dépasse les 25 000 tonnes. Ces chiffres n'avaient jamais été observés depuis 1973.

- **Le stock de la rade de Brest** est pêché au-delà du RMD (Rendement Maximum Durable). L'écloserie locale réensemence la zone afin de maintenir une population exploitable durable. La production globale est de l'ordre de 200 à 300 tonnes par an, dont la moitié est issue de semis d'écloserie. Le stock est soumis à des fermetures régulières de l'exploitation en raison des concentrations cycliques de toxines amnésiantes.
- **Au Royaume-Uni**, la pêche est menée tout au long de l'année par des dragueurs ainsi qu'une petite partie des captures par des plongeurs professionnels écossais. La gestion des stocks de coquilles Saint-Jacques par les Britanniques dépend des zones concernées : aucune régulation n'existe en Écosse tandis que des licences sont mises en place dans le sud de la Cornouaille par exemple. L'état des stocks n'est que partiellement connu. La plupart sont considérés comme pleinement exploités et l'effort de pêche ne doit pas être augmenté.

### Record mondial de consommation

La France enregistre le record mondial de consommation de pectinidés avec 2,5 kg par habitant et par an.





# HUÎTRE

*Crassostrea gigas*  
*Ostrea edulis*  
*Crassostrea angulata*



- Façade Atlantique
- Mer Méditerranée



- Drague



- Poche sur table
- Corde en suspension

Trois espèces d'huîtres sont présentes sur nos côtes. Endémique à la façade littorale française, et seule espèce d'huître des eaux côtières françaises jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, *Ostrea edulis* a souffert d'épizooties au XX<sup>e</sup> siècle. Sa production est aujourd'hui très limitée. *Crassostrea angulata*, ou « huître portugaise » a été introduite en France à la fin du XIX<sup>e</sup> par un navire marchand ayant fait naufrage dans l'estuaire de la Gironde. Cette espèce s'est naturellement adaptée à son nouveau territoire et a été la principale espèce d'huître élevée en France au XX<sup>e</sup> siècle. Frappée à son tour par une épizootie qui détruisait tous les élevages de la côte Atlantique dans les années 70, elle a alors été remplacée par *Crassostrea gigas*, « huître japonaise », originaire du Canada et du Japon, qui représente aujourd'hui l'essentiel de la production européenne.

## Production de naissain

La production de coquillages repose soit sur la reproduction en milieu naturel par captage des naissains présents dans le milieu, soit sur la reproduction en éclosiers qui fournissent des animaux issus de géniteurs sauvages (présentant la diversité génétique naturelle) ou issus de géniteurs produits en laboratoire (pour l'obtention d'animaux stériles). L'élevage des huîtres nécessite 2 à 4 ans pour atteindre la taille commerciale. Arcachon est le plus grand bassin naisseur d'Europe (avec 4 milliards de jeunes huîtres par an) et alimente les autres zones de production en France et à l'étranger.

## Triploïde ou « des quatre saisons »

L'huître est naturellement diploïde : comme tout être vivant sexué, ses cellules contiennent une paire de chaque chromosome. L'huître diploïde consacre environ deux tiers de son énergie pour sa reproduction. La triploïdisation consiste à ajouter, par croisement, un troisième chromosome dans ses cellules afin de rendre l'huître stérile. Ainsi, la croissance de l'huître est plus rapide car elle ne passe pas de temps à se reproduire et elle ne subit pas la maturation estivale qui la rend laiteuse. Cette caractéristique permet notamment de développer les ventes en été auprès des amateurs réticents à manger des huîtres « en lait ».

L'opportunité économique et écologique des huîtres triploïdes fait l'objet de débat chez les ostréiculteurs. Certains souhaitent que le consommateur soit informé par un étiquetage adapté, l'informant s'il s'agit d'huîtres diploïdes ou triploïdes à la vente.

## Années de crise

La contamination des huîtres par le variant de l'herpès virus « OsHV1 $\mu$ var » (inoffensif pour l'homme) qui sévit sur les jeunes huîtres depuis 2008 en France, et par un deuxième agent infectieux *Vibrio aestuarianus* (également inoffensif pour l'homme), s'attaquant aux huîtres de taille adulte depuis 2012, a entraîné de fortes mortalités ainsi que la chute de la production nationale et la fragilisation économique de nombreuses entreprises ostréicoles jusqu'en 2015. Le niveau de production antérieur n'a pas été retrouvé depuis, mais les prix en hausse ont permis de retrouver une exploitation économique viable qui ne met plus en difficulté les entreprises. Il demeure des risques sanitaires potentiels ponctuels en cas de contamination bactérienne des eaux due à des ruissellements d'eaux de pluies, des systèmes d'épuration défectueux ou des pollutions des bassins versants, qui font des ostréiculteurs des sentinelles du milieu et doivent amener à une mobilisation réelle des collectivités compétentes.

*La production d'huîtres dépend de la qualité du milieu naturel. L'huître filtre et consomme différents éléments en suspension dans l'eau dont le phytoplancton indispensable à sa croissance. Les modifications de l'environnement (température, insolation, qualité de l'eau...) influent sur la biologie de l'huître. Les techniques de culture sont maîtrisées mais cette production nécessite la surveillance constante des milieux. La conchyliculture est ainsi le garant de la qualité des eaux du littoral.*

## Consommation festive

*En Europe, la consommation des huîtres, essentiellement vivantes, correspond à la période des fêtes de fin d'année. En 2017, 28 395 tonnes (en poids net) des huîtres ont été consommées en France par les ménages à leur domicile.*

## À RETENIR

› La France est le cinquième producteur d'huîtres d'élevage au monde derrière la Chine qui domine le marché, la Corée du Sud, le Japon et les États-Unis.

› La production en éclosier s'est développée depuis le début des années 2000.

› Il existe une offre d'huîtres certifiées AB sur nos marchés.

› Pour les huîtres sauvages, une pêcherie d'*Ostrea edulis* et *Crassostrea gigas* aux Pays-Bas, une pêcherie de *Crassostrea gigas* au Japon et une pêcherie de *Crassostrea virginica* aux États-Unis sont certifiées MSC.



## Portrait SÉBASTIEN LEMOINE

Ostréiculteur à Carnac

Sébastien Lemoine est ostréiculteur depuis plus de vingt ans à Carnac, dans le Morbihan. Inquiété par les enjeux environnementaux auxquels doit faire face son secteur d'activité, il n'en croit pas moins en la durabilité de la filière.

Issu d'une famille d'agriculteurs, Sébastien a grandi à 30 km de la mer. Attiré depuis toujours par les milieux de production naturelle, il découvre l'ostréiculture à l'âge de 14 ans, lors d'un stage scolaire. Il découvre alors un écosystème nouveau mais qui lui parle. Il voit l'ostréiculture comme un lien entre la pêche et l'agriculture : on sème pour récolter. L'estran représente pour lui le mariage entre mer et terre, avec un écosystème et une biodiversité particuliers : les eaux du large s'y mélangent avec les eaux douces.

Après le lycée, Sébastien suit une formation en aquaculture. Il travaillera pendant 5 ans en tant que salarié dans une ferme ostréicole. Il décide ensuite de s'installer dans le golfe du Morbihan, à Carnac, en 1993, il n'a alors que 24 ans. Sébastien a toujours travaillé seul sur son exploitation qui fournit en moyenne 30 tonnes d'huîtres par an, toutes issues de captage naturel.

Tout comme ses collègues, Sébastien doit faire face depuis plusieurs années aux problèmes de mortalités massives des huîtres, observées en France et ailleurs dans le monde. « On a dû s'adapter, chacun a trouvé sa technique. » Sébastien, lui, s'est inspiré des pratiques que les Japonais ont mis en place dans les années 60 lorsqu'ils ont rencontré ces mêmes problèmes de mortalité : au printemps, en mars-avril, il pose les naissains plus haut sur l'estran. Ainsi, les naissains sont plus souvent hors de l'eau et moins en contact avec le virus. De plus, ils ont moins accès à la nourriture : ils deviennent plus rustiques, plus résistants.

*« En 2008, j'ai eu des mortalités importantes. J'ai testé ces pratiques dès 2009. En 2010, je les ai appliquées à toute ma production. J'ai eu des baisses de volume mais comme il y a eu augmentation des prix, cette adaptation était viable. C'est la profession qui a trouvé la solution. A l'époque, nous avons dû faire sans les scientifiques. »*

## Huîtres sauvages

*Quelques gisements d'huîtres sauvages subsistent encore en Europe mais ils sont souvent très rapidement épuisés.*

*Au niveau mondial, l'exploitation d'huître sauvage est importante au Mexique (*Crassostrea virginica*), aux États-Unis (*Crassostrea virginica*) et en Corée du Sud (*Crassostrea gigas*).*

## Les autres enjeux de la production ?

**Les éclosiers :** « elles devraient être juste un soutien à la profession et devraient être gérées par les professionnels, de manière collective. Les naissains issus d'éclosier ne devraient être utilisés que lorsque nécessaire, quand il n'y a pas assez de naissain naturel, mais pas de manière systématique. Sinon, leur présence déstabilise le marché. »

**La triploïdie :** « c'est une tare naturelle, l'aneuploïdie – qui devrait également être gérée par les professionnels. Son usage devrait être mentionné sur les étiquettes pour informer les consommateurs. »

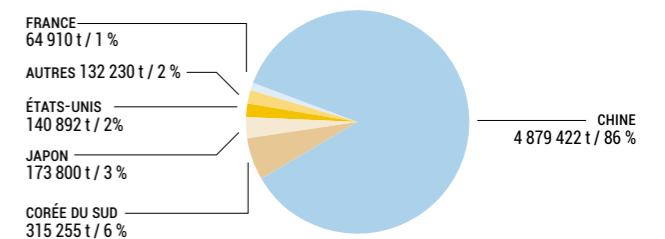
**L'acidification des océans :** « il est important de s'en préoccuper. Nous suivons l'évolution du pH depuis 2 ans. »

Au cours de ces vingt dernières années, Sébastien a assisté à la dégradation du littoral. Il a souhaité que les professionnels se regroupent (agriculteurs, pêcheurs, ostréiculteurs mais également les acteurs du tourisme et de l'urbanisme) afin de reconquérir la qualité des eaux et pouvoir ainsi maintenir les activités du littoral tant convoité.

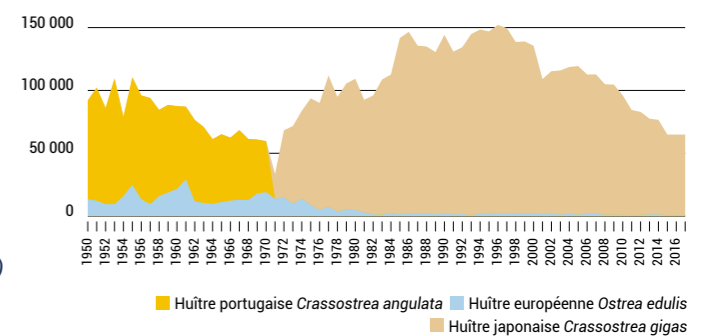
Il a ainsi créé l'association CAP 2000 dont il est le Président et qui réunit des militants, des lobbyistes et des élus responsables de l'assainissement. Tous travaillent ensemble pour assurer la cohabitation entre habitations et productions aquacoles.

Lui-même pêcheur amateur, Sébastien pratique la pêche sous marine et capture des espèces peu prisées par les professionnels : vieille, mulet noir... délicieux lorsqu'il est fumé en filet ! Il se différencie de ses collègues pêcheurs amateurs qui ciblent le bar... espèce particulièrement sensible.

PRODUCTION D'HUÎTRES DANS LE MONDE (toutes espèces confondues) (en 2017)  
Source FAO 2019



PRODUCTION D'HUÎTRES EN FRANCE (en tonnes)  
Source FAO 2019





• Atlantique Nord  
• Pacifique Sud



• Drague



• Parc  
• Corde en suspension  
• Corde sur bouchot

## MOULE

*Mytilus edulis*  
*Mytilus chilensis*  
*Mytilus galloprovincialis*

La moule est un bivalve sédentaire qui vit en congrégations abondantes, attachées les unes aux autres et liées à un support fixe (rocher, pieu, corde), par un filament plus ou moins épais appelé byssus. Il existe un grand nombre d'espèces de moules à travers le monde.

Les marchés français, belge et suisse sont principalement approvisionnés par 3 espèces :

• **Mytilus edulis** est la principale espèce européenne. De taille relativement petite (4 à 6 cm en moyenne), elle provient de pêche et d'élevage (France, Irlande, Danemark, Pays-Bas, Espagne, Royaume-Uni). On la trouve également sur la côte ouest de l'Atlantique au Canada et aux États-Unis.

• En Méditerranée, **Mytilus galloprovincialis** est principalement issue d'élevage (Espagne, France, Italie, Grèce) et dépasse souvent 8 cm en moyenne.

• **Mytilus chilensis**, espèce du Chili où son élevage est en forte expansion, est commercialisée en Europe sous forme de chair décoquillée surgelée.

### Principalement d'élevage

La production de moules d'élevage se fait sur l'estran (bouchots, parcs) ou à des profondeurs ne dépassant pas 20 mètres (filières en mer). Le naissain est prélevé dans le milieu naturel par captage. Il est ensuite fixé sur des supports en milieu naturel où il grossit pendant 10 à 15 mois, jusqu'à atteindre la taille commerciale de 4 à 5 cm.

Les principaux gisements de moules sauvages sont concentrés dans l'Est Cotentin (Barfleur, Ravenoville, Moulard, Grandcamp). La production de pêche, fluctuante d'une année sur l'autre et très saisonnière (de juin à septembre), ne contribue que faiblement à l'approvisionnement global du marché français.

### Gestion des stocks

#### LA PÊCHE

La production de pêche française est extrêmement variable en fonction de l'état des gisements (660 tonnes en 2016 et 191 tonnes en 2017). **Les gisements de l'Est Cotentin** font l'objet d'un suivi scientifique depuis 1976. Chaque année,

à la demande du Comité Régional des Pêches maritimes de Normandie, gestionnaire de la ressource, l'Ifremer mène une campagne de prospection afin d'évaluer la ressource et définir les modalités de la pêche (nombre de licences, date d'ouverture, de fermeture, quota journalier...). Avec les variations des conditions environnementales, les mesures de gestion prises ne permettent pas de stabiliser la production à des niveaux durables. En raison de la faible ressource, les gisements français sont fermés à la pêche depuis 2016, pour la cinquième année consécutive.

#### L'ÉLEVAGE

Certains responsables conchylicoles parlent depuis quelques années de surproduction de moules d'élevage sur le littoral français pour signaler des défaillances de la productivité. Au-delà d'une certaine densité, la quantité de nutriments disponibles dans la mer étant limitée, les rendements d'une zone conchylicole peuvent chuter. La contamination des eaux (bactéries, virus) est également responsable de certaines mortalités ponctuelles.

### Importations d'Europe et d'ailleurs

Les importations françaises de moules s'élèvent à 60 727 tonnes en 2017, en provenance d'une dizaine de pays fournisseurs. La Belgique importe plus de 26 500 tonnes par an pour une consommation moyenne de 2,2 kg par habitant et par an. Les Pays-Bas, l'Espagne et le Chili sont les premiers pays fournisseurs des marchés européens. Dans la région de Hollande aux Pays-Bas, l'élevage se fait à partir de naissains sauvages dragués en pleine mer de Wadden puis mis en grossissement dans la zone Est de la mer de Wadden et l'Oosterschelde. En Irlande, les moules sont issues à la fois de gisements naturels (pêche) et de fermes d'élevage. Les moules espagnoles sont principalement élevées sur des cordes suspendues à des « bateas » (radeaux). Au Chili, la production est essentiellement issue de cultures en suspension sur corde. La production chilienne a atteint un maximum de 302 344 tonnes en 2016 et 341 427 tonnes en 2017. Le potentiel, selon

## À RETENIR

› La moule est une source de protéines marines bon marché, dont l'élevage, caractérisé par un faible impact sur l'environnement, est maîtrisé partout dans le monde.

› Sa consommation peut être recommandée.  
› Il existe une offre de moule d'élevage certifiée AB.  
› Les gisements sauvages de l'Est Cotentin sont fermés en raison du manque de recrutement depuis quelques années.

› Seize pêcheries ou systèmes de culture suspendue et culture au sol de moules en Atlantique Nord-Est et au Chili ont reçu l'écolabellisation MSC.

les autorités nationales, est loin d'être atteint dans les zones septentrionales du pays.

### VIVANTES, PRÉ-EMBALLÉES, CUISINÉES

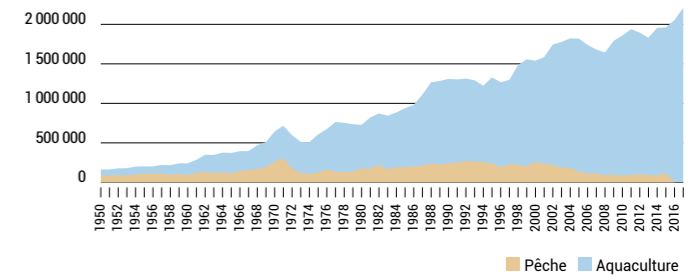
Les moules sont traditionnellement commercialisées vivantes et vendues en vrac, au kilo ou au litre. Depuis quelques années, l'offre s'est sensiblement diversifiée.

Aux côtés de la moule vendue en vrac, les marchés offrent :

- les moules lavées, débarrassées, pré-emballées, vendues en conditionnement de poids variables ;
- les moules sous vide pré-cuisinées, vendues en portions individuelles (fraîches ou surgelées) ;
- les chairs de moules cuites, vendues surgelées ;
- les moules en saumure ou en sauce, conditionnées en bocal (semi-conserve) ou en conserve.

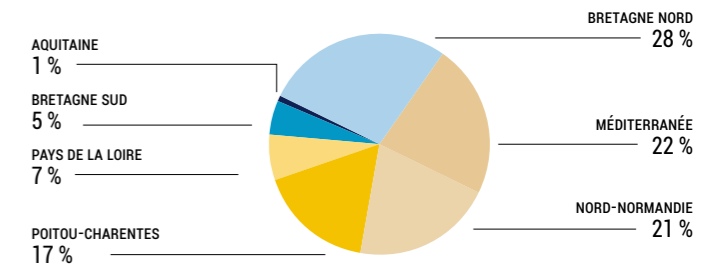
*Le stock de Mytilus edulis de la mer de Wadden a subi de très fortes fluctuations au cours des dernières décennies.*

PRODUCTION MONDIALE DE MOULES (toutes espèces confondues) (en tonnes)  
Source FAO 2019



La production mondiale de moules a fortement augmenté au cours des dernières années. En 2017, elle dépassait 2,20 millions de tonnes dont 2,16 millions de moules d'élevage.

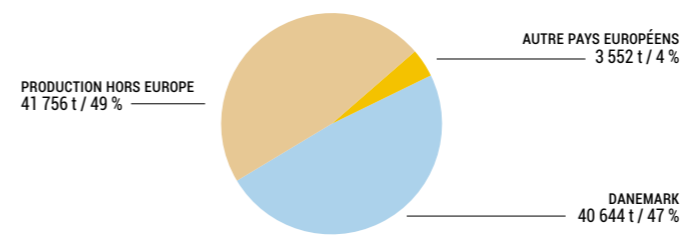
PRINCIPALES RÉGIONS DE PRODUCTION FRANÇAISE DE MOULES D'ÉLEVAGE  
Source Agreste 2016



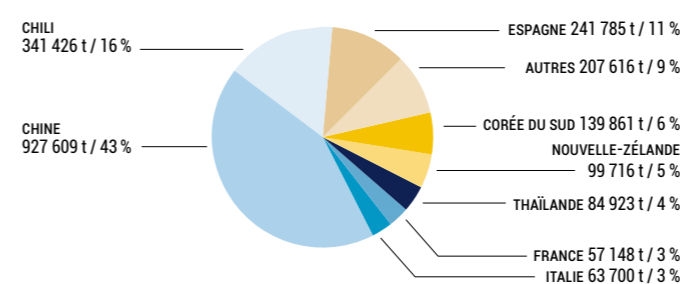
La production française de moules d'élevage s'élève à environ 57 148 tonnes (données 2017) par an dont 80 % de moules de bouchots et 20 % de moules sur parc ou filière.

*Dans les années 80, le stock s'est effondré à un niveau si bas qu'il mettait en danger la population d'oiseaux marins qui s'en nourrissait. Depuis 1986, le stock est contrôlé par les différents instituts de recherche halieutique danois, allemand et hollandais. Chaque année, en septembre, la biomasse disponible en moules est mesurée et au moins 50 % de la production de l'année à venir sont réservés aux oiseaux marins, avec un minimum de 10 300 tonnes.*

PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE MOULES SAUVAGES DANS LE MONDE (en tonnes) Source FAO 2019



PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE MOULES D'ÉLEVAGE (en 2017)  
Source FAO 2019







- Atlantique Centre-Est
- Mer Méditerranée



- Chalut de fond
- Turlutte
- Pot
- Casier

## POULPE

*Octopus vulgaris*

Le poulpe est une espèce qui se caractérise par un cycle biologique court, ce qui le rend très sensible aux variations du milieu. L'animal est réputé pour sa forte acuité visuelle et son intelligence. N'ayant pas de squelette interne, le corps est entièrement mou (hormis le bec) et comporte huit tentacules qui peuvent compter chacune plus de 200 ventouses. La taille à la première maturité sexuelle serait de 8 cm (longueur de manteau) pour les mâles et de 12 à 13 cm pour les femelles (en Méditerranée). A 15 mois, les poulpes pèsent plus de 2 kg.

### Chalut et turlutte

Les poulpes sont particulièrement abondants dans l'Atlantique Centre-Est au large des côtes africaines, du Maroc au Sénégal. Sur le banc saharien, ils font l'objet d'une pêche industrielle depuis le début des années 70. Initiée par l'Espagne et le Japon, cette pêche industrielle a été rejointe par des navires coréens et chinois. L'extension de la juridiction des États riverains dans les années 80 a permis aux États côtiers de s'approprier leurs ressources marines. Aujourd'hui, les armements industriels de Mauritanie et du Maroc sont des acteurs majeurs de l'exploitation du poulpe de l'Atlantique Centre-Est et les États riverains négocient des accords de pêche avec les pays étrangers pour leur autoriser l'accès et la pêche dans leurs eaux. La pêche au poulpe est pratiquée par des chalutiers ou des navires côtiers pêchant à la turlutte ou au casier à poulpe.

### Stocks pleinement exploités

Le poulpe fait l'objet d'exploitations intensives à travers le monde. Plusieurs stocks sont identifiés. Le dernier rapport (2018) du comité scientifique du COPACE (Comité des pêches pour l'Atlantique Centre-Est) indique leur état.

- Pour le **stock commun du Sénégal et de la Gambie**, les résultats des évaluations n'ont pas été concluants mais d'autres informations provenant des pêcheries, des campagnes scientifiques et des évaluations anciennes indiquent que ce stock est probablement surexploité.

- Le **stock marocain** (zone de Dakhla) est actuellement surexploité et l'effort de pêche doit être limité. La pêche du poulpe fait l'objet de deux repos biologiques par an (arrêt de la pêche), depuis 1989, pour permettre à l'espèce de se régénérer en protégeant le stock parental. Malheureusement, pendant les périodes de repos, des épisodes de braconnage sont enregistrés. Selon l'Institut national de la recherche halieutique, le potentiel du poulpe est en train de reculer depuis quelques années. Le volume enregistré en 2017/2018 est très proche de celui de 2004-2005 (21 833 tonnes) quand l'effondrement de la ressource était enregistré.

- Le **stock du Cap Blanc en Mauritanie** est pleinement exploité. Seuls les navires étrangers chinois sont autorisés dans cette zone par les autorités mauritaniennes.

- Le **stock de Guinée-Bissau** est estimé encore sous-exploité.

- Les **stocks méditerranéens** exploités par la France (1 700 tonnes annuelles débarquées dans les criées méditerranéennes françaises), la Tunisie, l'Italie et la Grèce sont pleinement exploités, sans risque d'effondrement. Le poulpe de Méditerranée fait l'objet d'un fort taux de rejet par les chaluts de fond (> 40 % car il est non ciblé et rejeté à la mer). Il ne fait pas partie des espèces soumises à l'obligation de débarquement (cette réglementation européenne étant non applicable en Méditerranée).

Le poulpe de l'Atlantique Centre-Est est la première source d'approvisionnement du marché français et représente 40 % du total des captures démersales de cette zone (les espèces démersales vivent à proximité du fond). La pêche illégale sur cette espèce perdure sur le banc saharien.

### Poids minimum de commercialisation

La commercialisation du poulpe est assujettie à un poids minimum fixé à 750 g, poids entier, dans les eaux européennes et à 450 g, poids de l'animal éviscéré, en Atlantique Centre-Est. Cette mesure, applicable aux navires communautaires et extra-communautaires, vise à renforcer la protection des jeunes poulpes. Cette décision de Bruxelles répond à un avis scientifique du COPACE indiquant que les stocks

## À RETENIR

- Les différents stocks de poulpe *Octopus vulgaris* sont soit pleinement exploités (Mauritanie, Méditerranée), soit surexploités (Maroc). Seul le stock de Guinée-Bissau est encore sous-exploité. Le stock du Sénégal et de la Gambie est probablement surexploité.

- Privilégiez le poulpe issu des pêcheries de Méditerranée, de Mauritanie, et de Guinée-Bissau.

- Évitez le poulpe pêché au Maroc, au Sénégal et en Gambie.

- Évitez d'acheter des individus pesant moins de 750 g (entier) ou 450 g (éviscéré).

- Une pêcherie des Asturies (Espagne) est certifiée MSC.

de poulpe font l'objet d'une surpêche dans l'ensemble de la zone relevant de sa compétence. Selon les scientifiques, l'application d'un poids minimal de 450 g réduira la quantité de poulpes capturés par pêche de 25 % pour les femelles adultes et de 50 % pour les mâles adultes.

### Poulpe en salade

Le poulpe est commercialisé sous forme d'animal entier frais ou décongelé ; sous cette forme, sa consommation est limitée à quelques amateurs éclairés.

Ce céphalopode est aujourd'hui de plus en plus vendu en morceaux cuits, assemblés dans des salades, avec ou sans autres ingrédients ou mariné.

### Commercialisation

La France a importé 28 830 tonnes de céphalopodes (poulpe, seiche, calmar) en 2017, 13 786 tonnes ont été débarquées en criées la même année (dont 1 619 tonnes de poulpe) et 11 891 tonnes en 2018 (dont 1 888 tonnes de poulpe).

La Belgique débarque environ 1 000 tonnes de céphalopodes par an (dont 64 tonnes de poulpe). Environ 1 000 tonnes de poulpe supplémentaires sont importées chaque année d'Europe, d'Asie du Sud-Est et d'Afrique.

Le poulpe commun *Octopus vulgaris* n'est pas la seule espèce vendue sur nos marchés.

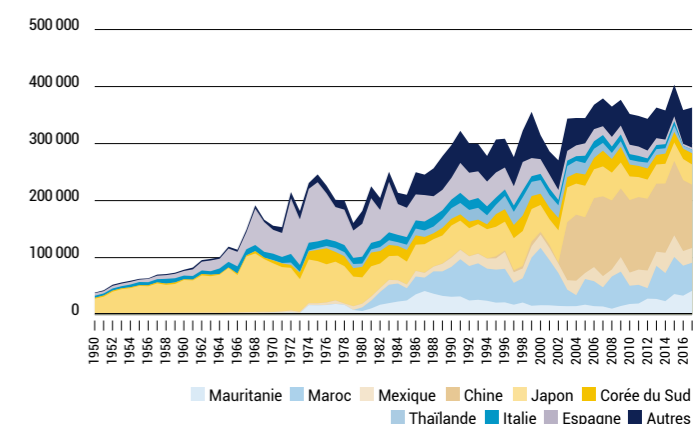
De nombreuses autres espèces, issues à la fois de pêches européennes et importées depuis le reste du monde, se retrouvent sur nos marchés : *Octopus cyanea*, *Octopus maya*, *Octopus variabilis*, *Eledone cirrhosa*, *Eledone moschata*, *Amphioctopus aegina*, *Amphioctopus membranaceus*, *Callistoctopus macropus*, *Enteroctopus megalocyathus*, *Macroctopus maorum*.

L'état des stocks de ces espèces n'est pas connu en raison du manque de données.



Turlutte

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE POULPES (toutes espèces confondues)  
(en tonnes) Source FAO 2019







- Atlantique Est, du nord de la Norvège au Sénégal
- Océan Indien, du Cap de Bonne Espérance aux côtes du Mozambique
- Mer Méditerranée



- Chalut de fond
- Filet
- Casier

## SEICHE

*Sepia officinalis*

Plusieurs espèces de seiche font l'objet d'une exploitation mais l'espèce la plus fréquente est *Sepia officinalis*. Les femelles fécondées peuvent pondre jusqu'à 3000 œufs regroupés en grappes noires normalement entre avril et mai, dans les eaux côtières peu profondes (la date de ponte varie selon la température de l'eau entre le printemps et l'été). Les œufs s'attachent à différents types de supports immergés naturels ou artificiels et leur incubation dure de 1,5 à 3 mois. Les jeunes seiches possèdent les caractéristiques morphologiques de l'adulte (phase larvaire absente) et sont appelées « sépions » ; ces juvéniles restent près du littoral tout l'été et, dans le cas du stock de la Manche, regagnent le centre de la zone en octobre. Vorace, la seiche se nourrit de poissons, de crevettes et de crabes mais peut également pratiquer le cannibalisme.

### Une exploitation intense

Les seiches fréquentent une vaste aire de répartition, du nord de la Norvège jusqu'au sud de l'Afrique en Atlantique Est et du Cap de Bonne Espérance aux eaux côtières du Mozambique dans l'océan Indien. L'évaluation précise de l'état des stocks est difficile, la ressource dépend du recrutement (quantité de juvéniles entrant dans le stock de reproducteurs), lui-même lié aux conditions environnementales. Par ailleurs, bien que difficilement quantifiable, la mortalité par pêche est importante à tous les stades de développement de la seiche : œufs, juvéniles (sépions) et adultes. Le stock de seiche de Manche, essentiellement ciblé par la France et le Royaume-Uni, voit sa biomasse diminuer depuis plusieurs années et est considéré comme surpêché par les scientifiques.

### Absence de réglementation

La seiche n'est soumise à aucune réglementation au niveau européen. Sa production ne fait l'objet ni de quota, ni de taille minimale réglementaire spécifique. Les juvéniles sont exploités intensément dans certaines pêcheries. Cependant, localement, les Comités Régionaux des Pêches de Bretagne et de Normandie ont un système de licence encadrant, au moins partiellement, cette pêcherie. De plus, l'Organisation des Pro-

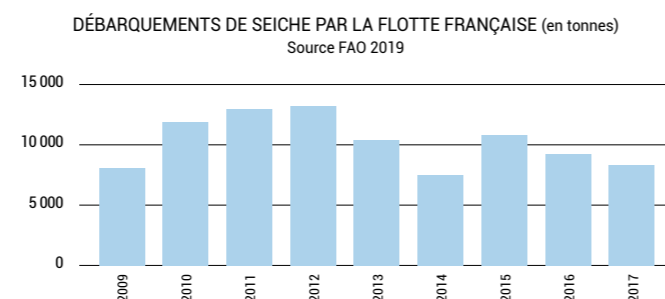
ducteurs de Normandie a défini des catégories commerciales et elle interdit la mise en vente d'individus de moins de 100 g (les sépions). Dans la bande côtière du golfe de Gascogne et l'ouest du Cotentin, zone dans laquelle le chalutage est interdit, la pêche est autorisée par dérogation deux semaines fin août. Des mesures de précaution pourraient à l'avenir être envisagées telles que l'encadrement du chalutage ou encore la création de zones de conservation qui permettraient de contribuer à une meilleure protection des nourriceries (protection des œufs et des juvéniles par fermeture de zones...).

### Production variable

La seiche est une espèce à durée de vie courte et est caractérisée par une forte variabilité d'abondance, d'une année à l'autre. Les principaux ports de débarquements français sont les Sables d'Olonne, la Turballe, Saint-Quay-Portrieux, Le Guilvinec, Oléron, Erquy et Boulogne-sur-Mer.

### Au noir ou en blanc

La seiche est commercialisée « au noir », sans avoir été lavée, ou sous forme de blanc de seiche, c'est-à-dire le manteau nettoyé. En 2017, 13 313 tonnes au total de seiches ont été importées en France, principalement du Royaume-Uni (448 tonnes) pour la fraîche et d'Espagne (226 tonnes) pour les produits surgelés. Cette même année, les négociants français ont exporté 10 422 tonnes de seiche, principalement vers l'Espagne (3 636 tonnes) et l'Italie (3 844 tonnes). En 2018, les producteurs ont mis en vente en halle à marée 5 474 tonnes contre 7 226 en 2017.



## À RETENIR

- › Céphalopode présent le long de nos rivages, notamment en Manche, la seiche fait l'objet d'une exploitation intense.
- › La mortalité par pêche touche la seiche à tous les stades de sa croissance : œufs, juvéniles et adultes.
- › L'état des stocks est mal connu. Des règles de gestion permettraient d'assurer le bon état des stocks de géniteurs.
- › Il n'existe pas de taille commerciale minimale réglementaire. Cependant, évitez d'acheter des seiches immatures (18 cm).
- › A consommer avec modération en raison de l'impact de la pêche sur le stock de sépions (juvéniles de seiche).
- › Éviter la seiche de Manche, dont le stock est estimé surpêché.

### Préservation

En Bretagne et Normandie, les seiches sont pêchées au casier entre mars et juin. Les casiers constituent de bons supports de ponte pour la seiche. A la fin de la saison de pêche, les casiers sont habituellement ramenés à terre et nettoyés, entraînant la destruction massive d'œufs de seiche. Conscients de cet impact, certains pêcheurs ont décidé d'attendre l'éclosion des œufs de seiche avant de nettoyer leurs casiers.

Pour échapper à ses prédateurs, la seiche envoie un nuage d'encre avant de s'enfuir. Elle est également capable de changer de couleur en fonction de son milieu.

## ENCORNET

*Loligo vulgaris, Loligo forbesi*

L'encornet, aussi appelé « calamar » ou « calmar », est un céphalopode au corps allongé. Il possède un os interne très fin transparent, appelé plume (alors que la seiche est dotée d'un os calcaire épais). Le cycle de vie de l'encornet est plus court que celui de la seiche, il meurt après sa reproduction qui intervient vers l'âge de 1 an.

### Pêche au chalut

L'espèce est particulièrement ciblée par les chalutiers hauturiers en Manche en fin d'année (d'octobre à janvier) qui débarquent près de 4 500 tonnes annuelles. En 2017, 12 122 tonnes au total de calamars ont été importées en France. Cette même année, les négociants français ont exporté 5 152 tonnes, principalement vers l'Espagne (2 019 tonnes) et l'Italie (2 266 tonnes). L'abondance de cette espèce à durée de vie très courte, est largement influencée par les conditions environnementales. Avec cette forte variation, établir un TAC (Total Admissible de Captures) pour gérer la ressource n'est pas idéal. En revanche, en utilisant une transmission en temps réel des prises commerciales, quand les captures par unité d'effort baissent, la pêche peut être interrompue afin de garantir un niveau d'adultes suffisant pour la reproduction. Cette méthode est utilisée sur la côte Est des États-Unis et dans les îles Falklands (territoire britannique en Atlantique Sud). En 2018, la Belgique a importé 2 446 tonnes de calamars, dont 2 078 tonnes ont été exportées après transformation.



### Entier frais ou en blanc

Les petits individus sont vendus entiers ; les plus gros sont vidés, nettoyés et présentés « en blanc ».



- Atlantique Nord-Est



- Chalut de fond

## À RETENIR

- › Présent sur nos côtes, particulièrement en Manche, l'encornet fait l'objet d'une exploitation intense à tous les stades de son développement, juvénile et adulte.
- › Sa brève durée de vie et le fort conditionnement de son recrutement par les conditions environnementales rendent sa gestion difficile.
- › La consommation d'encornet peut être recommandée avec modération (en raison du manque de données sur son exploitation).





- Méditerranée
- Atlantique Nord-Est



- À la main
- Drague
- Plongée



- en bassin

# OURSIN

*Paracentrotus lividus*

L'oursin de mer appartient à l'embranchement des échinodermes, comme l'étoile de mer, le lis de mer, le concombre de mer et l'ophiure. Il est formé d'une coque, composée de carbonate de calcium, appelée « test » ayant la forme d'un dôme aplati sur sa face ventrale et munie de piquants mobiles. Pour la plupart des oursins, les sexes sont séparés et leur système reproducteur est composé de 5 gonades qui sont disposées en cercle autour de l'anus. Les gonades sont matures au printemps et ont des couleurs différentes selon le sexe de l'individu ; blanchâtre pour le mâle et orangée pour la femelle. Ce sont les seules parties comestibles de cet animal.

L'espèce la plus communément exploitée et consommée en France est l'oursin commun, appelé aussi oursin violet, *Paracentrotus lividus*. Il est largement distribué en Méditerranée et en Atlantique Nord-Est, de l'Écosse au sud du Maroc, ainsi qu'aux îles Canaries et aux Açores, et se trouve principalement dans les 10 premiers mètres de profondeur. L'oursin commun atteint sa maturité sexuelle vers 3 ans, ce qui correspond à un diamètre moyen de 3 cm (hors piquant).

## La pêche dans le monde

La production mondiale d'oursins (toutes espèces confondues) a connu une forte augmentation entre 1980 et 1995 jusqu'à être en situation de surpêche. Les principaux producteurs étaient alors les États-Unis, le Japon, le Chili et la Corée du Sud. La quantité débarquée la plus importante l'a été en 1995 (117 039 tonnes). En raison de cette surpêche, les stocks se sont effondrés et la production mondiale a fortement diminué depuis.

Depuis 2000, les captures mondiales se situent entre 101 217 (en 2002) et 62 961 tonnes (en 2016). En 2017, 64 722 tonnes ont été débarquées au niveau mondial. Actuellement, les principaux pays pêcheurs sont le Chili (plus grand producteur mondial), la Russie, le Japon, les États-Unis, le Canada, le Mexique, la Corée du Sud, le Pérou, la Nouvelle Zélande et l'Espagne.

En Europe, les principaux pays producteurs d'oursins sont l'Espagne, l'Islande et la France. En 2017, l'Espagne a débarqué 739 tonnes, l'Islande 350 tonnes et la France 98 tonnes. En France, jusque dans les années 70, les captures d'oursin violet *Paracentrotus lividus* provenaient essentiellement de la côte Atlantique, jusqu'à effondrement du stock. Depuis, la production française d'oursin provient essentiellement de Méditerranée, dont les stocks sont également en déclin. Cette pêche est désormais très réglementée afin de préserver la ressource.

## Règlementation en France

La pêche d'oursin est interdite du 15 avril au 1<sup>er</sup> novembre pour ne pas perturber la période de reproduction. En Corse, elle est interdite du 15 avril au 15 décembre.

Une taille minimale de capture est imposée (calculée piquants exclus) pour la pêche professionnelle et la pêche de loisir :

- Atlantique : 4 cm.
- Méditerranée : 5 cm (pêche en mer) et 3,5 cm (pêche en étang).
- Bretagne : 5,5 cm.

La quantité maximale d'oursins pouvant être capturée par les professionnels et par les pêcheurs récréatifs est réglementée et varie selon les régions. Il est donc important de se renseigner auprès des autorités concernées pour pratiquer cette pêche.

En région PACA :

- Pêche à pied : 4 douzaines par jour et par pêcheur.
- Pêche en bateau : 4 douzaines par personne à bord, avec maximum de 10 douzaines.

En Loire-Atlantique :

- 10 pièces par jour et par personne.

## À RETENIR

- › La France est le deuxième consommateur d'oursin au monde, après le Japon.
- › La quasi-totalité des oursins consommés sur le territoire français est importée, principalement d'Espagne.
- › L'espèce la plus consommée en France est *Paracentrotus lividus*, oursin violet.
- › Les principaux stocks d'oursin sont en déclin, suite à une surpêche importante. La production française provient essentiellement de Méditerranée.
- › En France, la pêche à l'oursin est réglementée et interdite du 15 avril au 1<sup>er</sup> novembre, période de reproduction.
- › L'oursin est à consommer avec grande modération, en raison de la fragilité des stocks.

## L'aquaculture

L'échiniculture (élevage d'oursin) s'est développée dans les années 1980 pour répondre à la demande du marché et compenser la diminution des stocks surpêchés dans les eaux des principaux pays producteurs.

Cependant, il est difficile de maîtriser l'ensemble des étapes de développement de l'oursin, et ceci malgré l'importance des techniques et les infrastructures existantes pour leur culture. Afin de palier à cette problématique, le Japon a été le premier pays à développer la production artificielle de « naissains » dès 1967 pour l'espèce *Pseudocentrotus depressus*. Cette pratique consiste à implanter des juvéniles dans des aires de pêche limitées et à les recueillir lorsqu'ils sont âgés de 2 à 3 ans.

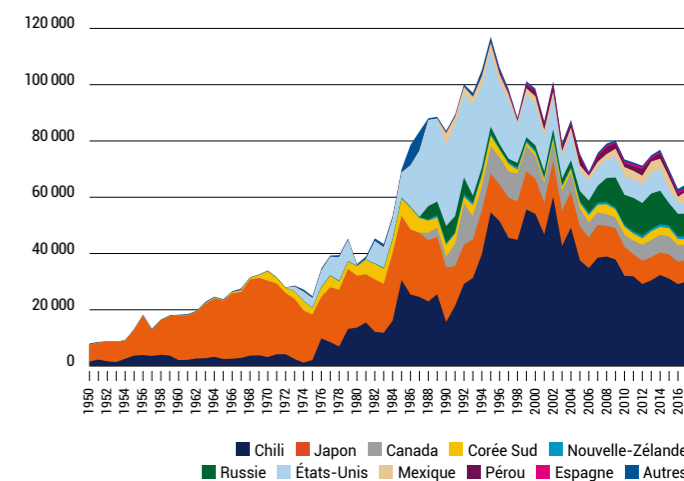
Les seuls pays à avoir développé une aquaculture industrielle sont la Chine, l'Irlande et la Russie ; la Chine étant devenu le principal producteur depuis 2003 (9 708 tonnes en 2017). L'élevage d'oursin reste cependant peu développée au niveau mondial.

## Consommation mondiale

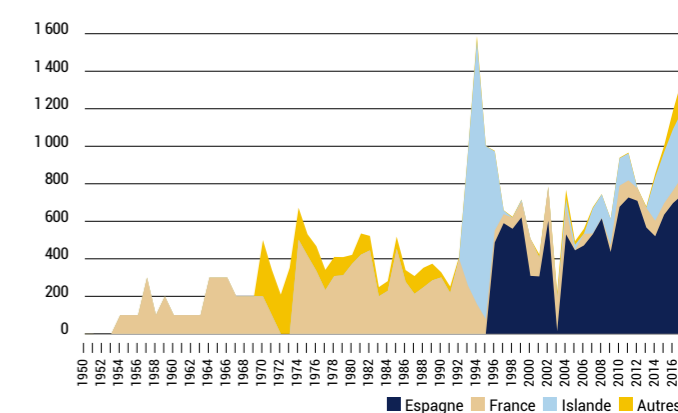
La consommation des gonades d'oursin est très ancienne. Le Japon est le principal consommateur au niveau mondial (environ 60 000 tonnes par an) ; il est le premier importateur mondial des oursins, en provenance des États-Unis et du Chili. La France est le deuxième consommateur d'oursin au niveau mondial avec une consommation annuelle de plus de 1 000 tonnes. La quasi-totalité des oursins consommés sur le territoire français est importée, essentiellement d'Espagne. En France, le marché principal est celui de Rungis à Paris, où l'oursin a atteint au cours des dernières années les 100 € par kilo de gonades. Pour le consommateur, le prix varie entre 130 € et 170 € par kg de gonades.

*Les gonades d'oursins sont consommées souvent crues sur du pain, parfois accompagnées d'une goutte de jus de citron et d'une tartine de beurre. Elles sont parfois ajoutées en fin de cuisson dans une soupe de poisson, une sauce à la crème, sur des œufs à la coque ou encore en omelette, pour en relever le goût.*

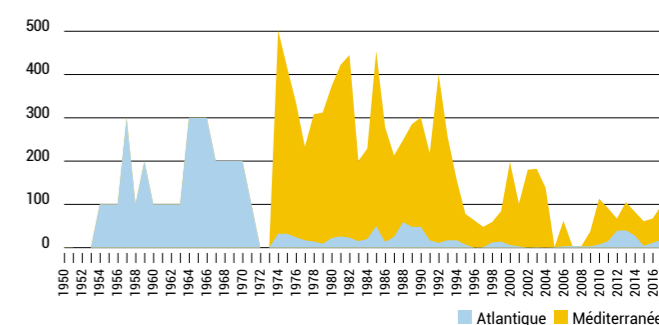
DÉBARQUEMENTS D'OURSINS (toutes espèces confondues) POUR LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS (en tonnes)  
Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS D'OURSINS (toutes espèces confondues) POUR LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS EN EUROPE (en tonnes)  
Source FAO 2019



DÉBARQUEMENTS D'OURSINS *Paracentrotus lividus* PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)  
Source FAO 2019







# ALGUES

---

Algues

p.180





## ALGUES

Les algues sont des végétaux chlorophylliens aquatiques ne possédant ni racines, ni feuilles, ni fleurs, ni vaisseaux, ni graines. Elles se développent par photosynthèse à partir d'éléments simples comme le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>), l'eau, l'énergie lumineuse et les sels minéraux.

### Macro ou micro

Les différences entre macroalgues et microalgues portent essentiellement sur leur taille et leur structure moléculaire.

Les **macroalgues**, désignent les grandes algues et algues géantes. Elles se développent surtout dans les eaux peu profondes. Elles se fixent au fond de l'eau, grâce à leurs crampons. Les algues provenant des mers chaudes mesurent rarement plus de 30 cm, alors que celles des mers plus froides mesurent entre 1 et 10 mètres voire plus. Les plus grandes étant les macrocystis (algues brunes) qui peuvent atteindre une quarantaine de mètres.

Les **microalgues**, ou algues microscopiques, composent le phytoplancton et sont à la base de la chaîne alimentaire marine. Elles flottent en pleine eau et leur taille varie, selon les espèces de quelques micromètres (µm) à quelques centaines de µm. Elles sont utilisées en aquaculture où elles sont à la base de l'alimentation de nombreux animaux d'élevage, comme les bivalves filtreurs. Elles leur apportent les vitamines et les acides gras polyinsaturés nécessaires à leur développement, qu'ils ne savent pas synthétiser eux mêmes.

### Les principales algues propres à la consommation

Parmi les milliers d'espèces de macroalgues marines connues, seules quelques-unes sont utilisées dans l'alimentation humaine, et ce bien qu'aucune ne soit toxique :

- les algues brunes (phéophycées) ;
- les algues rouges (rhodophycées) ;
- les algues vertes (chlorophycées).

Ces couleurs sont dues à la présence de pigments spécifiques qui captent les différentes couleurs de lumière nécessaires à leur croissance. Selon la profondeur de l'eau, toutes les couleurs de lumière ne sont pas présentes. Par exemple, la lumière

« rouge » n'est présente qu'à de faible profondeur ; les algues vertes, ayant besoin de cette lumière pour leur développement, se trouvent donc plutôt en surface. A l'opposé, les algues rouges qui absorbent les longueurs d'onde bleues, peuvent vivre jusqu'à 100 mètres de profondeur. Chaque espèce d'algue a des caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques particulières.

### Production

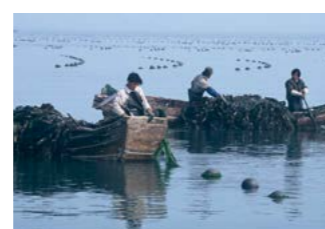
La production mondiale de macroalgues s'élevait à près de 27 millions de tonnes en 2014 (FAO 2016) ; 96 % provenant de la culture d'algues des pays d'Asie de l'Est et du Sud-Est, et le reste d'Amérique du Sud, d'Afrique, d'Europe et d'Océanie.

La production française de macroalgues est estimée à 72 000 tonnes récoltées annuellement, essentiellement en Bretagne.

La France est le 10<sup>e</sup> pays producteur d'algues dans le monde et la majorité de sa biomasse algale provient de ressources sauvages.

Plusieurs techniques de production sont utilisées pour fournir des algues à destination de l'alimentation humaine :

#### • Algoculture



Au niveau mondial, l'algoculture totalise plus de 95 % des algues produites, dont la majorité se situe en Asie (FAO statistics, 2014). La France possède également le savoir-faire et les connaissances

nécessaires au développement de l'algoculture sur nos côtes. Cependant, sa production reste encore très limitée en termes de volumes. Encore peu de fermes d'algues sont recensées. Les principales espèces cultivées en France (la Bretagne étant la principale région de production) sont des laminaires comme le kombu royal (*Saccharina latissima*), le wakamé (*Undaria pinnatifida*), ou le wakamé Atlantique (*Alaria esculenta*). Le wakamé étant une espèce potentiellement invasive, toute nouvelle mise en culture a été interdite par les autorités, laissant aux producteurs actuels une durée de 10 ans pour changer d'espèce.

#### • La pêche des laminaires



Les grandes laminaires (algues brunes) qui se trouvent dans des eaux plus profondes sont récoltées et exploitées à partir de navires goémoniers armés d'un ou de deux crochets en acier appelés « scoubidou », ou peignes norvégiens. Cet engin suspendu à un bras hydraulique, enrôle les frondes des laminaires par un mouvement de rotation puis les arrache de leur substrat pour les ramener à la surface. Cette technique peut avoir un impact sur les fonds marins et sur la biodiversité, par modification du milieu.

#### • Récolte manuelle des algues de rives

Principale méthode de production en France, la récolte manuelle est encadrée d'un point de vue réglementaire. Seuls les professionnels détenteurs d'une autorisation de prélèvement délivrée par la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) peuvent récolter les algues du littoral. Les outils de gestion mis en place peuvent être génériques comme le contrôle des volumes récoltés, ou spécifiques à chaque espèce d'algues comme les tailles minimum de coupe ou les périodes de fermeture pour repos biologique. La gestion est concertée entre les producteurs, les transformateurs, les scientifiques et les administrations.

La récolte d'algues de rive peut générer des distorsions de concurrence entre, d'une part, les récoltants professionnels, soumis à un certain nombre de normes environnementales croissantes et de contraintes administratives et, d'autre part, les récoltants occasionnels, plus souples dans leurs pratiques et parfois moins respectueux de l'écosystème et de la durabilité de la ressource. D'autres, sans statut, collectent illégalement des algues.

La réglementation a toute son importance pour préserver la biomasse. Des quantités significatives d'algues sont prélevées dans de mauvaises conditions, entraînant la disparition de certaines espèces. Il est nécessaire de protéger les jeunes pousses et de pérenniser les espèces les plus fragiles. Cependant, les contrôles administratifs s'avèrent parfois insuffisants.

### Consommation

Les algues sont de plus en plus consommées à travers le monde y compris dans les pays occidentaux, mais les pays asiatiques restent les principaux consommateurs et producteurs d'algues (macro et micro).

En Asie, l'algue fait partie de l'alimentation quotidienne et la consommation explose. Les japonais consomment entre 7 et 9 kg d'algues fraîches par an (CEVA, 2015), soit l'équivalent de la consommation moyenne annuelle de salade par Français.

En France, la consommation reste anecdotique, mais est en augmentation ces dernières années. La commercialisation

des algues alimentaires y est autorisée depuis le début des années 1980 et se limite à certaines espèces que l'on peut, pour la plupart, récolter facilement sur nos côtes. Mais sans le savoir, nous consommons depuis longtemps de nombreux produits contenant des algues : alginates, carraghénanes et agar-agar référencés E401 à E407, abondamment utilisés pour stabiliser, épaissir et gélifier des produits dans l'agro-alimentaire.

Par ailleurs, l'essor de la restauration asiatique en France et en Europe (bars à sushi) contribue à augmenter le nombre de consommateurs d'algues alimentaires.

*La spiruline, utilisée en cuisine ou sous forme de complément alimentaire, appartient à la famille des cyanobactéries filamenteuses ou microalgues bleu-vert ; il s'agit de l'une des trois microalgues avec la chlorelle et la klamath, autorisées sur le marché pour la consommation humaine.*

#### Algue et Posidonie

*La plupart des algues ont des crampons pour se fixer aux rochers et sont constituées d'un simple thalle. La posidonie méditerranéenne a des racines enfoncées dans le sable, un rhizome et des feuilles. Elle peut donner des fleurs et des fruits, ce n'est donc pas une algue. Les posidonies forment des herbiers, véritables nurseries pour la faune.*

#### Réglementation

*Les algues produites/cueillies en Europe doivent bénéficier d'une autorisation, dans le cadre de la procédure « Novel Food » - anciennement dans le cadre du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique (CSHPF) - afin de pouvoir être consommées. À ce jour, les espèces d'algues autorisées pour l'alimentation humaine sont restreintes à une liste de 24 espèces (dont 3 microalgues) - règlement européen (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil.*

*« Les Novel Food sont des aliments ou des ingrédients dont la consommation était négligeable voire inexistante dans les pays de l'Union européenne avant le 15 mai 1997. Ils peuvent être d'origine végétale, animale, issus de la recherche scientifique et technologique, mais aussi de traditions ou de cultures alimentaires de pays tiers ».*

*Tout aliment ou ingrédient alimentaire qui correspond à cette définition (ce qui est le cas des macroalgues) doit faire l'objet d'une demande d'autorisation préalable à leur consommation. Cette procédure est longue et n'aboutit pas systématiquement. Si la décision est favorable à la mise sur le marché du « Novel Food », le produit peut être commercialisé sur l'ensemble du marché européen. Les algues doivent respecter des recommandations (réglementations ou avis) en matière de concentrations en métaux lourds (arsenic inorganique, plomb et cadmium) et en iode. Ces restrictions d'utilisation ne sont pas simples, car les teneurs en métaux dépendent de la forme de consommation des algues (fraîches ou séchées) et de leur transformation.*

*Source : Anses*



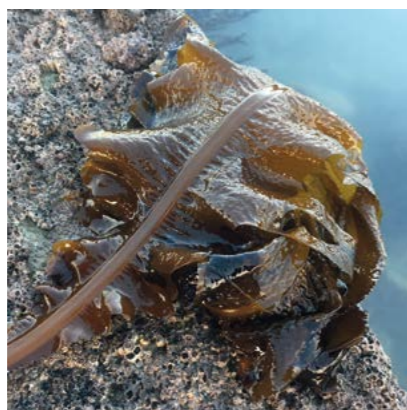


# ALGUES

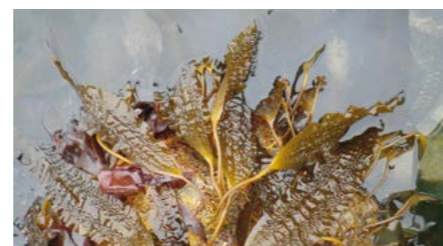
## LES ALGUES BRUNES

### Wakamé

**Undaria pinnatifida : wakamé ou fougère de mer.**  
C'est une des algues les plus commercialisées. Elle aime les courants violents et froids et peut mesurer jusqu'à 2-3 mètres de long. En Bretagne et en Méditerranée, elle est considérée comme une plante invasive. Sa récolte a lieu au printemps et en été.



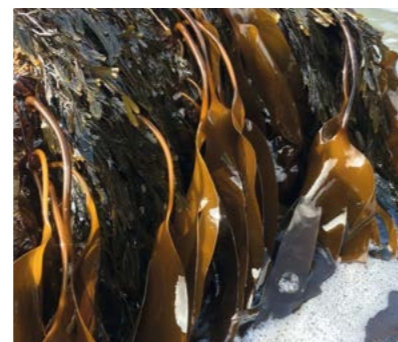
### Kombu royal



**Saccharina latissima : kombu royal ou baudrier de Neptune.**  
Elle peut mesurer jusqu'à 3 mètres de long, sa fronde est ondulée sur les bords et gaufrée au centre. C'est l'une des seules algues cultivées en France avec le wakamé. Sa récolte a lieu au printemps et en été.

### Haricot de mer

**Himanthalia elongata : haricot de mer ou spaghetti de mer.**  
Ses lanières lisses peuvent mesurer jusqu'à 3 mètres de long. On la trouve généralement lors des grandes marées. Sa récolte se fait de mars au milieu d'été quand les tissus sont encore tendres.



### Kombu breton

**Laminaria digitata : kombu breton ou fouet du sorcier.**  
Laminaire pouvant mesurer 3 mètres de long. Sa récolte a lieu au printemps et en été. La laminaire est très utilisée dans les marinades et bouillons de base faisant partie des fondamentaux de la cuisine japonaise, mais il s'agit alors de l'espèce *Laminaria japonica*.

## LES ALGUES VERTES



### Laitue de mer

**Ulva spp. : laitue de mer.**  
Algue fine et souple d'environ 50 cm. Elle prolifère notamment au printemps et en été.

## LES ALGUES ROUGES

**Palmaria palmata : dulse ou goémon à vache.**  
Algue formant des touffes denses d'une cinquantaine de centimètres. Elle se récolte toute l'année avec une préférence au printemps et à l'automne.



### Dulse

**Porphyra spp. : nori.**  
Algue très fine pouvant mesurer jusqu'à 60 cm. Elle a été la première algue dont la culture a été maîtrisée en Asie. C'est l'algue la plus consommée dans le monde, on la retrouve notamment dans les makis. Elle se récolte du printemps à l'automne.



### Nori

## À RETENIR

- › Parmi la grande diversité d'algues, seules 24 espèces d'algues sont autorisées à la consommation en France.
- › Comme toutes les ressources naturelles, les algues sont de plus en plus exploitées. Il est important de mettre en place une réglementation stricte pour une gestion durable de la ressource.
- › En France, la récolte des macroalgues est réalisée sur le domaine public maritime

(eaux territoriales et estran) et sa gestion est à la charge de l'État. Ce dernier délègue son pouvoir aux Comités national et régionaux des pêches maritimes et des élevages marins, ainsi qu'aux administrations compétentes. La filière des macroalgues possède un fort potentiel de développement.

- › 130 000 tonnes (équivalent frais) d'algues sont importées chaque année par la France, depuis le Chili, les Philippines et la Tanzanie.

Les producteurs français exportent également, principalement à destination de l'Europe, en moyenne 20 000 tonnes d'algues (équivalent frais).

- › Il existe une offre d'algues éco certifiées AB qui atteste de la bonne qualité des eaux ainsi que de pratiques durables et respectueuses de l'environnement.



## PORTRAIT JEAN-MARIE PÉDRON

Cueilleur d'algues aux Jardins de la Mer (Ferme marine du Croisic, Loire Atlantique), une entreprise éco-responsable.

Jean-Marie perpétue, avec son épouse Valérie, une tradition familiale héritée de son père, dernier paludier du Croisic et l'un des tout premiers à s'être lancé dès 1968 dans l'aventure de l'aquaculture marine. Une manière pour ce couple de passionnés de concilier économie et écologie, sur cette jolie presqu'île de Bretagne Sud.

« Ici, en presqu'île guérandaise, la ressource est de qualité mais limitée sur certaines espèces comme la dulse (*Palmaria palmata*). Du coup, si nous voulons que notre activité soit durable nous devons être très rigoureux dans nos pratiques pour permettre à cette ressource de se renouveler naturellement. Concrètement, nous cueillons toujours aux ciseaux, de manière raisonnée et en respectant évidemment la saisonnalité. Les algues récoltées doivent être encore accrochées aux rochers et nous suivons la règle du 1/3, 1/3, 1/3 : un tiers est ramassé pour notre activité, un tiers est laissé pour le renouvellement de la ressource et le dernier tiers est laissé pour les habitants et consommateurs naturels des algues, les bigorneaux notamment. Même si nous sommes tenus de transmettre chaque mois à l'Administration un état précis de nos pêches, il est dommage qu'il n'y ait pas plus de suivi scientifique sur les algues. Cela permettrait de connaître l'état du stock en temps réel et de pouvoir tirer le signal d'alarme si nécessaire. »

L'entreprise est régulièrement sollicitée par les enseignants ou le grand public, désireux d'en savoir plus sur cet univers encore assez méconnu. Elle propose des sorties sur l'estran, des ateliers de découverte à la ferme mais aussi des cours de cuisine. Véritable laboratoire de terrain niché au cœur d'une ancienne saline de 7 ha, la ferme collabore également depuis une dizaine d'années à divers programmes de recherche conduits en partenariat avec la faculté des Sciences de Nantes.

« Si nous prenons le temps de partager nos connaissances sur les algues, c'est aussi dans le but de transmettre les bonnes pratiques. Comme toutes les ressources naturelles, les algues sont de plus en plus exploitées. Il faut donc garder la même vigilance que pour le poisson. La pédagogie et la sensibilisation sont primordiales. »

Les algues des Jardins de la Mer sont commercialisées fraîches ou transformées à l'exemple de la recette familiale de caviar, désormais reconnue par des grands noms de la cuisine française, et commercialisées via des circuits courts comme le marché couvert du Croisic, les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) de la région nantaise ou sur des salons de producteurs.

« L'engouement du grand public et des chefs pour les algues est en progression depuis plusieurs années, un phénomène qui s'explique par des saveurs et des qualités nutritionnelles vraiment étonnantes ! En même temps, il y a aussi un vrai retour vers le végétal. En clair, nous nous dirigeons sûrement vers une alimentation plus saine et donc moins carnée ce qui est une bonne chose. »

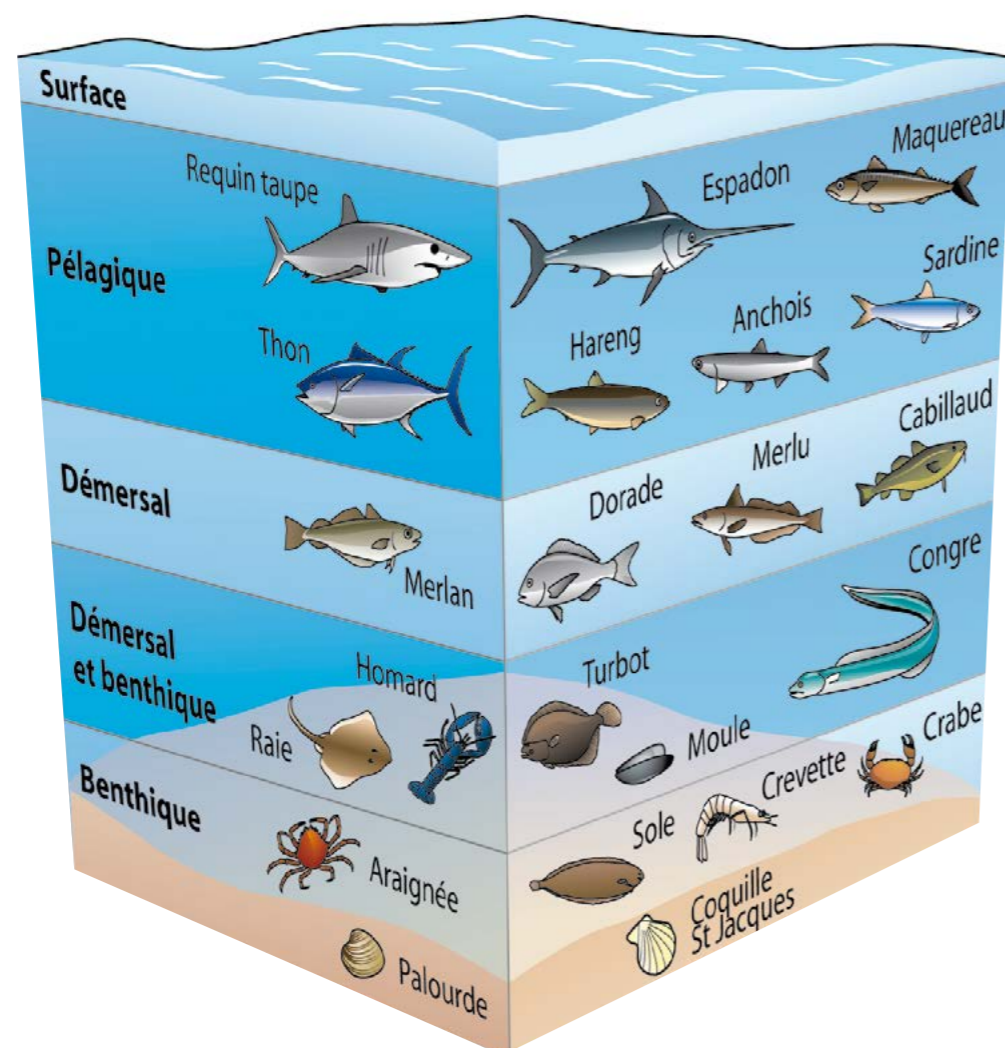
### Algues bio

Depuis 2009, le règlement européen (CE) n° 710/2009 permet la labellisation biologique des algues de culture, ou de récolte sous un certain nombre de conditions. La zone de production doit notamment être classée en « bon état écologique » et « bon état chimique » selon la Directive Cadre Stratégie pour le Milieu Marin. La zone doit aussi avoir une notation correcte selon le classement sanitaire des zones conchylicoles. Si la zone en question ne possède pas de conchyliculture, le producteur devra, à sa charge, prouver par des analyses microbiologiques régulières que le site est exempt de toute pollution. Les producteurs doivent aussi s'assurer que leurs pratiques sont durables et respectueuses de l'environnement. (IDEALG, 2015)

### Multiple usages

- **Alimentation humaine** essentiellement sous forme de compléments alimentaires et additifs (gélifiants, épaississants...), alimentation directe.
- **Alimentation animale** microalgues dans la nourriture des animaux d'élevage, notamment les coquillages.
- **Fabrication d'engrais et d'amendements**
- **Usages industriels** macroalgues cultivées pour leur teneur en phyco colloïde, sucres complexes utilisés par l'industrie dans un très grand nombre d'applications non alimentaires : cosmétique, nutraceutique, pharmaceutique, biocarburants...
- **Bâtiment** matériaux de construction.





Grande pêche, petite pêche, pêche au large, pêche côtière, il existe différents types de pêche selon le poisson, le crustacé ou le coquillage recherché. Les espèces vivent dans une tranche d'eau précise (sur le fond, près du fond, en pleine eau ou en surface). Les bateaux et les techniques de pêche sont adaptés à l'espèce recherchée, à son lieu de vie, à son comportement.

Les engins de pêche utilisés de nos jours par les pêcheurs professionnels permettent, par leur conception, de capturer les poissons, crustacés et mollusques avec efficacité. Ces engins font l'objet de recherches afin de mettre en œuvre des méthodes de pêche plus respectueuses de l'environnement, plus sélectives par rapport aux espèces visées (en limitant la capture d'espèces indésirables (prises accessoires)), et plus sécurisées au niveau des conditions de travail des marins à bord.

### Deux catégories d'engins de pêche

#### LES ENGINS DE PÊCHE ACTIFS

- **Les engins traînants** comme les chaluts de fond, les chaluts pélagiques ou les sennes de fond. Ce sont des outils constitués d'un filet en forme de poche dans lequel les poissons sont capturés.
- **Les filets tournants** sont des engins permettant d'encercler les poissons pélagiques. On distingue la senne tournante (filet avec lequel on encercler le banc de poisson) non coulissante et la senne tournante coulissante. La coulisse assure la fermeture de la partie inférieure du filet par boursage.
- **Les dragues** sont des outils à armature métallique utilisés sur les fonds marins. La drague capture les animaux, y compris ceux qui sont enfouis à faible profondeur dans le sable. Elles sont utilisées principalement pour la pêche des coquillages.

#### LES ENGINS DE PÊCHE PASSIFS

- **Les filets** sont des outils verticaux dans lesquels les animaux viennent se prendre. Il existe deux types de filet : le filet maillant (ou filet droit) et le trémil (constitué de 3 couches de mailles).
- **Les lignes et les palangres** sont constituées de fils auxquels sont accrochés des hameçons (avec appât) ou des leurres. La palangre comprend une ligne principale (qui peut être de plus ou moins grande longueur) sur laquelle sont fixés de nombreux hameçons par l'intermédiaire d'avançons.
- **Les pièges** sont représentés principalement par les nasses et les casiers.

### LES ENGINS DE PÊCHE ACTIFS

#### Les engins traînants: les chaluts

Le chalutier traîne un chalut (filet en forme d'entonnoir fermé). Il existe des chaluts remorqués par un seul navire, et d'autres tractés par deux chalutiers (en bœufs). Lorsque le chalut a été tracté pendant une durée suffisante, il est sorti de l'eau (« viré ») ; la poche contenant le poisson capturé est ensuite vidée sur le pont ou dans la cale du bateau. Deux chaluts peuvent aussi être tractés par un seul chalutier ; on parle dans ce cas de chaluts jumeaux.

#### Impacts potentiels des chaluts sur l'environnement :

- capture des individus de trop petite taille appartenant aux espèces cibles ;
- capture d'organismes marins de petite taille et d'espèces non ciblées ;
- les animaux capturés au début du trait de chalut peuvent être écrasés dans le cul du chalut et ne plus être commercialisables (perte).

#### Impacts potentiels des chaluts en contact avec le fond marin :

- détérioration des fonds marins et destruction des habitats selon leur nature plus ou moins sensible ;
- dégradation et prélèvement d'organismes marins sédentaires tels que les algues, les coraux.

Depuis décembre 2014, l'Organisation Commune des Marchés (OCM) impose aux pays membres de l'Union européenne un nouvel étiquetage des produits de la pêche.

Le règlement n° 1379/2013 exige d'indiquer la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture ainsi que la sous-zone précise de capture en Atlantique Nord-Est.

Cette réglementation représente une nouvelle opportunité de valorisation des produits de la pêche et de leur origine, au profit d'une traçabilité jusqu'au consommateur renforcée sur deux aspects importants pour choisir des produits de la mer durables.

En revanche, la date de pêche ou de récolte, la date de débarquement, le port de débarque, le pavillon national du navire de pêche et les données environnementales ou sociales sont des informations qui restent facultatives à l'heure actuelle en termes d'étiquetage.

La sélectivité des techniques de pêche s'améliore au sein de l'Union européenne grâce à la recherche scientifique et à la collaboration des pêcheurs. L'obligation de débarquement de certaines espèces pour éviter les rejets, mise en place depuis 2015 (voir réforme de la PCP) incite les pêcheurs à développer et à utiliser des techniques plus sélectives. Pour une même technique de pêche, les pêcheries opérant avec des outils plus sélectifs sont donc à privilégier, renseignez-vous auprès de votre fournisseur.

Chalut de fond



### LE CHALUT DE FOND

Le chalut de fond est couramment utilisé pour la pêche au large. Il capture l'ensemble des espèces présentes sur et à proximité du fond.

**Espèces cibles :** cabillaud, lieu, églefin, merlan, poissons plats (chalut à panneaux et chalut tracté en bœufs) ; langoustine et crevette (double chalut/chaluts jumeaux).

Certains efforts ont déjà été réalisés pour atténuer les impacts du chalut de fond sur l'environnement : la taille du maillage peut être augmentée ; des dispositifs sélectifs d'échappement des captures non désirées (panneaux en mailles carrées, grilles, nappes séparatrices...) sont utilisés ; la forme et l'ouverture du chalut peuvent être modifiées afin de limiter le nombre de captures de trop petite taille. Des matériaux plus légers peuvent être utilisés dans la fabrication des chaluts, les panneaux divergents qui permettent d'ouvrir le chalut horizontalement peuvent être optimisés pour limiter l'impact sur les fonds et économiser du carburant. Le « bourrelet », qui traîne sur le fond peut être doté de disques en caoutchouc afin de réduire son impact physique sur le fond et permettre à certaines espèces benthiques non ciblées d'échapper à la prise.

La pêche au chalut de fond au-delà de 800 mètres de profondeur est interdite en Europe en raison de son impact sur les écosystèmes fragiles des grands fonds.

### LE CHALUT PÉLAGIQUE

Le chalut pélagique est utilisé pour pêcher les espèces qui vivent en pleine eau.

**Espèces cibles :** hareng, maquereau, bar, anchois, sardine...

**Chalut pélagique et chalut de fond :** l'électronique et les sondeurs permettent aux pêcheurs d'être plus précis dans les captures. Ils peuvent ainsi cibler plus précisément les bancs de poissons et éviter les prises accessoires. Ils peuvent également jouer sur la longueur de câbles ou sur la vitesse du navire. Les chaluts sont conçus en fonction des espèces ciblées et des lieux de pêche. Les poissons sont soit conditionnés dans des bacs avec de la glace en écailles et stockés en cale réfrigérée, soit conservés dans des cuves réfrigérées à l'eau de mer pour être ensuite transformés à terre, soit transformés et congelés en mer dans le cas de bateaux de pêche hauturière adaptés.

### LE CHALUT À PERCHE

Le chalutier tire un chalut (filet en forme de sac) de chaque côté du bateau. Ce chalut est fixé sur une armature rigide, la perche. Celle-ci maintient l'ouverture horizontale et verticale du chalut. Les chaluts sont lestés pour assurer le contact avec le fond. Les chaînes de l'engin remuent le sable devant le chalut, et soulèvent le poisson pour le capturer.

**Espèces cibles :** poissons plats (tels que la plie, la sole), crevette grise...

De nouvelles méthodes sont à l'essai et visent à réduire l'impact de la pêche au chalut à perche. Les nouvelles perches sont munies de roues et sont en forme de voile hydrodynamique (à la place du tube en acier originel) afin de réduire les raclements sur le fond. Les mailles sont réorientées et favorisent ainsi la fuite des poissons non ciblés.

Chalut à perche



### Les sennes de fond danoise et écossaise

Il s'agit d'engins proches d'un chalut de fond mais caractérisés par l'immersion de cordages de grande longueur (au moins 2,5 km de chaque côté) qui assurent le rabattage du poisson vers l'ouverture du filet. Le bateau tracte le filet à l'arrêt ou à plus faible vitesse qu'un chalut de fond.

La différence entre les sennes danoise et écossaise réside dans le virage effectué sur un point fixe pour la senne danoise, à la seule force des treuils, alors que pour la senne écossaise, le virage se fait avec le navire en marche avant.

**Espèces cibles :** démersales telles que le grondin, le rouget ou le mulot.

**Impacts potentiels des sennes de fond sur l'environnement :**

- capture des individus de trop petite taille appartenant aux espèces cibles ;
  - capture d'organismes marins de petite taille et d'espèces non ciblées ;
  - détérioration des fonds marins et destruction des habitats selon leur nature plus ou moins sensible ;
  - dégradation et prélèvement d'organismes marins sédentaires tels que les algues, les coraux.
- Ces engins sont caractérisés par la qualité des poissons capturés et par leur faible consommation de carburant. Leur inconvénient principal est l'occupation d'un espace important lors de l'opération de pêche.

Senne de fond



### Les filets tournants : les sennes

#### LA SENNE TOURNANTE NON COULISSANTE

La senne tournante non coulissante est constituée d'une nappe de filet de faible maillage mais de grande résistance, prolongée aux extrémités par des ailes. Ce type de filet, dont la poche centrale est en forme de cuillère, permet de retenir le poisson le temps que les deux ailes soient hissées simultanément à bord.

**Espèces cibles :** sardine, anchois, thon...

#### LA SENNE TOURNANTE COULISSANTE

Elle est appelée « bolinche » sur la côte Atlantique. Les poissons sont encerclés par un filet, pouvant atteindre plusieurs centaines de mètres de long. La base du filet est fermée pour former une « poche » où les poissons sont capturés. Cette méthode permet de capturer de grandes quantités de poissons.

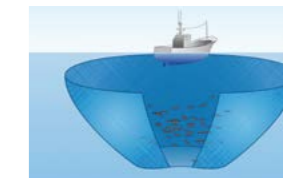
La senne tournante coulissante est également utilisée pour capturer les thons rouges vivant en mer Méditerranée ; ils sont ensuite placés en cage d'engraissement (embouche). Dans l'océan Indien, les thons rouges capturés sont destinés à la congélation.

**Espèces cibles :** thon, hareng, maquereau...

Senne tournante non coulissante



Senne tournante coulissante





### Impacts potentiels des sennes tournantes sur l'environnement :

- capture accidentelle d'espèces non ciblées, en particulier les mammifères marins, les tortues et les requins ;
- capture des individus de trop petite taille appartenant aux espèces cibles.

Des observateurs scientifiques à bord des thoniers étudient différents moyens pour diminuer les prises accessoires (requins, dauphins...) : trappe d'échappement, répulsif acoustique ou remise à l'eau (guide de bonnes pratiques) pour augmenter les chances de survie des individus.

### Les dragues

Des filets en forme de poche sont fixés à une armature métallique en croisillons. La barre de traction peut comporter jusqu'à quatorze poches fixées. Deux barres peuvent être tractées derrière ou sur les côtés d'un bateau.

Pour les coquillages posés sur le fond (coquilles Saint-Jacques), la barre de dragage est munie de dents métalliques qui ratissent le fond et font sortir les coquillages du sable ou du gravier. Pour les coquillages enfouis (praire, amande), la barre est équipée d'une lame formant un racloir.

Les coquillages sont capturés dans la poche. La drague est soulevée au palan puis vidée sur le pont.

**Espèces cibles :** coquille Saint-Jacques, palourde, praire...

### Impacts potentiels des dragues sur l'environnement :

- capture d'organismes marins de petite taille et d'espèces non ciblées ;
- le poids de l'engin entraîne un contact brutal avec le fond marin et la détérioration des fonds. Plus les dragues sont lourdes, plus l'impact sur le fond est important ;
- les dragues sont filées et virées au treuil. Elles sont assez dangereuses à utiliser en raison de leur poids et de la résistance qu'elles offrent en présence d'obstacles. Les plus récentes sont munies de ressorts.

Les efforts portent sur l'emploi de nouvelles dragues sans dents, qui réduisent l'impact de l'engin sur les fonds marins.

## LES ENGINES DE PÊCHE PASSIFS

### Les filets

#### LES FILETS MAILLANTS

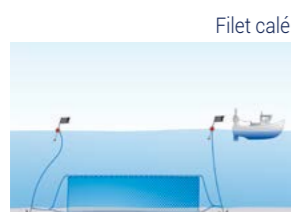
Le filet est composé de mailles formant un rideau vertical rectangulaire déposé par le bateau de pêche. Les poissons sont pris dans les mailles au niveau de leurs ouïes.

La taille des mailles est réglementée : les plus petits poissons peuvent passer au travers.

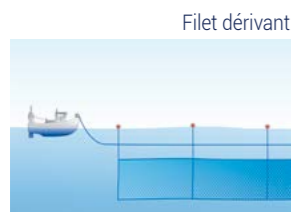
- **Les filets calés** sont posés sur le fond et sont maintenus verticalement dans l'eau grâce à des flotteurs et à du lest posé sur le fond. Ils peuvent mesurer plusieurs kilomètres de long et capturent des espèces benthiques ou démersales telles que la sole, le merlu, la baudroie...
- **Les filets dérivants** (interdits en Europe) pendent comme un rideau depuis la surface ; ils permettent de pêcher des espèces de pleine eau (espadon, thon, calmar...). Les filets suivent les courants dominants.



Drague



Filet calé



Filet dérivant

### LES FILETS TRÉMAILS

C'est un filet constitué de 3 couches (nappes) de mailles : une nappe interne, et deux nappes externes, d'un maillage plus grand. Le poisson est capturé soit par maillage dans la nappe interne ou par emmêlage dans les nappes externes.

**Espèces cibles :** saumon, truite de mer en migration... (filets calés). Hareng, thon, calmar, requin... (filets dérivants).

### Impacts potentiels des filets sur l'environnement :

- capture et rejet en mer d'espèces non ciblées (dont des espèces menacées) ;
- perte d'engin entraînant une pêche fantôme ; le matériel perdu continue à capturer des animaux ;
- prises accessoires de cétacés et ponctuellement de tortues marines.

Des réglementations nationales imposent de compter et de déclarer les filets et de ne pas les abandonner en mer (ils sont normalement relevés en moyenne entre 24h et 48h après avoir été posés). Les filets maillants dérivants (y compris trémails dérivants) sont interdits dans les eaux de l'Union européenne depuis 2002 en raison de prises accidentelles de mammifères marins.

### Les lignes et hameçons

#### LES LIGNES ET CANNES

**La ligne traînante :** le bateau traîne une ligne en pleine eau à laquelle sont fixés des hameçons munis d'appâts ou de leurres.

**La pêche à la canne** utilise des cannes manœuvrées manuellement ou mécaniquement, auxquelles sont fixés des hameçons munis d'appâts. Ces cannes permettent de pêcher des poissons attirés à la surface par des appâts ou par la lumière.

**Espèces cibles :** thon, maquereau, saumon, bar...

### Impacts potentiels des lignes et cannes sur l'environnement :

- ces techniques ont globalement un impact limité sur l'environnement sous réserve de respecter les règles de gestion en vigueur.

### LA PALANGRE

Cette méthode consiste à fixer plusieurs hameçons munis d'appâts, le long d'une ligne maîtresse. Dans le cas de pêche au large, la ligne peut atteindre une longueur de 20 km et porter 12 000 hameçons, alors que les lignes utilisées près des côtes sont plus légères et portent jusqu'à 1 200 hameçons. Sardines ou calmars peuvent être utilisés comme appât sur les hameçons des palangres.

- **Palangre calée :** la ligne est posée sur le fond pour pêcher le bar, le merlu, le cabillaud, le mérrou...
- **Palangre dérivante :** la ligne flotte en pleine eau pour pêcher l'espadon, le thon, le requin en haute mer.

### Impacts potentiels de la palangre sur l'environnement :

- capture d'oiseaux de mer sur les hameçons ;
- capture d'espèces non ciblées dont des espèces menacées comme les requins et les tortues marines ;
- perte d'engin entraînant une pêche fantôme (le matériel perdu continue de capturer des animaux). Ce problème est cependant peu important car les appâts finissent par disparaître.



Ligne



Palangre calée



Palangre dérivante

L'utilisation d'hameçons circulaires peut réduire la prise accidentelle de requins ou de tortues marines, et la mise en place des palangres durant la nuit peut réduire la capture d'oiseaux. L'utilisation de poids permet de faire plonger rapidement les palangres et l'utilisation de fils colorés claquant sur les lignes peut effrayer et éloigner les oiseaux.

## Les pièges : casier et nasse

Les pièges sont principalement utilisés pour la capture des crustacés et mollusques qui vivent sur le fond. Casier ou nasse sont garnis d'un appât de poisson décongelé et sont déposés sur le fond marin. Ils sont laissés sur place pendant une période pouvant aller de quelques heures à quelques jours. Certains bateaux débarquent leurs prises tous les jours. D'autres conservent crustacés et mollusques dans des viviers à bord lorsqu'ils sont partis en mer pendant plusieurs semaines. Cette technique de pêche est sélective et permet de remettre à l'eau vivants les animaux qui doivent être rejetés.

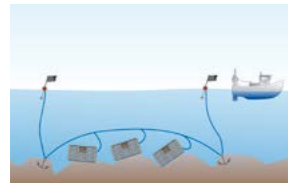
**Espèces cibles :** crabe, langouste, homard, poulpe, congre, anguille (nasse), thon rouge dans les madragues (nasse)...

**Impacts potentiels des pièges sur l'environnement :**

- le matériel perdu continue à capturer des animaux (pêche fantôme) ;
- ces techniques ont globalement un impact limité sur l'environnement sous réserve de respecter les règles de gestion en vigueur.

L'utilisation de trappes d'échappement évite de capturer des animaux de trop petite taille. Des systèmes existent également pour que les filets recouvrant les nasses s'ouvrent après quelques semaines d'immersion continue, en cas de perte.

Casiers



Pêche à pied



Plongée



## La pêche à pied

Le pêcheur à pied récolte les coquillages à marée basse directement sur le sol.

**Espèces cibles :** coque, palourde, telline...

**Impacts potentiels de la pêche à pied sur l'environnement :**

- piétinement des herbiers ;
- dérangement d'oiseaux.

Cette technique de pêche est particulièrement respectueuse de l'environnement sous réserve de respecter les règles de gestion en vigueur (saison de pêche, quotas...).

## La pêche en plongée

Le pêcheur-plongeur descend à quelques mètres de profondeur en apnée, bouteille ou scaphandre et ramasse chaque individu à la main.

**Espèces cibles :** ormeau, araignée de mer, oursin...

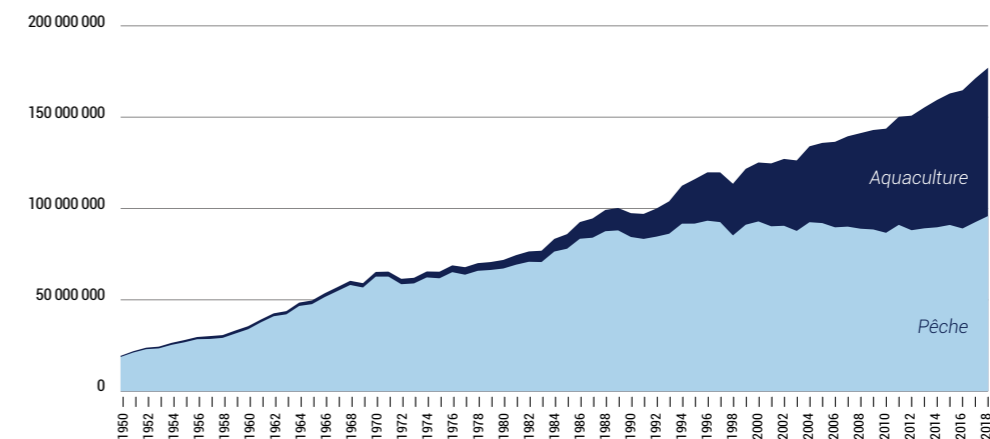
**Impacts potentiels de la pêche en plongée :** cette technique de pêche est particulièrement respectueuse de l'environnement sous réserve de respecter les règles de gestion en vigueur (saison de pêche, quotas...).



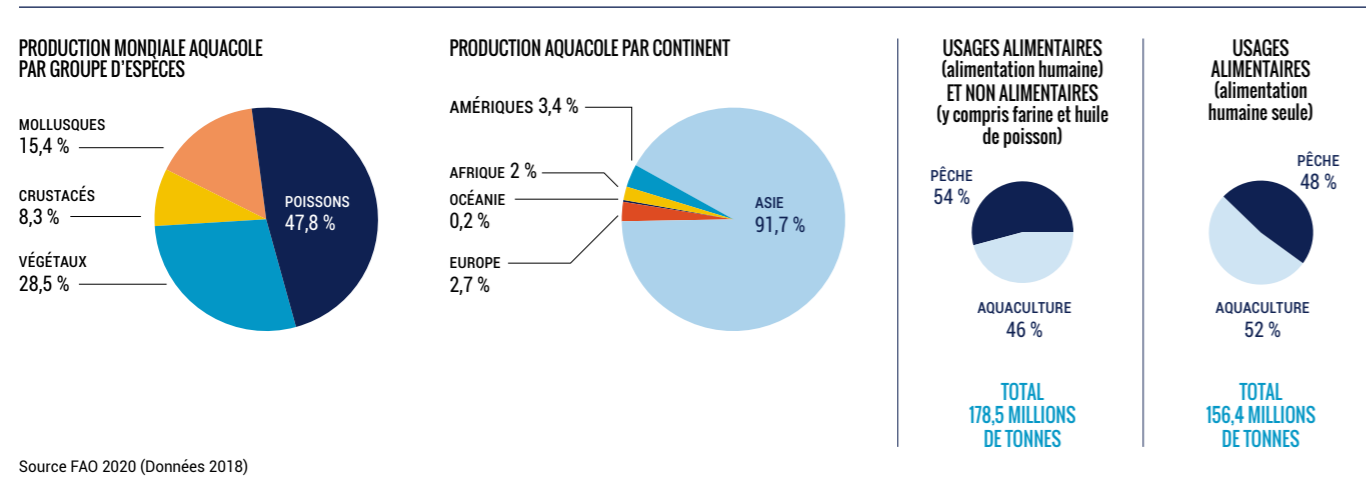
La consommation actuelle des produits de pêche et d'aquaculture au niveau mondial s'élève à 20,3 kg par habitant et par an. A l'horizon 2050, avec une population mondiale qui devrait atteindre 9 milliards d'individus, si l'on veut maintenir le même apport de protéines d'origine aquatique que celui d'aujourd'hui, les estimations tablent sur :

- une stagnation des captures de pêche au niveau actuel (90 millions de tonnes), sous réserve que les mesures mises en œuvre évitent l'effondrement des stocks. Selon la FAO, 34,2 % des stocks marins sont surexploités, 59,6 % exploités au niveau du Rendement Maximum Durable et 6,2 % sont encore sous-exploités.
- le doublement de la production aquacole.

PRODUCTION MONDIALE DE PRODUITS DE LA MER (poissons, crustacés, mollusques) (en tonnes)  
Source FAO 2020







Les élevages en Europe sont réglementés par un ensemble de mesures législatives nationales et communautaires dans le domaine environnemental et sanitaire. Les produits finis, élevés hors UE, doivent répondre aux normes sanitaires européennes afin de pouvoir y être importés. Les élevages pratiqués hors UE ne sont en revanche pas soumis aux mêmes normes (environnementales, santé animale...) de production que celles pratiquées au sein de l'UE.

**DES MESURES SONT MISES EN ŒUVRE POUR LIMITER LES IMPACTS DE LA CONCHYLICULTURE**

- la pratique d'élevage à faible densité ;
- une bonne gestion des sites en particulier sur milieu naturel sensible ;
- le contrôle rigoureux des maladies aux différentes étapes de production ;
- le contrôle des transferts d'animaux entre différentes zones d'élevage.

Si l'aquaculture apparaît comme un secteur prometteur pour l'alimentation humaine, il n'en reste pas moins que ce secteur doit faire face à de nombreux enjeux. L'aquaculture est amenée à jouer un rôle de plus en plus important dans le futur, mais de nombreux paramètres sont à prendre en considération pour que ce secteur s'inscrive dans un mouvement durable à la fois au niveau environnemental, économique et social.

L'aquaculture est aujourd'hui le secteur de production alimentaire dont la croissance est la plus rapide. Ce secteur représente à l'heure actuelle la source de 52 % de toutes les espèces aquatiques commercialisées pour la consommation humaine à travers le monde.

### La conchyliculture

Moules, huîtres et autres coquillages sont cultivés selon des méthodes d'élevage extensif (à plat, surélevé, suspendu) adaptées aux différents types de milieux (lagune, estran, eau profonde) rencontrés le long du littoral. Les coquillages se nourrissent du plancton présent dans le milieu naturel. Ils n'ont pas besoin d'apports complémentaires d'aliments.

Les moules sont le plus souvent élevées sur des cordes suspendues sur des filières ou enroulées sur des pieux appelés bouchots. Les huîtres sont élevées dans des poches en mailles posées sur des tables le long des côtes. En Méditerranée, mer sans marée, elles sont exclusivement élevées sur des cordes en suspension.

Les jeunes moules et huîtres (appelées « naissain ») peuvent également être placées sur le fond marin, où on les laisse grandir. Elles sont ensuite récoltées à l'aide de dragues. Les naissains d'huître proviennent de plus en plus de production menée en éclosérie.

#### IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

La conchyliculture dépend des conditions du milieu et sa production est le garant de la qualité des eaux du littoral. Son impact environnemental dépend des caractéristiques des sites d'exploitation (courant et profondeur) et de la densité des unités de production sur les concessions.

#### Cette activité peut néanmoins entraîner :

- une accumulation de détritiques et de sédiments en dessous des dispositifs en suspension ;
- l'introduction d'espèces étrangères dans l'environnement ;
- la perturbation des fonds marins dans le cas de récolte par drague.

### Pisciculture en milieu naturel

**En eau de mer :** saumon, truite, cabillaud, flétan, bar, daurade royale, maigre... L'élevage se pratique dans des cages flottantes ancrées sur le fond marin dont les parois sont constituées de filets ; le poisson est élevé dans le milieu naturel. Les élevages sont généralement situés dans des zones à l'abri des vagues et des intempéries, mais où la combinaison profondeur et courant permet d'assurer une bonne oxygénation et l'élimination des déchets. En France, l'espace côtier est de plus en plus convoité par différents acteurs économiques (tourisme, occupation résidentielle, activités nautiques...). Cette concurrence aiguise les conflits d'usage entre les différents secteurs d'activité et limite le développement de l'aquaculture. De nouveaux types d'élevage sont en cours de développement : au large en mer (off shore) ou bien en circuit fermé à terre (la technique étant déjà maîtrisée pour les élevages de turbot et les écloséries).

**En eau douce :** carpe, brochet, omble chevalier, truite... Les espèces sont élevées soit en étang, soit en cage (les cages sont fixées au fond d'un fleuve ou d'un lac ou attachées à la rive).

Dans les deux cas (en eau de mer ou eau douce), le niveau de production de poissons est conditionné par la qualité de l'eau, les courants et des réglementations environnementales locales, le cas échéant.



#### IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

##### Ces techniques d'élevage peuvent entraîner :

- une pollution des fonds par les fèces et les aliments non consommés qui peuvent s'accumuler en dessous des cages d'élevage dans le cas de sites inappropriés ou de non respect des bonnes pratiques d'élevage ;
- des parasites, des maladies qui peuvent affecter les populations sauvages à proximité (l'inverse est également vrai) ;
- une pollution des eaux par l'utilisation de traitements vétérinaires contre les maladies et parasites, en cas de mauvaises pratiques ;
- un risque de compétitivité alimentaire et de pollution génétique des poissons d'élevage échappés des cages avec les populations sauvages ;
- les enjeux liés aux aliments fabriqués à partir de poissons sauvages (voir Nourrir les poissons d'élevage) ;
- la pollution liée à l'utilisation de produits antifouling sur les filets des cages.

#### La qualité des élevages et le caractère durable des pratiques de production varient selon :

- l'exploitation ;
- la réglementation environnementale en vigueur dans la zone géographique.

En fonction de l'espèce, des données géographiques et socio-économiques, différentes méthodes d'élevage sont pratiquées.

En milieu terrestre ou marin, on peut distinguer :

- **L'élevage extensif :** faible densité d'animaux et pas (ou peu) d'apport alimentaire ;
- **L'élevage semi-intensif :** densité moyenne d'animaux et apport alimentaire ;
- **L'élevage intensif :** forte densité d'animaux et alimentation exclusivement sous forme d'intrants associés à des moyens de gestion des risques élaborés.

Des stratégies et des codes de bonnes pratiques permettent de minimiser les impacts sur l'environnement et d'élever les poissons d'une façon responsable et durable. Des systèmes d'aquaculture intégrée se développent : ces systèmes sont basés sur la production de phytoplancton ou d'algues pour valoriser les substances rejetées par les élevages, en y associant des espèces de filtreurs (huîtres, moules et autres mollusques...).



En France, la pisciculture est soumise à une réglementation environnementale stricte, imposant la réalisation d'une étude d'impact avant installation, ainsi qu'un suivi environnemental régulier afin de s'assurer que l'impact est acceptable et maîtrisé. Le Guide de Bonnes Pratiques Sanitaires en élevages piscicoles réalisé par les professionnels émet des recommandations pour la réalisation des traitements vétérinaires afin de limiter les éventuels rejets. Par ailleurs, le développement de la vaccination limite le recours aux traitements antibiotiques.

### Pisciculture en bassin à terre

**En eau douce :** anguille (grossissement), truite, esturgeon, tilapia, pangasius, saumon juvénile...  
**En eau de mer :** bar, daurade royale, turbot... Les poissons grandissent dans des bassins d'élevage (remplis d'eau douce ou d'eau de mer selon l'espèce). Certains élevages sont équipés d'un système à écoulement dans lequel l'eau n'est utilisée qu'une seule fois (système ouvert) alors que d'autres disposent d'un système qui recycle l'eau ; l'eau est filtrée, purifiée et réoxygénée en continu (circuit fermé ou système recirculé, selon la quantité d'eau neuve ajoutée dans le système).

#### IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

##### Ces techniques d'élevage peuvent entraîner :

- une pollution directe par les aliments non consommés et par les fèces dans les eaux usées, pouvant entraîner une eutrophisation du milieu naturel ;
- la diffusion accidentelle de germes pathogènes dans le milieu naturel. L'inverse est vrai également : les piscicultures, où les poissons sont observables en nombre, servent souvent de révélateur à une contamination du milieu (maladie ou pollution) ;
- une pollution des eaux par l'utilisation de traitements vétérinaires contre les maladies et parasites, en cas de mauvaises pratiques ;
- une consommation importante d'énergie dans le cas de circuit fermé, mais qui tend à diminuer avec le développement de circuits fermés à basse consommation d'énergie ;
- les enjeux liés aux aliments fabriqués à partir de poissons sauvages (voir *Nourrir les poissons d'élevage*) ;
- la capture de juvéniles en milieu naturel (cas de l'anguille dont la reproduction n'est pas maîtrisée).

Cette méthode d'élevage offre, par rapport au système de cage en milieu naturel, l'avantage de pouvoir traiter les effluents, si nécessaire, et de limiter l'échappement de poissons. Des systèmes éco-énergétiques sont utilisés et le recyclage est valorisé.



▲ Élevage de tilapia



▼ Élevage de bar



◀ Élevage de turbot

#### ÉLEVAGE POUR EMOUCHE

L'embouche est pratiquée essentiellement pour le thon rouge, espèce à fort intérêt commercial. Les individus sauvages sont capturés et transférés dans des cages pour y être engraisés. Ils sont nourris de grandes quantités de petits poissons pélagiques tels que les sardinelles, sardines et maquereaux.

**Il faut environ 10 kg de petits poissons sauvages pour produire 1 kg de thon rouge en phase d'engraissement.**

En Europe, l'embouche concerne également l'anguille, espèce pour laquelle le cycle de reproduction n'est pas maîtrisé en captivité.

### Élevage de crustacés

L'élevage de crevettes se pratique principalement en zones tropicales et subtropicales, en bassin à terre ouvert.

Cet élevage se pratique dans des étangs ou dans des bassins d'eau salée ou saumâtre, en milieu marin et côtier. Les jeunes alevins nés en éclosérie ou issus du milieu sauvage y grandissent.



Certaines productions sont issues d'entreprises soucieuses d'un développement durable. Un important travail a été accompli ces dernières années pour atténuer les impacts environnementaux des élevages de crevettes, pour faire en sorte que l'utilisation des produits chimiques et fongicides à action curative soit contrôlée avec soin, que les zones de mangrove ne soient pas détruites et que les zones précédemment endommagées soient replantées. Certaines régions développent cet élevage avec le souci de protéger l'écosystème naturel et de préserver les mangroves.

#### IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

##### Ces techniques d'élevage peuvent entraîner :

- des conséquences écologiques suite à la conversion d'écosystèmes naturels, en particulier la destruction des mangroves vitales aux écosystèmes tropicaux, pour la construction de bassins d'élevage ;
- la salinisation des eaux souterraines et des sols agricoles (liée à la baisse de la nappe phréatique) ;
- l'utilisation d'aliments produits à partir de poissons sauvages dans les rations alimentaires des élevages (voir *Nourrir les poissons d'élevage*) ;
- la pollution des eaux côtières, due aux effluents des bassins d'élevage ;
- dans certaines régions, des risques pour la biodiversité liés au prélèvement de larves sauvages dans le milieu naturel ;
- des conflits sociaux dans certaines régions côtières ;
- la dissémination de maladies ;
- l'utilisation d'antibiotiques en phase de production larvaire. Des recherches sont en cours pour limiter ou supprimer cette pratique.



L'organisation internationale des farines et huiles de poisson (IFFO) a développé un standard de certification de la pêche minotière (IFFO Responsible Supply Standard) prenant en compte les bonnes pratiques en termes d'approvisionnement, de traçabilité, de transformation, d'utilisation des co-produits mais également des conditions sociales, environnementales et législatives de production des industriels fabricants de farines et huiles de poisson. Ces critères sont évalués par un organisme certificateur indépendant et l'information est disponible pour les professionnels (en B-to-B).

## Nourrir les poissons d'élevage

### OMNIVORES ET CARNIVORES

Les régimes alimentaires des poissons d'élevage diffèrent d'une espèce à une autre. Certaines espèces, comme la carpe, le pangasius, le tilapia, ont un régime alimentaire omnivore. Les espèces traditionnellement élevées en Europe sont pour la plupart carnivores (truite, saumon, bar, daurade royale, turbot, maigre).

### FARINE ET HUILE DE POISSON

L'alimentation destinée aux poissons carnivores comporte des farines et de l'huile de poisson produites à partir de petits poissons pélagiques sauvages (80 %) et des co-produits de la transformation des produits aquatiques (20 %). Les poissons sauvages utilisés pour la production de farine et d'huile, ont longtemps été considérés comme inépuisables (sprat, lançon, anchois...) en raison de leur forte capacité de reproduction.

Plus de la moitié de la farine et de l'huile de poisson produite dans le monde provient du Chili et du Pérou où sont installées des pêcheries dédiées à la capture des petits poissons pélagiques. Un problème éthique se pose puisque l'alimentation animale entre ici en concurrence avec l'alimentation humaine locale.



Du fait de la croissance exponentielle de l'aquaculture (la production a triplé au cours de ces 20 dernières années), la demande de farine et d'huile de poisson sauvage ne cesse d'augmenter. La pression exercée par l'accroissement de la demande en aliments pour l'aquaculture ne peut être assumée par les pêcheries minotières uniquement ; leur niveau de captures se stabilise cependant depuis quelques années.

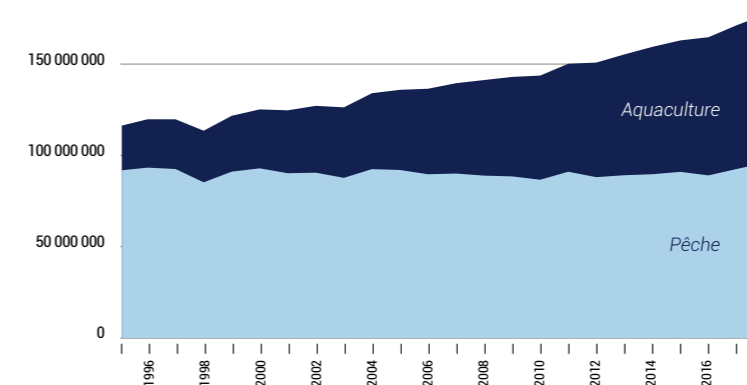
### SOURCE VÉGÉTALE

Les aliments des poissons carnivores sont désormais constitués également de produits d'origine végétale (en particulier du soja). La recherche d'ingrédients et de substituts d'origine végétale terrestre et marine pour l'aquaculture est devenue un enjeu mondial. Les sources alternatives de protéines ou lipides (insectes, levures, microalgues) se développant rapidement sont également très étudiées.

La qualité nutritionnelle du poisson repose sur sa teneur en acides gras. Pour chaque espèce élevée en aquaculture, il y a des équilibres à respecter en acides aminés essentiels et en acides gras polyinsaturés à longue chaîne (le poisson en étant la principale source pour l'alimentation humaine). Un apport insuffisant en acides gras polyinsaturés à longue chaîne peut détériorer la qualité nutritionnelle du poisson, ou entraîner une mauvaise croissance et une plus grande sensibilité aux agents pathogènes.

L'aquaculture fait l'objet de nombreuses recherches afin de garantir les qualités nutritionnelles et organoleptiques de la chair du poisson tout en préservant ses performances biologiques et sa santé.

PRODUCTION MONDIALE DE PRODUITS DE LA MER (poissons, crustacés, mollusques) - Extrait de 1995 à 2018 (en tonnes)  
Source FAO 2020



La production aquacole a triplé au cours de ces 20 dernières années.

27 % des captures mondiales de pêche sont transformées en farines animales.

Les farines et les huiles de poisson sont utilisées pour l'alimentation de différents animaux d'élevage et pour l'industrie alimentaire.

➤ L'intérêt de prélever des ressources marines sauvages pour nourrir des volailles et des porcs fait débat.

➤ Inversement, l'Union européenne autorise depuis juin 2013, la réintroduction de protéines animales transformées issues de non ruminants (porc et volaille) dans l'alimentation des poissons d'élevage.

Les algues sont utilisées comme ingrédients alimentaires. La production d'algues est un secteur en plein essor, en raison de l'augmentation de la demande alimentaire due notamment à l'émergence économique de certains pays asiatiques. Les algues font également l'objet de recherches scientifiques en vue de leur utilisation comme biocarburant, mais aussi en pharmacologie et en cosmétique.

## IL FAUT EN MOYENNE

**1 À 3 KG  
DE POISSON  
POUR ÉLEVER**

1 kg de poisson carnivore, selon les espèces (truite, bar, daurade royale, saumon)

**5 KG  
DE POISSON  
POUR PRODUIRE**

1 kg de farine de poisson

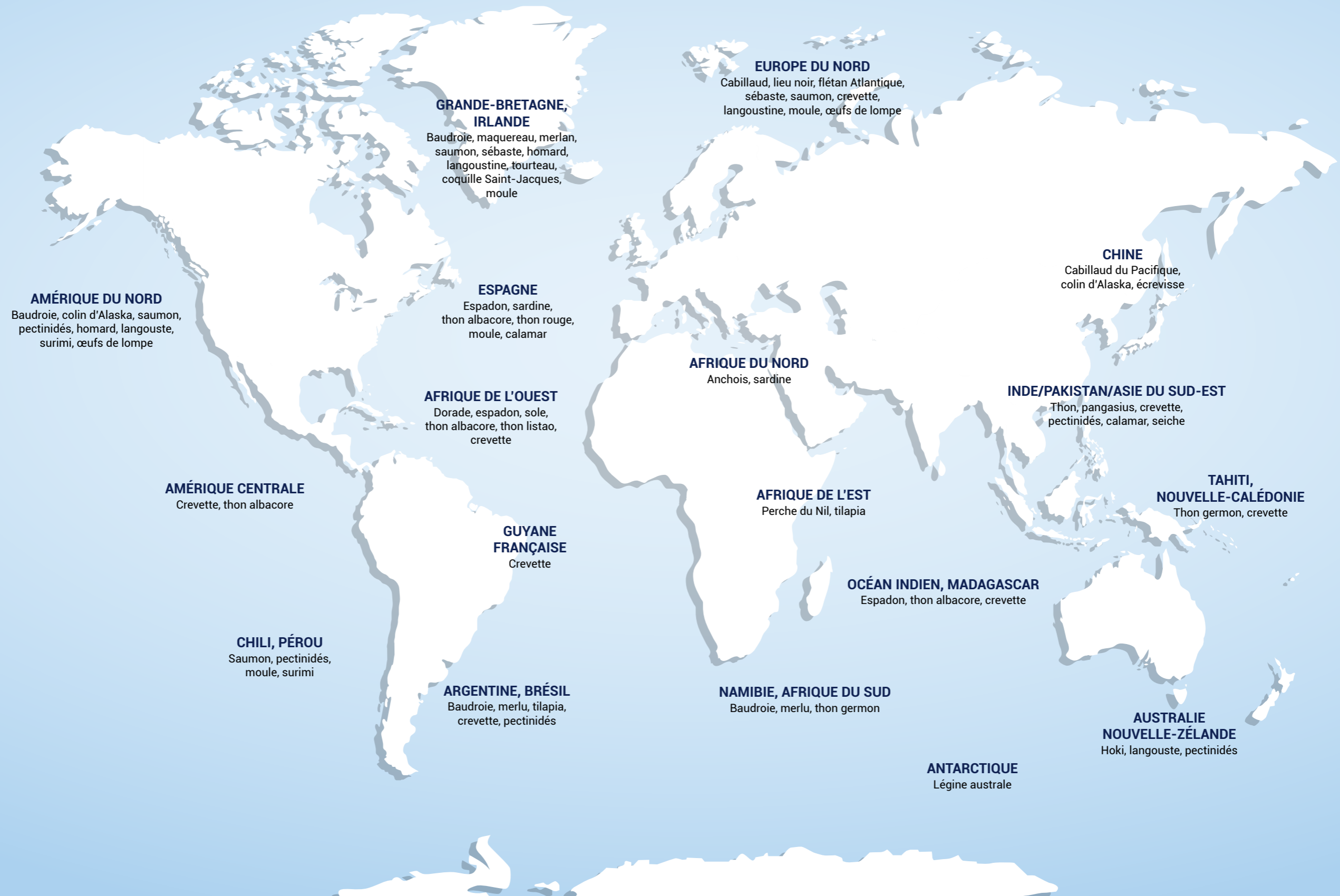
**20 KG  
DE POISSON  
POUR PRODUIRE**

1 kg d'huile de poisson

Des progrès considérables ont été réalisés dans l'alimentation des poissons d'élevage. L'indice de conversion, c'est-à-dire le volume d'aliment nécessaire pour fabriquer 1 kg de poisson est inférieur à ce qu'il était il y a quelques années (pour exemple, dans le cas de la truite, l'indice était de 2,5 en 1985 et de 1,13 en 2007). Toutefois, malgré ces progrès et même si des produits végétaux sont de plus en plus incorporés dans la ration des poissons d'élevage, l'élevage de poissons carnivores dépend encore en grande partie des captures de poissons sauvages.

# ZONES D'APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS DE LA MER CONSOMMÉS EN...

## BELGIQUE, FRANCE ET SUISSE





# LES HALLES A MARÉE DE FRANCE ET BELGIQUE

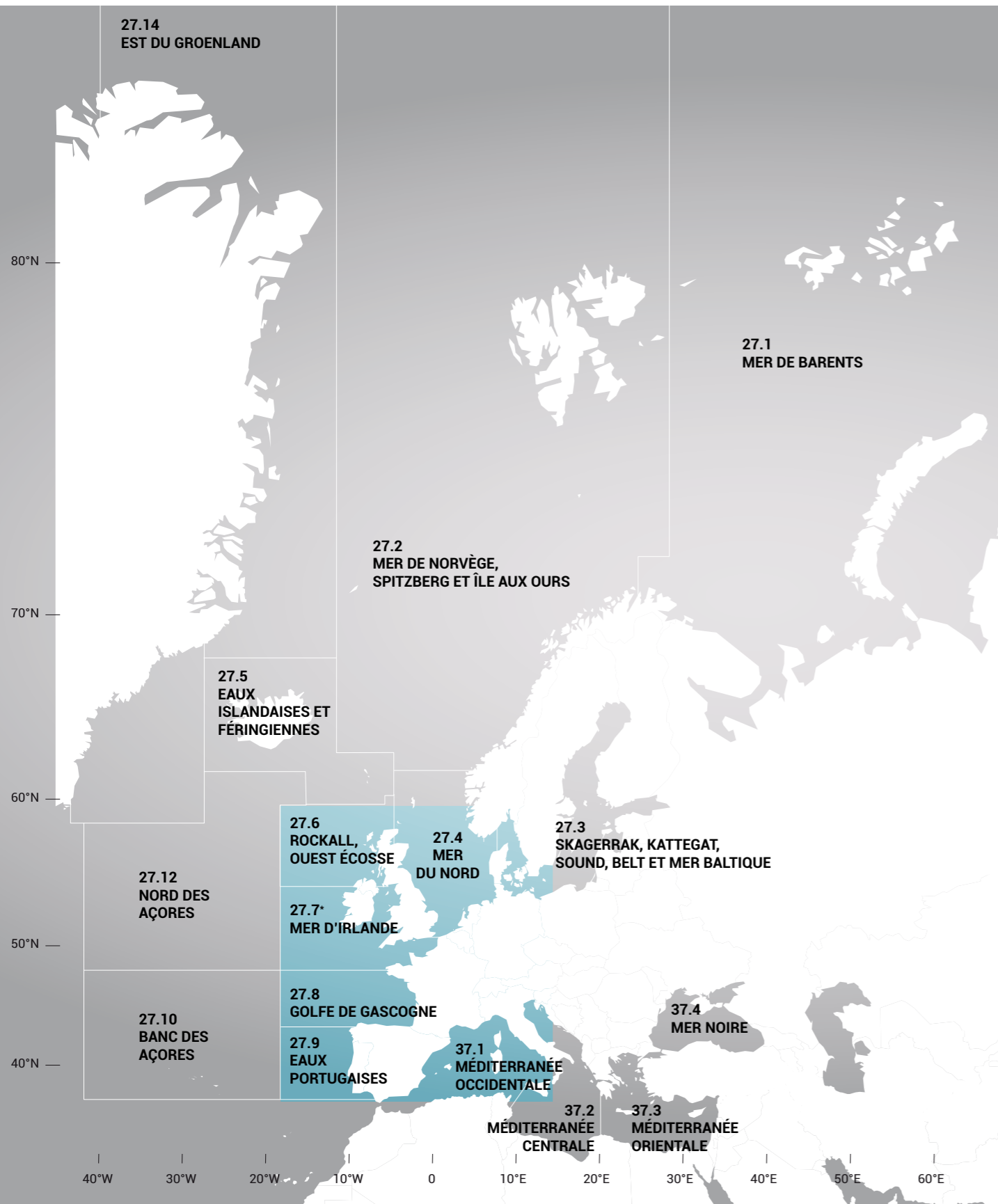


# PRINCIPALES ESPÈCES DE PÊCHE ET D'AQUACULTURE



# ZONES DE PÊCHE

## ATLANTIQUE NORD-EST (CIEM)



\*27.7 Mer d'Irlande, Ouest de l'Irlande, Porcupine Bank, Manche orientale et occidentale, canal de Bristol, mer Celtique septentrionale et méridionale, et Sud-Ouest de l'Irlande - Est et Ouest.





# ZONES DE CAPTURE (FAO)



# GLOSSAIRE

## ANTHROPIQUE

Relatif à l'activité humaine. Qualifie tout effet provoqué directement ou indirectement par l'action de l'homme.

## BENTHIQUE

Les poissons benthiques vivent sur le fond des mers ou des océans. Ils ont un lien étroit et permanent avec le fond. Sole, plie et turbot vivent sur le sable ou la vase. Congre, rascasse ou mérrou vivent sur les fonds rocheux. On les pêche avec un chalut de fond, un filet maillant, un filet trémail ou une palangre de fond.

## BIOMASSE

Quantité totale de matière (masse ou poids) d'un ensemble d'organismes vivants dans un milieu naturel donné (biomasse d'un stock).

## CICTA

Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique.

## CIEM

Conseil International pour l'Exploration de la Mer.

## CNPMEM

Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins.

## CPUE (Captures Par Unité d'Effort)

Capture mesurée en nombre ou en poids de poissons pêchés par un engin particulier en un temps donné. Le CPUE est un indicateur de rendement de l'activité de pêche ; il informe notamment sur la densité du stock exploité.

## CSTEP

Comité scientifique, technique et économique des pêches.

## DÉMERSAL

Une espèce démersale vit librement à proximité du fond, sans être véritablement liée à celui-ci de façon permanente (ex : les gadidés), contrairement aux poissons benthiques qui ont un lien étroit et permanent avec le fond (ex : les poissons plats).

## DPMA

Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (Ministère de la transition écologique et solidaire).

## DURABLE

Qui s'inscrit dans le temps, stable. La notion de développement durable est apparue pour la première fois dans le rapport « Bruntland » de la Commission mondiale sur l'environnement et le développement en 1987. Cette définition a depuis été largement reprise au niveau international. Le rapport stipulait alors « un développement qui répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ». Ce modèle de développement repose sur le respect de ces trois piliers : économie, environnement, social. Appliquée aux pêches, cette notion fait référence à un niveau d'exploitation qui ne remet pas en cause la capacité de renouvellement de l'espèce.

## EFFORT DE PÊCHE

C'est la pression que subit un stock par l'activité de pêche et qui se définit par le temps de pêche associé à l'efficacité des navires et des engins.

## EMPREINTE ÉCOLOGIQUE

L'empreinte écologique mesure la pression qu'exerce l'homme sur la nature pour ses activités et pour satisfaire ses besoins. Cet outil évalue la surface productive de la planète Terre, nécessaire pour la consommation des ressources et l'absorption des déchets, relatives à une activité.

## ESPÈCE

Groupe d'êtres vivants, semblables par leur aspect, leur habitat, pouvant se reproduire entre eux (interfécondité) et dont la descendance est fertile. Au sein d'une même espèce halieutique, il y a parfois des groupes qui vivent sur des zones différentes et qui ne se rencontrent pas (on parle alors de population).

## EXPLOITATION

Dans le cas de la pêche, action de prélever des espèces sauvages de leur milieu.

## EXPLOITATION DURABLE

Exploitation qui s'inscrit dans le temps en minimisant les risques d'effondrement du stock exploité. En science halieutique, les deux points de référence communément utilisés pour caractériser les stocks et leur exploitation sont :

- le seuil de la biomasse de reproducteurs en dessous duquel les risques de non renouvellement du stock sont importants (risque d'effondrement).
- le niveau de mortalité par pêche au-dessus duquel le prélèvement impacte fortement la capacité de renouvellement du stock.

## FAO

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

## FEAP

Fédération européenne des producteurs aquacoles.

## HALIEUTIQUE

Tout ce qui touche aux pêches.

## IFREMER

Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer.

## IGP

Indication géographique protégée.

## JUVÉNILE

Individu qui n'a pas encore atteint l'âge de se reproduire.

## MÉTIER

Activité de pêche définie par l'engin utilisé, les espèces ciblées et la zone de pêche.

## MORTALITÉ PAR PÊCHE

Proportion des individus de l'effectif total qui meurent chaque année du fait de la pêche (par opposition à la mortalité naturelle, proportion des individus de l'effectif total qui meurent chaque année pour toutes autres causes que la pêche).

## PÊCHE RÉCRÉATIVE (ou pêche de loisir)

Pêche pratiquée par des pêcheurs non professionnels. Les principales espèces ciblées par les pêcheurs de loisir sont : les coquillages, facilement accessibles le long du littoral ; les poissons ou les crustacés

très prisés tels que le bar, le cabillaud, la daurade royale, le lieu jaune, le homard, la langouste. Les pratiques de pêche sont diverses : pêche à pied, pêche du bord, plongée, pêche embarquée. Les produits issus de la pêche récréative ne peuvent être commercialisés. Les prélèvements de la pêche récréative sont dans certaines zones et sur certaines espèces très importants. Le nombre de pêcheurs récréatifs est estimé en France à 2,5 millions.

## PÊCHERIE

Ensemble constitué par une zone géographique, les stocks qui y sont exploités et les navires de pêche. Pêcherie mixte : pêcherie concernant plusieurs espèces et/ou plusieurs métiers.

## PÉLAGIQUE

Les poissons pélagiques vivent en « pleine eau », entre la surface et le fond. Sardine, thon, hareng, anchois sont des poissons pélagiques. On les pêche à l'aide de chalut pélagique, senne tournante, filet maillant flottant, ligne traînante ou palangre flottante.

## PLAN DE GESTION

Réglementations régissant les modes de régulation d'une pêcherie sur plusieurs années afin d'atteindre un objectif à long terme.

## POPULATION

Ensemble des individus d'une même espèce vivant dans un écosystème donné.

## PRISE ACCESSOIRE

Se dit des espèces pêchées non ciblées qui sont prélevées lors de la capture de l'espèce ciblée par l'activité de pêche. Il peut s'agir de poissons, de crustacés, de tortues, de mammifères marins, d'espèces protégées...

## RECRUTEMENT

Effectif de juvéniles (de recrues) qui entre dans le stock chaque année et contribue au renouvellement du stock.

## REJET

Partie des captures qui n'est pas débarquée pour différentes raisons (taille illégale, dépassement de quota, poisson abîmé, absence de marché), et rejetée en mer,

le plus souvent morte. Les rejets sont progressivement interdits pour les pêcheries européennes depuis 2015.

## RESSOURCES HALIEUTIQUES

Ensemble des stocks des espèces aquatiques accessibles et exploitables. La ressource est composée des espèces représentant un intérêt commercial.

## RETRAIT

Quand un poisson ne trouve pas d'acheteur, il est retiré du marché. Dans certains cas, la Commission européenne a prévu un mécanisme de compensation appelé « prime de report » s'il est transformé pour permettre une commercialisation ultérieure. Par le passé, ce prix de retrait était systématique, y compris lorsque le poisson était ensuite détruit.

## RENDEMENT MAXIMUM DURABLE (RMD)

Le Rendement Maximum Durable correspond à la quantité maximum d'un stock de poisson que l'on peut théoriquement prélever sans porter atteinte à sa capacité de reproduction. Des prélèvements au-delà du RMD, sans forcément mettre en danger le stock, offrent un rendement inférieur à ce qu'il pourrait être. Il serait possible de tirer un meilleur parti en réduisant l'effort de pêche ou en augmentant la taille des poissons capturés (cas de surexploitation de croissance). A partir d'un certain niveau (seuil de surexploitation de recrutement) au-delà du RMD, la capacité de renouvellement du stock de poisson est mise en danger.

## SÉLECTIVITÉ

Faculté d'un engin ou d'un mode de pêche de ne prélever qu'une espèce ou qu'un groupe de taille.

## STOCK

Partie ou groupe d'une population d'une espèce d'une zone donnée. Le stock est aussi défini comme la partie de la population de l'espèce accessible aux engins de pêche.

## STOCK SAIN/DURABLE

Stock qui jouit d'une pleine capacité de reproduction grâce à une population suffisante de reproducteurs.

## STOCK PLEINEMENT EXPLOITÉ

Stock qui fait l'objet d'une exploitation maximale, mais qui ne pose pas de problème à la ressource. Une augmentation de l'effort de pêche entraînerait théoriquement une baisse des rendements.

## STOCK SUREXPLOITÉ

Stock qui subit ou qui a subi un prélèvement supérieur à la capacité de l'espèce de se renouveler. Le nombre de reproducteurs n'est plus suffisant pour assurer le renouvellement du stock. Il court un risque d'effondrement. Si le stock est surexploité légèrement au-delà du RMD, le rendement de la pêche est affaibli mais la ressource n'est pas en danger.

## SUREXPLOITATION/SURPÊCHE

Fait de prélever par l'action de pêche une partie trop importante de la production naturelle d'une espèce marine donnée. Le prélèvement effectué est supérieur à la capacité de ces espèces de se renouveler. Le nombre de reproducteurs n'est plus suffisant pour assurer le renouvellement du stock.

## SUREXPLOITATION DE CROISSANCE

La pêche exerce une pression trop forte sur les juvéniles.

## SUREXPLOITATION DE RECRUTEMENT

La pêche exerce une pression trop forte sur les reproducteurs.

## TAC

Acronyme de « Total Admissible de Captures ». Le TAC est un outil de gestion des pêches qui vise la régulation indirecte du niveau de l'effort de pêche par une limitation globale des captures. Les TAC sont définis annuellement pour une espèce et une zone géographique données. Les quotas concrétisent la répartition du TAC entre les pays dont les flottilles pêchent cette espèce sur cette zone, selon une clé de répartition fixe (stabilité relative).

## UICN

Union internationale pour la conservation de la nature.



# BIBLIOGRAPHIE

- Introduction
- Artysanal : www.artysanal.org
- ASC : www.asc.org
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- EUMOFA : www.eumofa.eu
- FAO : www.fao.org
- FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr
- Friend of the Sea : www.friendofthesea.org
- Global Aquaculture Alliance : www.aquaculturealliance.org
- GLOBALG.A.P. : www.globagap.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- International Marine Mammal project : www.savedolphins.eii.org
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : www.agriculture.gouv.fr
- MSC : www.msc.org
- Naturland : www.naturland.fr
- Pavillon France : www.pavillonfrance.fr

- Anchois
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- EUR - lex : Règlement (UE) 2019/1601 du Conseil du 26 septembre 2019 modifiant les règlements (UE) 2018/2025 et (UE) 2019/124 en ce qui concerne certaines possibilités de pêche.
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Anguille
- Aida Ineris : Règlement d'exécution (UE) n° 2019/124 du 30/01/19 établissant, pour 2019, les possibilités de pêche pour certains stocks halieutiques et groupes de stocks halieutiques, applicables dans les eaux de l'Union et, pour les navires de pêche de l'Union, dans certaines eaux n'appartenant pas à l'Union.
- EUR-Lex : Arrêté du 15 octobre 2019 portant définition, répartition et modalités de gestion du quota d'anguille européenne (Anguilla anguilla) de moins de 12 centimètres pour la campagne de pêche 2019-2020.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org , www.firms.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Légifrance : www.legifrance.gouv.fr
- IUCN : www.iucn.org

- Bar
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info
- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr
- CIEM : Ices advices on fish stocks: European seabass 2011 ; www.ices.dk
- Ifremer (2011) : Bar de Manche Est et de Manche Ouest, diagnostic.
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation : Arrêté modifiant le régime national de gestion du bar GdG pour la pêche professionnelle.
- Comité national des pêches : Gestion du bar en 2020.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org , www.firms.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Baudroie (Lotte)
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Cabillaud
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Kontali Analyse AS, communication directe.
- Erik Jorde1, Alf Ring Kleiven1, Marte Sodeland1, Esben Moland Olsen1, Keno Ferter, Sissel Jentoft, and Halvor Knutse (2018) : Who is fishing on what stock: population-of-origin of individual cod (Gadus morhua) in commercial and recreational fisheries.
- FAO : GLOBEFISH - Information et Analyse sur le Commerce Mondial du Poisson.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu/
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Chinchard
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Dorel, D. (1986) : Relation taille-poids pour l'Atlantique Nord-Est, Ifremer, direction des ressources vivantes, Nantes.
- Ifremer : www.ifremer.fr
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Colin d'Alaska
- Convention on the Conservation and Management of Pollock Resources in the Central Bering Sea (CCMPR), 103D Congress, Senate Treaty Doc. 103-27, June 16, 1994.
- James Ianelli, Stan Kotwicki, Taina Honkalehto, Abigail McCarthy, Sarah Stienessen, Kirstin Holsman, Elizabeth Siddon and Ben Fissel (2018) : Assessment of the Walleye Pollock Stock in the Eastern Bering Sea.
- FAO : GLOBEFISH - Information and Analysis on World Fish Trade.
- Alaska seafood : www.fr.alaskaseafood.eu
- NOAA : www.noaa.gov
- Seafood Watch : www.seafoodwatch.org
- Congre
- Ifremer : www.ifremer.fr
- British Conger Club : www.britishcongerclub.org
- Dorades Daurade
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- DORIS : https://doris.ffesm.fr
- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr
- Églefin
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Empereur
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final Ifremer.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- FRDC : www.frdc.com.au
- Flétan Noir
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Kontali : www.kontali.no
- Alaska Seafood : www.fr.alaskaseafood.eu
- Grenadier
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Grondins
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises,

Jacques Grancher Editeur, Paris.

- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Hareng
- CNAC (1992) : L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : Nord Pas-de-Calais, centre national des arts culinaires, Albin Michel, Paris.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Hoki
- FAO : www.fao.org
- MSC : www.msc.org
- National center for fisheries and aquaculture, New Zealand : niwa.co.nz
- Sea Food Industry : www.seafoodindustry.co.nz
- Légine Australe
- Claire Lefebvre Saint-Felix, Patrick Maghin (2019) : Rapport sur la gestion de la pêche de légine dans les Terres australes et antarctiques françaises.
- « La pêche dans les terres australes et antarctiques françaises » TAFF – 2010

- Fishbase : www.fishbase.org
- Muséum national d'Histoire naturelle : www.mnhn.fr
- CCAMLR : www.ccamlr.org
- Commission européenne (Eurostat) : www.ec.europa.eu
- Lieu Jaune
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Suquet, M. (2001) : Le lieu jaune, biologie, pêche, marché et potentiel aquacole, Centre de recherche sur les écosystèmes marins et aquacoles, Editions Ifremer, Plouzané.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Lieu Noir
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- EUR - Lex : Proposition de RÈGLEMENT DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL relatif à la conservation des ressources halieutiques et à la protection des écosystèmes marins par des mesures techniques, modifiant les règlements du Conseil (CE) n° 1967/2006, (CE) n° 1098/2007, (CE) n° 1224/2009 et les règlements (UE) n° 1343/2011 et (UE) n° 1380/2013 du Parlement européen et du Conseil, et abrogeant les règlements du Conseil (CE) n° 894/97, (CE) n° 850/98, (CE) n° 2549/2000, (CE) n° 254/2002, (CE) n° 812/2004 et (CE) n° 2187/2005 COM/2016/0134 final - 2016/074 (COD).
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org (FishStat)
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Limande Commune
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Lingue Bleue
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Lingue Bleue
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Lingue franche
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Maigre
- FAO : La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2020).
- Quiterie Sourget, Gérard Biais (2007) : Ecologie, biologie et exploitation du maigre du golfe de Gascogne.
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Maquereau
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- MSC : Communiqué du 9 septembre 2019.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Merlan
- Communication de la Commission au Conseil et au Parlement Européen : une politique visant à réduire les prises accessoires et à éliminer les rejets dans les pêcheries européennes ; COM (2007) 136 final.
- Commission européenne (2011) : Impact Assessment Studies related to the CFP Impact Assessment of Discard Reducing Policies, DRAFT FINAL Report http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/discards/report\_en.pdf
- Kelleher, K (2008) : Les rejets des pêcheries maritimes mondiales. Une mise à jour, FAO Document technique sur les pêches. No. 470. Rome, FAO. (extrait).
- Maria Damanaki, Commissaire européenne en charge des affaires maritimes et des pêches (2011) : Discards - the way forward in the European Union Seminar : Renewal of the EU Fisheries Policy - minimised bycatch and ban on discards Stockholm, 23 Novembre 2011.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org , www.firms.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Merlu
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org , www.firms.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Mulets/Muges
- Gauthier, D., Husenot, J. (2005) : Les mulets des mers d'Europe, Centre de recherche sur les écosystèmes marins et aquacoles, Editions Ifremer, Plouzané, France.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Pangasus
- Nguyen Huu Dzung (2007) : Vietnam Pangasius, Fairy tale of a new cinderella, FAO global trade conference, China, May 2007.
- Lazard J. 2008. L'aquaculture des pangasius. Cahiers Agricultures.
- Vietfish in Eurofish.
- Paquette, P. (2009) "The place of pangasius in the European seafood market", ACTA working group Aquaculture.
- FAO : www.fao.org
- Perche du Nil
- FAO : www.fao.org - LVFO : www.lvfo.org
- Plie/Carrelet
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Raies
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- CRPBN : www.crpbn.fr
- FAO : www.fao.org (FishStat)
- Ifremer : www.ifremer.fr
- NOAA (Resource Evaluation and Assessment Division) : www.fisheries.noaa.gov
- IUCN : www.iucn.org

- Requins
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- EUMOFA : www.eumofa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- IUCN : www.iucn.org
- Rouget Barbet
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Suquet, M., Person-Le Ruyet, J. (2001) : Les rougets barbets, biologie, pêche, marché, potentiel aquacole, Editions Ifremer, Plouzané, France.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr
- Ifremer : www.ifremer.fr
- OCDE : www.oecd.org

- Sabre Noir
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Saint-Pierre
- Omnes, M.H. (2003) : Le Saint-pierre, biologie, pêche, marché et potentiel aquacole, Centre de recherche sur les écosystèmes marins et aquacoles, Editions Ifremer, Plouzané, France.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne (CGPM) : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Saumon
- Le conservatoire national du saumon : www.saumon-sauvage.org
- Alaska Seafood : www.alaskaseafood.org
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org (FishStat)
- FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Sébaste
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- OCDE : www.oecd.org
- Sole
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- Tacaud
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- OCDE : www.oecd.org

- Thon Albacore/Germon/Listao/Obèse/Rouge
- Commission du Pacifique Sud, rapport d'activité du comité permanent sur les thonidés.
- Fauvel, C. Suquet, M. (2004) : La domestication des poissons, le cas du thon, Inra 2004, 17 (3), pp.183-187.
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Ifremer (2001) : Thon rouge de l'Atlantique Est et Méditerranée, la fiche du mois N°30, novembre 2001.
- Union européenne (2005) : La filière thonière européenne, bilan économique, perspectives et analyse des impacts de la libéralisation des échanges, par Océanic développement, Poséidon, Megapesca.
- ICCAT (2008) : Rapport du Comité permanent pour la recherche et les statistiques, Madrid, 29 septembre 2008.
- Commission européenne : www.ec.europa.eu
- FAO : ww.fao.org (FishStat)
- Fishsource : www.fishsource.org
- Gouvernement du Canada : www.dfo-mpo.gc.ca
- IATTC : www.iattc.org
- ICCAT (SCRS) : www.iccat.org
- Ifremer : www.ifremer.fr
- IOTC : www.iotc.org
- IRD : www.ird.fr
- IUCN : www.iucn.org
- WCPFC : www.wcpfc.int

- Tilapia
- Lazard J. 2008. L'aquaculture du tilapia. Cahiers Agricultures.
- FAO : www.fao.org
- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info
- Truite
- Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture : www.lapisciculture.com
- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info

- Turbot
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org (FishStat)
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Produits dérivés
- Commission européenne : Universal caviar labelling requirements.
- WWF : Endangered sturgeons, CITES labelling and seafood traceability to be presented at the world's largest seafood trade event (2015).
- CITES : www.cites.org
- FAO : www.fao.org
- IUCN : www.iucn.org

- Araignée de Mer/Crabe Royal
- Le Foll, D. (1993) : Biologie et exploitation de l'araignée de mer Maja squinado Herbst en Manche Ouest. P517, DRV-963.030 RH/ Brest, Ifremer.
- Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, p255, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
- CIEM : www.ices.dk
- FAO : www.fao.org
- FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr
- Ifremer : www.ifremer.fr

# BIBLIOGRAPHIE

- Crevette grise/tropicale
  - CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
  - WWF : [www.wwf.org](http://www.wwf.org)
- Écrevisse
  - Grahn, B. History of Crayfish in Europe, in [www.crayfishworld.com](http://www.crayfishworld.com)
  - Laurent, P.J. (1990) : Point sur les risques engendrés par l'introduction intempestive de l'Écrevisse rouge des marais de Louisiane (*Procambarus clarkii*), in le Courrier de la cellule environnement n°11, septembre 1990.
  - CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
  - Commission européenne : [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
  - INRA : [www.inra.fr](http://www.inra.fr)
- Homard
  - Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
  - Latruite, D., Léglise M., Raguènes G. (1981) : Données sur la reproduction et la taille de première maturité du homard *H. gammarus* d'Iroise et du Golfe de Gascogne, CIEM, comité des mollusques et crustacés, cm 1981 / K : 28.
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - SICE : Final report of the panel under chapter 18 of the Canada-United States Free trade agreement, Foreign trade information system - [www.sice.oas.org](http://www.sice.oas.org)
  - American University, The School of International Service TED Case Studies, US-Canada Lobster Dispute, [www.american.edu](http://www.american.edu)
  - Idoine, J. (2006) : Status of Fishery Resources of the Northeastern US NEFSC - Resource Evaluation and Assessment Division American lobster, NOAA.
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
- Langouste
  - Lazure, P., Latruite, D. (2005) : Etude préparatoire à une reconquête des niveaux de ressource en langouste royale en mer d'Iroise, Ifremer – CLPM d'Audierne.
  - Comité national des pêches : Les pêcheurs devront marquer les langoustes rouges dès juin 2019 en Bretagne (2019).
  - Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Bretagne: Langoustes rouges : Marquage obligatoire des individus pêchés et débarqués en Bretagne (2019).
  - CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org), [www.firms.fao.org](http://www.firms.fao.org)
  - FranceAgrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)
- Langoustine
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, p255, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - Conseil de l'Union européenne : 2020 EU total allowable catches in the Atlantic and North sea.
  - CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
- Tourteau
  - Le Foll, A. (1984) : Contribution à l'étude de la biologie du crabe-tourteau *Cancer pagurus* sur les côtes de Bretagne Sud, Ifremer, La trinité sur mer.
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
- Bulot
  - FranceAgrimer : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2017 (2019).
  - Ifremer : Réponse à la saisine de la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture relative à l'activité des navires français en baie de Granville (2020).
  - Littoral Normand : Etat des lieux - Document d'objectifs Natura 2000 Baie du Mont-Saint-Michel -
  - OCDE : [www.oecd.org](http://www.oecd.org)
- Petits Coquillages
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.

- CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
- FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
- Coquille Saint-Jacques
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - Valero, J.L. (2001) : Population dynamics of the Patagonian scallop in the Argentinian continental shelves, Master of Science, University of Washington.
  - Eric Foucher (2019) : Evaluation annuelle du stock de coquilles Saint-Jacques *Pecten maximus* de la baie de Seine, Ifremer.
  - Eric Foucher (2018). Evaluation des stocks de pétoncle d'Islande *Chlamys islandica*, peigne du Canada *Placopecten magellanicus* et concombre de mer *Cucumaria frondosa* du gisement du banc de Saint-Pierre (subdivision 3Ps de l'OPANO). Résultats de la campagne de prospection SPM2017-Hal (14 au 24 août 2017).
  - France Agrimer : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2017 (2019).
  - Legifrance : Arrêté du 28 janvier 2013 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle.
  - Les services de l'Etat en Ille et Vilaine : La Coquille Saint-Jacques dans le cadre de la pêche de loisir.
  - Les services de l'Etat en côtes d'Armor : Pêche à la coquille Saint-Jacques.
- Huitre
  - Comité national de la conchyliculture
  - France Agrimer : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2017 (2019).
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
  - Ostrea : [www.ostrea.org](http://www.ostrea.org)
- Moule
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - Agreste : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)
  - Commission européenne : Case study : fresh mussel in the UE (2019).
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
- Poulpe
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - FAO : The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries 2018
  - CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
  - Commission européenne : [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
- Seiche
  - Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
  - Forest, A. (2001) : Ressources halieutiques hors quotas du Nord-Est Atlantique : bilan des connaissances et analyse de scénarios d'évolution de la gestion. Rapport final, Ifremer.
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
  - Marine conservation society : [www.mcsuk.org](http://www.mcsuk.org)
- Oursin
  - Allain J.-Y. (1975). Structure des populations de *Paracentrotus lividus* (Lamarck) (Echinodermata, Echinoidea) soumises à la pêche sur les côtes nord de Bretagne. Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes 39, 171 212.
  - Couvray S. (2014). Etude de la dynamique de populations d'oursins comestibles *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816) en zone pêchée et anthropisée : Évaluation de l'efficacité et de l'impact d'opérations de lâchers de juvéniles pour le repeuplement. Biologie animale. Université de Toulon.
  - De Casamajor M. -N., Mahias J., Bru N., Caill-Milly N. (2014). Analyse des ressources et des caractéristiques individuelles du stock d'oursin *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816) du territoire 64.
  - Le Gall P. (1987). La pêche de l'oursin en Bretagne. Dans C. F. Boudouresque (Ed.), p. 311 324. Présenté à Colloque International sur *Paracentrotus lividus* et les oursins comestibles, Marseille, France: Gis Posidonie.
  - Patrissi A. et al., (2014). Réalisation d'une étude biologique et

- halieutique sur l'oursin *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816) en Corse.
- Legifrance : Arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins (pour une espèce donnée ou pour une zone géographique donnée) effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir
- Legifrance : Arrêté du 28 janvier 2013 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle
- Algues
  - Anses : [www.anses.fr](http://www.anses.fr)
  - CEVA : [www.ceva.fr](http://www.ceva.fr)
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - IDEALG (2015) : Etude du marché français des algues alimentaires.
  - CSRPN : Conseil Scientifique Régional du Patrimoine Naturel de Bretagne, n°7 - 2017.
- Techniques de pêche et aquaculture
  - ASC : [www.asc.org](http://www.asc.org)
  - CIEM : [www.ices.dk](http://www.ices.dk)
  - Dialogue aquaculture : [www.worldwildlife.org](http://www.worldwildlife.org)
  - FAO : [www.fao.org](http://www.fao.org)
  - Ifremer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)
  - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)
  - MSC : [www.msc.org](http://www.msc.org)



**Ethic Ocean** est une association environnementale œuvrant pour la préservation des océans et de leurs ressources. Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables.

[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)







# Ethic Ocean

[contact@ethic-ocean.org](mailto:contact@ethic-ocean.org)  
[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)



ISBN : 978-2-9565028-1-4

Remerciements à nos partenaires qui ont permis la réalisation de l'édition 2020.

