

POUR UN MARCHÉ DES PRODUITS DE LA MER DURABLES - ÉDITION 2018

GUIDE DES ESPÈCES À L'USAGE DES PROFESSIONNELS



Direction de la publication : Elisabeth Vallet

Rédaction :

Mise à jour 2018 : Aurélie Duriez, Nancy Fockedey, Laure Lamour, Marjorie Mongodin et Elisabeth Vallet.

Premières versions : Pascale Baelde, Nancy Fockedey, Laure Lamour, Cécile Leveil, Marie-Christine Monfort et Elisabeth Vallet.

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

Hugues Autret. Sophie Baguenard. Olivier Barbaroux. Eric Bernard (OSO). Gilles Bernard (Ligneurs de la Pointe de Bretagne). Alain Bigot (Ame Hasle). Alain Biseau (Ifremer). Annie Castaldo. Aymeric Chrzan (Syndicat des mareyeurs boulonnais). Christian Decugis (APAM). Gérard Dehamme (Syndicat des mareyeurs boulonnais). Gilles Doignon. Thierry Evain. Frédéric Favret (Pomona TerreAzur). Margaux Favret (MSC). Didier Gascuel (Agrocampus Ouest). Bruno Gauvain (Confédération des poissonniers). Claire Géroutet (FranceAgriMer). Benoît Guerin. Thierry Guigue (Pêcheurs de Bretagne). Nicolas Guichoux (MSC). Patrice Guillotreau. Béatrice Harmel (CRPMBN). Mathias Ismail (OSO). Pierre Jessel (Confédération des poissonniers). Laurène Jolly (FranceAgriMer). Alice Joseph (FranceAgriMer). Jérôme Lafon (FranceAgriMer). Jérôme Lazard (CIRAD). Edouard Le Bart (MSC). André Le Gall (Comité local des pêches du Nord-Finistère). Antoine Le Garrec (Euronor). Marine Levadoux (CIPA). Claire Lemoine (APAM). Jean-Jacques Lecomte (Auchan). Sébastien Lemoine. Arnaud Manner (NFM). François Marty. Gaël Michel. Eric Michelet (poissonnerie « Les Produits de la mer »). Stéphanie Mathey (Ethic&Mat'). Philippe Paquette (FranceAgriMer). François Pasteau (L'Epi Dupin). Michel Peltier. Jean-Marie Pédron (Les Jardins de la mer). Sylvette Peplowski. Stéphanie Poey (MSC). Sandrine Polti (Pew Environment Group). Christian Rambaud (Commission européenne). Emmanuel Reuillard. Olivier Roellinger (Relais&Châteaux). Dimitri Rogoff (NFM). Cathrine Schirmer (Pew Environment Group). Elisabeth Tempier (Collectif Pêche et Développement). Aurélien Tocqueville (ITAVI). Arnaud Vanhamme (Maison Vanhamme). SARPC (Syndicat des armements réunionnais de palangriers congélateurs). 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 néerlandais de recherche pour l'agriculture, la pêche et l'alimentation).

Remerciements à nos partenaires qui ont permis la réalisation de l'édition 2018 : AG2R LA MONDIALE, GNI.

Crédits photographiques :

© Ifremer/Olivier Barbaroux, Fondation GoodPlanet/Françoise Jacquot, Ethic Ocean et CC BY-SA 3.0

Sauf © : P40 : Sea processors association, Alaska pollock fishery. P43 : Olivier Bigot. P52 : NORGE/NSEC/EilivLeren. P56 (grondin gris) : Østergaard, Thorke A.S. P60-61 : hokifishery/Nouvelle-Zélande. P62 : MélyneHautecoeur, POKER/MNHN. P65 : Gilles Bernard. P67 : François Pasteau. P68 : Hans Hillewaert. P69 (limande sole) Trevor Meyer. P71 : Christian Rambaud. P73 : Confédération des poissonniers. P81 (maigre) : Mario Lepage. P82 Philippe Cacot. P84 : Déodat Manchon, Aquarium de la Porte Dorée, Paris. P93 (tête requin) Andy Murch. P93 (ailerons) : Oceana/LX. P87 et P119 : Iglesias S.P. - MNHN. P93 (requin amputé) : Nancy Boucha 2005/Marine Photobank. P97 : Christian Decugis. P115 : Allen Shimada, NOAA NMFS OST. P130-131 : MSC. P133 : OSO. P141 : Thierry Evain. P147 et 151 : Marie-Christine Monfort. P156 : VLIZ/Nancy Fockedey. P166 : Ferme Marine du Croisic 44490. © iStock : Lunamarina, Zhaubasar, Maulnow1, AVTG, Borchee, Hdagli, Witoldkr1.

Conception graphique : Virginie Heid.

Illustrations : Julien Valo, Virginie Heid.

Site Internet : www.guidedesespeces.org

Copyright Ethic Ocean – Avril 2018. ISBN : 978-2-9565028-0-7.

Introduction.	p. 4
Méthodologie de ce guide	p. 6
Consommation	p. 8
Questions clés à poser à votre fournisseur	p. 14
La lutte contre la pêche illégale	p. 16
Écolabels des produits de la mer	p. 17
Tailles commerciales et tailles de première maturité	p. 21
Politique Commune des Pêches.	p. 24

FICHES ESPÈCES

POISSONS	p. 27
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 - 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 et omble chevalier - Turbot et barbut - Produits dérivés	
CRUSTACÉS	p. 131
Araignée de mer - Crabe royal - Crevette grise et bouquet - Crevette tropicale ou Gambas - Écrevisse - Homard - Langouste - Langoustine - Tourteau	
MOLLUSQUES	p. 149
COQUILLAGES : Bulot - Coque, palourde, praire - Pétoncle - Coquille Saint-Jacques - Huître - Moule - CÉPHALOPODES : Poulpe - Seiche et encornet	
ALGUES	p. 167
ALGUES ALIMENTAIRES	
Techniques de pêche et environnement	p. 170
Aquaculture et environnement.	p. 177
Cartographie	p. 184
Glossaire	p. 193
Bibliographie	p. 196

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 en Europe, en termes environnemental. Ainsi, dans la zone de l'Atlantique Nord-Est, 40 % des stocks étaient surexploités en 2004. Ce chiffre s'élève à 21 % en 2017.

Au niveau mondial en revanche, 31,4 % des stocks sont surexploités en 2017, contre 25 % en 2005.

Si cette évolution en Europe est encourageante, de nombreux enjeux demeurent au niveau mondial. Plus de 30 % des stocks sont encore 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.

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.

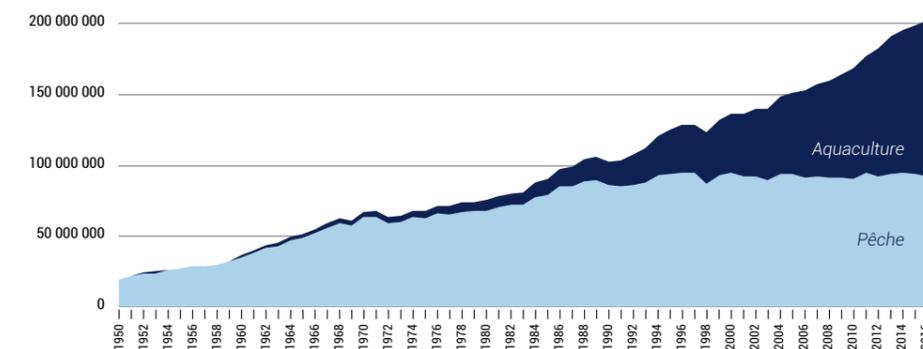
Pendant ce temps, poissons, mollusques et crustacés continuent d'avoir la faveur des consommateurs. Au cours des trois dernières décennies, leurs qualités nutritionnelles ont été abondamment et efficacement mises en avant et la consommation croît régulièrement.

« 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 ? » se demandent les professionnels du secteur. « Que faire ? Suspendre les achats des espèces en danger ? Les reporter vers d'autres espèces durables ? ».

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

PRODUCTION MONDIALE DE PRODUITS DE LA MER (en tonnes)
Source FAO 2018



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. Sont particulièrement observées 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) et qui font l'objet d'études approfondies récurrentes.

Un guide destiné aux acheteurs professionnels

Ethic Ocean travaille avec les différents acteurs de la filière pour contribuer au développement d'un marché de produits de la mer durables. Sur la base des données scientifiques disponibles, ce guide présente les informations relatives aux principales espèces consommées par les Français, les Belges et les Suisses, sous l'angle de la durabilité. En plus d'une approche espèce par espèce, cet ouvrage présente l'état des différents stocks d'une même espèce, la taille de maturité sexuelle et l'impact environnemental des techniques de production (de pêche et d'élevage). Ce guide a pour objectif de répondre aux interrogations des acheteurs professionnels de produits aquatiques, de stimuler leur intérêt vis-à-vis des enjeux environnementaux, et de les orienter vers les produits les plus durables, ou les moins menacés.

Cet ouvrage est destiné aux mareyeurs qui achètent en criée, aux importateurs qui font venir du poisson du monde entier, aux grossistes, aux poissonniers, aux acheteurs de la grande distribution et aux responsables des rayons marée des supermarchés, aux industriels qui fabriquent des plats à base de poissons, aux chefs cuisiniers, aux restaurateurs, aux responsables de collectivités. Il s'adresse à tous ceux qui participent à la chaîne de distribution des produits aquatiques et qui, soucieux des questions environnementales, veulent en toute responsabilité contribuer à la pérennité des stocks de poissons et à la durabilité des activités d'exploitation ou de production. Ce guide leur permettra de découvrir ou de redécouvrir que la plupart - mais pas tous - des stocks de cabillaud souffrent de surexploitation, qu'il est judicieux 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.

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, la situation 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 96 % des stocks de poissons sont surexploités (source Commission européenne 2015).

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 surexploité (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

Cet ouvrage présente l'état des ressources marines sur la base de données scientifiques. Il tente de sensibiliser les acheteurs de produits de la mer sur l'état fragile des principales espèces consommées et de les orienter vers des espèces moins menacées. 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 engins de pêche

Les principales techniques de pêche utilisées sont identifiées pour chaque poisson, crustacé ou mollusque 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 (plus de 50 % de la production de produits de la mer au niveau mondial). 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 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 34,2 kg/an de produits de pêche et d'aquaculture alors que la moyenne mondiale est de 20,2 kg et celle de l'Europe 22 kg (données FAO 2016). En volume, la consommation française n'a cessé de croître : elle était de 20 kg par an en moyenne dans les années 60. 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. 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 citoyens stimulent leur demande de produits « gain de temps », découpés, cuits ou précuits, plus ou moins cuisinés.

Une étonnante diversité

La diversité du marché français en termes d'offre n'a d'égale que celle du marché espagnol. Les poissonniers et les responsables « marée » des grandes surfaces le savent bien lorsqu'à chaque fin de semaine, ils doivent mettre en scène sur leur banc de glace des assortiments dépassant souvent les 100 références. 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, bien souvent nouvelles pour les palais métropolitains.

La France et son grand marché sont connus de tous les exportateurs de produits aquatiques à travers le monde, 84 % du volume de produits de la mer consommés sont d'origines étrangères.

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 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 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 sur la consommation, 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.

CONSOMMATION MOYENNE
DE PRODUITS AQUATIQUES
En kg par habitant et par an

Corée du Sud	58.4
Norvège	53.3
Japon	50.2
Chine	39.5
Vietnam	35.4
Indonésie	35.0
Philippines	31.2
Thaïlande	27.5
Australie	27.3
Nouvelle-Zélande	25.5
Ghana	23.9
États-Unis	23.7
Canada	22.5
Russie	22.1
Union européenne	22.0
Pérou	21.8
Égypte	20.9
Chili	14.2
Mexique	12.8
Nigeria	11.8
Brésil	9.6
Afrique du Sud	7.7
Inde	6.0
Argentine	4.8

Moyenne Europe

22 kg/an/habitant

Moyenne Monde

20,2 kg/an/habitant

Source FAO 2016

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 (pré-conditionnés, 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 pré-conditionnées (filets emballés), les crevettes cuites (décortiquées ou non), le saumon fumé, les moules pré-emballées, ou encore les plats cuisinés. En 2015, le segment traiteur de la mer est celui qui se porte le mieux, avec une hausse des volumes achetés de 3 %, principalement des salades de la mer (+ 23 %) et des marinades (+ 10 %).

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.

PAYS	RESTAURATION (collective et commerciale)	VENTE AU DÉTAIL
FRANCE	30 %	70 %
ROYAUME-UNI	45 %	55 %
ESPAGNE	25 %	75 %
ÉTATS-UNIS	55 %	45 %

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 %).

Sur l'ensemble du marché français (détail et restauration) et pour tous les produits aquatiques, la grande distribution (y compris les « hard discounters ») est responsable de près de 60 % (en valeur) des ventes, 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. En 2010, la France comptait 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 (19 % du total des produits de la mer consommés). Les poissons d'élevage arrivent bien loin derrière, avec 12 % 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, Global G.A.P., Global Aquaculture Alliance, Aquaculture de nos régions en France...).

Nouvelles tendances de consommation

La demande française en produits de la pêche et de l'aquaculture est en constante augmentation, que ce soit pour une consommation à domicile ou une consommation hors foyer (restauration commerciale et collective). Cependant, 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 ANNUELLE
DE PRODUITS DE PÊCHE
ET D'AQUACULTURE
en tonnes

France	2 157 000
Belgique	280 000
Suisse	144 000
Luxembourg	18 000

Source FAO (2013)

consommation de poisson frais au profit des produits prêts à l'emploi, des surgelés, des produits traiteurs réfrigérés et des conserves. En 2016, les volumes de poissons entiers (truite, maquereau, sardine majoritairement) ont baissé de 6 % 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 25,1 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 pétoncles), les palourdes 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).

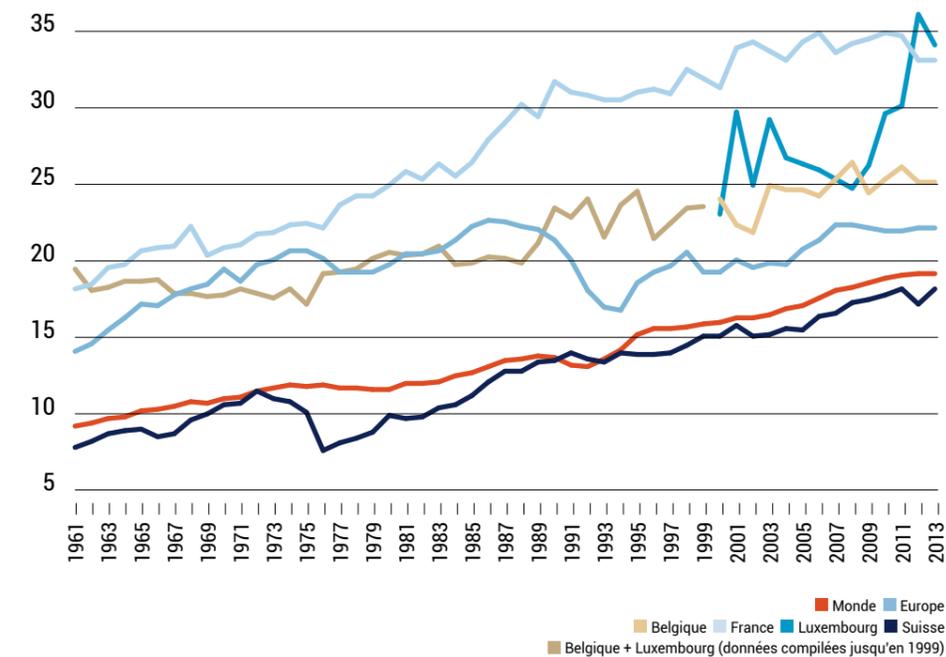
En Suisse

Les Suisses sont de faibles consommateurs de produits aquatiques avec quelque 17,4 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 Tessin) 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. La distribution de produits aquatiques est dominée par la restauration, qui assure plus de 55 % des ventes.

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS AQUATIQUES (en kg/habitant)
Source FAO 2017



Ce graphique de la consommation par habitant (écartant l'effet de la croissance démographique) est très représentatif de la tendance de ces dernières décennies : la consommation des produits aquatiques a constamment augmenté. L'approvisionnement d'une population croissante et de plus en plus gourmande de produits aquatiques est un réel enjeu environnemental pour notre société.



Source des données consommation France : FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel.

QUESTIONS CLÉS

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.



Quelle est l'espèce que j'achète ?

Cette question peut paraître inutile. Cependant, en matière de durabilité, il est important de savoir ce que l'on achète. Tout d'abord, 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. A titre d'exemple, sous l'appellation « thon rouge » (*Thunnus thynnus*) est régulièrement vendu chez les détaillants et dans la restauration du « thon albacore » (*Thunnus albacares*). Par ailleurs, les confusions peuvent porter sur des espèces dont les stocks distincts sont dans des états très différents. L'erreur au niveau du dernier vendeur (distributeur, poissonnier, restaurateur) se répercute au niveau du consommateur et accroît le trouble.

Sur les menus des restaurants, il y a souvent confusion entre « loup », « sébaste » ou « rascasse », entre sole « commune » ou « tropicale », ou encore entre « lieu jaune » ou « lieu noir » par exemple. Renseignez-vous sur le nom scientifique latin précis de l'espèce que vous achetez et commercialisez. Il est désormais possible de faire des tests ADN pour vérifier l'espèce. Les sanctions peuvent être sévères en cas de substitution d'espèce.

Mon fournisseur peut-il garantir la traçabilité du produit que j'achète ?

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.

• 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. Pour chaque espèce, les principaux modes de production sont commentés dans cet ouvrage. Etablissez des critères d'approvisionnement adaptés au mode de production de vos produits. Les principales 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 (voir page pêche illégale).

La taille : un critère de durabilité

En matière de produits de pêche, un achat responsable est celui qui porte sur des animaux adultes, ayant atteint leur taille de première maturité sexuelle et ayant ainsi eu une chance de s'être reproduit. Pour de nombreuses espèces, la taille légale de commercialisation est inférieure à la taille de maturité sexuelle. 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). Pour les poissons sauvages, privilégiez les individus ayant atteint leur taille de première maturité sexuelle. Les poissons d'élevage ne sont pas concernés par ce critère de taille, la reproduction étant assurée au sein des écloseries.

Le poisson de pêche que j'achète provient-il d'une pêcherie durable ?

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. Pensez à vérifier quelques points qui peuvent réduire les risques d'acheter des produits non durables :

• L'espèce est-elle ou non menacée ?

Il vous faut pour cela connaître précisément l'espèce achetée, jusqu'à son appellation scientifique. Par exemple, plusieurs espèces de requin sont fortement surexploitées mais certaines se portent mieux (comme la petite roussette *Scyliorhinus canicula*). Si le produit est proposé sous forme pelée (saumonette), il est impossible à l'œil nu de reconnaître l'espèce, ce qui est pourtant essentiel pour évaluer la durabilité du produit. Cet ouvrage apporte des informations qui faciliteront votre choix.

• D'où provient l'espèce ?

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 de l'état du stock d'où il provient. Si, pour une espèce donnée (le cabillaud par exemple), certains stocks peuvent être très affaiblis dans certaines zones et leur achat déconseillé, d'autres stocks situés dans d'autres zones, peuvent être sains. Cet ouvrage vise à fournir des éléments précis permettant à l'acheteur de choisir ses sources d'approvisionnement. Depuis décembre 2014, les opérateurs économiques de l'Union européenne doivent indiquer sur leurs étiquettes la sous-zone précise de capture au sein des zones Atlantique Nord-Est (ANE), Méditerranée et mer Noire (voir carte zones de pêche).

• 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 pratiques de pêche, 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.

• 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 (Marine Stewardship Council) ; 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 « Ecolabels des produits de la mer ».

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

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

« La pêche Illicite, Non Déclarée et Non Réglementée (INDNR) 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 FAO 2015), la pêche INDNR représente une perte de 10 à 23 milliards de dollars chaque année au niveau mondial. La pêche INDNR 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).

POUR PLUS D'INFORMATIONS
Guide à l'usage des professionnels pour lutter contre la pêche illégale
www.ethic-ocean.org/IMG/pdf/guide_indnr.pdf

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

La pêche INDNR peut revêtir différentes formes d'infractions :

- la **pêche illicite** : 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 sont pas parties à 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 INDNR est entré en vigueur le 1er 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 INDNR** est régulièrement publiée ;
- le règlement INDNR 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 INDNR : 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.

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 INDNR, 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.

* 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 INDNR.

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 Marine Stewardship Council est une 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 ONG internationale opère auprès de pêcheries sur tous les continents. En 2018, 315 regroupements de pêcheurs sont certifiés MSC (soit environ 10 % des captures mondiales) et 91 sont en cours d'évaluation..

En France, dix pêcheries sont certifiées MSC à ce jour, et une est en cours d'évaluation. 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 26 800 produits fabriqués à partir de ressources issues de la pêche sauvage dans le monde portent à ce jour le label MSC : 1 882 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 Elixor (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 qu'énergie, déchet et pollution, rémunération, sécurité à bord et qualité du produit. Les certifications sont attribuées par des organismes certificateurs accrédités par le COFRAC, organisme national 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. Plusieurs pêcheries françaises se sont engagées dans le processus de certification.



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^{er} 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...).

L'ASC (AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL)

À l'initiative du World Wildlife Fund (WWF), 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.

GLOBAL G.A.P.

GLOBAL G.A.P. (Good Agricultural Practice) est un organisme privé qui établit des normes de certification pour les produits agricoles et aquacoles au niveau international. GLOBAL G.A.P. encourage les partenariats équitables entre producteurs et distributeurs qui souhaitent développer des normes et des procédures de certification efficaces. 30 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, 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.



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 2013 – FranceAgriMer 2015 – Fishbase 2016

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 d'une campagne qu'a lancée 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 % d'importateurs et de 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



NOM COMMUN	NOM LATIN	ZONE DE PÊCHE	TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION (au sein de l'Union européenne)	TAILLE DE MATURITÉ SEXUELLE
POISSONS				
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	pas de taille minimale	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
Céteau	<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

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

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
Lingue franche	<i>Molva molva</i>	Atlantique Nord-Est	63 cm	90-100 cm
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
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)
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>	Manche, Mer du Nord	30 cm	42 cm (femelle)

NOM COMMUN	NOM LATIN	ZONE DE PÊCHE	TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION (au sein de l'Union européenne)	TAILLE DE MATURITÉ SEXUELLE
CRUSTACÉS				
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 cm 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)
MOLLUSQUES COQUILLAGES				
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	inconnue
		Mer d'Irlande et Manche Est	11 cm	inconnue
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	4 cm	inconnue
		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
MOLLUSQUES CÉPHALOPODES				
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)
AUTRE				
Oursin	<i>Paracentrotus lividus</i>	Atlantique Nord-Est	4 cm piquants exclus	inconnue
		Golfe du Lion	5 cm piquants exclus	inconnue

POLITIQUE COMMUNE DES PÊCHES AU SEIN DE L'UNION EUROPÉENNE



Quel sera l'impact du Brexit pour les pêcheurs européens ?

Alors que le Royaume-Uni quitte l'Union européenne, de nouvelles négociations vont s'établir concernant les autorisations de pêcher dans les eaux britanniques pour les pays-pêcheurs de l'Union européenne. Les pêcheurs français, qui sont historiquement très présents dans les eaux britanniques, sont très inquiets à ce sujet.

La Politique Commune des Pêches (PCP) a vu le jour en 1982 et est révisée tous les dix ans. En 2002, les objectifs de la nouvelle PCP visaient à assurer « le développement durable des activités de pêche d'un point de vue environnemental, économique et social ». En 2012, trois quarts des stocks européens étaient surexploités (82 % des stocks de Méditerranée, 63 % des stocks de l'Atlantique. En mer Baltique 4 stocks sur les 6 pour lesquels des données scientifiques étaient disponibles).

Le livre vert, un aveu d'échec par la Commission européenne

En avril 2009, la Commission européenne a analysé les échecs de la PCP de 2002 dans son Livre Vert et a lancé une large consultation publique en vue de sa réforme. Elle décrit ainsi la situation « (...) une surexploitation des stocks, une surcapacité des flottes de pêche, de fortes subventions, une faible résilience économique et une baisse des quantités de poissons capturées par les pêcheurs européens. La PCP telle qu'elle existe actuellement n'a pas suffisamment bien fonctionné pour prévenir ces problèmes (...). Il y a trop de navires pour trop peu de poissons et un grand nombre de segments de la flotte européenne ne sont pas viables économiquement ».

Une nouvelle politique des pêches depuis le 1^{er} janvier 2014

La nouvelle Politique Commune des Pêches adoptée par le Conseil de l'UE et le Parlement européen fin 2013, est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2014. Elle vise à ramener les stocks de poissons à des niveaux permettant une exploitation maximale durable (RMD), à mettre fin aux pratiques de pêche génératrices de gaspillage et à créer de nouvelles possibilités de croissance et d'emploi dans les régions côtières.

La Commission européenne a proposé de réformer profondément la Politique Commune selon 5 grands axes principaux :

- interdire les rejets en mer ;
- établir des Totaux Admissibles de Captures (TAC) en accord avec l'approche du Rendement Maximum Durable (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 des Pêches ;
- réformer l'outil financier d'accompagnement et de mise en œuvre de la nouvelle Politique Commune des Pêches, le FEAMP (Fonds Européen des Affaires Maritimes et de la Pêche).

Les enjeux économiques, politiques, sociaux et environnementaux étaient énormes et le débat sur la réforme proposée en 2011 a été très vif.

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'intérêt commercial moindre. La nouvelle 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 est introduite progressivement, entre 2015 et 2019, pour l'ensemble des pêcheries commerciales (espèces soumises au total admissible de captures ou aux tailles minimales) de l'Union européenne.

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 pourront pas 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 gouvernements et les professionnels ont souligné les difficultés techniques et les coûts engendrés par une telle obligation. Les réactions ont été vives. Les États membres doivent s'assurer que leurs flottes respectent cette interdiction sous peine de sanction.

Par ailleurs, l'obligation de débarquement pour l'amélioration des ressources fait débat car sans changement des pratiques de pêche, débarquer des poissons morts au lieu de les rejeter n'améliore en rien l'état des ressources.

Cette mesure incite les professionnels à améliorer la sélectivité des engins de pêche.

UNE NOUVELLE MÉTHODE POUR FIXER LES TAC ET LES QUOTAS

Le texte voté impose que les stocks halieutiques européens soient exploités au RMD d'ici à 2020 et qu'ils s'y maintiennent par la suite. En 2017, 53 stocks sont exploités durablement sur les 76 stocks évalués scientifiquement (qui représentent 90 % des captures). L'état des 125 autres stocks évoluant dans les eaux européennes, qui représentent 10 % des captures, reste inconnu.

DISTRIBUTION DE DROITS DE PÊCHE TRANSFÉRABLES

Craignant une concentration et une industrialisation de la pêche par un système de droits individuels transférables monétarisés qui favoriserait la spéculation et la concentration excessive des quotas, il a été adopté la décision suivante : il revient à chaque États membre de définir les objectifs et les modalités d'une gestion à base de droits privés de pêche.

RÉGIONALISATION

La PCP a permis de régionaliser un certain nombre d'instruments et de mesures : plans pluriannuels, plans de rejets,

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 Totaux Admissibles de Captures (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.

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 ONG.

UN NOUVEAU FONDS EUROPÉEN

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 a été partagée entre les États membres. 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.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/index_fr.htm



POISSONS

Anchois	p.28	Merlu	p.78
Anguille	p.30	Mulet et Maigre	p.80
Bar	p.32	Pangasius	p.82
Baudroie	p.34	Perche du Nil	p.84
Cabillaud	p.36	Plie	p.86
Chinchard	p.38	Raie	p.88
Colin d'Alaska	p.40	Requin	p.90
Congre	p.42	Rouget barbet	p.94
Dorade	p.44	Sabre noir	p.96
Églefin	p.46	Saint-Pierre	p.98
Empereur	p.48	Sardine	p.100
Espadon	p.50	Saumon	p.102
Flétan	p.52	Sébaste	p.104
Grenadier	p.54	Sole	p.106
Grondin	p.56	Tacaud	p.108
Hareng	p.58	Thon albacore	p.110
Hoki	p.60	Thon germon	p.112
Légine australe	p.62	Thon listao	p.114
Lieu jaune	p.64	Thon obèse	p.116
Lieu noir	p.66	Thon rouge	p.118
Limande commune	p.68	Tilapia et Carpe	p.120
Lingue bleue	p.70	Truite, Féra et Omble chevalier	p.122
Lingue franche	p.72	Turbot	p.124
Maquereau	p.74	Autres poissons plats	p.126
Merlan	p.76	Produits dérivés	p.128

ANCHOIS

Engraulis encrasicolus
Engraulis japonicus
Engraulis ringens



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



- Chalut pélagique
- Senne

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 Atlantique Nord-Est, trois 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) et le stock de 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 survie - des œufs, des larves ou des juvéniles), les recrutements sont extrêmement variables.

• Dans le golfe de Gascogne, suite au très faible recrutement de 2005, l'UE a fermé la pêche pour protéger le stock. 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 reproductive durable.

• Dans la division IX en face du Portugal, exploitée par les Portugais et les Espagnols, le stock subit des fluctuations annuelles de biomasse et le manque de données empêche les scientifiques de dresser un bilan précis de l'état du stock.

• En Méditerranée, 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 sont dans un état préoccupant avec une très faible abondance de poisson à taille commerciale liée notamment à la baisse du niveau de phytoplancton dont il se nourrit. La Commission Générale des Pêches pour la Méditerranée applique une période de fermeture pendant la période de frai entre avril et août et limite la pêche à 144 jours par an.

• 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 acheté au Maroc (75 %), sous forme de conserve ou semi-conserve. Le marché belge (1 342 tonnes en 2016) est principalement approvisionné par la Turquie, la France, l'Italie et le Pérou.

Plan de gestion à long terme

Au-delà des limitations des captures visées par le TAC (Total Admissible de Captures), 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 (VIIIa) 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.

À SAVOIR

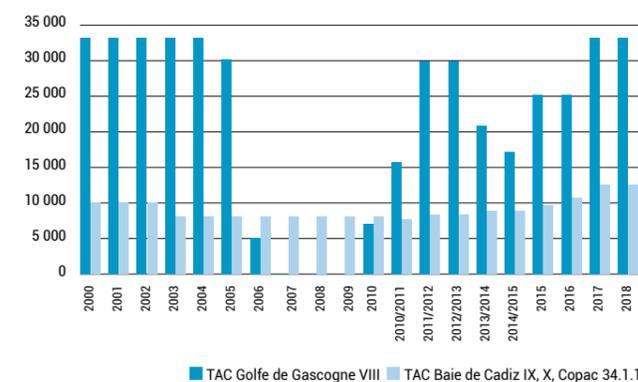
L'industrie marocaine de la semi-conserve d'anchois, première au monde, est en manque d'approvisionnement de poisson local et importe de plus en plus de poisson en provenance d'Argentine (*Engraulis anchoita*) et du Chili (*Engraulis ringens*) pour les travailler.

L'anchois de Collioure (*Engraulis 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 pêche d'anchois du Pacifique Est (*Engraulis ringens*) est caractérisée par une forte surcapacité de pêche. Les scientifiques considèrent que le stock pourrait s'effondrer. En 2009, le ministère péruvien des pêches a introduit un système de quota individuel non transférable. Depuis, la biomasse est fluctuante d'une année à l'autre en raison de sa dépendance aux épisodes climatiques El Niño.

TAC EUROPÉEN D'ANCHOIS PAR ZONE DE PÊCHE (en tonnes)
Source Commission européenne 2018



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 faible abondance.
- ✓ N'oubliez pas les sardines et les chinchards pour les marinades.
- ✓ Une pêcherie d'anchois en Espagne (*Engraulis encrasicolus*) est certifiée MSC.

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 bolinche.

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 actuellement à leurs plus bas niveaux historiques. L'espèce est proche de l'extinction. Le recrutement de juvéniles dans le stock de reproducteurs a diminué de 95 % entre 1970 et 2015. Les causes de la chute des populations d'anguilles sont multiples : surexploitation, pêche illégale, braconnage intensif, 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.

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^{er} septembre 2018 et le 31 janvier 2019, période de migration durant laquelle l'anguille est la plus vulnérable. Les États membres se sont par ailleurs engagés à accroître leurs efforts pour lutter contre la pêche illégale sur cette espèce.

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 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 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).

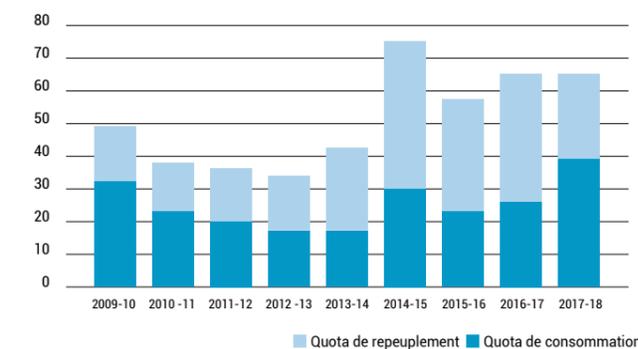
À SAVOIR

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^e siècle, il a fallu attendre le XX^e 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.

QUOTAS DE CIVELLE EN FRANCE (en tonnes)

Source Legifrance 2018



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.

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.

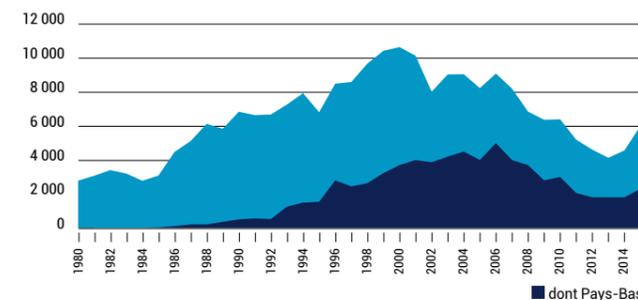
La Belgique importe 650 tonnes par an pour sa consommation dont la moitié d'anguilles vivantes mises en grossissement.

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

- lutter contre le braconnage 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.

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

Source FAO 2018



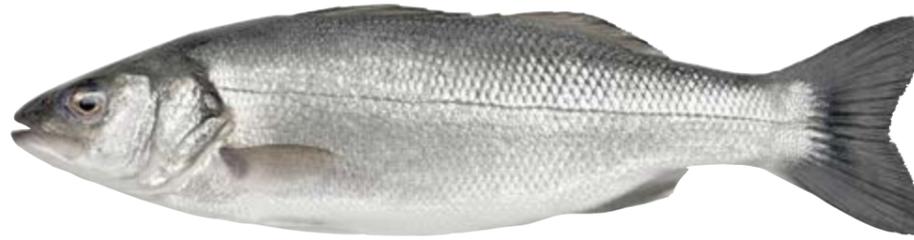
L'anguille est inscrite à l'Annexe II de la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et flore sauvages menacées d'extinction) depuis mars 2009. Le commerce international des espèces inscrites à l'Annexe II est autorisé mais strictement réglementé.

À RETENIR

- ✓ Le stock d'anguilles européennes ne se situe plus dans les 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 dans le stock de reproducteurs a diminué de 95 % entre 1970 et 2015.
- ✓ 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 (Union Internationale pour la Conservation de la Nature).

BAR

Dicentrarchus labrax



- 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

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^e année pour les femelles (37 à 40 cm) et au cours de la 2^e 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 pour les pêcheurs amateurs.

L'élevage de cette espèce à forte valeur marchande s'est développé dans les années 90, pour atteindre quelque 143 000 tonnes en Europe et Turquie en 2015. Il est pratiqué en cage flottante ou en bassin à terre. En France, la production de bar d'élevage s'élève à 2 400 tonnes en 2015.

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. En attendant les résultats d'une vaste campagne de marquages, les scientifiques considèrent que 4 stocks de bar évoluent en Atlantique Nord-Est (Nord du 48^e parallèle, Sud du 48^e parallèle, eaux ibériques et Ouest Écosse).

• **Le stock Nord, couvrant la mer Celtique, la Manche, la mer d'Irlande et la mer du Nord** présente, depuis 2005, des signes de décroissance de la biomasse reproductive due à une

surexploitation intensive dans la zone (effort de pêche deux fois et demi supérieur au niveau optimum). Une évaluation scientifique en 2014 a mis en évidence le besoin de diminuer drastiquement l'effort de pêche pour assurer un retour à des conditions d'exploitation durable. 1 295 tonnes de prises commerciales ont été débarquées en 2016 et les prises issues de la pêche récréative sont estimées à 1 627 tonnes supplémentaires. Le stock est susceptible de continuer à diminuer à court terme en raison d'un recrutement faible de juvéniles dans le stock de reproducteurs ce qui va diminuer les capacités de reproduction du stock dans les années à venir. Les scientifiques recommandent depuis 2014 l'arrêt de la pêche du bar dans cette zone.

Des mesures ont été mises en place par l'Union européenne :
- la pêche au bar a été fermée les six premiers mois de l'année 2016 puis toute l'année 2017 et 2018 (exception faite aux ligneurs : seulement deux mois d'arrêt en février-mars).

- la pêche récréative est interdite pour l'année 2018 (seule la pratique du « pêcher-relâcher » est autorisée).

Sous réserve du respect de ces mesures, les scientifiques estiment qu'il faudra entre 4 et 7 ans pour que le stock se rétablisse.

• **Le stock Sud (golfe de Gascogne)** présente une production stable malgré une légère baisse de l'indice de biomasse (données CIEM 2017). Les scientifiques conseillent pour 2018 une approche de précaution avec une baisse de 10 % des débarquements par rapport à 2016 et 2017. Cette mesure n'a pas été suivie au niveau européen car l'espèce n'est pas soumise à quota mais elle a été mise en œuvre au niveau français grâce au régime national de gestion créé en novembre 2016 qui instaure un plafond de capture national (limitation de capture suivant les recommandations scientifiques en fonction des métiers et dates de fermeture de la pêcherie selon les engins). La pêche récréative est limitée à 3 bars par personne et par jour dans cette zone. Les quotas par jour imposés à la pêche récréative créent des conflits entre plaisanciers et professionnels car aucun quota européen n'existe à l'heure actuelle pour les professionnels.

• **Les 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.

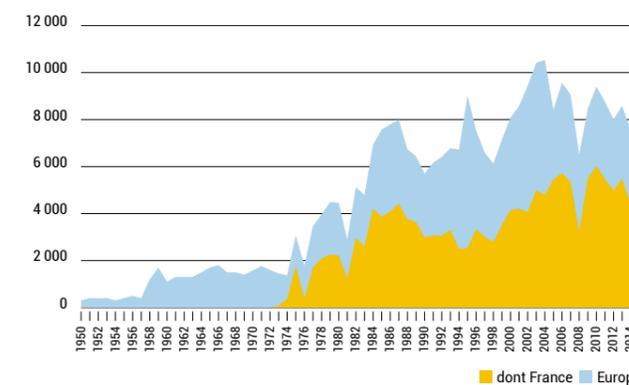
Restrictions

La pêche du bar n'a jamais été soumise à des limites de captures (pas de TAC européen sur cette espèce). 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 de 36 à 38 cm dans le golfe de Gascogne et les eaux ibériques et reste de 25 cm en mer Méditerranée. La taille des mailles des filets est également réglementée.

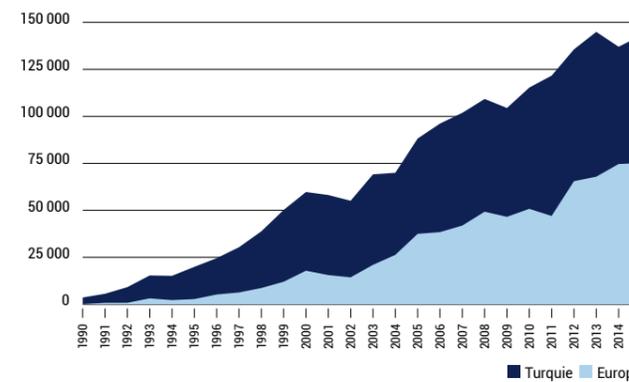
Espèce très prisée

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.

DÉBARQUEMENTS DE BAR PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE DE PÊCHE PROFESSIONNELLE (en tonnes)
Source FAO 2018



PRODUCTION DE BAR D'ÉLEVAGE EN EUROPE ET TURQUIE (en tonnes)
Source FAO 2018



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 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.

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).

À RETENIR

- ✓ Les différents stocks de bar subissent une pression par pêche qui se situe au-delà des limites de durabilité. Les rendements sont en déclin depuis plusieurs années en raison d'une biomasse reproductive affaiblie. C'est une espèce à forte valeur commerciale mais qui n'est pas pour autant soumise à des quotas de captures.
- ✓ Une mesure d'urgence a été adoptée en janvier 2015 et un plan de gestion européen a été mis en place à partir de 2016 pour rétablir le stock Nord (mer du Nord, Manche, mer Celtique, mer d'Irlande). Évitez l'achat de bar sauvage provenant de ces zones.
- ✓ Le bar provenant des autres zones est à consommer avec grande modération et hors de sa période de reproduction.
- ✓ 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 de la pêcherie de bar aux Pays-Bas a été suspendue en raison de l'alerte scientifique sur le stock.

BAUDROIE (LOTTE)

Lophius piscatorius
Lophius budegassa



• 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 baudroie fréquentent les eaux de l'Atlantique Nord-Est : la **baudroie commune**, *Lophius piscatorius* (la plus largement distribuée et la plus abondante) et la **baudroie rousse**, *Lophius budegassa*. Elles ne se distinguent guère que par la couleur de leur péritoine. La baudroie à péritoine blanc, baudroie 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 baudroie rousse femelle, à péritoine noir, atteint sa maturité sexuelle vers 6 ans, quand elle mesure 65 cm. Ces deux espèces à croissance lente sont sensibles aux effets de l'exploitation par la pêche. Les baudroies 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 chalutière

La baudroie est une espèce à forte valeur marchande et fait l'objet d'une pêche ciblée par les chalutiers de fond de Bretagne Sud. Elle est également capturée dans le cadre de pêcheries mixtes (associant d'autres espèces). La France est le premier pays pêcheur de baudroie 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 baudroie

Les stocks de baudroie font l'objet de suivis scientifiques depuis les années 80, mais les données disponibles ne permettent pas une évaluation précise des stocks et de leur exploitation (les deux espèces ne sont pas différenciées dans les données de capture). 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. Les décisions politiques établissant TAC et quotas sont tout de même très proches des recommandations des scientifiques.

• **En mer Celtique** et dans le **golfe de Gascogne** (zones CIEM VII b-k et VIII a,b,d), zones les plus riches en baudroie, l'état

des stocks n'est pas précisément connu. Les informations disponibles indiquent cependant que l'abondance des stocks de **baudroie commune** serait fluctuante (en baisse de 2008 à 2010 puis en hausse depuis 2010). En l'absence de données complètes et fiables, notamment sur la croissance, les scientifiques préconisent de maintenir les captures à 26 691 tonnes pour 2017 et 2018. Pour la baudroie rousse, la biomasse du stock est également fluctuante mais en baisse depuis 2013. Les scientifiques préconisent de maintenir le niveau de captures à 10 757 tonnes pour 2017 et 2018. Le TAC commun de 2018 a été fixé à 33 516 tonnes en zone VII.

• **En Ouest Écosse et mer du Nord** (zones CIEM IIIa, IV et VI), les faibles connaissances de la biologie de l'espèce, le manque de cohérence des zones de gestion par rapport aux zones d'évaluation et le manque de données détaillant les performances des pêcheries empêchent les biologistes de dresser un bilan précis de l'état des stocks, le niveau de biomasse reproductive semble augmenter depuis 2012. Les scientifiques indiquent que le niveau de captures peut atteindre 26 408 tonnes en 2018 dans le cadre d'une approche de précaution (les débarquements 2016 s'élevaient à 19 446 tonnes).

• **Les stocks des côtes de l'Espagne et du Portugal** (zones CIEM VIIIc et IXa), sont en bon état et exploités au RMD (Rendement Maximum Durable).

Queue, filet, joue, foie...

La baudroie 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 baudroie est une espèce très appréciée sur le marché français et la production nationale 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 2016 :

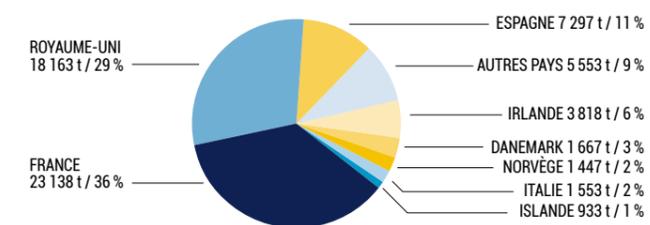
- 2 493 tonnes annuelles de queues de lottes fraîches (en provenance du Royaume-Uni, de Belgique et d'Irlande).
- 993 tonnes annuelles de queues congelées.
- d'autres espèces de baudroie dont 868 tonnes de baudroie japonaise (*Lophius litulon*) en provenance de Chine.

En Belgique, alors que les débarquements de baudroie (1 500 tonnes) sont liés aux prises accessoires des chaluts à perche, 2050 tonnes annuelles de baudroie sont également importées (en majorité congelées de Chine et des États-Unis ou fraîches de France) pour la consommation et l'industrie de transformation (qui en exporte une majeure partie : 2 083 tonnes).

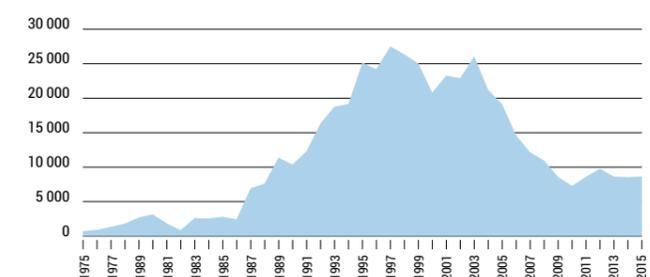
BAUDROIE CHINOISE

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.

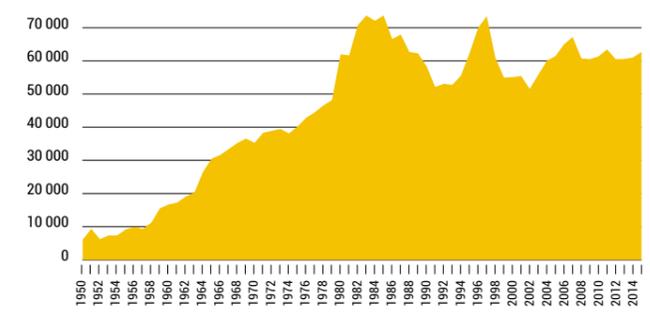
PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE BAUDROIE EN EUROPE (en 2015)
Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS DE BAUDROIE AMÉRICAINE PAR LES ÉTATS-UNIS (en tonnes)
Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS DE BAUDROIE (toutes espèces confondues) PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



La baudroie 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 baudroie américaines fraîches et surgelées se sont élevées à 299 tonnes (pelées en queue et en filet) en 2016.

En anglais, la baudroie 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 !

À RETENIR

- ✓ La faiblesse des connaissances de la biologie des espèces de baudroie et l'imprécision des éléments décrivant la mortalité par pêche empêchent de dresser un bilan précis de l'état des stocks du nord de l'Europe.
- ✓ Cette espèce à forte valeur marchande fait l'objet de pêche ciblée intensive.
- ✓ Au niveau actuel d'exploitation, les deux espèces européennes de baudroie ne sont pas menacées. Leur consommation peut être recommandée avec modération (en raison du manque de données sur l'état précis des stocks).
- ✓ Donnez votre préférence à des queues de lotte de plus de 30 cm.
- ✓ La pêche de baudroie américaine est estimée durable. La consommation de *Lophius americanus* peut être recommandée.
- ✓ La baudroie 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.

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 plus de 60 cm. 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.

Gestion des stocks

Plusieurs stocks distincts fréquentent l'Atlantique Nord-Est, première zone d'approvisionnement du marché européen. La capture du cabillaud est assujettie à une taille minimale européenne 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. La taille de première maturité sexuelle est supérieure à 60 cm (> 1,5 kg).

• **Le stock Nord-Est Arctique** (sous-zones I et II au large), de très loin le plus important de l'Atlantique Nord-Est, jouit d'une pleine capacité de reproduction et son niveau actuel d'exploitation (partagé entre la Norvège (mer de Barents) et la Russie) est considéré comme durable, au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). Les scientifiques recommandent, en suivant le plan de gestion en cours, des captures de 712 000 tonnes pour 2018 (849 422 tonnes ont été débarquées en 2016). 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** (sous-zones CIEM I et II, le long du littoral) souffre d'un recrutement faible et la

population de reproducteurs serait l'une des plus basses historiquement observées. Un plan de restauration a été établi en 2011 par le gouvernement norvégien selon l'approche de précaution afin de réduire l'effort de pêche progressivement sur 7 ans, or les prises ont fortement augmenté en 2015 et 2016 et la pêche récréative est importante sur cette espèce.

• **Le stock d'Islande** (sous-zone Va) : 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 s'élevant à 257 572 tonnes pour 2017/2018 (251 134 tonnes débarquées en 2015/2016).

• La capacité reproductive du **stock du plateau des Îles Féroé** (sous-zone Vb1) est faible. L'effort de pêche est au-delà du niveau du RMD. Le CIEM recommande de diminuer au maximum l'effort de pêche et d'établir un plan de gestion multipêcheries.

• **Le stock mer du Nord, Skagerrak et Manche Est** (sous-zones IIIa, IV, et VIId) a connu une période de surexploitation de 1960 à 2016. La mortalité par pêche a fortement baissé depuis le début des années 2000 et la biomasse reproductive du stock a atteint le niveau du RMD en 2017. Il est désormais exploité durablement.

• **Le stock de mer Celtique** (division VIIe-k) jouit d'une croissance plus rapide, avec une maturité sexuelle plus précoce que les autres stocks d'Atlantique Nord-Est. L'effort de pêche est cependant supérieur au niveau du RMD et le niveau de reproducteurs est affaibli.

• **Le stock Ouest de la mer Baltique** (sous-division 22-24) est actuellement surexploité avec une biomasse reproductive affaiblie depuis 2008.

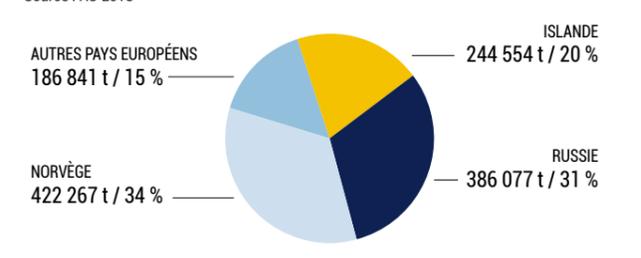
• **Le stock d'Écosse de l'Ouest** (division VIa) est considéré comme épuisé. Il souffre d'une capacité reproductive réduite depuis les années 90, le CIEM recommande qu'aucune pêcherie ne cible ce stock et que les rejets et prises accessoires soient réduits à leur minimum afin de laisser le stock se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

• **Le stock de mer d'Irlande** (division VIIa) est exploité à un niveau durable depuis 2014 suite à une période de surexploitation depuis la fin des années 60. Le CIEM recommande pour 2018 des captures de 1 073 tonnes (82 tonnes débarquées en 2016).

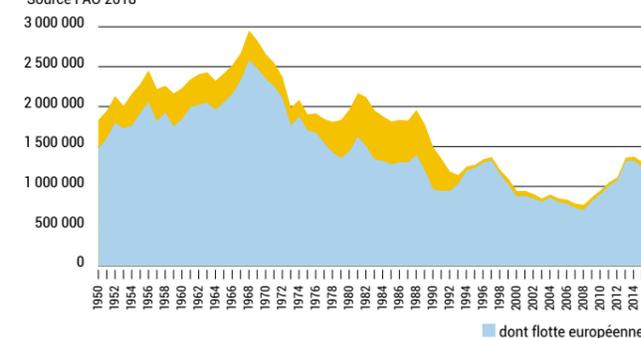
DANS LE CABILLAUD, TOUT EST BON

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.

PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE CABILLAUD EN ATLANTIQUE NORD-EST (en 2015)
Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE CABILLAUD D'ATLANTIQUE (en tonnes)
Source FAO 2018



La pêcherie de Terre-Neuve est fermée depuis 1992.

La France a capturé 12 635 tonnes de cabillaud en 2015, les captures sont en augmentation depuis 2009 en raison de l'amélioration des stocks en Europe. La France importe 81 000 tonnes par an, en majorité transformé, de Chine, Danemark, Islande et Norvège et en exporte environ 3 700 tonnes par an.

La Belgique pêche 1 245 tonnes annuelles (2016) et importe en moyenne 1 800 tonnes de cabillaud (*Gadus morhua*) par an (2016) en provenance du Danemark, de l'Islande et des Pays-Bas. La Belgique importe également d'autres espèces de cabillaud : *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*, *Boreogadus saida*.

À RETENIR

- ✓ L'exploitation des stocks du Nord-Est Arctique (mer de Barents) et du stock islandais est considérée durable.
- ✓ Après une longue période de surexploitation de 1960 à 2015, les stocks de mer du Nord et de mer d'Irlande sont désormais exploités durablement et les niveaux de biomasse consolidés.
- ✓ Les stocks de mer Celtique, des Îles Féroé, d'Ouest mer Baltique et des eaux littorales de Norvège sont surexploités.
- ✓ Le stock d'Ouest Écosse est considéré épuisé en raison de sa surexploitation depuis les années 80.
- ✓ Évitez les achats de cabillaud (*Gadus morhua*) provenant des stocks qui sont surexploités ou épuisés.
- ✓ Quatorze 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.

À SAVOIR

Certains stocks européens de cabillaud ont sévèrement décliné dans les années 2000-2010. La pression par pêche des pêcheurs professionnels et des plaisanciers était très forte et la population trop faible pour permettre aux stocks de supporter l'effort de pêche. L'introduction de plans de gestion a modifié le comportement de pêche, avec à titre d'exemple, des évènements intentionnels de cabillaud ou la limitation de rejets. L'Écosse, l'Angleterre, le Danemark et la Suède compensent les efforts de limitation des rejets (enregistrés par caméra de vidéosurveillance CCTV) par des quotas additionnels de cabillaud. L'Écosse a choisi un système de fermeture en temps réel pour éloigner les navires des zones d'agrégations de cabillaud. 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 (nouvelle réforme de la Politique Commune de la Pêche).

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 la mer du Nord, Manche Est, Skagerrak-Kattegat**, couvrant les divisions CIEM IIIa, IVb, c, VIId, montre des signes d'amélioration de sa biomasse qui reste cependant à un niveau bas, sans pouvoir définir le niveau de durabilité correspondant. Les recommandations des scientifiques, qui préconisaient de réduire le niveau de captures, ont été suivies par les gestionnaires depuis 2015. Actuellement, le stock n'est pas surexploité.

- **Le stock Sud au large du Portugal**, couvrant la division IXa, est exploité durablement depuis 1990. Les scientifiques estiment qu'une augmentation des captures est possible sur ce stock à hauteur de 55 555 tonnes pour 2018 (sachant que 40 730 tonnes ont été capturées en 2016).

- **Le stock Ouest** couvrant les divisions IIa, IVa, Vb, VIa, VII a-c, e-k (mers Celtiques), VIII (golfe de Gascogne) d'où provient l'essentiel des captures de chinchard dans l'Atlantique Nord-Est (98 810 tonnes pêchées en 2016), est exploité au niveau du Rendement Maximum Durable. Le recrutement de juvéniles dans le stock de reproducteurs (qui dépend notamment des conditions environnementales) est faible depuis 2002 ce qui entraîne une baisse d'abondance du stock depuis 2010.

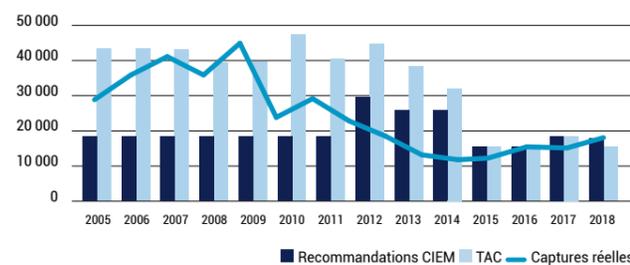
Les règles de conservation comprennent une limite quantitative des prises sous la forme d'un TAC établi pour chacun des trois stocks identifiés. Par ailleurs, une taille minimale de commercialisation a été fixée à 15 cm, taille très en deçà de celle de la première maturité sexuelle de l'espèce qui est 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.

PLAN DE GESTION DU STOCK NORD DE CHINCHARD EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source CIEM 2018



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



- Chalut de fond
- Chalut pélagique
- Senne
- Filet



PORTRAIT OLIVIER ROELLINGER

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

« Nous devons diversifier les espèces que nous utilisons. »

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 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*

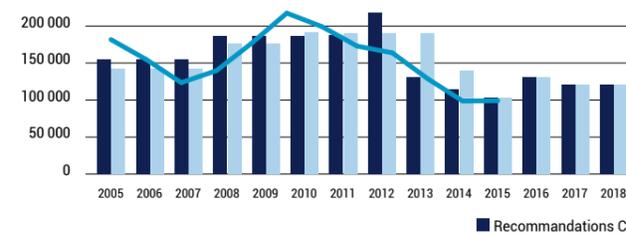
pour faire découvrir et « anoblir » des espèces méconnues. C'est aussi là que notre métier trouve tout son intérêt et sa beauté ».

Engager la profession

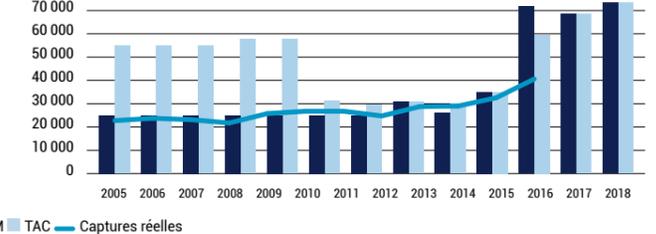
Vice-président de l'association Relais & Châteaux depuis 2009, Olivier Roellinger a tout de suite voulu faire avancer la profession sur ces enjeux. Dès le début de son mandat, il a convaincu les 500 membres de l'association, présents dans 56 pays, de signer une charte d'approvisionnement durable en produits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

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.

PLAN DE GESTION DU STOCK OUEST DE CHINCHARD EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source CIEM 2018



PLAN DE GESTION DU STOCK SUD DE CHINCHARD EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source CIEM 2018



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 Est en raison du mauvais niveau de recrutement de juvéniles dans le stock de reproducteurs, dû à de mauvaises conditions environnementales.
- ✓ Privilégiez le chinchard pêché le long des côtes portugaises qui est le plus abondant de tous.
- ✓ Le chinchard provenant des autres stocks (mer du Nord et golfe de Gascogne) est à consommer avec modération en raison des faibles niveaux de biomasse.
- ✓ 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...

En Belgique, 50 tonnes par an sont débarquées, le chinchard est principalement capturé en prise accessoire des chaluts à perche visant les poissons plats ; il est vendu aux alentours de 0,43 euro/kg sous criées belges. En 2016, la Belgique a également importé 1 400 tonnes de chinchard..

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.



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



• Chalut de fond

Le colin d'Alaska est un gadidé, comme le cabillaud ou le lieu noir. Il vit dans le Pacifique Nord entre 100 et 300 mètres de profondeur. Il peut vivre 30 ans. Il atteint sa maturité sexuelle vers 3-4 ans quand il mesure entre 20 et 50 cm. Adulte, il peut mesurer jusqu'à 130 cm et peser 18 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. Comme beaucoup d'autres poissons, le colin d'Alaska a des comportements cannibales ; il est son principal prédateur pour la classe d'âge 0 (poissons nés dans l'année). Les variables environnementales ont également un impact sur l'abondance de nombreux poissons tels que le colin d'Alaska. Ainsi, la prolifération de méduses, chassant les mêmes proies que le colin, affecte l'abondance de ce dernier.

Stocks plus ou moins connus

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 du Nord), ou de commissions internationales dans le cas de stocks chevauchant plusieurs eaux nationales. Les captures mondiales de colin d'Alaska sont passées d'environ 6 millions de tonnes, à la fin des années 80, à 3 millions de tonnes ces dernières années. Les stocks du Nord-Est gérés par les États-Unis font l'objet de recherches scientifiques et de publications régulières. Deux zones sont couvertes par le plan d'aménagement des poissons de fond des États-Unis : la mer de Béring et le golfe d'Alaska.

- **En mer de Béring**, trois stocks sont identifiés : le **stock Est** de la mer de Béring, le stock des **Îles Aléoutiennes** et le stock de **l'île Bogoslof** ;
- **Le golfe d'Alaska** est fréquenté par deux stocks distincts : le **stock de l'Est** et celui de **l'Ouest et du Centre**.

Eaux internationales

Quand le colin d'Alaska vit dans des stocks chevauchant les eaux nationales du Pacifique Nord, ceux-ci sont alors étudiés et gérés par la **Convention pour la conservation et la gestion de colin d'Alaska du centre de la mer de Béring**. Cette conven-

tion a été signée le 16 juin 1994 par la Chine, le Japon, la Corée du Sud, la Pologne, la Russie et les États-Unis.

Stocks américains

Le TAC du stock de la **mer de Béring orientale**, le plus important de tous les stocks américains (> 80 % de l'ensemble) a été revu à la baisse, passant de 1,485 million de tonnes en 2006, à 815 000 tonnes en 2009, puis a été augmenté de nouveau à partir de 2012. Ce déclin entre 2006 et 2009 était dû, entre autres facteurs, à la surexploitation de certains stocks ainsi qu'à de mauvais recrutements (nombre de juvéniles intégrant le stock de reproducteurs) sur plusieurs années consécutives. Pour l'année 2018, le TAC est fixé à 1,364 million de tonnes. Le plan de gestion des pêcheries comprend des mesures telles qu'un système de licence, un nombre limité de pêcheurs autorisés à prendre part à la pêche, 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 de cette espèce. Depuis 2011, de nouvelles mesures ont également été mises en place pour réduire les prises accessoires de saumon.

Stocks russes

Les stocks russes de **l'Ouest Béring** et de la **mer d'Okhotsk** sont considérés en bon état. Ils sont évalués annuellement et gérés par le gouvernement russe. Des périodes de fermeture des pêcheries et des TAC ont été mis en place pour une gestion durable de la ressource. Pour l'année 2018, le TAC est fixé à 1,781 million de tonnes.

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.

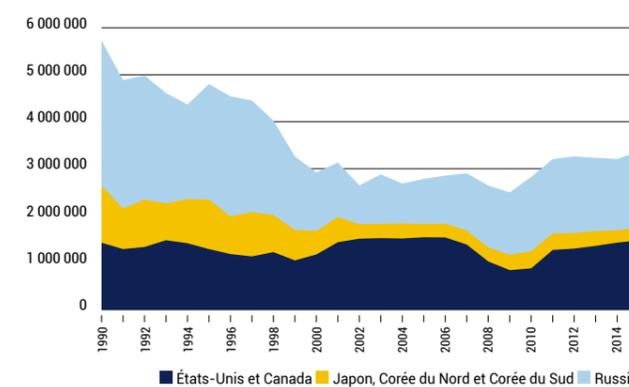
La France a importé 55 000 tonnes de colin d'Alaska en 2016 depuis la Chine, les États-Unis et la Russie. La Belgique importe 10 850 tonnes par an qui sont transformées préalablement en Allemagne, aux Pays-Bas ou en Chine. 3 000 tonnes des imports sont transformées puis réexportées.

À SAVOIR

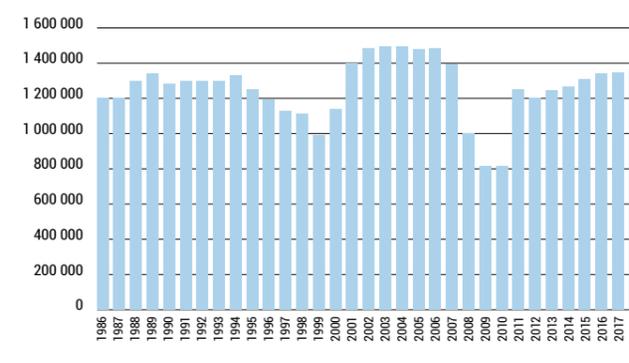
MATIÈRE DE BASE DU SURIMI

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 (*voir fiche Produits dérivés*).

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE COLIN D'ALASKA (en tonnes)
Source FAO 2018



TAC COLIN D'ALASKA EN MER DE BERING (en tonnes)
Source NOAA 2018



À RETENIR

- ✓ Le colin d'Alaska est une espèce pleinement exploitée. La situation des différents stocks est très variable.
- ✓ Les stocks américains, faisant l'objet d'un plan de gestion strict et de suivis scientifiques précis, sont considérés comme exploités de manière durable.
- ✓ Les stocks russes sont considérés en bon état.
- ✓ Peu de données sont disponibles sur les stocks gérés par les Coréens.
- ✓ Trois pêcheries de colin d'Alaska ont obtenu l'écolabellisation MSC : la pêcherie de la mer de Béring, la pêcherie du golfe d'Alaska ainsi qu'une pêcherie russe dans le 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.

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.

CONGRE

Conger conger



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



• Ligne
• Chalut de fond
• Filet

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. 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.

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.

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 ancrs. 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

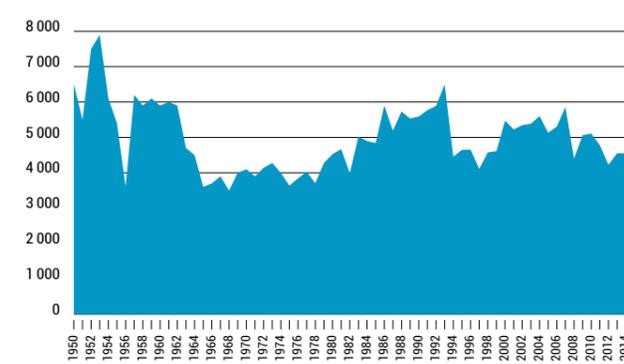
Au détail, le poisson est commercialisé frais, le plus souvent sous forme de darne. Le congre est un peu boudé des consommateurs en raison de la présence de nombreuses arêtes dans

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, absente chez le congre.



DÉBARQUEMENTS DE CONGRE PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)
Source FAO 2018



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 raison 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. »

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.

En 2016, les pêcheurs belges ont débarqué 40 tonnes de congre, en prises accessoires des chalutiers à perche pêchant en Manche et mer Celtique.

DORADE DAURADE

Famille des sparidés



• Atlantique Est
• Mer Méditerranée



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



Daurade royale
• Bassin à terre
• Cage flottante en mer

Les sparidés sont des animaux hermaphrodites, comme environ 10 % de tous les poissons : ils changent de sexe au cours de leur vie. Ainsi, le grisset (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 **grisset** ou **dorade grise**, *Spondyliosoma cantharus*, présent du nord de l'Écosse au Sénégal ;
- la **daurade**, ou **dorade 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 ;
- l'**oblade**, *Oblada melanura*, est présente en Méditerranée ;
- le **pageot**, *Pagellus acarne*, est présent en Méditerranée ;
- la **saupe**, *Sarpa salpa*, est présente en Méditerranée ;
- le **denti** ou **denti commun**, *Dentex dentex*, est présent en Méditerranée et en Atlantique.

Pas de plan de gestion spécifique

Les sparidés sont 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 grisset, la daurade royale et la dorade rose.

- Le **grisset** est un poisson typique de la Manche, avec un peu plus d'un tiers des tonnages débarqués à Granville, Cherbourg

et Port-en-Bessin. Cette espèce à chair molle commence à être mieux connue par le consommateur. Le grisset 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.
- Les stocks de **dorade rose** sont épuisés en zones VI, VII, VIII (Ouest Écosse, Mer Celtique, Golfe de Gascogne), en légère reprise mais toujours fragilisé en zone IX Ouest Portugal, et les captures sont en baisse depuis 2005 en zone X (au large des Açores).
- Les stocks de **sparidés** en Méditerranée sont pleinement exploités.

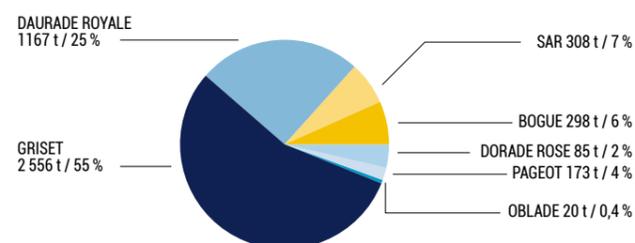
Entier frais

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

DÉBARQUEMENTS DE SPARIDÉS EN FRANCE (en 2015)
Source FAO 2018



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.

À RETENIR

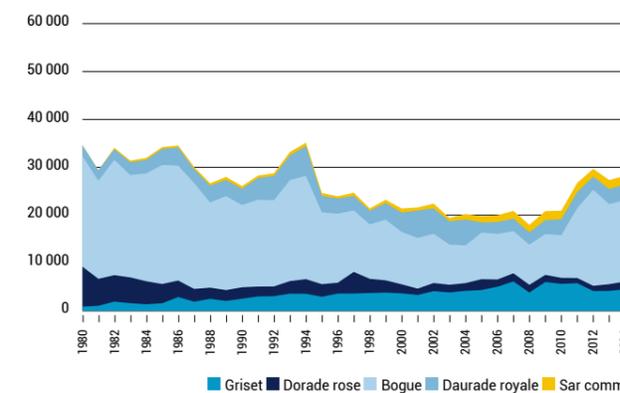
- ✓ L'état des stocks des sparidés varie selon les espèces. Ils sont soit pleinement exploités, soit surexploités.
- ✓ Évitez la consommation de dorade rose, surexploitée dans la plupart des zones.
- ✓ Le grisset (dorade grise) et la daurade royale de toutes provenances peuvent être recommandés.
- ✓ La majeure partie de la production de daurade royale provient d'élevage (elle est le seul sparidé faisant l'objet d'élevage). Vérifier les conditions d'élevage et privilégier les produits certifiés bio.



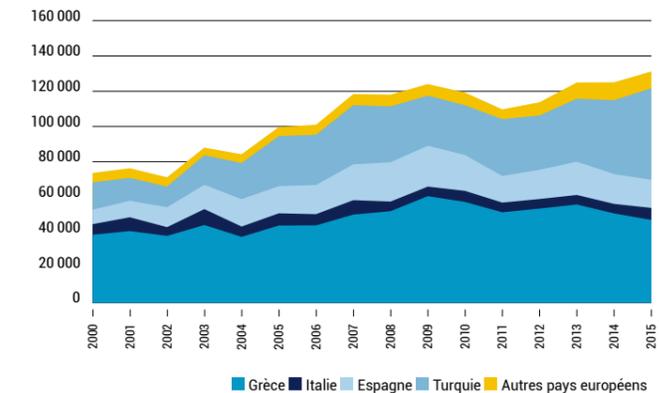
Le grisset acquiert sa maturité sexuelle au cours de sa deuxième année, lorsqu'il mesure 20 cm. Hermaphrodite, le poisson devient mâle vers l'âge de 8 ans, lorsqu'il mesure 25 cm en Manche-mer du Nord et 40 cm dans le golfe de Gascogne. De remarquable longévité (17 ans), le grisset est de croissance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

La Belgique importe 2 250 tonnes de sparidés par an dont 85 % (1 920 tonnes) de daurade royale.

DÉBARQUEMENTS DE SPARIDÉS PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



PRODUCTION EUROPÉENNE (Turquie incluse) DE DAURADE ROYALE D'ÉLEVAGE (en tonnes)
Source FAO 2018



ÉGLEFIN

Melanogrammus aeglefinus



photo à acheter



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



• Chalut de fond
• Senne
• Palangre
• Filet

L'églefin 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'églefin 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'églefin 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'églefin. 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'églefin fait l'objet d'un ensemble de mesures de conservation :

- les possibilités de capture s'élèvent à 64 977 tonnes en 2018 en Atlantique Nord-Est (eaux européennes et internationales) ;
- 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'églefin de mer du Nord, du Skagerrak, Ouest Écosse** (zones CIEM IV, IIIa et VIa) est en situation de surexploitation mais la biomasse reste dans les limites de sécurité biologique. Le CIEM recommande un niveau de captures de 48 990 tonnes en 2018 (36 024 tonnes capturées en 2016). En Ouest Écosse, les pêcheries ciblant la langoustine sont responsables de rejets très importants d'églefin (50 % des captures). Des mesures devraient être prises pour diminuer les rejets de juvéniles. Dans le cadre de la politique zéro rejet, des exceptions par pêcheries s'appliquent leur permettant de rejeter 4 % maximum de leurs captures annuelles d'églefin.
- **Le stock d'Islande** (zone Va) est aujourd'hui exploité à un niveau durable. La biomasse reproductrice est en baisse depuis

2008 bien qu'elle reste 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.

- **Le stock Nord-Est Arctique** (mer de Barents et mer de Norvège, zones CIEM I et II) est exploité au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable) depuis 2009. 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. Le CIEM recommande un quota de 202 305 tonnes en 2018 (233 416 tonnes capturées en 2016).

- **Le stock des Îles Féroé** (zone Vb) est dans un état critique, le CIEM recommande de réduire les captures à 4 570 tonnes en 2018. Un plan de gestion proposé par les différents acteurs de la filière (industriels, chercheurs et administrateurs) a été mis en place début 2018.

- **Le stock de Rockall** (zone VIb) a subi une série de mauvais recrutements annuels qui ont entraîné une chute de la biomasse reproductrice entre 2010 et 2014. Depuis 2016, la biomasse et les niveaux d'exploitation sont de nouveau dans les limites de durabilité du stock. Le CIEM recommande des captures de 5 163 tonnes en 2018 (2 886 tonnes capturées en 2016 dont 10 % de juvéniles). Des mesures devraient être adoptées pour réduire les rejets ainsi que les prises de juvéniles. Un plan de gestion est actuellement évalué mais pas encore adopté.

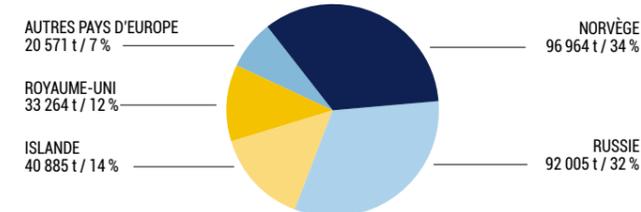
- **L'état du stock de mer d'Irlande** (zone VIIa) est estimé en bon état et exploité durablement. Le CIEM recommande des captures à hauteur de 3 444 tonnes pour 2018. Le TAC s'élevait à 2 615 tonnes en 2017. Les prises de juvéniles représentent 23 % des captures.

- **Le stock de mer Celtique et Manche** (zone VIIb-k) semble en bon état malgré un taux d'exploitation légèrement supérieur au RMD. Le CIEM recommande de prendre des mesures pour limiter les prises de juvéniles (qui s'élèvent à 58 % des prises). Des dispositifs sélectifs (panneaux à mailles carrées) sont en place sur les pêcheries chalutières depuis le printemps 2012.

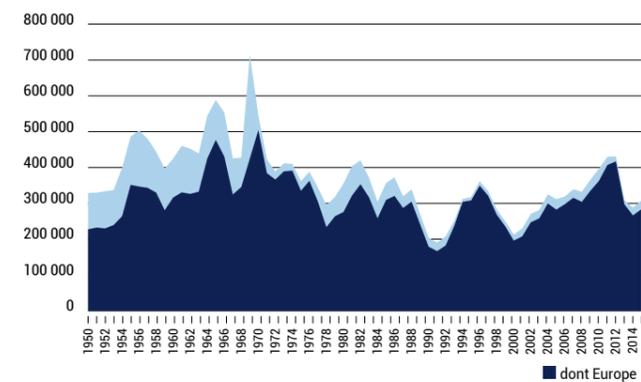
Églefin ou haddock

En France, l'églefin est présenté sous forme de filet frais à l'étal des poissonniers. L'églefin 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'églefin en France s'élèvent à 4 600 tonnes en 2016.

PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS D'ÉGLEFIN EN ATLANTIQUE NORD-EST (en 2015)
Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'ÉGLEFIN (en tonnes)
Source FAO 2018



À RETENIR

- ✓ Les stocks d'églefin d'Islande, de Rockall, de mer d'Irlande et du Nord-Est Arctique sont plutôt sains et le niveau actuel d'exploitation est considéré durable.
- ✓ Évitez l'achat d'églefin provenant des autres stocks.
- ✓ Quatorze pêcheries d'églefin 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).

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

L'églefin 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 débarque 150 tonnes par an (2016) d'églefin pêché principalement en mer Celtique et mer du Nord et importe 500 tonnes depuis les Pays-Bas, le Danemark, la France et la Suède.

EMPEREUR

Hoplostethus atlanticus



• Tous les océans



• Chalut de fond (en zone profonde)

L'empereur, aussi appelé « hoplostète rouge », 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 relativement récemment. 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

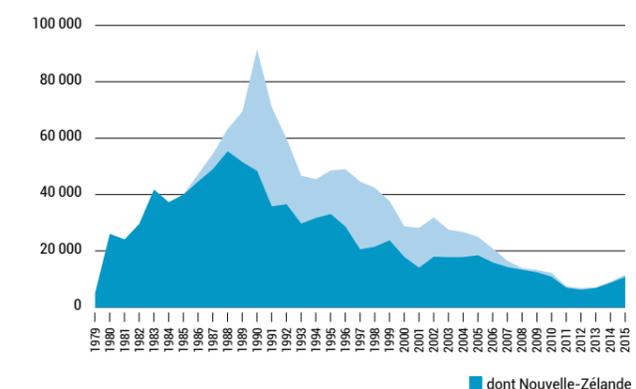
d'Atlantique Nord-Est ont gravement souffert, comme d'autres espèces de grands fonds.

Arrêt de la pêche

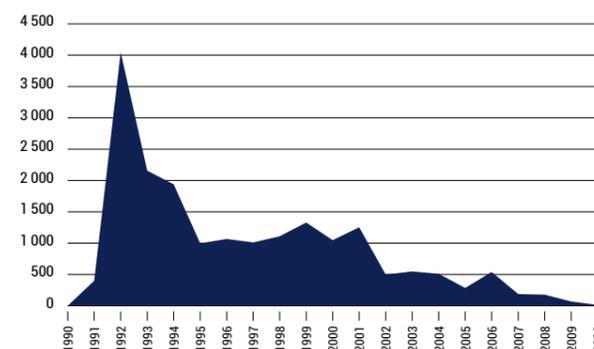
En raison de sa faible productivité biologique et sous l'effet d'une surexploitation, les stocks d'empereur ont rapidement décliné. Les populations d'empereur de l'Atlantique Nord-Est ne pouvant plus supporter d'effort de pêche, la Commission européenne a interdit la pêche de cette espèce en 2010. Depuis,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

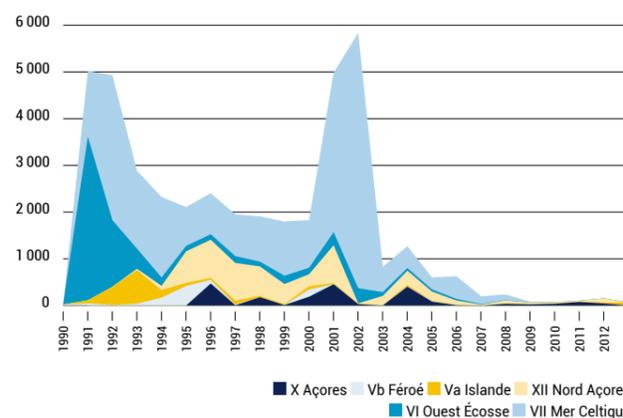
DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'EMPEREUR (en tonnes)
Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS D'EMPEREUR PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)
Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS D'EMPEREUR EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source CIEM 2018



La pêche de l'empereur a débuté dans les années 1990 en zones Va (Islande), VI (Ouest Écosse) et VII (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 VII ; ce dernier a été très vite épuisé.

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.
- ✓ Le 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.

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. Ces débats montrent l'importance de l'exploitation raisonnée et contrôlée en particulier sur des stocks extrêmement fragiles et vulnérables.

ESPADON

Xiphias gladius



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



• Palangre
• Harpon
• Filet maillant

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⁽¹⁾).

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 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⁽¹⁾)).

• **La biomasse du stock Atlantique Nord** est en augmentation depuis 1997. Ce stock n'est plus considéré en état de surexploitation grâce aux mesures de conservation et de gestion de la CICTA. Les captures 2016 se sont élevées à 11 296 tonnes. Le TAC 2018 est établi à 13 200 tonnes.

• **Le stock Atlantique Sud** semble légèrement surexploité et la biomasse du stock est en-dessous du niveau de durabilité. En 2016, les captures pour ce stock s'élevaient à 10 002 tonnes, les scientifiques recommandent de ne pas établir un TAC au-delà de 13 000 tonnes. Le TAC de 2018 à 2021 a été établi par l'ICCAT à 14 000 tonnes annuelles.

• **En Méditerranée**, la pêche à l'espardon se situe au-delà du RMD (Rendement Maximum Durable) : l'effort de pêche est presque deux fois plus important que le niveau du RMD. 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 (elles sont passées de 20 300 tonnes à 9 100 tonnes en 20 ans). La CICTA impose un arrêt des captures pendant trois mois par an depuis 2009.

Dans leur évaluation 2014-2015, les scientifiques conseillent de réduire la mortalité par pêche de 20 % 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** ne montre pas de signe de surexploitation, 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 Taiwan, la Chine, le Sri Lanka, l'Indonésie et l'Espagne. Localement, dans le **Sud-Ouest de l'océan Indien** la biomasse reproductive 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...).

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 fine tranche.

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.

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

À SAVOIR

ESPADON ET PÊCHE ILLÉGALE

La Commission Internationale pour la conservation des Thonidés de l'Atlantique (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

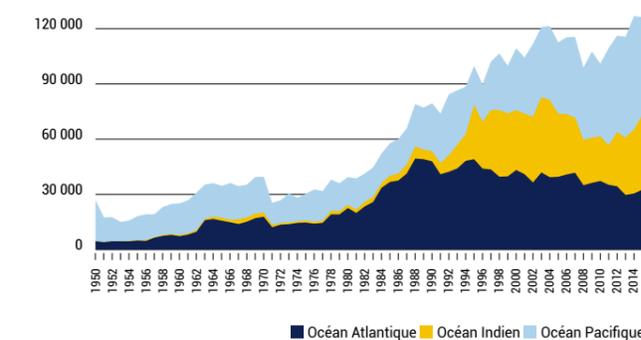
Leone ont été interdites à partir de 2004. Ces mesures ont par la suite été levées pour le Honduras et le Belize. Les importations d'espardon en provenance de la Sierra Leone sont toujours interdites.

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 partie par millions (ppm) à 0,3 ppm maximum conduisant à un maintien de l'interdiction de l'importation de l'espardon des Seychelles sur le marché européen.

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 qui souffre de surexploitation. Privilégiez les autres provenances dont les stocks sont pleinement exploités.
- ✓ Assurez-vous de ne pas acheter d'espardon immatures ou de morceaux (longes, filets) venant de poissons immatures et donnez votre préférence 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.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'ESPADON (en tonnes)
Source FAO 2018



En 2015, la production mondiale d'espardon s'élève à 126 281 tonnes, dont 32 570 tonnes proviennent de l'océan Atlantique, 40 755 tonnes de l'océan Indien et 52 955 tonnes du Pacifique. Les principaux pays producteurs sont l'Espagne (26 260 tonnes), Taiwan (15 067 tonnes) et le Japon (11 900 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.

FLÉTAN

Reinhardtius hippoglossoides
Hippoglossus hippoglossus
Hippoglossus stenolepis



• Atlantique Nord
• Pacifique Nord



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



• Cage flottante en mer
(flétan blanc)

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 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 Féringiens** (zones CIEM V, VI, XII et XIV), les captures réelles sont désormais en accord avec les recommandations du CIEM. En 2012, le CIEM recommandait de ne plus cibler cette espèce. Un plan de gestion à long terme a été mis en place en 2012 par les pays riverains afin de rétablir le niveau d'exploitation au niveau du Rendement Maximum Durable (RMD). Le stock se rétablit progressivement, la biomasse jouit

d'une pleine capacité de reproduction mais le taux d'exploitation ne doit pas augmenter afin d'assurer une pleine exploitation du stock.

• **Dans les zones de mer de Barents et de mer de Norvège** (zones CIEM I et II), le stock est à un niveau stable depuis 2012 après une augmentation régulière depuis 1992. Le CIEM recommande de ne pas augmenter le niveau d'effort de pêche actuel (en augmentation depuis 2009). Le stock de reproducteurs est consolidé. Ce stock est principalement pêché par la Russie et la Norvège qui en assurent la gestion.

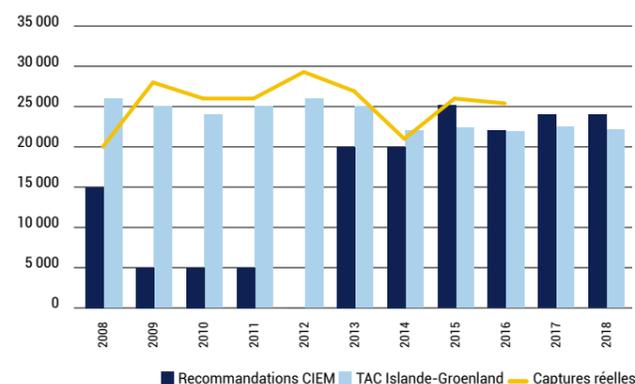
Instruments de gestion

Au Groenland et en Islande, un TAC national (Total Admissible de Captures) permet de gérer la ressource. Dans les Îles Féroé, 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.

PLAN DE GESTION DU FLÉTAN NOIR DANS LES ZONES CIEM V, VI, XII ET XIV (en tonnes)
Source CIEM 2018



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. Il est classé sur la liste UICN en danger d'extinction. Une pêcherie canadienne de flétan de l'Atlantique est certifiée MSC. 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. 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).

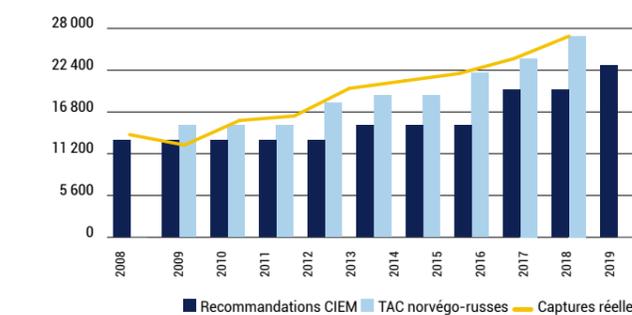
À RETENIR

- ✓ 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. Deux pêcheries du Groenland sont certifiées MSC.
- ✓ 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.

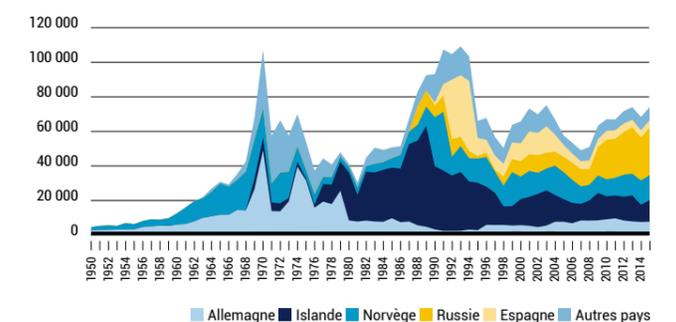
La France importe 3 140 tonnes de flétan par an dont 40 % de flétan noir provenant principalement du Royaume-Uni, d'Islande et des Îles Féroé, 60 % de flétan blanc sous forme fumée du Royaume-Uni et 11 tonnes de flétan du Pacifique frais.

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 2018



DÉBARQUEMENTS DE FLÉTAN NOIR EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source FAO 2018



GRENADIER

Coryphaenoides rupestris
Macrourus berglax



• Atlantique Nord



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

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 gris *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*)

Après une période de surexploitation du grenadier de roche jusqu'au début des années 2000, le CIEM considère que le stock principal d'Atlantique Nord-Est (zones Vb, VI, VII et XIIb) est exploité durablement depuis 2011. Le niveau de captures recommandé pour 2018 est de 3 971 tonnes (1 480 tonnes ont été débarquées en 2015). Pour les autres stocks d'Atlantique Nord-Est, les données étant 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 IIIa) où il est particulièrement vulnérable.

Grenadier gris (*Macrourus berglax*)

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

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 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^{er} 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 profonde 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 s'ouvriront ainsi 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 la planète.

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 perdure au niveau international. Évitez l'achat de poisson pêché au chalut de grands fonds sans garantie de durabilité de la pêcherie concernée.

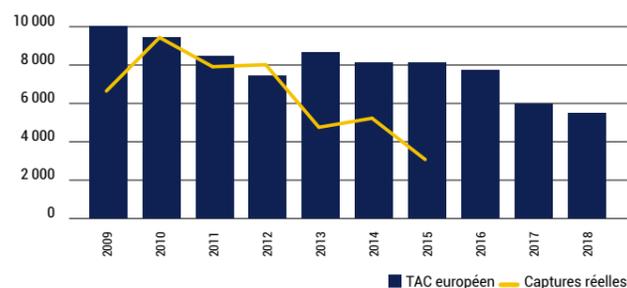
Sa morphologie, avec un corps en pointe très effilé, lui vaut d'être appelé « queue de rat ». Son nom usuel « grenadier » lui viendrait de son introduction sur le marché français par le port de Boulogne-sur-Mer, ville où Napoléon réunit la Grande Armée, avec des régiments de grenadiers, en 1804.

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.

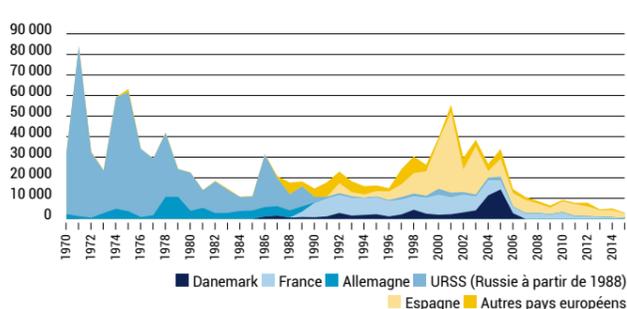
Le niveau de captures du grenadier en Europe a ainsi chuté de 9 000 tonnes en 2010 à 3 000 tonnes en 2015. La pêche en eau profonde a été débattue au niveau européen.

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

PLAN DE GESTION EUROPÉEN DU GRENADIER (GRIS ET DE ROCHE) (en tonnes)
Source Commission européenne et FAO 2018



DÉBARQUEMENTS DE GRENADIER EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source FAO 2018



GRONDIN

Chelidonichthys cuculus
Chelidonichthys lucerna
Eutrigla gurnardus



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



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

Les grondins appartiennent à la famille des trigidés. 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. La première estimation scientifique a été menée en 2011. Le manque de données sur les captures de ces espèces empêche l'établissement d'évaluations précises sur les délimitations de stock pour le grondin rouge et les niveaux de biomasse pour le grondin rouge et le grondin gris. Les autres espèces de grondin ne sont pas intégrées aux évaluations du CIEM. Malgré ce manque de données significatives, les scientifiques recommandent, chaque année depuis 2013, de ne pas augmenter les captures de grondin dans le cadre d'une approche de précaution, excepté pour le grondin gris dont la biomasse a triplé depuis le début des années 80.

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 la politique « zéro rejet »). Cependant, leur exploitation est majoritairement le fait du chalutage de fonds, activité strictement réglementée. Le grondin bénéficie ainsi indirectement des règles de conservation imposées aux pêches pluri-spécifiques (plusieurs espèces), notamment par la taille des mailles de filets (80 mm) qui laissent échapper les immatures.

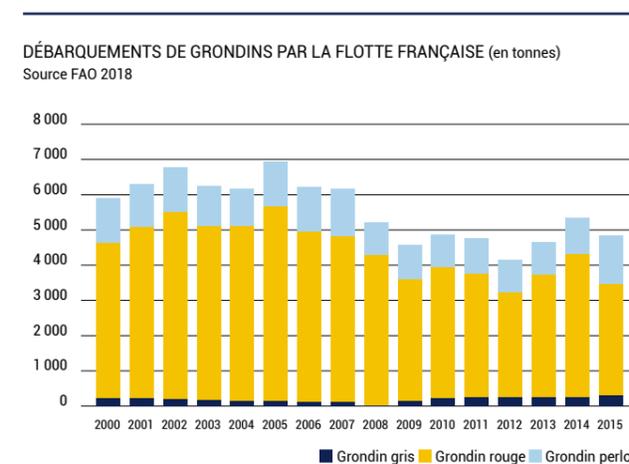
Le favori des consommateurs

Les trois grondins sont commercialisés entiers et filetés à l'état frais. Préparé sans tête et sans peau, on l'appelle 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.



Les principales captures sont enregistrées en mer Celtique et en Manche. Au total, quelque 4 800 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.



Le grondin perlon
se reconnaît à ses nageoires
légèrement bleutées.



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

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. Privilégiez le grondin gris dont la biomasse semble la plus abondante.

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

La Belgique débarque 1 560 tonnes de grondin (2016) par an (toutes espèces confondues), dont 1 025 tonnes de grondin perlon. En raison de la faible demande du marché local, il fait l'objet de rejets importants.

HARENG

Clupea harengus



• 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

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 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^e 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 ou sur les algues lors de la ponte. Sa taille varie selon le stock, le hareng de la Baltique étant le plus petit de tous alors que celui du stock atlantico-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** (hareng norvégien à frai printanier), le plus grand stock de l'Atlantique Nord-Est, a une population reproductrice en baisse depuis 2009, en raison d'une série de mauvais recrutements de juvéniles dans le stock reproducteur. Le niveau de capture est cependant conforme au niveau du 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 1999.
- **Les stocks de la mer du Nord** (hareng à frai automnal) sont exploités à un niveau durable. Le CIEM recommande que les activités telles que l'extraction de granulats ou les construc-

tions sous-marines soient suspendues afin de ne pas détruire les zones de ponte.

- **Des stocks côtiers** (golfe de Bosnie, golfe de Riga, mer d'Irlande) de moindre importance, ont leur propre migration et zone de reproduction.

Sous toutes les formes

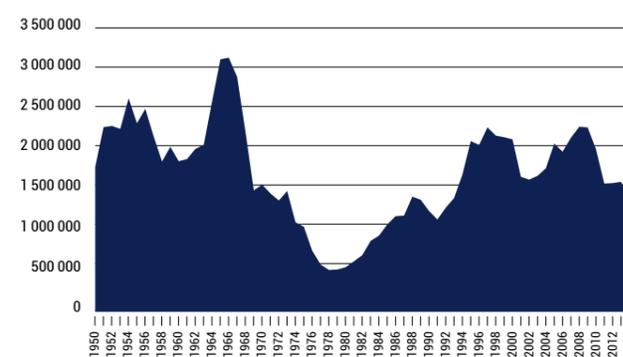
Le hareng est exploité intensivement pour la consommation humaine et accessoirement pour la fabrication d'huile et de farine destinées à l'alimentation animale (aquatique et terrestre). Cette espèce est commercialisée sous un grand nombre de présentations : entier ou en filet (frais, fumé et/ou salé) 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.

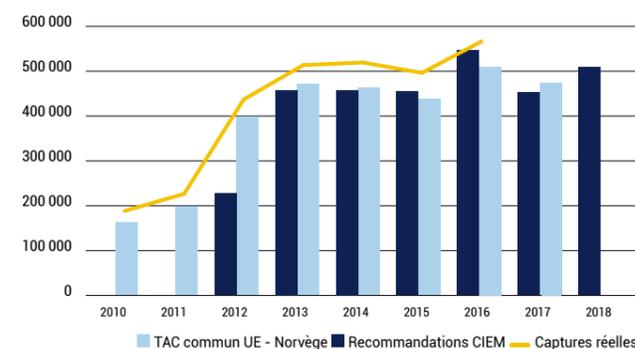
TAC ET TAILLE MINIMALE

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 2018



PLAN DE GESTION DU STOCK DE HARENG EN MER DU NORD PAR L'UNION EUROPÉENNE ET LA NORVÈGE (en tonnes)
Source CIEM et Commission européenne 2018



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 pêcherie 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. Les captures 2016 s'élevaient à 563 600 tonnes. Pour 2018, le CIEM recommande des captures maximales de 517 891 tonnes.

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.
- ✓ Proposez à vos clients du hareng sous toutes ses formes.
- ✓ 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.

Historiquement, la Belgique est un pays pêcheur, transformateur (fumage) et consommateur de hareng. Son quota de pêche annuel s'élève à 9 500 tonnes et est aujourd'hui échangé avec d'autres pays contre des quotas d'autres espèces. Par ailleurs, 4 400 tonnes sont importées en moyenne chaque année dont 634 tonnes sont transformées et exportées. En terre flamande, le hareng a permis de sauver de la famine les populations locales pendant les deux guerres mondiales. Le hareng était alors l'unique espèce autorisée à la pêche.

Aux Pays-Bas, le premier hareng pêché au début de l'été était par tradition offert à la Reine. Le hareng est extrêmement riche en matière grasse (16 %) durant cette période (juin-juillet). Il est alors consommé entier cru par les néerlandais, sous le nom de « maatjesharing ».

Le hareng peut être mis en conserve puis gardé plusieurs années afin de le laisser se bonifier.

HOKI

Macruronus novaezelandiae
Macruronus magellanicus



• Pacifique Sud-Ouest
• Atlantique Sud-Ouest



• Chalut de fond
(en zone profonde)

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 (*Macruronus novaezelandiae*) ;
- en Atlantique Sud-Ouest ;
- dans le Pacifique Sud-Est sur les côtes d'Argentine et du Chili (*Macruronus 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 ONG 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 Rendement Maximum Durable (RMD). 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^{er} octobre 2017, le TACC est fixé à 150 010 tonnes.

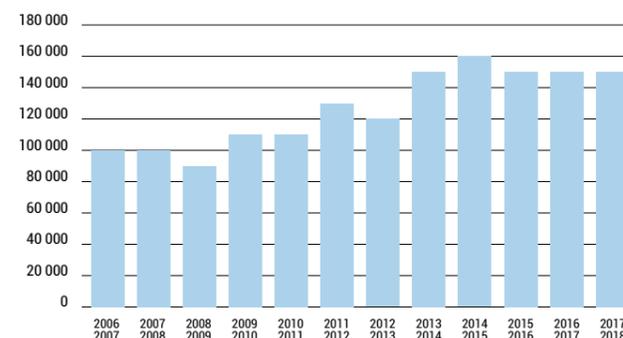
• **En Australie**, la pêche est régulée par l'Autorité de Gestion des pêcheries australiennes (Australian Fisheries Management Authority). Le système de gestion mis en œuvre comprend une limitation des captures par quotas, un nombre limité de bateaux autorisés à pêcher, ainsi qu'une restriction des 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.

• **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).

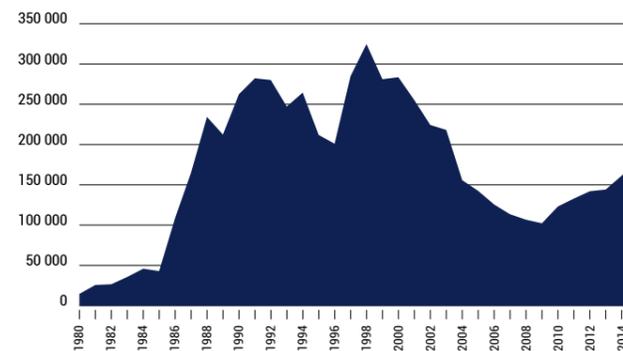
TACC NÉO-ZÉLANDAIS DE HOKI (en tonnes)

Source Ministère des pêches de Nouvelle-Zélande 2018



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE HOKI (en tonnes)

Source FAO 2018



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.

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 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).

LÉGINE AUSTRALE

Dissostichus eleginoides



• Océan Austral



• Palangre (en zone profonde)

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 Taff (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 20 800 tonnes de captures mondiales, la France exploite le quota le plus important avec un tiers des captures réalisées dans ses ZEE.

Les stocks de légine ont été fortement affaiblis suite au braconnage 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.

L'état de la ressource, bien connu, ne présente pas d'inquiétude et l'exploitation actuelle est jugée durable.

La pêche illégale régulée

La pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INDNR), 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 (patrouilles de surveillance tout au long de l'année, arraisonnements de pêcheurs illégaux) qui a éradiqué la pêche INDNR 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 réglementation) 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 constitue une menace pour les oiseaux marins qui, attirés par les appâts, risquent de se prendre aux hameçons en cours de filage et de mourir noyés. La pêche à la légine a engendré, par le passé, une forte mortalité d'albatros et de pétrels. Ce phénomène a considérablement diminué grâce à la mise en place d'un plan d'action porté par l'administration des TAAF en coopération avec les pêcheurs.

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 dangerosité des lignes (lestage des lignes) permet d'éviter la mortalité d'albatros et de diminuer celle des pétrels. Des fermetures totales de la pêche sont également établies lors des périodes de pics de mortalité. De plus, des mesures sanctionnent les bateaux en cas de fortes prises accidentelles d'oiseaux.

Déprédation par les orques et cachalots

Depuis que le chalut a été remplacé par la palangre au début des années 2000, et peut être en lien avec l'arrêt de la pêche INDNR dans les mers australes françaises (la pêche INDNR était responsable d'une forte diminution de la population d'orques), on a noté une recrudescence des orques et des cachalots, qui viennent se nourrir des prises de légines lors des virages de palangre.

Ce phénomène, appelé déprédation, est principalement localisé à Crozet, où les pertes moyennes dues aux orques sont estimées de 30 à 40 % des captures, alors que la légine ne fait normalement pas partie des proies naturelles des orques.

Des mesures sont prises pour réduire cette déprédation dans le cadre de la pêche légale et un programme scientifique spécifique sur cette problématique est en cours.

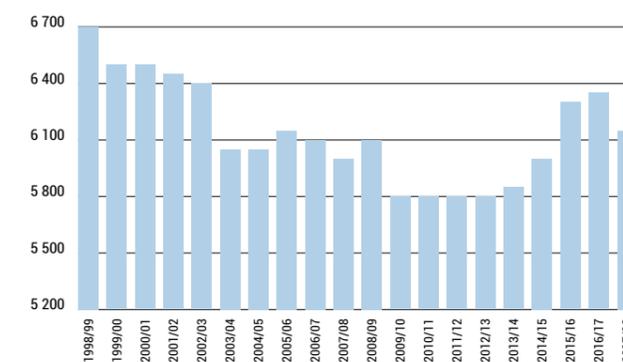
À RETENIR

- ✓ 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 perdure 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 (Syndicat des Armements Réunionnais de Palangriers Congélateurs), la pêcherie de Géorgie du Sud, deux pêcheries australiennes et la pêcherie des Îles Malouines.

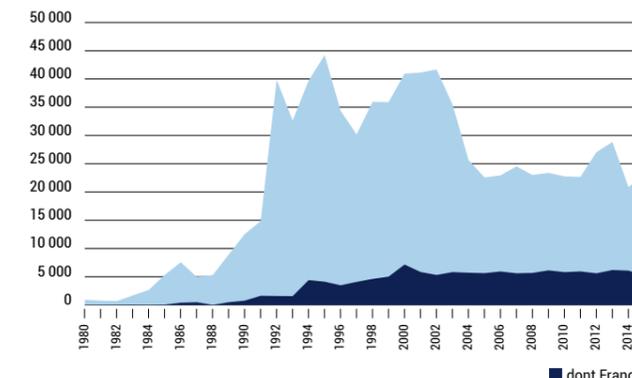
Les légines sont congelées à bord des navires de pêche.

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 et restaurants). La légine fait l'objet d'un engouement gastronomique mondial assez récent. Son prix élevé lui a valu le surnom « d'or blanc ».

QUOTAS FRANÇAIS DE LÉGINE (en tonnes)
Source TAAF 2018



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE LÉGINE AUSTRALE (en tonnes)
Source FAO 2018



LIEU JAUNE

Pollachius pollachius



• 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

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 occidentale, la ponte 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 fragmentaires. Cette espèce ne fait l'objet de suivi scientifique que depuis 2011. C'est à partir de 2013 que le CIEM établit des recommandations. Pour 2018, le CIEM préconise :

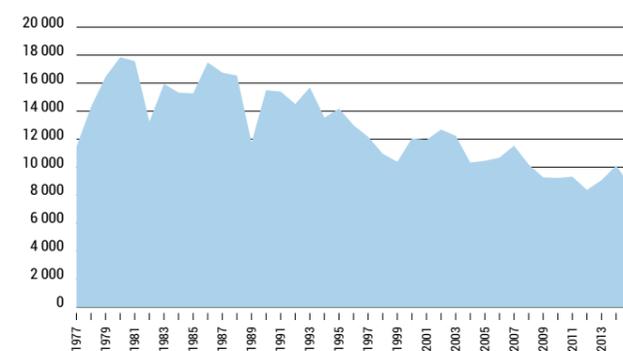
- le maintien du niveau des prises à 4 200 tonnes en **mer Celtique - Manche** (zones VI et VII). Le niveau des prises est globalement stable depuis le début des années 90.
- des prises maximales de 1 368 tonnes (1 980 tonnes débarquées en 2015) en **mer du Nord** (zone IV) et une réduction

maximale des prises dans le **Skagerrak et Kattegat** (division IIIa) où le stock est fortement affaibli. Les prises globales sont en baisse régulière depuis la fin des années 90.

• des débarquements de 1 131 tonnes, soit une réduction des prises de 20 % par approche de précaution dans le **golfe de Gascogne et les eaux ibériques** (zones VIII et IXa). 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 2018, et répartis en quotas aux États membres. D'après les données déclarées, les TAC attribués à cette espèce n'ont jamais été atteints. 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 VII. Au total elle ne consomme que 20 % de ses possibilités de pêche. Les ventes sous criée évoluent entre 2 000 et 4 000 tonnes par an (1 989 tonnes en 2016). 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.

DÉBARQUEMENTS DE LIEU JAUNE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



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.

63 tonnes de lieu jaune sont pêchées par an par les Belges (malgré un quota disponible de 420 tonnes). La Belgique importe 300 tonnes de France, les Pays-Bas et la Suède.

ENTRETIEN GILLES BERNARD

Animateur de l'association des ligneurs de la Pointe de Bretagne (Seafood Champion 2009)

En 1993, quelques pêcheurs, confrontés à la montée en puissance progressive de l'aquaculture méditerranéenne et menacés par l'irruption sur leurs pêcheries traditionnelles de grands chalutiers, prennent l'initiative d'une démarche collective.

Refusant la disparition annoncée de leurs pêcheries traditionnelles, ils décident de se démarquer auprès du consommateur en s'imposant sur le segment très particulier de la restauration festive. Les ligneurs de la Pointe de Bretagne sont près de 200, répartis sur l'ensemble des côtes bretonnes. Ils ciblent une espèce principale, le bar et quelques espèces accessoires : dorade, lieu jaune et merlan. Ils ne pêchent qu'à la ligne et aux palangres et naviguent le plus souvent seuls à bord de leur bateau qui doit faire moins

de 12 mètres. Les poissons font l'objet d'un marquage individuel à vocation commerciale et plus de 500 000 poissons sont identifiés chaque année pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 10 millions d'euros.

« La démarche des ligneurs ne doit pas être une affaire d'argent mais une affaire de cœur. Vouloir gagner sa vie au XXI^e siècle avec un bout de fil et quelques hameçons est en soit une gageure, et faire ce choix, c'est inscrire sa démarche dans un rapport intime avec la nature : ne rien prendre à la mer qu'elle ne veuille nous donner. »

Le collectif ne se satisfaisant pas de dénoncer les abus, il met en place ses propres efforts de gestion : arrêt biologique de 45 jours non indemnisés pendant la période de frai. Ce collectif rapproche les pêcheurs entre eux, mais rapproche aussi le producteur du consommateur : grâce à cette étiquette fixée à l'ouïe du poisson, le consommateur accède en trois clics sur internet à une information complète lui permettant de savoir QUI a pêché le poisson, OÙ et COMMENT.

À RETENIR

- ✓ Le lieu jaune est un gadidé à la chair fine et feuilletée, moins connu que le cabillaud mais tout aussi savoureux.
- ✓ Les stocks du golfe de Gascogne et eaux ibériques, de Manche-mer Celtique et de mer du Nord sont exploités durablement.
- ✓ Évitez le lieu jaune provenant de la zone Skagerrak, Kattegat dont le stock est actuellement affaibli.
- ✓ 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 et de la baisse des captures en Europe et depuis le début des années 90).

L'association s'est délibérément placée hors du domaine du fonctionnement aidé, et hormis le cas d'investissements lourds tels que la conception du site internet, les pêcheurs assument seuls le coût de leur démarche. « La démarche produit aujourd'hui ses effets, et alors que les effectifs de petite pêche déclinent, la corporation des ligneurs renforce régulièrement ses effectifs. Le collectif est plus fort que l'individuel. »

« Pendant des années encore, les ligneurs devront se battre pour que les idées avancent, pour que petit à petit la raison l'emporte. Il est important que la gestion soit adaptée à la dimension de la flotille et soit basée sur de bonnes pratiques. La petite pêche permet une régulation naturelle : si le stock va mal, le pêcheur n'y va pas. De plus, être organisé en collectif permet une auto-régulation entre pêcheurs : chacun respecte naturellement les règles de l'association ; le regard des collègues est plus fort que tout contrôle. »

LIEU NOIR

Pollachius virens



• Atlantique Nord-Est



• Chalut de fond
• Ligne

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 Va) est exploité au niveau maximum durable depuis 2014.
- **Le stock du Plateau Féringien** (zone Vb) est légèrement surexploité, sans que cela n'affecte la biomasse reproductive.
- **Le stock Ouest Écosse** (zone VI), **Skagerrak** (zone IIa) et **mer du Nord** (zone IV) est exploité à un niveau durable depuis 2013 grâce à un plan de gestion commun entre l'Union européenne et la Norvège.
- **Le stock Nord-Est Arctique** (mer de Barents et mer de Norvège en zones I et II) a connu une période de surexploitation entre les années 70 et 90. Un plan de gestion a été établi

en 2007 par le ministère des pêches norvégien. Le stock est exploité à un niveau compatible avec une approche de précaution (le niveau du Rendement Maximum Durable est pour l'instant impossible à définir en raison du manque de données) depuis 1997 (à l'exception de la période de surexploitation entre 2010 et 2012). La pêche de lieu noir entraîne des prises accessoires ayant un impact non négligeable sur le stock de sébaste (*Sebastes norvegicus*).

Les principaux outils de gestion des stocks européens (UE et Norvège) de lieu noir sont :

- les TAC limitant les prises autorisées (119 184 tonnes au total en 2018) ;
- 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.

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.



PORTRAIT FRANÇOIS PASTEAU

Passionné de cuisine, François Pasteau crée en 1995 L'Épi Dupin dans le quartier du Cherche-Midi à Paris. L'Épi Dupin est un restaurant « bistrannique » qui fait aujourd'hui référence.

« A L'Épi Dupin, chaque jour est un nouveau défi. »

Selon les arrivages, selon les saisons et selon son inspiration, une ardoise accrochée au mur propose chaque jour un menu différent à ses clients. « Pendant quinze ans, je suis allé moi-même tous les jours sous le pavillon de la marée à Rungis pour choisir les produits. Depuis 2010, je travaille avec un acheteur ; il sait comment je fonctionne et ce que je veux. Par exemple, il est aberrant d'acheter du bar pendant la période de reproduction. »

Chef de cuisine inspiré, il a su fédérer toute son équipe autour de ses valeurs et de ses convictions. Le respect du client, le respect des produits et le respect de l'environnement guident sa démarche au quotidien. Conscient depuis plusieurs années des enjeux liés aux ressources halieutiques, il s'informe régulièrement de la durabilité des

espèces qu'il achète. « Les clients nous questionnent de plus en plus souvent sur l'origine des produits. Cela nous amène à poser nous-mêmes plus de questions à nos fournisseurs. Plus les restaurateurs poseront les bonnes questions, plus les fournisseurs, grossistes ou mareyeurs, se sentiront obligés d'avoir des réponses à ces questions. La gastronomie évolue sans cesse et les préférences des consommateurs aussi. Nous observons aujourd'hui un engouement pour la cuisine, on parle beaucoup des produits, de l'environnement et nous, les chefs, avons un rôle à jouer dans ce domaine. Nous avons la possibilité de faire connaître des produits mal connus, et de pouvoir revaloriser certaines espèces peu consommées dont les stocks sont en bon état. Si les clients se régalaient, ils vont peut-être essayer de préparer le même poisson chez eux. »

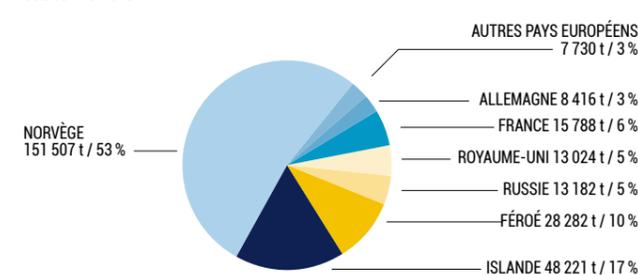
En France et bien avant la médiatisation du thon rouge, François a été l'un des premiers chefs qui a supprimé l'espèce de son menu. « J'ai arrêté de servir le thon rouge en 2006 quand j'ai pris conscience de sa fragilité. Je faisais une recette « Alliance Terre-Mer »

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 le lieu noir provenant du plateau Féringien, légèrement surexploité et 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).

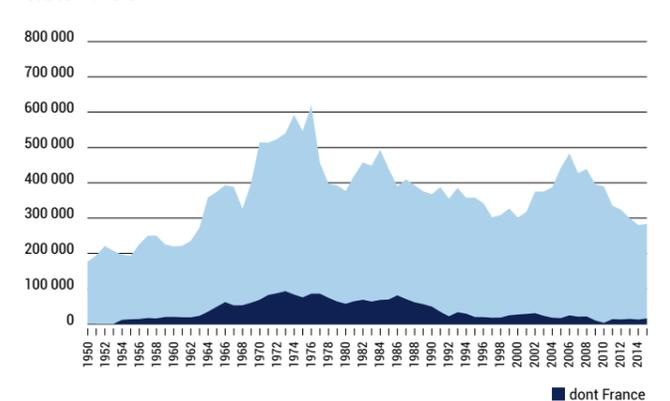
avec foie gras et thon rouge qui était très appréciée par mes clients. Certains me l'ont réclamée mais lorsque je leur ai expliqué ma démarche, ils ont compris. Il y a aussi une prise de conscience dans les écoles hôtelières, et de la part des jeunes chefs. Elle va amener leurs fournisseurs à faire de plus en plus attention à la provenance de leurs arrivages. Les médias ont également un rôle important à jouer pour sensibiliser la filière. » François a fait le choix de contribuer à la préservation des ressources et propose des menus à base de poissons durables.

PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE LIEU NOIR D'ATLANTIQUE NORD-EST (en 2015)
Source FAO 2018



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 2018



LIMANDE COMMUNE

Limanda limanda



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



- Chalut de fond
- Chalut à perche
- Filet

La limande commune appartient à la vaste famille des pleuronectidés ou poissons plats qui, selon les biologistes, compte 570 espèces et 11 familles. 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

Espèce côtière, la limande est courante en Manche et en mer du Nord. 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

Les différents stocks de limande ne font pas l'objet d'analyse approfondie. Leur état n'est pas connu avec précision. Au cours des 15 dernières années, les débarquements ont chuté progressivement en Europe de 20 000 à 10 000 tonnes annuelles. La biomasse est en hausse depuis 2013 et les niveaux d'exploitation sont estimés durables.

POISSON « DROITIER » OU « GAUCHER »

Les poissons plats subissent une mutation extraordinaire. 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 ou face dorsale (à « droite » ou à « gauche »). 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 Scopthalmidés 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 plies.



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, celle vers le ciel, se pigmente, se tache et assure le mimétisme protecteur de l'animal.

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

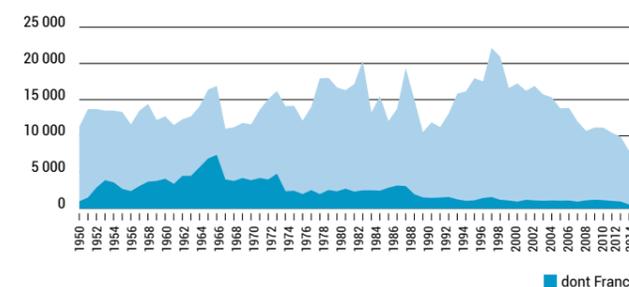
- ✓ L'état des stocks de limande commune n'est pas connu avec précision mais la biomasse semble stable voire en augmentation depuis plusieurs années.
- ✓ La limande commune est principalement capturée comme prise accessoire.
- ✓ Sa consommation peut être recommandée avec modération (en raison du manque de connaissances précises sur l'état des stocks).

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

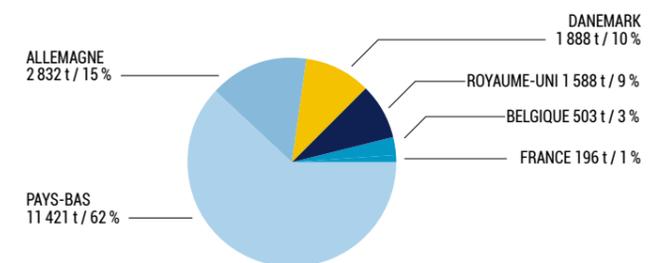
Les mâles deviennent matures après 2-3 ans (10-20 cm), les femelles après 3-5 ans (20-25 cm). La Belgique limite la taille de débarquement minimale à 23 cm.

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

DÉBARQUEMENTS DE LIMANDE COMMUNE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



RÉPARTITION DU TAC EUROPÉEN DE LIMANDE COMMUNE
Source Commission européenne 2018



LINGUE BLEUE

Molva dypterygia



- 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

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 Vb, VI et VII). Après une période de surexploitation de 1997 à 2003, ce stock est depuis estimé par le CIEM comme étant sous-exploité par rapport au niveau du Rendement Maximum Durable (RMD).

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 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, 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 la stabilisation des captures (recommandations de 1 957 tonnes pour 2018 sachant que les débarquements s'élevaient à 932 tonnes en 2016) car la biomasse est en baisse depuis 2008 suite à une série de mauvais recrutements des juvéniles dans le stock de reproducteurs.

Commercialisation

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



PORTRAIT CHRISTIAN RAMBAUD

Chef de l'unité Négociations commerciales et accords de partenariat dans le domaine de la pêche durable de la DG MARE (Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche) à la Commission européenne

Arrivé à la Commission européenne en 1986, Christian Rambaud a occupé différents postes autour de la thématique pêche. Il a vu évoluer le secteur sur plus de 25 ans, en faisant le constat d'une raréfaction des ressources suivie d'une prise de conscience progressive par l'ensemble des acteurs de la filière afin de changer la situation : « il existe une réelle prise de conscience des producteurs depuis 2010. Le constat est clair : sans effort, on va dans le mur. Cette prise de conscience s'est faite via les prises de position politique, l'implication des ONG sur le sujet entraînant parfois certains clivages mais également indéniablement, un changement global des mentalités. Désormais, le secteur évolue dans le bon sens avec un développement à triple hélice : économique, environnemental et social, et ce, grâce aux initiatives engagées par tous les acteurs de la filière. Depuis 2014, à l'initiative de la Commission, les Ministres en charge de la pêche et les Parlementaires européens ont fixé des objectifs, des règles du jeu et des moyens nécessaires pour mettre en place une pêche et une aquaculture plus durables et responsables. » Entre autres, l'Europe a mis en place un certain nombre d'outils pour mieux gérer ses propres ressources et celles arrivant sur le marché européen afin de pallier aux déficiences des politiques européennes maritimes des années 80. Parmi ces outils, le nouvel étiquetage impose notamment, l'indication de l'engin de pêche et de la zone de capture.

La nouvelle norme d'étiquetage au niveau européen est, selon Christian Rambaud, « un support à la durabilité, un outil de communication entre producteurs et consommateurs pour faciliter la lecture et se repérer dans les achats. »

« L'Europe va dans le bon sens, mais il reste encore du travail, notamment de communication auprès des consommateurs. »

Chaque étiquette doit désormais indiquer la zone de pêche et la technique de capture utilisée. Ainsi il sera plus aisé de vérifier si l'espèce provient d'un stock en bon état et s'il a été pêché avec une technique respectueuse de l'environnement. « La montée de la demande en consommation responsable implique pour les producteurs de parler différemment de leurs produits. La mise en œuvre de ces nouvelles règles d'étiquetage est un réel challenge à relever pour l'ensemble des acteurs de la filière, mais également pour la presse, pour les enseignants, pour tous ceux qui ont un rôle à jouer dans la prise de conscience du consommateur, devenu un réel consomm'acteur. Ce n'est pas l'étiquette en elle-même, mais la communication qui sera faite autour, qui fera bouger les choses. »

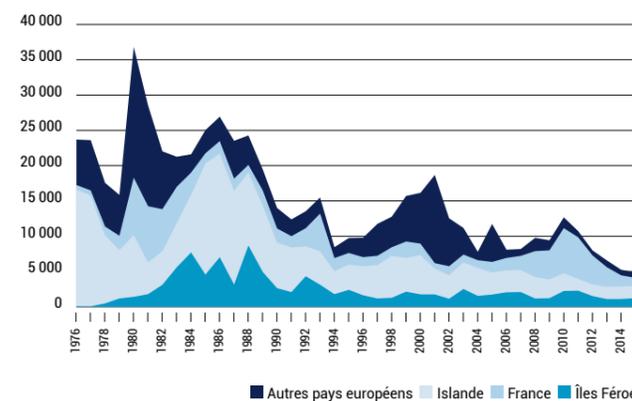
À RETENIR

- ✓ La lingue bleue est plus couramment appelée « élingue » à l'étal du poissonnier, quand la lingue franche est appelée « lingue » ou « julienne ».
- ✓ L'état des stocks s'améliore 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 mais perdure au niveau international. Évitez l'achat de poisson pêché au chalut de grands fonds sans garantie de durabilité de la pêcherie concernée.
- ✓ La lingue bleue pêchée en Islande à la palangre est certifiée MSC.

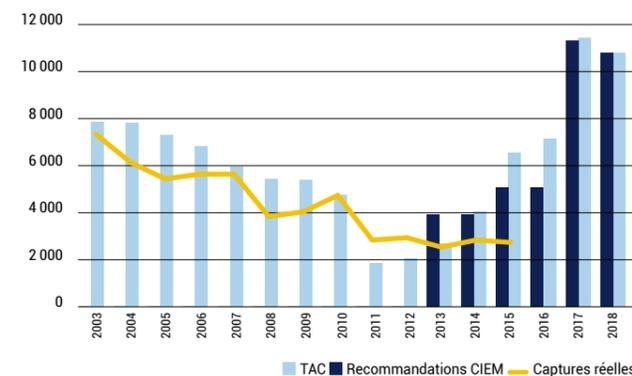
Quant aux difficultés pour la mise en œuvre de cette nouvelle réglementation, « nous sommes à l'aube d'une nouvelle ère. Tous les produits sont désormais sur un pied d'égalité, le choix final est laissé au consommateur. C'est désormais une question de temps car la notion de développement durable est tout à fait relative, ce qui nous semble aujourd'hui hautement contraignant, paraîtra non durable pour les générations à venir. »

Le grand enjeu des années à venir reste encore la prise de conscience des enjeux environnementaux dans les autres régions du monde, africaine et asiatique en tête. « L'Europe soucieuse de contribuer à une meilleure gouvernance des océans, est désormais la plus avancée sur ce sujet, la prise de conscience à l'échelle mondiale est plus lente. Certains pays représentent de grandes puissances de pêche, mais ne sont pas encore totalement impliqués dans l'instauration d'une pêche durable. Le marché européen étant le premier marché mondial et le plus solvable, l'Union européenne a le pouvoir commercial de faire bouger les choses. Actuellement, l'Europe importe 65 % des produits de la mer qu'elle consomme. Sa législation, empêchant l'entrée sur le territoire de produits issus de la pêche illégale ou ne faisant pas l'objet de régulation à l'échelle du pays pêcheur, est un instrument incontesté pour faire bouger les lignes également de l'autre côté du monde. »

DÉBARQUEMENTS DE LINGUE BLEUE D'ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source FAO 2018



PLAN DE GESTION EUROPÉEN DE LA LINGUE BLEUE (en tonnes) pour les zones soumises à quota : II, III, IV, Vb, VI, VII, XII.
Source Commission européenne et FAO 2018



Le TAC européen 2018 s'élève à 10 810 tonnes. Chaque année le quota attribué à la France représente la moitié du TAC européen.

Molva molva



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



• Chalut de fond
• Palangre
• Filet droit

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 I) et de la **mer de Norvège** (zone II), le CIEM estime qu'une augmentation du niveau de capture jusqu'à 13 103 tonnes est possible pour 2018 et 2019 (le niveau actuel des captures s'élève à 8 822 tonnes) aux vues de l'augmentation de la biomasse du stock depuis 2004.

• **Dans les eaux d'Islande** (zone Va), la biomasse est en augmentation, suite à de très bons recrutements de juvéniles dans le stock de reproducteurs. Le niveau d'effort de pêche a baissé depuis 2008 pour atteindre le niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). Le CIEM recommande un niveau de captures de 8 598 tonnes pour 2018 (9 769 tonnes capturées en 2016).

• **Dans les Féroé** (zone Vb), la biomasse du stock augmente depuis 2003 et le stock est exploité modérément sans que les scientifiques ne puissent définir précisément le niveau de durabilité de référence. Ils recommandent donc de ne pas augmenter le niveau de captures actuel par approche de précaution (5 196 tonnes pour 2018 et 2019).

• **Dans les autres zones de l'Atlantique Nord-Est**, la population semble en augmentation depuis 2003 et est exploitée durablement. Le CIEM recommande néanmoins, pour 2018 et 2019,

de réduire le niveau de captures actuel à 16 793 tonnes par approche de précaution (19 269 tonnes débarquées en 2016). En 2003, l'Union européenne, la Norvège et les Îles Féroé ont introduit un TAC commun sur la lingue franche. En 2018, le quota UE est établi à 12 696 tonnes, celui de la Norvège à 7 500 tonnes et celui des Îles Féroé à 200 tonnes. La France débarque 2 066 tonnes annuelles sur un quota disponible de 3 730 tonnes en 2018.

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).

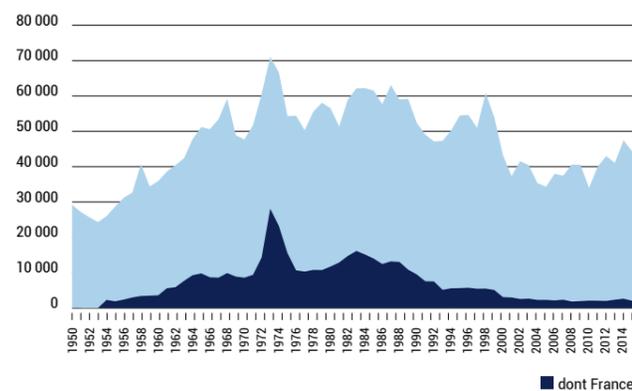
Consommation

La lingue franche est commercialisée fraîche, sous forme de filet ou de darne. Le filet que l'on trouve plié sur l'étal 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.

DÉBARQUEMENTS DE LINGUE FRANCHE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



PORTRAIT PIERRE JESSEL

Président de la Confédération nationale des poissonniers écaillers

D'origine alsacienne, Pierre Jessel a exercé en tant que poissonnier de 1953 à 1995. Il a travaillé dans différentes boutiques parisiennes rue Raymond-Losserand, sur les marchés de Bastille, rue Lepic dans le XIX^e ou encore à la Celle-Saint-Cloud. Il intègre le Centre de Formation des Apprentis Poissonniers en 1983 en devenant formateur en technique professionnelle. En 1998, il remplace l'ancien président de la Fédération des Syndicats professionnels pour créer en 2003 la Confédération nationale des Poissonniers Ecaillers de France regroupant ainsi l'ensemble des fédérations régionales.

La Confédération a pour objectif de suivre l'activité économique de la filière pour préserver les intérêts de la profession. Pierre Jessel s'engage notamment dans des causes sociales. Il crée en 2007 le concours « Meilleur Ouvrier de France Poissonnier-Écaillers » et met ainsi en lumière une profession qui restait jusqu'alors dans l'ombre.

En 1993, alors qu'il est en visite à Concarneau, Pierre Jessel rencontre des pêcheurs et soulève la problématique de la pêche sur frayères. « Les notions de durabilité naissent à peine dans la filière à cette époque ». A partir de 2009, la notion de développement durable des produits de la mer est intégrée dans les référentiels de formation CAP et Bac Pro du CFA. Le CFA a été ensuite porteur d'un projet intitulé « Vers un étal durable » afin d'engager les apprentis ainsi que les professionnels en activités sur les sujets de préservation de la ressource et de l'environnement.

« J'ai vu des époques fastes où le poisson coulait à flots sous les halles de Rungis. Aujourd'hui, les changements dans l'arrivage et la qualité permettent de se rendre compte de cette problématique de fatigue des océans pour nous approvisionner en poissons. Je me souviens avoir lu un livre sur les pêcheurs de morue, du temps de la pêche à la voile où l'on « marchait sur la morue tellement il y en avait ». Puis, la pêche s'est industrialisée, on a pêché beaucoup plus. C'est pour dire, elle n'est toujours pas revenue à Terre-Neuve cette fameuse morue ! » Et ce malgré la fermeture de la pêche depuis 1992. « Aujourd'hui la nouvelle génération de pêcheurs prend la problématique de la pérennité de la ressource plus à cœur.

« **J'ai vu des époques fastes où le poisson coulait à flots sous les halles de Rungis...** »

S'engager dans cette démarche c'est assurer une solution pour vivre encore longtemps en vendant du poisson. Cette notion a fait émerger des poissonniers durables engagés au sein de la filière tels que Bruno Reydel, Laurent Durain, Roger Domain, Arnaud Vanhamme, Bruno Gauvain. » Attachant visionnaire, figure du monde de la poissonnerie en France, Pierre Jessel est engagé pour l'humain, « et derrière l'humain, il y a nécessairement la ressource et la planète ».

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).
- ✓ Les différents stocks de lingue franche en Atlantique Nord-Est sont exploités durablement, sa consommation peut être recommandée.
- ✓ Deux pêcheries de lingue franche (islandaise et norvégienne) sont certifiées MSC.

La Belgique débarque 53 tonnes de lingue franche et importe 102 tonnes de lingue (toutes espèces confondues) 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.

MAQUEREAU

Scomber scombrus



• Atlantique Est, de l'Islande (au nord) jusqu'aux côtes africaines (au sud), incluant la mer Méditerranée et la mer Noire.



• Chalut pélagique
• Ligne
• Palangre
• Filet

Le maquereau est reconnaissable entre tous avec sa belle livrée de zèbre bleu et son ventre blanc. Ce pélagique grégaire et rapide (environ 10 km/h) est apparenté aux thons. Il vit en bancs qui peuvent être parfois très importants, ce qui facilite sa capture. Sa distribution géographique est vaste. Dans l'Atlantique Est, il fréquente la zone allant des côtes islandaises à la mer de Barents jusqu'aux côtes d'Afrique de l'Ouest. Il affectionne également la mer Méditerranée et la mer Noire. Il existe deux grandes populations distinctes de maquereau en Atlantique Nord-Est, celle de la **mer de Norvège** et celle de la **mer Celtique**. Cette dernière passe l'hiver à l'entrée de la Manche, avant de se disperser des deux côtés de la Grande-Bretagne, ou plus vers le Sud le long des côtes françaises. Le maquereau (mâle et femelle) acquiert sa maturité sexuelle vers l'âge de trois ans, quand il atteint 30 cm. Il peut vivre jusqu'à 20 ans. Cette espèce est très abondante en Atlantique Nord. La production française de maquereaux, en majorité issue des grands chalutiers congélateurs, a évolué ces 50 dernières années de 40 000 tonnes à 13 000 tonnes annuelles. Le maquereau est principalement débarqué aux Pays-Bas où le prix de première vente est plus élevé. En France, Boulogne-sur-Mer est le premier port de débarquement, recevant quasiment 50 % de l'ensemble de la production française.

Gestion commune difficile

Entre 2001 et 2005, les captures ont dépassé le niveau de limite biologique de renouvellement du stock, étant supérieures aux avis des scientifiques et aux TAC annuels. Un plan de gestion du stock en Atlantique Nord-Est a été adopté en octobre 2008 par les Îles Féroé, la Norvège et l'Union européenne. Ce plan, conforme à l'approche de précaution du CIEM, prévoyait de limiter les captures à environ 600 000 tonnes en 2011, soit une réduction des prises de 34 % par rapport à 2010. Cependant, les captures ont été largement supérieures au niveau recommandé car malgré le plan de gestion commun, l'Islande et les Îles Féroé ont décidé unilatéralement d'augmenter leur quota respectivement de 2 000 à 130 000 tonnes et de 25 000 à 85 000 tonnes, suite à l'augmentation de la biomasse observée dans les eaux islandaises qui n'avait pas été prise en compte dans la répartition norvégéo-européenne, basée sur des clefs anciennes de partage.

Cette décision unilatérale a été sévèrement critiquée par les autorités européennes, les pêcheurs européens et les ONG. Pour se donner les moyens d'une pression efficace, la Commission européenne a proposé en décembre 2011, l'adoption d'un règlement qui permettrait de sanctionner les pays fournisseurs de l'UE autorisant une exploitation non durable de leurs ressources halieutiques. En 2013, l'Union européenne décide d'interdire l'importation de hareng et de maquereau des Îles Féroé en raison du non-respect de la gestion commune de ces deux stocks. Les Îles Féroé ont alors lancé une procédure, devant l'OMC (Organisation mondiale du commerce) contre cette décision, cette procédure a été depuis retirée en raison du règlement du conflit.

Réglementation et arrêt du conflit

En 2014, les Îles Féroé, la Norvège et l'UE trouvent enfin un accord sur la répartition du TAC 2015 (Total Admissible de Captures réparti ensuite en quotas de pêche), et sur un nouveau plan de gestion allant jusqu'en 2018, mettant ainsi fin à 5 ans de conflit. Cependant, cet accord ne suit pas les préconisations du CIEM : le TAC global est fixé à 1 235 000 tonnes alors que les scientifiques recommandaient une limite de captures à 868 500 tonnes. Depuis 2014, le plan de gestion est suivi par les trois parties de l'accord. Pour 2018, le CIEM préconise des captures de 550 948 tonnes alors que le TAC établi par les pays membres de l'accord s'élève à 816 798 tonnes. Le niveau actuel d'exploitation est estimé au-dessus du Rendement Maximum Durable bien que le stock jouisse d'une très importante biomasse reproductrice. Le CIEM recommande également de maintenir les mesures de protection du stock reproducteur de mer du Nord.

Box et taille minimale

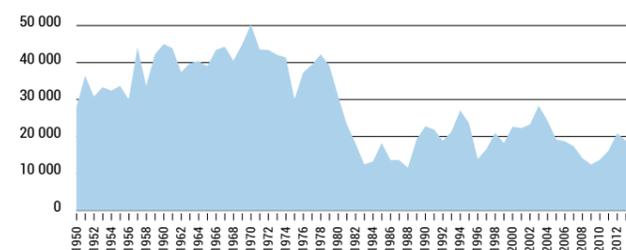
Une taille minimale de capture est imposée sur le maquereau. Elle est de 30 cm en mer du Nord (zones IVa, IVb, IVc), de 20 cm dans les autres zones de l'Atlantique Nord-Est et de 18 cm en Méditerranée. Une tolérance de 10 % de poisson n'ayant pas la taille minimale est acceptée. La taille de première 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 nurserie située au sud des côtes de Cornouailles anglaises. 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.

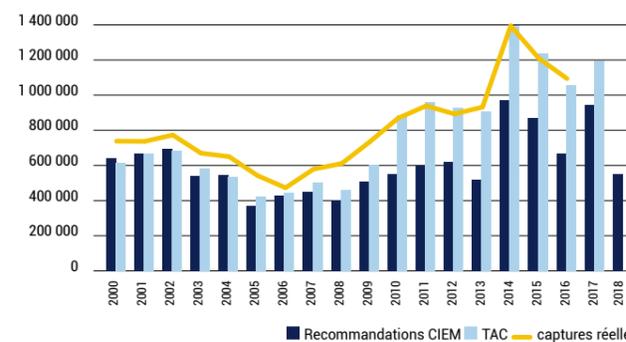
Mariné au vin blanc

Le maquereau est une espèce courante, consommé sur tout le territoire français ainsi qu'en Belgique et en Suisse. En France, la consommation moyenne est de l'ordre de 600 g par habitant et par an. Le maquereau est commercialisé entier frais, en filet frais ou congelé, en filet fumé (à chaud) ou encore en conserve. Sous cette dernière forme, le filet de maquereau mariné au vin blanc est le numéro un des ventes. A l'inverse, en Belgique, le maquereau est principalement consommé en filets (fumé, cuit à la vapeur avec ou sans herbes) ou en conserve (dans l'huile ou en sauce). La Belgique débarque 143 tonnes et importe 3 600 tonnes de maquereau annuellement (toutes espèces confondues), en provenance du Danemark, du Royaume-Uni et des Pays-Bas. 800 tonnes sont réexportées après transformation.

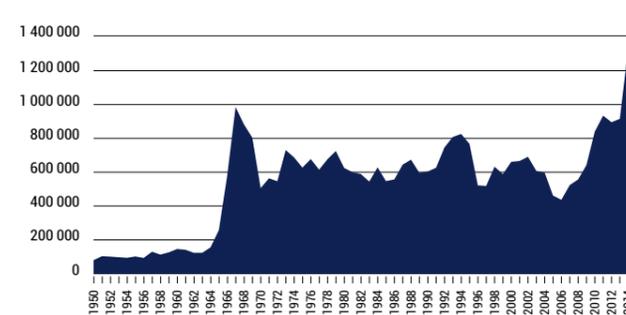
DÉBARQUEMENTS DE MAQUEREAU (*Scomber scombrus*) PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)
Source FAO 2018



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 2018



DÉBARQUEMENTS DE MAQUEREAU (*Scomber scombrus*) PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



À RETENIR

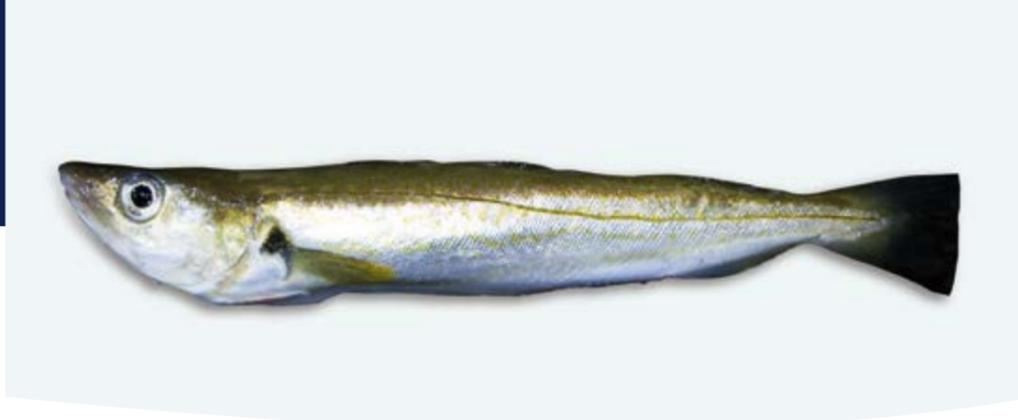
- ✓ Le maquereau est un poisson pélagique semi-gras (riche en oméga trois), présent le long de nos côtes.
- ✓ Le stock d'Atlantique Nord-Est de ce petit pélagique n'est aujourd'hui pas en danger et sa consommation peut être recommandée.
- ✓ A l'achat, préférez des individus de plus de 30 cm afin de s'assurer qu'ils aient eu le temps de se reproduire.
- ✓ Le maquereau d'Atlantique Nord-Est est certifié MSC.

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

*Deux espèces de maquereau présentes dans l'océan Indien et dans l'océan Pacifique se retrouvent également sur le marché européen : le maquereau espagnol *Scomber japonicus* et le maquereau tacheté *Scomber australasicus*. L'état de leurs différents stocks est inconnu.*

MERLAN

Merlangius merlangus



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



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

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 orientale ;
- La mer Celtique.

Le merlan est capturé en association avec le cabillaud, l'églefin et la plie dans le cadre d'une pêche chalutière mixte. Il est par ailleurs capturé accessoirement dans le cadre de la pêche chalutière de langoustine en France et de la pêche au chalut à perche visant la plie et la sole en Belgique.

Stocks en bon état malgré des prises accessoires élevées

• **Le stock de mer du Nord (zone IV) Manche orientale (zone VII d)** : la mortalité par pêche est estimée en baisse depuis le début des années 1990 bien qu'encore trop élevée par rapport au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). La biomasse ne semble pas affectée par cette légère surexploitation. Pour l'année 2018, le CIEM recommande des captures maximales de 26 191 tonnes. En 2016, les prises s'élevaient à 33 759 tonnes, dont 40 % de prises accessoires (individus sous la taille réglementaire). Ce stock, qui représente une unité biologique, est couvert par deux TAC distincts en mer du Nord et Manche.

• **Le stock de la mer Celtique (zone VII b,c,e-k)** : ce stock est exploité à un niveau durable depuis 2008 et la biomasse reproductive a atteint des niveaux élevés. Le CIEM recommande de ne pas augmenter la mortalité par pêche au-delà du RMD et d'améliorer la sélectivité des engins de pêche. En effet, cette pêcherie est caractérisée par d'importantes prises de petits merlans (variant de 0 % à 74 % en poids pêché selon les engins

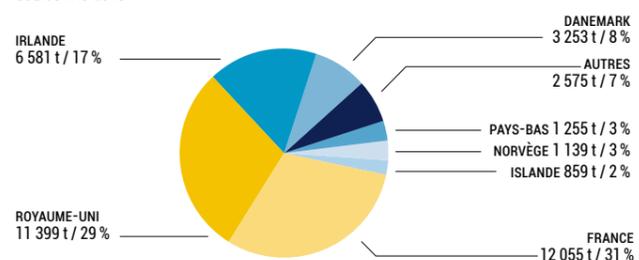
de pêche). Depuis le printemps 2012, des dispositifs sélectifs (panneaux de mailles carrées) sont en place sur les chalutiers opérant en mer Celtique, mais le taux de sélectivité ne s'est pas nettement amélioré depuis.

Chair blanche

Le merlan a été le plat du pauvre jusqu'à la fin du XX^e 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 ».

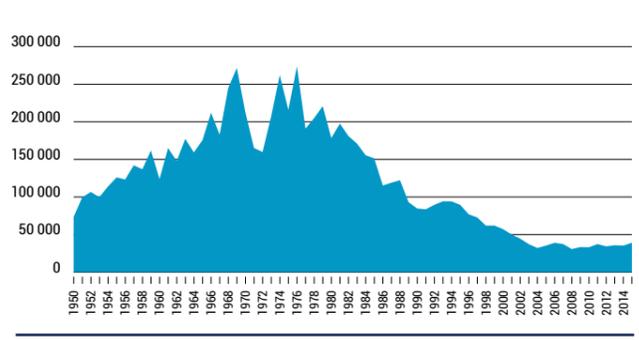
PRINCIPAUX PAYS D'ATLANTIQUE NORD-EST PÊCHEURS DE MERLAN EN 2015 (en tonnes)

Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS DE MERLAN PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)

Source FAO 2018



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 entiers à la mer n'ont que peu de chance de survie. 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^{er} 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^{er} janvier 2015, les rejets sont interdits pour le cabillaud et la sole. Depuis le 1^{er} janvier 2016, ils sont interdits pour la plie, le turbot, le flétan, le merlu (Atlantique) et le merlan. Depuis le 1^{er} 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.

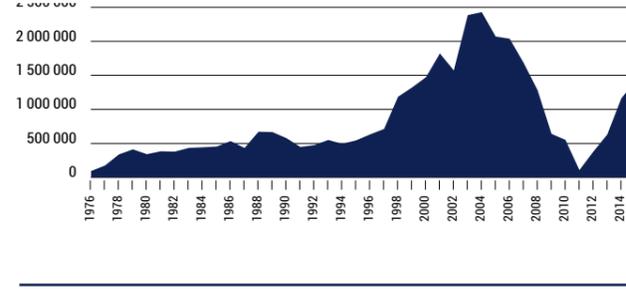
Depuis le 1^{er} janvier 2018, les plans de rejets par pêcheries et zones ont été définis pour l'ensemble des autres espèces soumises à quotas ou aux tailles minimales.

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 va devenir 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 MONDIAUX DE MERLAN BLEU (en tonnes)

Source FAO 2018



À RETENIR

- ✓ Les stocks de merlan en Atlantique Nord-Est peuvent être recommandés avec modération (en raison du taux élevé de prises accessoires de merlan sous taille).
- ✓ 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.

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^{er} 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.

MERLU

Merluccius merluccius
Merluccius capensis
Merluccius hubbsi
Merluccius gayi



- 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

Le merlu appartient à la famille des merlucidés. 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. En 1998, environ 65 % des merlus européens capturés étaient immatures (pêche ciblée et prises accessoires notamment dans la pêche à la langoustine) et près de la moitié étaient d'une taille inférieure à la taille légale de commercialisation. 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. Depuis 1999, les captures de poissons hors taille ont fortement chuté, en raison de l'adoption de dispositifs sélectifs et du durcissement de l'application de la réglementation.

État des stocks très variable

En Europe, la population de *Merluccius merluccius* d'Atlantique Nord-Est est composée de trois stocks distincts

- **Le stock Nord de l'Atlantique Nord-Est** (du golfe de Gascogne à la Norvège) 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 maillage 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 et atteint aujourd'hui un niveau jamais observé sur la période étudiée (depuis 1978) ; la mortalité par pêche est revenue dans la limite d'une exploitation au niveau du Rendement Maximum Durable (RMD) depuis 2011.

- **Le stock Sud de l'Atlantique Nord-Est** (côtes espagnoles et portugaises) jouit d'un bon recrutement depuis 2005 et d'une biomasse reproductrice en augmentation depuis 2007. 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 2017, la mortalité par pêche reste cependant toujours élevée (deux fois plus élevée que le niveau du RMD) mais sans affecter les capacités de reproduction du stock. Cette pêcherie se caractérise par des prises accessoires de juvéniles importantes de l'ordre de 16 % des captures.

- **Le stock du golfe du Lion** est exploité très au-delà d'un niveau jugé durable à long terme. Une forte réduction de la mortalité par pêche est recommandée (de 60 % à 70 % pour atteindre le RMD), en épargnant en particulier les juvéniles.

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)

Merluccius hubbsi 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.

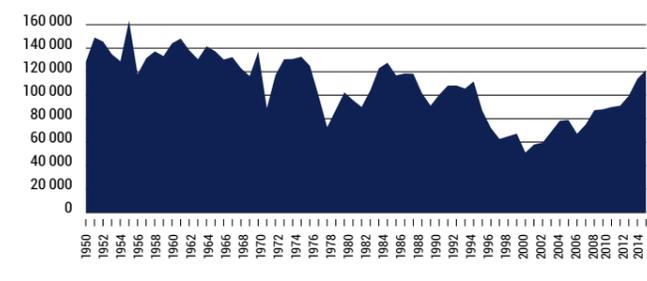
- ***Merluccius productus*** (Pacifique Nord-Est)

Une pêcherie américaine de *Merluccius productus* est certifiée MSC et l'ensemble de 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.

DÉBARQUEMENTS DE MERLU (*Merluccius merluccius*)
PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



À RETENIR

- ✓ Le merlu d'Atlantique Nord-Est de *Merluccius merluccius* est exploité durablement.
- ✓ *Merluccius australis* et *Merluccius productus* pêchés dans le Pacifique peuvent être recommandés.
- ✓ Les stocks, le long des côtes d'Afrique du Sud, de *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus* 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 surexploité.
- ✓ 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*.

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.

La Belgique débarque 81 tonnes annuelles de merlu (principalement de mer du Nord) et importe 530 tonnes (toutes espèces confondues) supplémentaires pour sa consommation nationale.
La France importe 16 500 tonnes par an de merlu (toutes espèces confondues) et 18 300 tonnes de *Merluccius merluccius* sous criées françaises en 2016.

MULETS OU MUGES

Famille des Mugilidés



• Atlantique Est



• Chalut pélagique
• Senne de plage
• Filet droit



• Etang
• Bassin à terre

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.

Une espèce bon marché

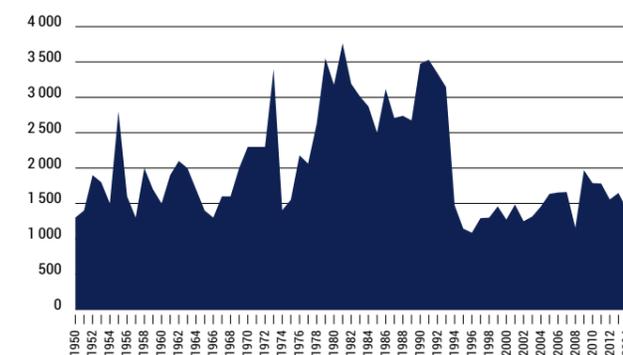
En France, la pêche au mullet est pratiquée principalement par des chalutiers pélagiques dans le golfe de Gascogne. Les mulets font également l'objet d'une pêche artisanale dans

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.

DÉBARQUEMENTS DE MULET (toutes espèces confondues) PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)
Source FAO 2018



La production française de mulets, toutes espèces confondues, est stable aux alentours de 1 500 tonnes par an.

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 ».



Les femelles de mullet sont particulièrement recherchées pour leurs œufs qui sont utilisés pour la fabrication de la poutargue.

Le maigre

Argyrosomus regius

Le maigre appartient à la famille des sciaenidés ; il est souvent comparé au bar, par la qualité de sa chair. Il arpente les mêmes zones de pêche. L'état de ses différents stocks est inconnu. Cette espèce à forte croissance fait l'objet depuis quelques années d'élevages en cage en Méditerranée. Les caractéristiques de cet élevage sont similaires à celles du bar et de la daurade royale.



À RETENIR

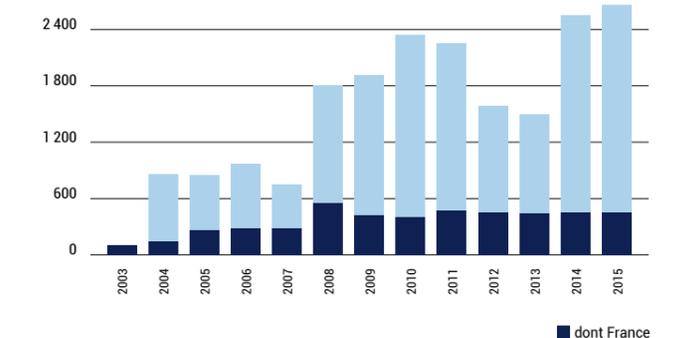
- ✓ La consommation de mullet peut être recommandée.
- ✓ Peu connu du consommateur, le mullet mérite d'être valorisé et offre une alternative durable aux espèces surexploitées telles que le bar.
- ✓ Deux pêcheries australiennes de mulets (*Mugil cephalus* et *Aldrichetta forsteri*) présentes dans l'océan Indien sont certifiées MSC.

NE PAS CONFONDRE

- les mugilidés famille des mulets ;
- les mullidés famille des rougets barbets ;
- les triglidés famille des grondins couramment appelés « rougets ».

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.

PRODUCTION DE MAIGRE D'ÉLEVAGE EN EUROPE (en tonnes)
Source FAO 2018



- ✓ La consommation de maigre sauvage d'Atlantique Nord-Est peut être recommandée avec modération, en raison du manque de données sur l'état des stocks. Ceux-ci ne semblent pas surexploités à l'heure actuelle.
- ✓ Pour le maigre d'élevage, vérifiez les conditions de production avant tout achat.

PANGASIUS

Pangasius hypophthalmus
Pangasius bocourti



• Asie du Sud-Est



• Cage flottante
• Étang
• Enclos

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 2013, avec 1,62 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 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'Indonésie a produit 339 069 tonnes en 2015.

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, l'IRD, l'Université agronomique de Thu Duc, l'Université de Can Tho et l'entreprise semi-publique Agifish. Appliquée à l'espèce *P. 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 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.

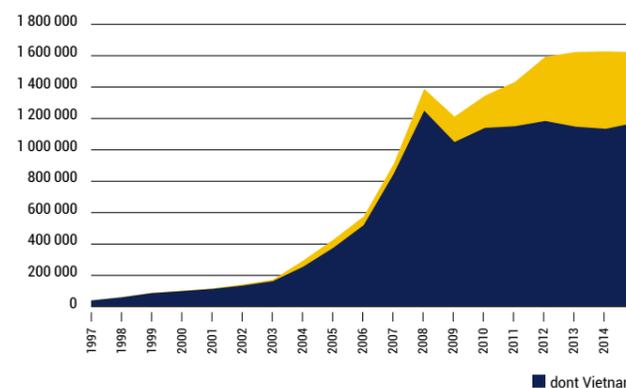
CERTIFICATION DES FERMES D'ÉLEVAGE DE PANGA

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. 45 fermes d'élevage de pangasius au Vietnam sont certifiées Global G.A.P.

40 fermes d'élevage de pangasius au Vietnam sont certifiées ASC (Aquaculture Stewardship Council) ; certification issue des dialogues initiés par le WWF avec les parties prenantes (producteurs, exportateurs et pouvoirs publics).

La certification Global G.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).

PRODUCTION ASIATIQUE DE PANGASIUS (en tonnes)
Source FAO 2018



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 Global G.A.P. ou ASC est disponible sur le marché.

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).

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 barbilles autour de la bouche. Les principales familles d'intérêt commercial au niveau mondial sont les Pangasiidae, les Ictaluridae, les Clariidae, et les Siluridae.

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.

PERCHE DU NIL

Lates niloticus



• Lac Victoria (Afrique de l'Est)



• Filet

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 d'acheter et de transformer 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 pêche 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.

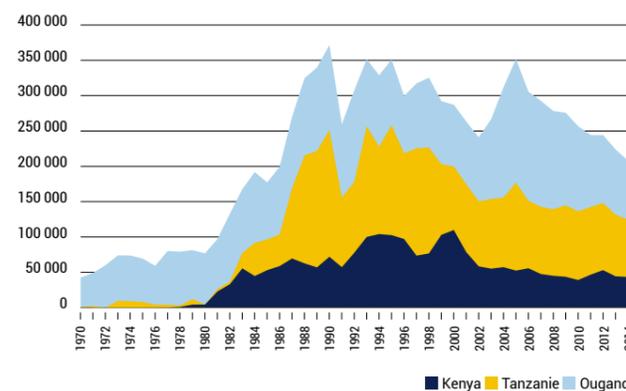
Filet frais ou décongelé

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. En 2016, les importations européennes se sont élevées à 25 400 tonnes de filets. 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 GMS ; 1 857 tonnes 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.

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. Des activités de diversification, telles que l'élevage de tilapia en bassin, sont envisagées afin de trouver des revenus alternatifs à ceux de la pêche.

DÉBARQUEMENTS DE PERCHE DU NIL DANS LE LAC VICTORIA (en tonnes)
Source FAO 2018



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.

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 est cependant en baisse régulière depuis 2006 (passant de 350 000 tonnes en 2005 à 208 000 tonnes en 2014).

PLIE OU CARRELET

Pleuronectes platessa



• Atlantique Nord-Est,
du nord de la Norvège
au Maroc



• Chalut de fond
• Chalut à perche
• Filet maillant
• Trémail

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**.

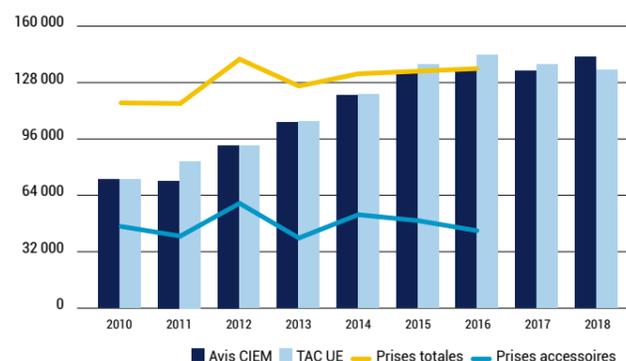
Taches rouges

Selon les stocks, le mâle atteint sa maturité sexuelle entre la 2^e et la 6^e année et la femelle entre la 3^e et la 7^e 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, des chalutiers de fond et des chalutiers à perche. Les Belges et les Néerlandais utilisent essentiellement le chalut à perche.

PLAN DE GESTION DE LA PLIE EN MER DU NORD ET SKAGERRAK (en tonnes)
Source CIEM 2018



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. Dans les zones sud et centre de la mer du Nord, les taux de prises accessoires sous tailles sont passés de 50 % à 32 % entre 2008 et 2016 grâce à l'amélioration de la sélectivité des engins de pêche (ajout de grilles rigides et cylindres en mailles carrées pour faciliter l'échappement). A noter que depuis 2016 les rejets sont interdits au sein de l'Union européenne.

État des stocks variable selon les zones

• **En Manche Est** (zone VIId), la capacité reproductive est consolidée et l'effort de pêche, en baisse depuis 1998, compatible avec le RMD (Rendement Maximum Durable) du stock. Les prises accessoires sous tailles sont importantes sur cette espèce (46 % en 2016).

• **En Manche Ouest** (zone VIle), la réduction du nombre de navires britanniques (sortie de flotte), entre autres facteurs, ont contribué à restaurer la capacité de reproduction de la plie dans la zone et son exploitation au niveau actuel se situe au niveau du RMD.

• **En mer du Nord et Skagerrak** (zone IV et sous-division 20 de la zone IIIa) où évolue le plus important stock de plies, la capacité de reproduction du stock est consolidée et la pêche est durable. Les scientifiques préconisent de ne pas cibler la plie dans la partie Est du Skagerrak où réside une population locale plus fragile.

• **En mer Celtique** (zone CIEM VIIIf,g), le stock est peu connu mais le niveau de biomasse est en augmentation significative depuis 2011. Selon les données disponibles à ce jour, les scientifiques estiment qu'il est actuellement pêché durablement par rapport au RMD. Cependant, les taux de prises accessoires sous tailles sont très élevés (56 % des prises en 2016). Les scientifiques recommandent de mettre en place des mesures de sélectivité des captures.

• **En mer d'Irlande** (zone VIIa), la biomasse reproductive du stock est consolidée et l'effort de pêche, en baisse depuis 1993, est désormais compatible avec le RMD.

Taille et TAC

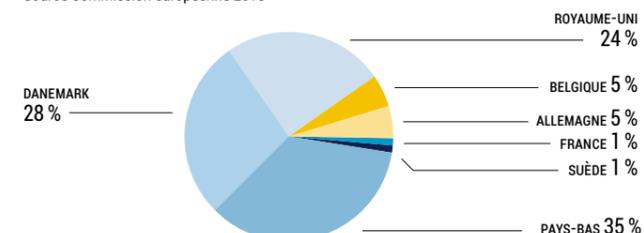
La pêche de plies est assujettie à une **taille minimale** et un **TAC** :

- la **taille minimale** est fixée à 25 cm en mer Baltique, 27 cm partout ailleurs ;
- un **TAC** (Total Admissible de Captures) européen de 135 196 tonnes en 2018.

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.

RÉPARTITION DU TAC EUROPÉEN DE 140 000 TONNES DE PLIE
Source Commission européenne 2018



À RETENIR

- ✓ Les différents stocks de plie des eaux européennes se portent plutôt bien, particulièrement celui en mer du Nord qui est également le plus important.
- ✓ La plie peut être recommandée avec modération (en raison des prises accidentelles 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.

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 [2008-2016]). En 2016, les débarquements de plies ont atteint 8 946 tonnes.

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 2016). Les autres débarquements sont répartis sur les autres ports normands.

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

Le groupe des raies 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.

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.

Situation critique

Entre les années 70 et 90, les captures de raies avoisinaient 4 500 tonnes par an en mer du Nord pour atteindre environ 1 000 tonnes aujourd'hui. En France, la Bretagne et la Normandie sont les principales régions de production pour cette famille d'espèces.

Prises accessoires

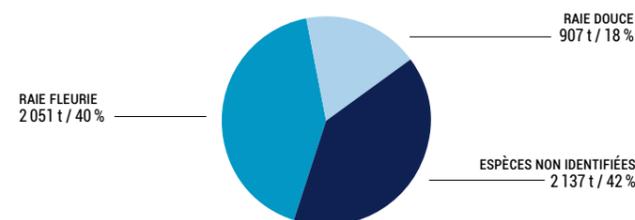
Au niveau international, les statistiques des captures de raies sont peu précises, les différentes espèces étant souvent enregistrées sans distinction, sous le nom générique de « raie ». Dans les eaux européennes, la raie bouclée et la raie douce sont, d'après les scientifiques, les plus abondantes. 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. Le CIEM considère pour 2017 et 2018 qu'une augmentation des prises est possible pour certains stocks de ces deux espèces (en mer Celtique, golfe de Gascogne et mer du Nord) ainsi que pour la raie brunette en Manche et la raie fleurie en zone Ouest Écosse, mer Celtique, golfe de Gascogne.

Ailes

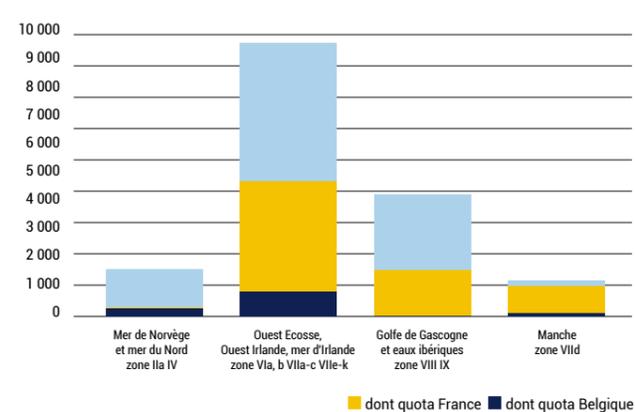
Ce sont les nageoires pectorales, très développées chez la plupart des raies, qui sont consommées. Cette partie charnue de l'animal est maintenue par une ossature cartilagineuse. Les ailes de raies sont commercialisées pelées dans la plupart des cas, fraîches ou surgelées. La raie, qui ne possède pas de rein, dégage rapidement une odeur d'ammoniaque. Le nom précis de l'espèce vendue est rarement indiqué.

Raies et requins appartiennent à la même sous-classe des sélaciens.

RAIES DÉBARQUÉES SOUS CRIÉES FRANÇAISES (en 2015) (en tonnes)
Source FranceAgriMer 2018



RÉPARTITION DU TAC EUROPÉEN 2018 DE RAIES (toutes espèces confondues) PAR ZONE DE PÊCHE
Source Commission européenne 2018



Cas des 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* se situent à des niveaux supérieurs au RMD. 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).

Nouvelle réglementation

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.

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 (1 060 tonnes en 2016). En 2016, 715 tonnes de raies (toutes espèces confondues) ont été importées en Belgique principalement d'Irlande, du Royaume-Uni, de France et des Pays-Bas (67 % des importations), mais aussi 29 % des États-Unis et du Canada (près de 200 tonnes). 685 tonnes ont été réexportées après transformation.

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 la raie bouclée (*Raja clavata*) et de la raie douce (*Raja montagui*).
- ✓ La raie brunette (*Raja undulata*), la raie blanche (*Rostroraja alba*) et le pocheteau gris (*Dipturus batis*) sont actuellement interdites de débarquement en Europe. Elles sont toutes considérées comme épuisées exceptée la raie brunette de Manche.
- ✓ En raison de leur fragilité biologique, évitez la consommation de raie européenne, exceptées la raie bouclée (*Raja clavata*) et la raie douce (*Raja montagui*) qui peuvent être consommées avec modération en raison de l'amélioration de l'état des stocks en Europe (sous réserve que leur nom latin soit indiqué 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 surexploitées.

DE QUELLE RAIE PARLONS-NOUS ?

NOM COMMUN	NOM LATIN	INFORMATIONS SUR L'ESPÈCE	LISTE UICN (Europe)	LISTE UICN (Monde)
Raie fleurie	<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.	PRÉOCCUPATION MINEURE	PRÉOCCUPATION MINEURE
Raie douce	<i>Raja montagui</i>	Tachetée de mille points qui n'atteignent pas le bord des ailes.	PRÉOCCUPATION MINEURE	PRÉOCCUPATION MINEURE
Raie bouclée	<i>Raja clavata</i>	Appelée ainsi en raison de la présence de grosses épines recourbées sur le dos et sur le ventre.	QUASI MENACÉE	QUASI MENACÉE
Raie lisse ou raie blonde	<i>Raja brachyura</i>	Recouverte d'une multitude de petits points sur l'ensemble de sa face supérieure.	QUASI MENACÉE	QUASI MENACÉE
Raie mêlée ou raie batarde	<i>Raja microocellata</i>	Dos sombre, la seule à être ornée de lignes blanchâtres.	QUASI MENACÉE	QUASI MENACÉE
Pocheteau noir	<i>Dipturus oxyrinchus</i>	Stock épuisé en Atlantique Nord-Est.	VULNÉRABLE	VULNÉRABLE
Raie chardon	<i>Leucoraja fullonica</i>	Elle se reconnaît à son museau pointu.	VULNÉRABLE	Manque de données
Raie pastenague	<i>Dasyatis pastinaca</i>	Stock épuisé en Atlantique Nord-Est	VULNÉRABLE	Manque de données
Raie épineuse	<i>Amblyraja radiata</i>	Épines en forme d'étoile sur son dos	PRÉOCCUPATION MINEURE	VULNÉRABLE
Raie brunette ou raie ondulée	<i>Raja undulata</i>	Dos teinté comme un bel imprimé cachemire. TAC nul depuis 2009 en Europe.	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION (SAUF MANCHE)	EN DANGER
Raie blanche	<i>Rostroraja alba</i>	Stock épuisé en Atlantique-Nord-Est.	EN DANGER	EN DANGER
Raie circulaire	<i>Leucoraja circularis</i>	Une dizaine de taches claires recouvrent son dos.	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION
Pocheteau gris	<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.	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION

REQUINS

Scyliorhinus canicula
Scyliorhinus stellaris
Mustelus mustelus
Squalus acanthias...



• Atlantique Nord
 • Mer Méditerranée



• Chalut de fond
 • Palangrier de surface

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 mustelus* ;
- **l'aiguillat commun**, *Squalus acanthias* ; la femelle aiguillat commun (*Squalus acanthias*) 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 roussettes 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*) : sans pouvoir quantifier les prises et donc l'état du stock, l'augmentation d'abondance observée à travers les campagnes scientifiques conduit le CIEM à considérer qu'une augmentation de 20 % des prises est possible pour l'ensemble des stocks de mer du Nord, mer Celtique et eaux ibériques pour 2017 et 2018. Pour le stock du golfe de Gascogne, le CIEM recommande une baisse des prises de petite roussette de 20 % par rapport à l'effort de pêche actuel.

La grande roussette (*Scyliorhinus stellaris*) a une population globalement en augmentation dans les eaux européennes 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 depuis 2015 une baisse du niveau de capture de 6 % par rapport au niveau moyen de captures entre 2012 et 2014 qui s'élevait à 42 tonnes en moyenne.

Le CIEM recommande une réduction des captures totales d'**émissole** (dont la biomasse augmente depuis 2004) de 4 % et de 20 % pour le **requin hâ**. 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 effort de pêche réduit.

Les débarquements français comptent principalement la petite roussette (3 971 tonnes) et l'émissole lisse (2 375 tonnes) – (données 2016). La France est le huitième importateur de requins au niveau mondial avec près de 4 000 tonnes par an. L'Italie est le 3^e importateur mondial et le premier importateur au niveau européen avec 11 500 tonnes par an.

Les pêcheurs belges ont débarqué en 2016 570 tonnes de petite roussette, 39 tonnes de grande roussette et 0,8 tonne d'émissole en prises accessoires des chaluts à perche, vendues à bas prix (0,5-0,8 euros/kg selon les espèces). La Belgique a importé également 442 tonnes de requins en 2016 (toutes espèces confondues) dont 78 % d'aiguillat principalement des États-Unis (72 %). L'aiguillat et le requin taupe sont consommés traditionnellement fumés en Belgique.

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. Mais 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.

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.

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	
Requins taupe bleu/mako	<i>Isurus spp</i>	Manque de données	
Requin blanc	<i>Carcharodon carcharias</i>	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	
Requin pélerin	<i>Cetorhinus maximus</i>	EN DANGER	
Requin renard	<i>Alopias vulpinus</i>	EN DANGER	EN DANGER
Requin chagrin	<i>Centrophorus squamosus</i>	EN DANGER	
Requins marteaux	<i>Sphyrna spp</i>	Manque de données	
Ange de mer	<i>Squatina squatina</i>	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION	EN DANGER CRITIQUE D'EXTINCTION

REQUINS



• Atlantique Nord
• Mer Méditerranée



• Chalut de fond
• Palangrier de surface

Le finning

Les nageoires de requin, produits de la mer parmi les plus onéreux sur le marché international (entre 350 et 500 \$ le kilo en 2015), 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 Taiwan.

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 pêche ciblée de **requin taupe** (*Lamna nasus*) en Europe, localisée à l'île d'Yeu. Cette pêche est interdite en Europe depuis le 1^{er} 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

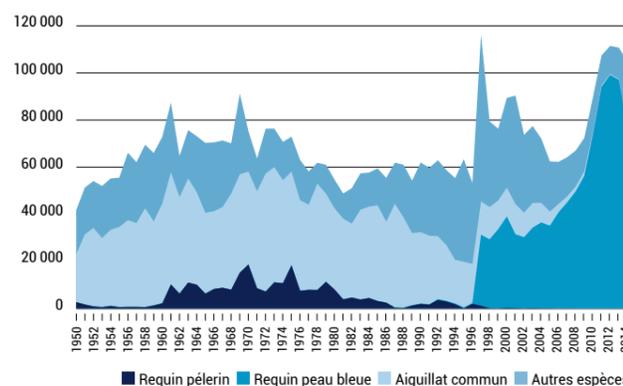
requin chagrin de l'Atlantique (*Centroscyrnus granulosus*) et du **pailona commun** (*Centrophorus squamosus*) qui a été également suspendue (quota 0).

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.

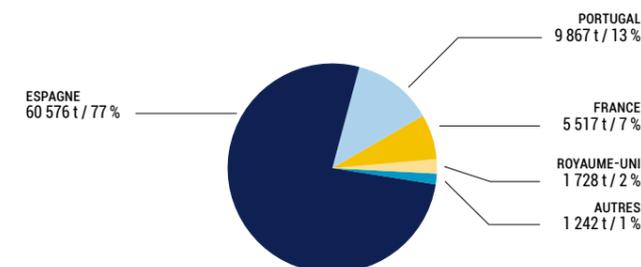
DÉBARQUEMENTS DE REQUINS PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



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.

PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PÊCHEURS DE REQUIN (en 2015)
Source FAO 2018



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.
- ✓ Une pêche américaine d'aiguillat (*Squalus acanthias*) en Atlantique Nord-Ouest est certifiée MSC.



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.

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 multisécifiques (plusieurs espèces) de la flottille chalutière française.

• **L'état du stock du golfe de Gascogne** du rouget de roche est difficile à évaluer en raison du manque de données. Le CIEM, suivant l'approche de précaution, recommande 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** du rouget de roche est surexploité et la biomasse réduite. Le CIEM recommande des captures de 465 tonnes en 2018 (2 579 tonnes débarquées en 2016) et de mettre en place des mesures de protection des juvéniles et d'amélioration de la sélectivité des techniques de pêche.

• **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 surexploitation.

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 principalement commercialisés entiers frais (2 425 tonnes débarquées en 2015). 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.

179 tonnes de *Mullus surmuletus* ont été débarquées par les pêcheurs belges en 2016.



• Atlantique Est : du sud de la Norvège aux eaux marocaines
• Mer Méditerranée



• Chalut de fond
• Trémail
• Filet droit



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 ».

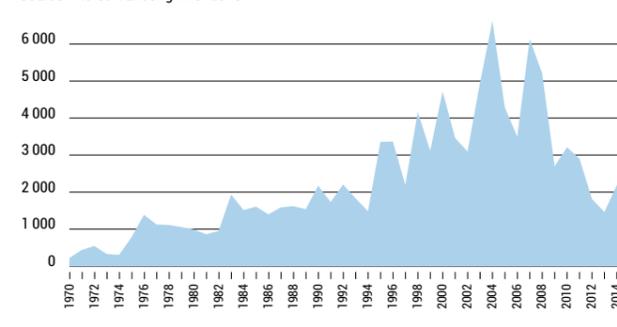
« Dis-moi ce que tu achètes, je te dirai qui tu es. »

« Mon arrière grand-mère Marie-Louise arpentaient 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^e 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.

DÉBARQUEMENTS DE ROUGET BARBET (toutes espèces confondues) PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)
Source FAO et FranceAgriMer 2018



À RETENIR

- ✓ Les rougets barbets (de roche et de vase) provenant de Manche, mer du Nord et du golfe du Lion sont surexploités. Évitez ces provenances.
- ✓ La consommation de rougets barbets (de roche et de vase) en provenance du golfe de Gascogne 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).

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.

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 ».

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.

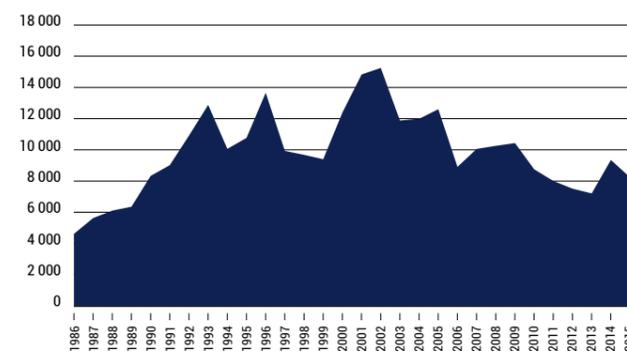
La production européenne a baissé progressivement de 15 000 tonnes à 7 000 tonnes de 2002 à 2013. Ces pêcheries sont soumises à des TAC depuis 2003. Pour 2017 et 2018, les scientifiques du CIEM considèrent que les prises de sabre noir peuvent se maintenir au niveau de captures de 2013 soit 5 894 tonnes 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.

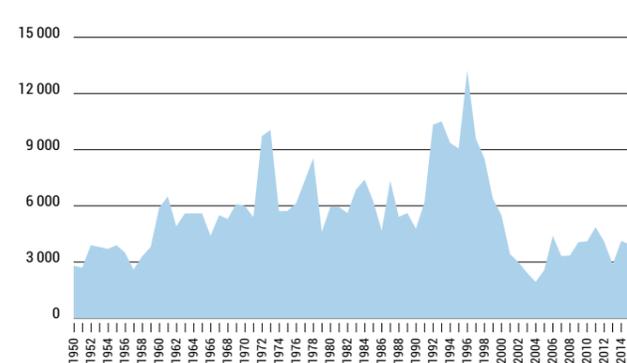
DÉBARQUEMENTS DE SABRE NOIR PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



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.

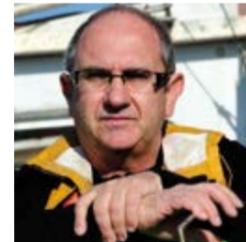
DÉBARQUEMENTS DE SABRE ARGENTÉ PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



- Atlantique Nord
- Mer Méditerranée



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



PROTRAIT 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.

« 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 remplis. 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

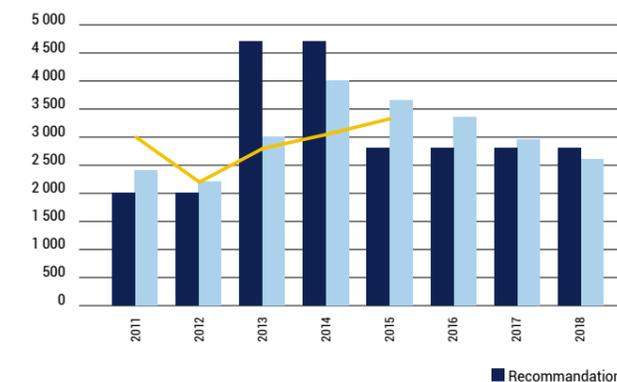
À RETENIR

- ✓ 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.
- ✓ Privilégiez les individus matures (> 80 cm) pêchés à la palangre.
- ✓ La pêche au chalut en eau profonde est interdite au-delà de 800 mètres en Europe mais perdue au niveau international. Évitez l'achat de poisson pêché au chalut de grands fonds.

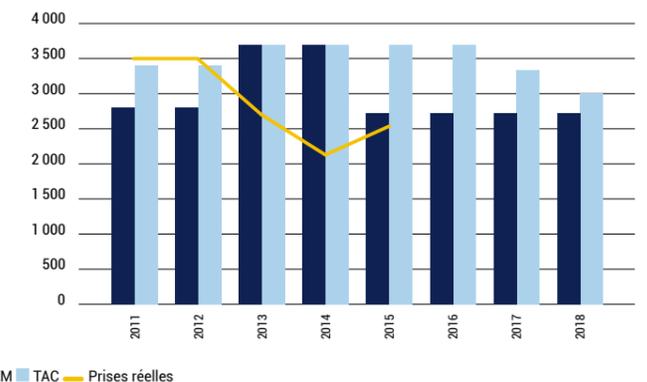
parler de son métier, des préoccupations auxquelles cette activité est confrontée et de l'incalculable richesse de la mer. Cette activité permet également aux patrons pêcheurs de diversifier leurs revenus et de réduire la pression sur la ressource (lors de ces journées avec des touristes, moins de filets 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.

PLAN DE GESTION DU STOCK DE SABRE NOIR EN ZONE CELTIQUE (en tonnes)
Source CIEM 2018



PLAN DE GESTION DU STOCK DE SABRE NOIR EN ZONE IBÉRIQUE (en tonnes)
Source CIEM 2018



SAINT-PIERRE

Zeus faber



• 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

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 40 % des 4 756 tonnes de la flotte européenne (données 2015), soit également 11 % des captures mondiales (qui s'élèvent à 15 899 tonnes en 2015).

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 non menacé mais intensification des captures

Le stock de Saint-Pierre ne serait pas menacé. Cette espèce connaît un changement d'aire de distribution vraisemblablement dû au réchauffement climatique entraînant le déplacement de sa nourriture. Sa pêche ne fait l'objet d'aucune mesure spécifique (pas de quota de capture...). Cependant, 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).

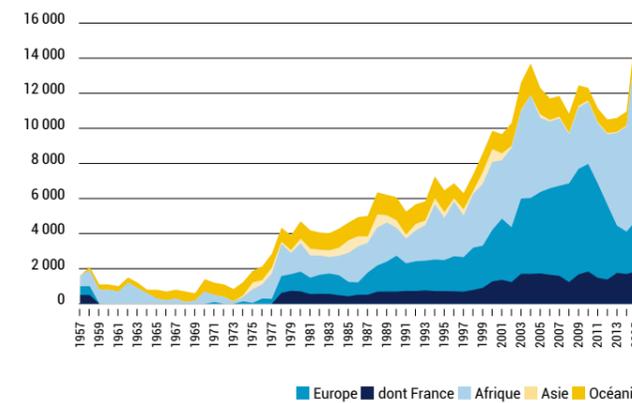
Poisson noble

Le Saint-Pierre appartient à la cour restreinte des poissons « nobles », qu'il partage avec la sole, le turbot, la barbu, 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 ».



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAINT-PIERRE (en tonnes)

Source FAO 2018



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.

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.

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).



SARDINE

Sardina pilchardus



• Atlantique Nord-Est :
de la Norvège au Sénégal
• Mer Méditerranée



• Chalut pélagique
• Senne (bolinche et lamparo)
• Filet droit

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^e siècle et dans la première moitié du XX^e siècle.

Stocks : situation variable

- **Le stock du golfe de Gascogne** (zones VIIIa-b-d) est surexploité depuis 2011 mais cela ne semble pas affecter les capacités de reproduction du stock. Le CIEM recommande pour 2018 un maintien du niveau de captures annuelles à 30 579 tonnes (30 181 tonnes ont été pêchées en 2016).
- **Le stock de Manche, mer Celtique** (zone VII) : les scientifiques manquent de données pour établir l'état du stock et recommandent, par approche de précaution, pour 2018 et 2019 de réduire les captures de 20 % par rapport aux captures moyennes de la période 2014-2016.
- **Le long des côtes espagnoles et portugaises** (zones VIIIc et IXa), le stock est à son plus faible niveau historique (en lien avec les faibles recrutements observés dans la zone) alors que les captures chutent depuis le milieu des années 80. Les scientifiques recommandent une fermeture de la pêche pour 2018 (22 700 tonnes débarquées en 2016).

- **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, mais également à une pression de pêche deux fois plus élevée que le niveau de durabilité du stock.

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

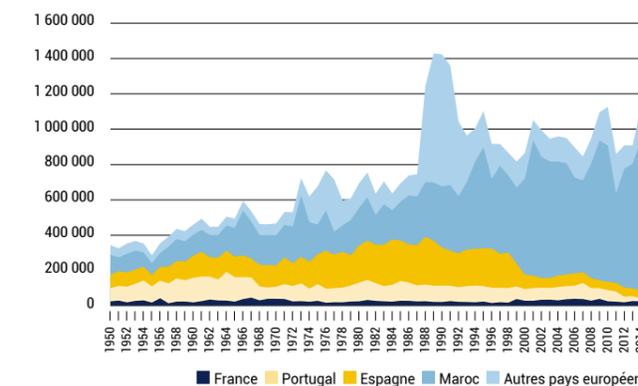
La pêche à la sardine n'est pas soumise à un TAC européen. Les mesures de régulation comprennent la taille minimale (fixée à 11 cm dans l'ensemble de l'UE) et la limitation du nombre de jours de pêche. En Espagne, une prise maximale de 7 tonnes par jour de pêche et une limitation de 5 jours par semaine 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.



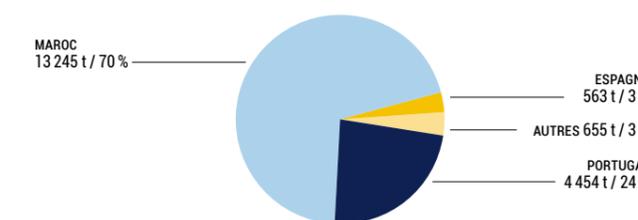
PLAN DE GESTION DU STOCK DE SARDINE AU LARGE DE L'ESPAGNE ET DU PORTUGAL, ZONES VIIIc ET IXa (en tonnes)
Source CIEM 2018



DÉBARQUEMENTS NATIONAUX DE SARDINE (en tonnes)
Source FAO 2018



ORIGINE DES IMPORTATIONS DE SARDINE EN CONSERVE EN FRANCE (en 2016)
Source FranceAgriMer 2018



En 2016, la France a importé 18 917 tonnes de conserves de sardine, en majorité en provenance du Maroc. La Belgique en a importé 2 700 tonnes de sardines et sardinelles en 2016 (dont 45 % en provenance du Maroc, 20 % de France et 12 % du Portugal).

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 dans le golfe du Lion (Méditerranée). Évitez l'achat de sardine provenant de ces zones.
- ✓ Privilégiez les achats de sardines provenant du golfe de Gascogne et des côtes ouest-africaines.
- ✓ 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*.

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 2015, la France a importé 28 165 tonnes de sardine dont 15 254 tonnes en conserve, en majorité en provenance du Maroc.

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.

SAUMON



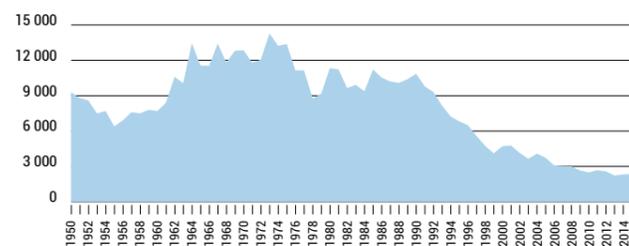
Salmo salar
Oncorhynchus gorboscha
O. keta - *O. kisutch*
O. nerka - *O. tshawytscha*
O. masou masou

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^e 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.

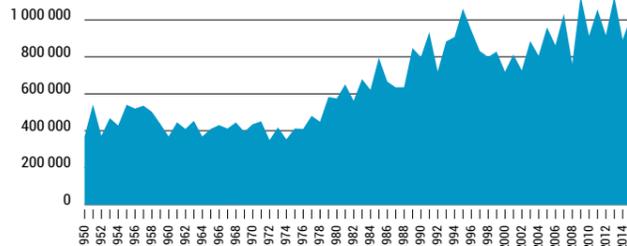
Succès de l'élevage

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 2015, plus de 2,53 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.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAUMON SAUVAGE D'ATLANTIQUE (*Salmo salar*) (en tonnes)
 Source FAO 2018



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAUMON SAUVAGE (toutes espèces confondues) (en tonnes)
 Source FAO 2018



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. Le CIEM recommande 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. 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.



• Atlantique Nord-Est
 • Pacifique Nord



• Chalut de fond
 • Ligne
 • Filet



• Cage flottante en mer

ESÈCE COMMUNE

En 20 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 2,7 kg par habitant et par an en 2016. 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, pâtes 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.

Les médias parlent régulièrement des problèmes de résidus de contaminants, tels que les PCB 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.

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

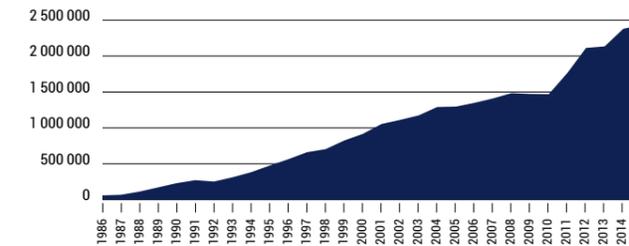
d'espèces OGM pose des questionnements éthiques. Elle est pour l'instant interdite sur le marché européen.

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 38 150 tonnes de saumon chaque année provenant de 26 pays différents dont 13 % de *Salmo salar* frais.

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 gorboscha*** : 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

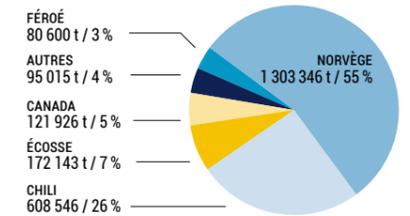
PRODUCTION MONDIALE DE SAUMON D'ÉLEVAGE (*Salmo salar*) (en tonnes)
 Source FAO 2018



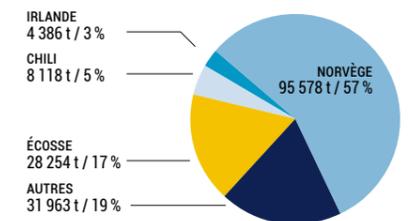
À RETENIR

- ✓ *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 en 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.

PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE SAUMON D'ÉLEVAGE (*Salmo salar*) (en 2015)
 Source FAO 2018



IMPORTATIONS DE SAUMON SAUVAGE ET D'ÉLEVAGE (toutes espèces confondues) EN FRANCE (en 2016)
 Source FranceAgriMer 2018



TOTAL : 170 317 TONNES

SÉBASTE

Sebastes mentella
Sebastes norvegicus



Atlantique Nord-Est :
• Zone septentrionale
baignant la Norvège
• Islande
• Groenland



• Chalut de fond
• Filet maillant
• Palangre
• Senne
• Ligne

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 profondeurs tandis que *Sebastes mentella* fréquente les eaux entre 300 et 1 400 mètres de profondeurs.

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 :

• Le CIEM estime que les mesures mises en place pour la protection des juvéniles de *Sebastes mentella* sont efficaces. Il préconise, dans le cadre d'une approche de précaution, que les prises 2018 soient de 32 658 tonnes (34 000 tonnes débarquées en 2016).

• En revanche, les scientifiques du CIEM recommandent une fermeture de la pêche de *Sebastes norvegicus* dont le stock de reproducteurs est fortement affaibli en raison d'un effort de pêche trop intensif (3 600 tonnes débarquées en 2015).

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 27 000 tonnes en 2015, 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) ;

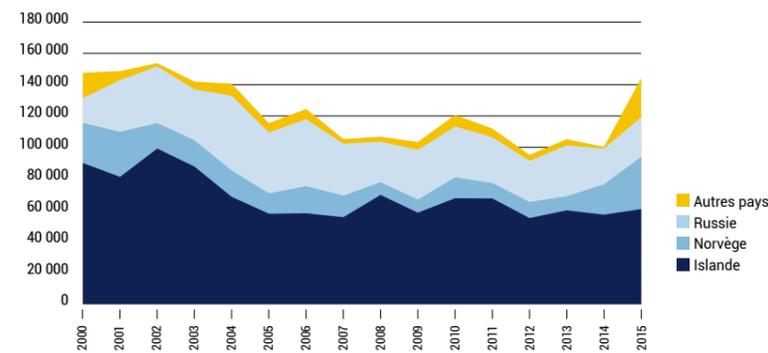
- les prises du stock du pélagique de surface ont été suspendues, conformément aux recommandations des scientifiques depuis 2010. La Russie a cependant établi ses propres quotas pour continuer de pêcher dans cette zone (5 600 tonnes pêchées en 2015) ;

- les prises du talus islandais sont limitées à 12 922 tonnes en 2017. L'état du stock est inconnu mais la biomasse est globalement stable depuis 2003.

• Le stock de *S. norvegicus* d'Islande et Groenland jouit d'une pleine capacité de reproduction et la biomasse est en augmentation depuis 2005. L'effort de pêche est compatible avec le Rendement Maximum Durable. Les scientifiques recommandent des prises de 50 800 tonnes pour 2018 (59 700 tonnes débarquées en 2016).

DÉBARQUEMENTS DE SÉBASTES EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)

Source FAO 2018



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 arrêté du 26 juin 1996

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.

De petite taille, 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.

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.

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 nurseries 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.

Les stocks en bon état

- **Le stock de mer du Nord** est caractérisé par une mortalité par pêche en forte baisse depuis 1997 ayant conduit à une gestion durable du stock. Sa biomasse reproductive jouit désormais d'une pleine capacité de reproduction.
- **Le stock de Manche occidentale** est exploité durablement.
- **Le stock du golfe de Gascogne** 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.

Les stocks à surveiller

- **Le stock de Manche orientale**, exploité à plus de 50 % par les pêcheurs français, est désormais exploité au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). La biomasse reproductive reste cependant faible en raison des mauvais niveaux de recrutement de juvéniles dans le stock depuis 2012.
- **Le stock de Skagerrak et Kattegat** a une capacité de reproduction affaiblie. La mortalité par pêche ne doit pas être augmentée en raison de la relative fragilité de la capacité de renouvellement actuelle du stock, en baisse depuis 2006.

• **Le stock de l'est de la mer Celtique** (zone CIEM VII f,g) est sain, même si le niveau d'exploitation est estimé depuis les années 80 au-delà du RMD. Si l'effort de pêche n'est pas réduit, cela pourra affecter la biomasse reproductive sur le long terme.

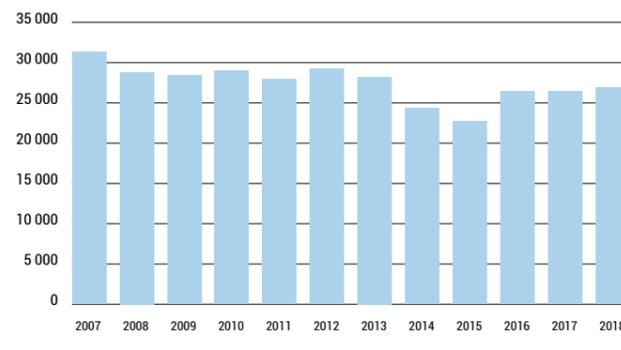
Les stocks en danger

- 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 CIEM VII a) est épuisé. Les scientifiques préconisent de ne pas cibler la sole dans cette zone et la pêche y est réduite au minimum.

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.

TAC EUROPÉEN DE SOLES (toutes espèces confondues) (en tonnes)
Source Commission européenne 2018



PORTRAIT DIMITRI ROGOFF

Président de Normandie Fraîcheur Mer et du CRPME de Normandie

« **Nous devons juste faire preuve de bon sens.** »

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 Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages 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.* »

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 (4 243 tonnes débarquées dans les halles à marée françaises à 13,27 euros le kg en prix de première vente en 2016).
En Belgique, 2 570 tonnes de sole ont été débarquées en 2016 et vendues entre 8.50 et 15 euros le kilo. Les pêcheurs la ciblent en particulier en mer du Nord (IV), Manche-Est (VIIId), dans le Canal de Bristol et en Irlande de l'Est (VIIIfg). En été, ils descendent même jusqu'au golfe de Gascogne (VIIIab). La Belgique a importé en 2016 1 870 tonnes de sole en complément pour répondre à la demande des consommateurs et des industries de transformation.

Sous haute surveillance

Les règles régissant les conditions d'exploitation des différents stocks de soles comprennent :

- une taille minimale de commercialisation fixée à 25 cm pour *Solea solea*.
- 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.

La solette est le nom donné à la sole juvénile de moins de 24 cm. N'ayant pas eu le temps de se reproduire, son achat n'est pas recommandé.

À RETENIR

- ✓ Les différents stocks de sole en Europe connaissent des situations variables.
- ✓ Privilégiez la sole pêchée dans le golfe de Gascogne, en Manche occidentale et mer du Nord, exploitée durablement.
- ✓ Les soles provenant des autres zones d'Atlantique Nord-Est (Manche orientale, Skagerrak Kattegat, Est de la mer Celtique) sont à consommer avec modération en raison de leur fragilité biologique ou d'une exploitation supérieure au niveau durable.
- ✓ Préférez les soles d'au moins 30 cm (250 g) qui ont eu le temps de se reproduire.
- ✓ Évitez la sole provenant de mer d'Irlande et du golfe du Lion 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.

TACAUD

Trisopterus luscus



• Atlantique Nord-Est,
du sud de la Norvège
au Maroc



• Chalut de fond
• Trémail
• Ligne

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 barbillon 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 0,65 euro/kg (en 2016).

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.

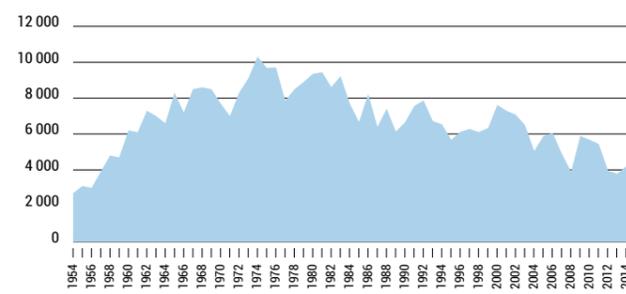
Les stocks du golfe de Gascogne, du canal de Bristol et du sud de la mer du Nord ne sont pas connus avec précision.

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.

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.

DÉBARQUEMENTS DE TACAUD PAR LA FLOTTE FRANÇAISE (en tonnes)
Source FAO 2018



PORTRAIT FILIP CLAEYS

Restaurant De Jonkman (Le jeune homme)
à Bruges en Belgique

« Nous devons apprendre à manger ce que capture le pêcheur et non obliger le pêcheur à prendre seulement les espèces que nous voulons manger. »

Filip Claeys 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. »

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.

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. Ne passez pas à côté !

« Nous avons aussi lancé une campagne au restaurant : « Message in a bottle ». Les plats sont dressés dans des bouteilles : crevettes grises ou chinchard 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). 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.

THON ALBACORE

Thunnus albacares



• Ceinture tropicale des trois océans : Pacifique, Atlantique et Indien



• Senne
• Canne
• Filet maillant
• Palangre
• Ligne

Avec plus d'un million de tonnes capturées chaque année, l'albacore est la deuxième espèce de thonidés débarquées 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 - voir À SAVOIR), ce qui facilite sa capture. Son exploitation est partout croissante depuis plus de 50 ans.

Stocks pleinement exploités

• **Stock de l'Atlantique** : après une période de surexploitation, les niveaux de capture actuels (115 000 tonnes en 2015, 102 000 tonnes entre 2011 et 2015) sont jugés durables et la biomasse augmente progressivement vers un niveau optimal (selon données 2016). Cependant, la CICTA recommande fortement de réduire la mortalité par pêche des juvéniles sur DCP qui impacte le niveau maximum soutenable des captures. 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.

• **Stock Pacifique Est** : selon les dernières évaluations de 2016 (captures de 195 000 tonnes en 2015), la biomasse de reproducteurs a augmenté ces dernières années et le niveau de mortalité par pêche dans le Pacifique Est se situe légèrement en-dessous du niveau d'exploitation au Rendement Maximum Durable (RMD). Des mesures de conservation pour limiter la capacité de flotte ont été prises par l'IATTC : 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 débar-

quements pour tous les senneurs de listao, thon obèse et thon albacore.

• **Stock du Pacifique Centre et Ouest** : ce stock dont les captures ont atteint 526 000 tonnes en 2015 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 2016 (niveau des captures de 398 000 tonnes en 2015) 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, co-financés 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.

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.

En 2016, la Belgique a importé 3 202 tonnes de thon albacore : 23 % d'Italie, 21 % des Pays-Bas, 12 % d'Allemagne et 10 % d'Espagne ; la plupart des importations (89 %) sont sous forme préparée ou en conserve.

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 en Atlantique 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 sur Dispositifs de Concentration du Poisson.

À RETENIR

- ✓ Le thon albacore est l'un des thons les plus courants sur les marchés européens.
- ✓ La capture abondante de juvéniles d'albacore sur les dispositifs de concentration de poissons (DCP) pose problème. Évitez les achats de thon albacore pêché sur DCP en raison des prises accidentelles élevées de juvéniles de thons et d'espèces menacées qu'ils entraînent.
- ✓ Le thon albacore du Pacifique et celui d'Atlantique peuvent être recommandés (évités ceux pêchés sur DCP, Dispositif de concentration de poissons) sur les stocks.
- ✓ Évitez le stock de l'océan Indien actuellement surexploité.
- ✓ Huit pêcheries de thon albacore du Pacifique sont certifiées MSC.

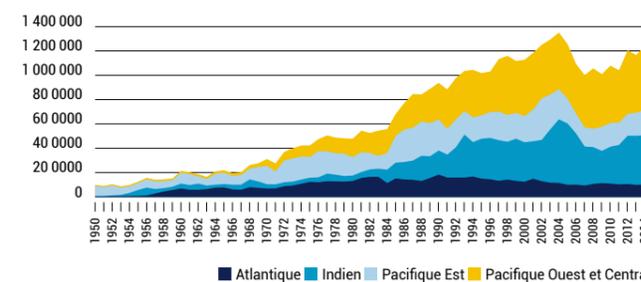
Attention

Le thon albacore (notamment en provenance des Maldives et de l'Afrique du Sud...) est parfois vendu sous l'appellation thon à chair rouge. Vérifiez le nom latin du produit que vous achetez.

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.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE THON ALBACORE (en tonnes)
Source FAO 2018



THON GERMON

Thunnus alalunga



- Océan Pacifique
- Océan Indien
- Océan Atlantique
- Mer Méditerranée



- Chalut pélagique
- Palangre
- Canne
- Ligne

Les principales pêcheries de thon germon se situent dans des eaux tempérées. La population de thon germon de l'Atlantique comprend deux stocks principaux : l'un au nord du 5^e parallèle, l'autre au sud du même parallèle. Par ailleurs, il existe un troisième stock distinct en Méditerranée. 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 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** représente des captures de 25 000 tonnes annuelles et a fait l'objet de surpêche. Il s'est rétabli au milieu des années 1990. Selon les dernières données disponibles (2016), il est estimé comme étant exploité durablement. Pour 2018-2019-2020, la CICTA fixe le niveau de captures à 33 600 tonnes annuelles. Pour respecter ce niveau de captures, il est suggéré de limiter le nombre de navires de chaque pays membre.
- **Le stock de thon germon de Méditerranée** a été évalué en 2017 et semble exploité durablement malgré le manque de données disponibles. Depuis 2011, les scientifiques

demandent à la CICTA l'adoption de mesures visant à limiter les captures et la pression de pêche mais il n'y a toujours pas eu de mesures de conservation prises pour ce stock. En 2014, les débarquements déclarés s'élevaient à 2 373 tonnes, la plupart des prises provenant des pêcheries palangrières. L'Italie est le principal producteur de germon de Méditerranée, avec environ 65 % des prises.

- **Le stock de l'Atlantique Sud** : les prises étaient de 24 700 tonnes en 2012 et de 15 000 tonnes en 2015. L'état de ce stock s'est amélioré depuis 2013 et est exploité à un niveau d'exploitation durable. Les TAC 2017-2018 ont été fixés 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.

- **Le stock du Pacifique Sud** représente un volume de capture de 68 000 tonnes et est pleinement exploité par les palangriers. La pression de pêche, notamment des navires chinois, augmente depuis plusieurs années ce qui met en danger ce stock. La Commission des Pêches pour le Pacifique occidental et central (WCPFC) 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.

- **Le stock du Pacifique Nord** représente un volume de captures de 65 000 tonnes et 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 Rendement Maximum Durable (RMD). Les scientifiques estiment que le niveau de captures au RMD s'élève à 40 000 tonnes (34 000 tonnes pêchées en 2015) mais avec une incertitude importante. Il n'existe pas de mesures de conservation ou de gestion. 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.

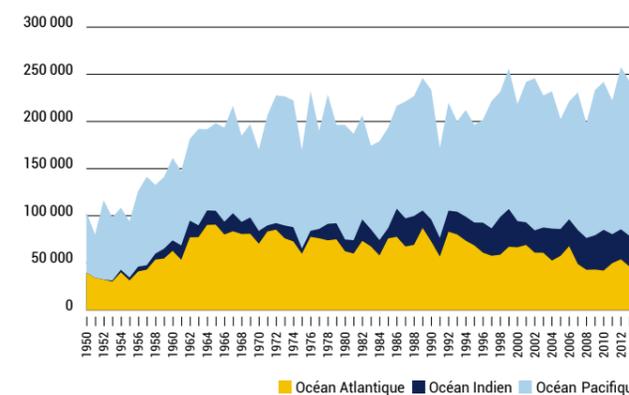
Le thon, c'est bon, et le thon blanc, c'est excellent !

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 mailant 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.

En 2016, la Belgique a importé 318 tonnes de thon blanc (dont 82 % depuis l'Allemagne) : 303 tonnes sous forme fraîche et réfrigérée, 15 tonnes sous forme congelée.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE THON GERMON (en tonnes)
Source FAO 2018



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 sur DCP (Dispositif de concentration de poissons).
- ✓ Le thon germon de ligne est très apprécié des connaisseurs.
- ✓ Dix pêcheries de thon germon sont certifiées MSC. Neuf opèrent dans le Pacifique et une en Atlantique Nord-Est (pêcherie espagnole).

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 117 666 tonnes de thon en 2016 (toutes espèces confondues) : 5 % frais principalement d'Espagne, 9 % congelé principalement de Corée du Sud et de l'île Maurice et 85 % en conserve et longue principalement d'Espagne et des Seychelles). La Belgique importe 21 500 tonnes de thon (toutes espèces confondues) par an, dont 83 % sous forme de conserve. La législation européenne n'impose pas de mentionner le nom de l'espèce de thon mise en boîte.

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.

La toute première pêche thonnière 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, neuf autres pêcheries de thon germon ont rejoint cette certification.

THON LISTAO

Katsuwonus pelamis



• Ceinture tropicale des trois océans : Pacifique, Atlantique et Indien



• Senne
• Canne
• Filet maillant
• Palangre
• Ligne

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 soit la moitié du volume total de thons débarqués au niveau mondial). Le listao vit dans les eaux tropicales des trois océans. Sa courbe de croissance est en deux phases, il atteint rapidement 35 cm en 1 an et peut atteindre jusqu'à 108 cm et 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 an et 1 an et demi.

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. Il est également pêché à la canne par certaines pêcheries comme celles des Maldives.

Stocks durables

• **Dans l'océan Pacifique**, première zone de production avec 75 % des captures mondiales de thon listao, les stocks sont pleinement exploités et la pêche est qualifiée de durable. Les scientifiques recommandent de mettre en place des mesures de gestion afin de pouvoir maintenir le niveau de captures actuel. En 2015, une biomasse limite et des règles de contrôle des captures ont été mises en place par les gestionnaires des commissions IATTC et WCPFC. Cependant, les prises simultanées de juvéniles de thons obèse et albacore, lorsqu'il est pêché à la senne, invitent à ne pas augmenter les captures actuelles qui s'élèvent à 1,88 million de tonnes et à améliorer la sélectivité spécifique des engins utilisés.

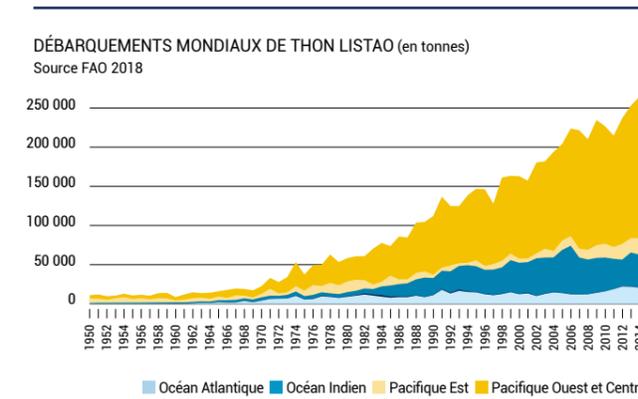
• **Dans l'océan Atlantique**, les captures étaient de 220 000 tonnes en 2015 et l'estimation du niveau de capture soutenable est de 230 000 tonnes. Mais l'état des stocks est sujet à de fortes incertitudes et la sous-déclaration des captures est importante. L'ICCAT n'a pas adopté de mesures de conservation et de gestion mais recommande que le niveau de captures n'augmente pas.

• **Dans l'océan Indien**, il est exploité à la senne sur des bancs libres ou sur des bancs sous DCP dans la région ouest de l'océan Indien et par d'autres pêcheries notamment à la canne au large du Sri Lanka, de l'Inde et des Maldives. La pêche, qui représentait 397 000 tonnes en 2015, est qualifiée de durable bien que les évaluations soient très incertaines. 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. Il n'existe pas de mesures de conservation et de gestion mises en place par la CTOI.

Consommation

Le listao arrive sur nos tables principalement sous forme de conserve (90 % des captures mondiales). 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 de bonite à Concarneau afin de se rapprocher du marché européen pour la production de poisson séché, fermenté et fumé, le Katsuo-bushi, 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.



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 (CPFC) ;
- la Commission pour la conservation du thon rouge du sud (CCSBT) ;
- la Commission interaméricaine des thons tropicaux (IATTC) ;
- la Commission des thons de l'océan Indien (CTOI) ;
- la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICTA).

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.



À RETENIR

- ✓ Le thon listao, ou bonite à ventre rayé, est l'espèce de thonidés la plus abondante.
- ✓ La consommation de thon listao des trois océans peut être recommandée.
- ✓ Évitez la consommation de thon listao pêché sur DCP (Dispositif de concentration de poissons).
- ✓ Sept pêcheries de thon listao sont certifiées MSC : six dans le Pacifique et une dans l'océan Indien.

THON OBÈSE

Thunnus obesus



• Ceinture tropicale des trois océans : Pacifique, Atlantique et Indien



• Senne
• Canne
• Filet maillant
• Palangre
• Ligne

Le thon obèse (*Thunnus obesus*) appelé également « patudo », est présent dans tous les océans. Il peut fréquenter des eaux plus profondes que les autres espèces de thon. Le thon obèse atteint sa maturité sexuelle quand il mesure entre 100 et 130 cm dans l'océan Indien, et aux alentours de 130 cm dans l'océan Pacifique central (tailles correspondant à des âges de 3 et 4 ans). Il peut atteindre une longueur maximale de 230 cm, un poids de 210 kg et une longévité d'environ 15 ans. Les juvéniles se regroupent en bancs avec d'autres juvéniles de thons albacore et de thons listao notamment sous des 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 (Union internationale pour la conservation de la nature).

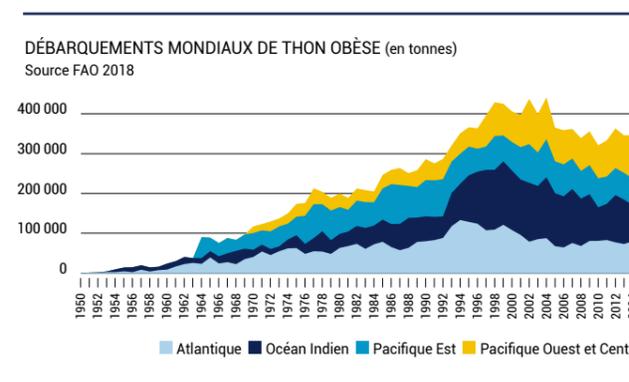
Stocks surexploités

- **Le stock de l'Atlantique** est surexploité avec un niveau de captures proche de 83 000 tonnes en 2015. La biomasse du stock reproducteur est estimée à 70 % de la biomasse correspondante au niveau du RMD (Rendement Maximum Durable). La CICTA recommande la mise en place d'un TAC de 65 000 tonnes ainsi qu'une limitation de la capacité de la flotte pour les palangriers et senneurs de plus de 2 m de longueur.
- **Le stock du Pacifique Centre-Ouest**, dont le niveau de captures s'élevait à 98 000 tonnes en 2015, est en situation de surexploitation (prise maximale durable estimée à 109 000 tonnes). La principale mesure de gestion concerne la fermeture de la pêche sous DCP pendant 3 mois (juillet à septembre) dans les eaux nationales et internationales entre les parallèles 20°N et 20°S. La réduction des captures de juvéniles sur DCP devrait contribuer à augmenter la taille des prises. Force est de constater que l'ensemble des recommandations de gestion semblent complexes à mettre en œuvre et de sérieuses inquiétudes pèsent sur le niveau de surexploitation de ce stock.
- **Le stock du Pacifique Est** a été exploité à hauteur de 78 000 tonnes en 2015. 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 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 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 92 000 tonnes en 2015. Ce stock est principalement exploité par les palangriers qui représentent près de 60 % des captures. Il ne présente pas d'inquiétudes majeures à condition que le niveau de prises de juvéniles sur les objets flottants dérivants (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 2016, 7,4 tonnes (fraîches et réfrigérées) y ont été importées d'Espagne.



THON PÊCHÉ DANS LE MONDE PAR ESPÈCE (en 2015)
Source FAO 2018

Thon listao	2 822 012 tonnes
Thon albacore	1 359 191 tonnes
Thon obèse	417 336 tonnes
Thon germon	223 013 tonnes
Thon rouge du Pacifique	9 970 tonnes
Thon rouge d'Atlantique	17 957 tonnes
Thon rouge du Sud	13 419 tonnes
Total	4 862 898 tonnes

À RETENIR

- ✓ Le thon obèse 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 Est exploité durablement. Évitez celui des stocks d'Atlantique et du Pacifique Centre Ouest actuellement surexploités.
- ✓ Évitez le thon pêché sur DCP (dispositif de concentration de poissons), technique qui entraîne des prises accidentelles de juvéniles de thonidés et d'espèces en danger.

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. 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°C 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 1,10 mètre et pèse 25 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 145 kg. Les tailles de captures se situent entre 80 cm et 2 mètres (20 à 160 kg).

De la madrague au senneur industriel

80 % 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 au rétablissement du stock

• Le stock de l'Atlantique et de Méditerranée est divisé en deux sous-stocks plus ou moins interdépendants : celui à l'Est et celui à l'Ouest du 45° méridien. 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 (vendu à un record de 100 000 dollars sur le marché japonais en 2013) 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 : 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 (TAC) fixé par la CICTA (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique). 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 décide de prendre des mesures drastiques pour rétablir la situation. En 2009, les TAC sont réduits pour la première fois et les pays pêcheurs se voient imposer des mesures renforcées de contrôle : taille minimale de capture (afin de sauvegarder les juvéniles), observateur embarqué, document de capture, mise en cage filmée, inspecteur en mer. En 2010, la campagne de pêche est réduite à un mois par an (du 15 mai au 15 juin). En 2012, 2014, puis 2017, l'évaluation scientifique du stock d'Atlantique Est met en évidence une amélioration de l'état du stock confirmant l'efficacité des mesures prises. En 2017, l'exploitation du stock suivait les recommandations scientifiques pour atteindre un niveau de biomasse durable en 2020. La biomasse ayant progressivement augmenté depuis 2010, les TAC ont également été réévalués en conséquence à 23 655 tonnes en 2017.

Suite à l'amélioration de la situation, les scientifiques proposaient pour 2018 une hausse maximale de 30 % des captures sur 3 ans pour atteindre des TAC de 30 000 tonnes en 2020.

La CICTA (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique), 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.

• Stock Atlantique Ouest : faibles captures depuis 1980

Les captures totales pour l'Atlantique Ouest ont atteint un niveau maximum en 1964 (18 700 tonnes), pour chuter graduellement jusqu'à 1 912 tonnes en 2016. 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. Les scientifiques recommandent pour 2018-2020 un TAC annuel de 2 500 tonnes afin de permettre à la biomasse du stock reproducteur de se maintenir, les gestionnaires ont fixé un TAC de 2 350 tonnes annuelles pour 2018.

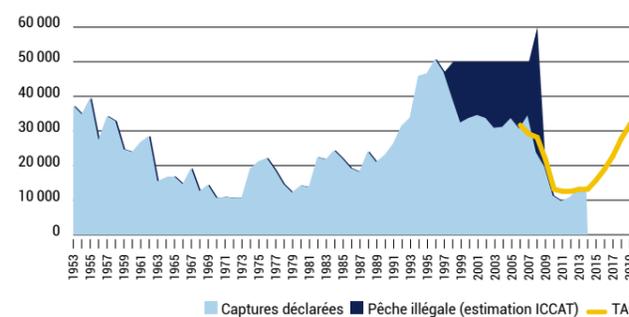
Sushi, sashimi et carpaccio

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 ».

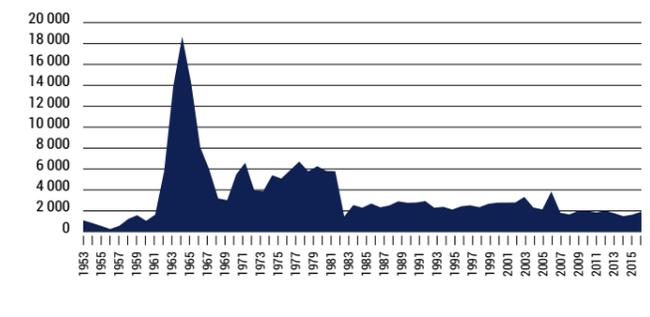
Les thons rouges de Méditerranée capturés par les thoniers senneurs sont directement transférés en ferme d'embouche afin d'y être engraisés. Ils sont nourris à l'aide de grandes quantités de petits poissons pélagiques tels que les sardinelles, sardines et maquereaux.

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 (en tonnes)
Source FAO, ICCAT 2018



DÉBARQUEMENTS DE THON ROUGE DU STOCK ATLANTIQUE OUEST (en tonnes)
Source FAO, ICCAT 2018



À RETENIR

- ✓ Le stock de thon rouge *Thunnus thynnus* d'Atlantique et Méditerranée a subi une très forte surexploitation 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 2008 ont permis l'inversion de la courbe de déclin. L'état du stock s'est amélioré progressivement jusqu'en 2017. L'augmentation des TAC de 2018 à 2020 laisse présager un nouveau risque de surexploitation de l'espèce.
- ✓ 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).
- ✓ Évitez la consommation de thon rouge excepté celui pêché à la canne de plus de 25 kg (taille de maturité sexuelle) qui peut être consommé avec modération.
- ✓ Le stock Ouest de *Thunnus thynnus* se rétablit progressivement, il est à consommer avec modération.
- ✓ Les autres espèces de thon rouge (*Thunnus orientalis* du Pacifique et *Thunnus maccoyi* du sud des trois océans) sont surexploités et leurs achats déconseillés.

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^e siècle et leur élevage s'y développe de façon exponentielle.

La production mondiale de tilapia a dépassé les 6,38 millions de tonnes en 2015, dont 5,67 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.

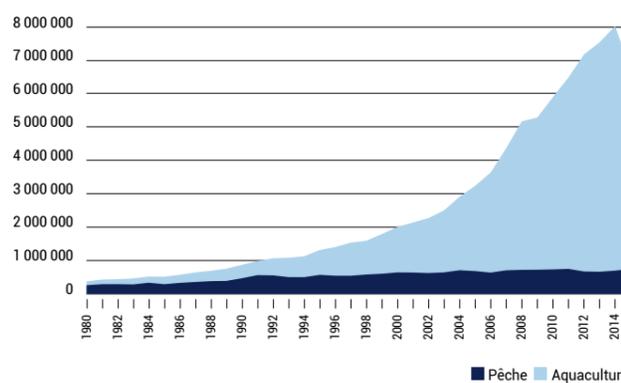
Élevage

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 s'est élevée à 906 tonnes en 2015. Essentiellement herbivore, le tilapia consomme des aliments n'incorporant pas ou très peu de protéines animales.

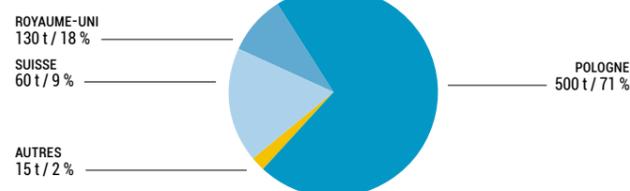
Filet sans peau

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 (en tant que poisson omnivore) a été mis en avant.

PRODUCTION MONDIALE DE TILAPIA DE PÊCHE ET D'ÉLEVAGE (en tonnes)
Source FAO 2018



PRODUCTION EUROPÉENNE DE TILAPIA D'ÉLEVAGE (en 2015)
Source FAO 2018



CARPE COMMUNE

Cyprinus carpio
et autres poissons d'étang et d'eau douce

La France produit 7 800 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'étangs) 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.

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).
- ✓ 31 fermes produisant du tilapia sont certifiées ASC dans le monde : 19 fermes en Asie Pacifique (Chine, Indonésie, Vietnam, Malaisie, Taiwan) et 12 fermes en Amérique latine.
- ✓ Il existe une offre de tilapia certifié AB.

Carpe commune *Cyprinus carpio*



Le nom « tilapia » signifie « poisson » en Botswanais.

La France a importé 3 884 tonnes de tilapia en 2016, principalement de Chine et 364 tonnes de carpe principalement de République Tchèque.

La Belgique importe chaque année pour le marché de consommation national près de 38 600 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).

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 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.

Oncorhynchus mykiss

Originaire d'Amérique du Nord, la truite arc-en-ciel *Oncorhynchus mykiss* a été introduite au XIX^e 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

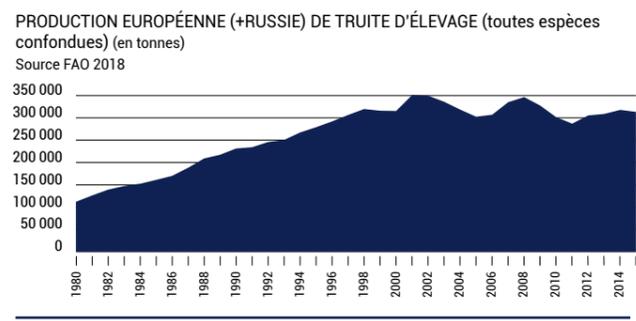
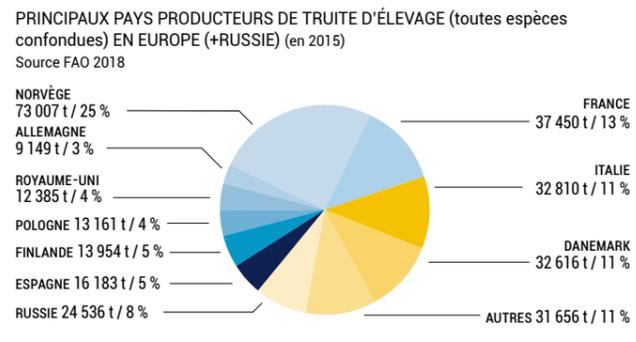
A la fin du XIX^e siècle, les premiers bassins de trutticulture sont implantés au Danemark. A partir des années 60, la maîtrise du processus d'élevage et l'introduction d'aliments composés permettent le développement de la production dans plusieurs pays européens. Aujourd'hui, la France est le quatrième producteur européen (derrière la Norvège, l'Italie et le Danemark) de truites d'élevage avec 37 450 tonnes produites en 2015, dont 97 % de truites arc-en-ciel.

Sous l'impulsion du CIPA, la profession piscicole française a initié une démarche associant l'ensemble des représentants de la filière (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 2 300 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 g 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.



• Europe



• Bassin
• Etang

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 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 Belgique importe 2 436 tonnes annuelles de truites, dont 67 % depuis la France.

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.

Sa pêche fait l'objet de règlements locaux. Ainsi, la taille réglementaire est de 26 cm sur le lac d'Annecy et le nombre de prises par pêcheur récréatif est limité à 8 par an.

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 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 production européenne d'omble chevalier d'élevage est estimée à près de 3 000 tonnes, dont les trois quarts sont produits en Islande. Cette espèce est consommée près des lieux de production.

Elle est particulièrement prisée en Suisse, où le produit 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.

La taille moyenne de l'omble chevalier est en général de 30 à 35 cm pour un poids de 400 g environ. 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'élevage.



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 ».
- ✓ 30 fermes produisant des truites d'élevage sont certifiées ASC dans les pays suivants : Allemagne, Chili, Danemark, Grèce, Islande, Italie, Turquie.



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. Dans les lacs suisses, les stocks se portent bien. Très prisée des Suisses, la féra est commercialisée fraîche, entière ou en filet. La consommation de féra peut être recommandée en raison de la gestion durable de ses stocks.

TURBOT

Scophthalmus maximus



- 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. Il sont également 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 580 tonnes débarquées (en 2016). En complément, la Belgique importe 273 tonnes de turbot des Pays-Bas, d'Espagne et de France, 88 % 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.

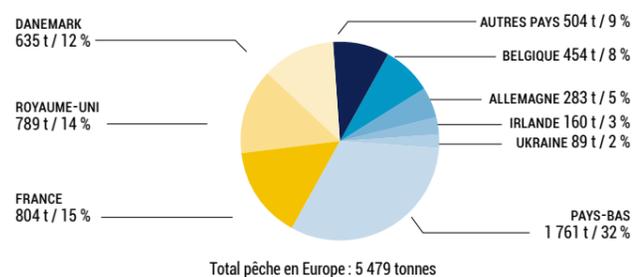
- **En mer du Nord**, la décroissance du stock qui a débuté dans les années 80-90 se stabilise depuis 2005. Suite à la baisse de l'effort de pêche, le stock est désormais exploité durablement avec une biomasse reproductive en hausse depuis 2011. Pour 2018, le CIEM recommande une augmentation des tailles de maille afin d'assurer la survie des juvéniles. Le TAC européen appliqué conjointement sur le turbot et la barbu, sur la zone IIa (mer de Norvège) et IV (mer du Nord) est de 7 102 tonnes (pour 2018).

- **En mer Baltique**, sans pouvoir qualifier précisément l'état du stock, les scientifiques estiment que la biomasse du turbot est stable depuis 2007.

- **Dans la zone Skagerrak-Kattegat**, le niveau de biomasse varie d'une année à l'autre et est globalement plus élevé depuis 2005.

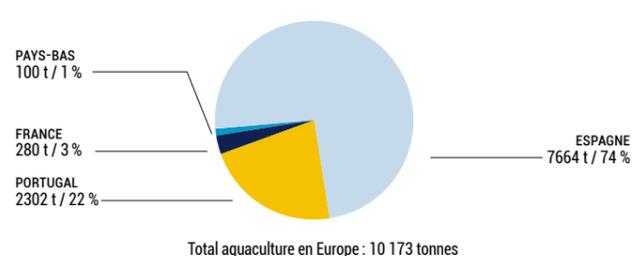
PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PÊCHEURS DE TURBOT (en 2015)

Source FAO 2018

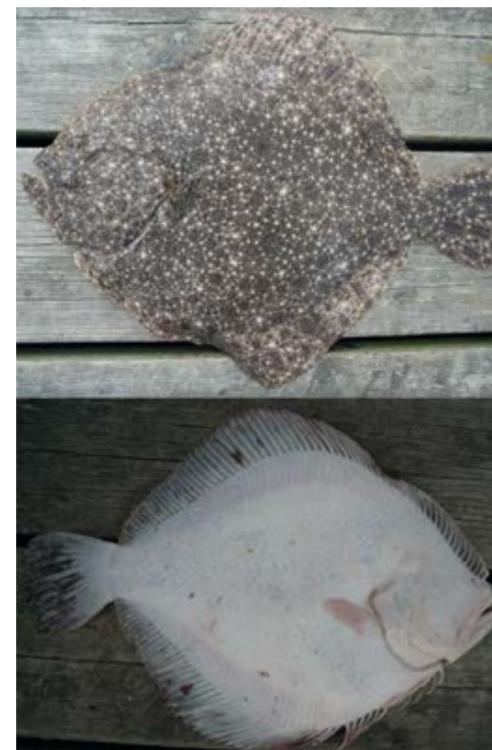


PRINCIPAUX PAYS EUROPÉENS PRODUCTEURS DE TURBOT D'ÉLEVAGE (en 2015)

Source FAO 2018



Turbot face dorsale



Turbot face ventrale

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.
Le pin's « Poisson sauvage de qualité supérieure » n'est présent que sur les individus de plus de 1 kg.

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.



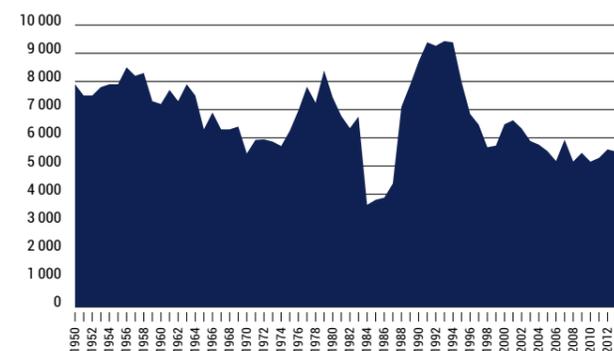
La cuisson de ce poisson a inspiré la création d'une poissonnière en forme de losange appelée turbotière.

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 production européenne dépasse les 15 000 tonnes, dont 65 % est issue de l'industrie aquacole.
- ✓ La consommation de turbot sauvage peut être recommandée avec modération. Évitez le stock de mer du Nord actuellement surexploité. Donnez votre préférence aux pièces de plus de 42 cm en Manche, mer du Nord et 47 cm dans le golfe de Gascogne pour assurer que le poisson ait eu le temps de se reproduire.
- ✓ 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.

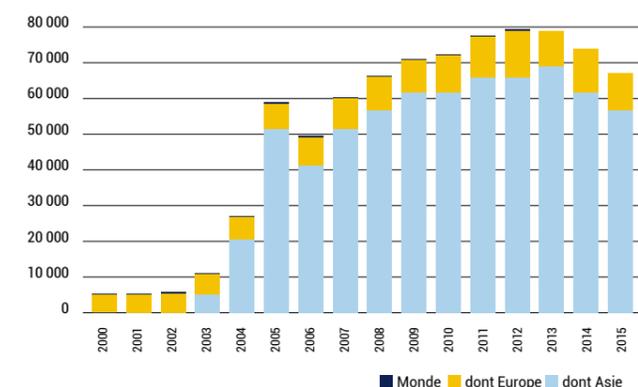
DÉBARQUEMENTS DE TURBOT PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)

Source FAO 2018



PRODUCTION MONDIALE DE TURBOT D'ÉLEVAGE (en tonnes)

Source FAO 2018





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'immatures sont importantes.

La production française est de l'ordre de quelques centaines de tonnes par an (520 tonnes en 2015). La production belge s'élève à 390 tonnes en 2016. 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. 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 CIEM IV) qui s'élève à 6 400 tonnes par an (même TAC depuis plusieurs années). Le Royaume-Uni est le premier producteur de limande sole commune en Europe (avec 63 % du TAC européen sur cette espèce). En 2016, les navires de pêche belges ont débarqué près de 800 tonnes de *Microstomus kitt*.

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.



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. En 2016, les navires de pêche belges ont débarqué près de 300 tonnes de *Lepidorhombus whiffiagonis*.

Le stock de cardine franche de mer du Nord et de l'Ouest Écosse est actuellement sous-exploité. Le stock de mer Celtique et du golfe de Gascogne est légèrement surexploité mais la baisse de l'effort de pêche qui est appliquée depuis 2006 a permis d'augmenter considérablement la biomasse.

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.

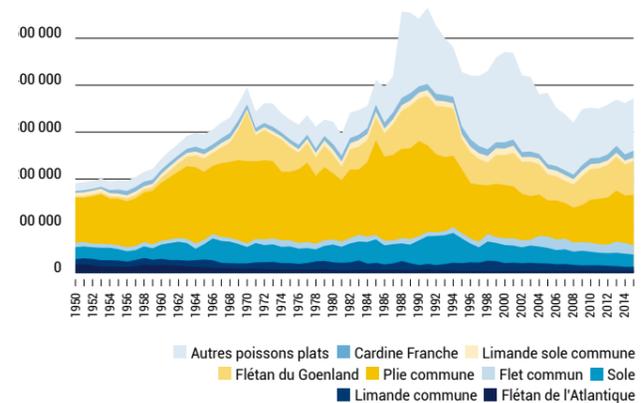
Il est également présent en Atlantique Nord-Ouest où il a été introduit accidentellement le long des côtes du Canada et des États-Unis. Ce poisson aime les fonds sableux et vaseux dans lesquels il peut s'enfouir. Son cycle de vie comporte une partie en eau douce. Il remonte les rivières afin de s'y nourrir 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 242 tonnes de plies en 2016, capturées 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 et les différents stocks de mer Baltique sont stables ou en augmentation progressive. La consommation de flet peut donc être recommandée.

DÉBARQUEMENTS DE POISSONS PLATS EN ATLANTIQUE NORD-EST (en tonnes)
Source FAO 2018



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 cèteau (*Dicologlossa cuneata*), le plus petit d'entre tous.

À SAVOIR

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 impor-

tante mobilisation (ONG 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). La prochaine étape sera la confirmation de cette interdiction, au moment de la réunion du trilogue associant Parlement, Commission et Conseil des Ministres.

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.



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, pionnière dans ce domaine, est le premier producteur au monde, avec plus de 20 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 des 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.

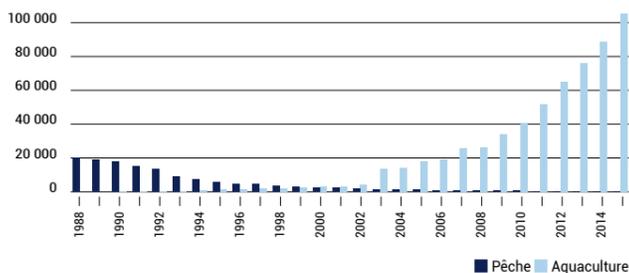
Sauvages

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).

PRODUCTION MONDIALE D'ESTURGEON (en tonnes)
Source FAO 2018



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 a fluctué entre 11 000 et 20 000 tonnes au cours des 10 dernières années ; la production annuelle moyenne d'œuf 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 frai, 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** (*Macruronus novaezelandiae*) pêché en Nouvelle-Zélande, Australie et Argentine est certifié MSC (voir fiche Hoki).

- **Le merlu du Pacifique** (*Merluccius productus*) est certifié MSC (voir fiche Merlu).

En 2016, la Belgique a importé 6 143 tonnes de surimi dont 4 134 tonnes sont exportées à nouveau après transformation.

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 (voir fiches saumon et truite).
- ✓ 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, le stock de mer du Nord et le stock de mer d'Irlande.
- ✓ Privilégiez les produits issus de ces deux zones (voir fiche cabillaud).

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, pêche durable.
- ✓ 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.



CRUSTACÉS

Araignée de mer	p.132
Crabe royal	p.133
Crevette grise et Bouquet	p.134
Crevette tropicale ou Gambas	p.136
Écrevisse	p.138
Homard	p.140
Langouste	p.142
Langoustine	p.144
Tourteau	p.146

ARAIGNÉE DE MER

Maja squinado
Maja brachydactyla



- Atlantique Nord-Est, des Îles Britanniques aux côtes mauritaniennes
- Mer Méditerranée



- Casier
- Filet droit
- Filet trémail

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 du Sahara (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 Bretagne, 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 120 mm (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).

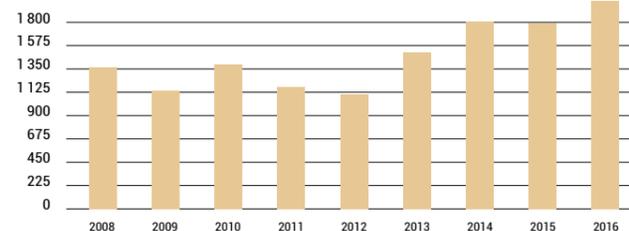
Population stable

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).

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.

PRODUCTION FRANÇAISE D'ARAIGNÉE DE MER (en tonnes)
Données de ventes en criée.
Source FranceAgriMer 2018



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).



CRABE ROYAL (DU KAMTCHATKA)

Paralithodes camtschaticus



- Atlantique Nord-Est, des côtes norvégiennes à celles d'Afrique occidentale



- Casier
- Filet

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^e 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 est en cours d'évaluation pour obtenir la certification MSC. Si la certification est obtenue, cela permettrait 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.

QUOTAS ANNUELS DE CRABE ROYAL EN NORVÈGE ET RUSSIE

	2007	2009		2012		2017	
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
RUSSIE	3 180 000 crabes		40 000 tonnes		13 022 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.

CREVETTE GRISE ET BOUQUET

Pandalus borealis
Crangon crangon
Palaemon seratus



• Atlantique Nord-Est, des côtes norvégiennes à celles d'Afrique occidentale



• Filet
• Chalut de fond
• Chalut à perche
• Casier

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 (voir fiche suivante). 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 seratus***, c'est le « bouquet » pêché le long du littoral français, anglais et irlandais.
- ***Pandalus montagui***, pêché 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 (Est et Ouest) 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. Des efforts de sélectivité (grille sélective) ont été mis en place dans la zone du Skagerrak depuis février 2013. Cette espèce est principalement pêchée au Canada avec 127 135 tonnes débarquées en 2015, où les efforts de sélectivité permettent également de réduire les prises accessoires d'espèces non désirées.

• ***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 36 677 tonnes en 2015. Les bateaux belges débarquent 1 100 tonnes annuelles dont 650 tonnes 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. En 2017, ce plan de gestion n'a toujours pas été mis en place par les autorités, tandis que l'effort de pêche continue d'augmenter. L'état du stock de *Palaemon seratus*, pêché le long du littoral français, n'est pas connu. 246 tonnes ont été débarquées par la flotte française en 2016. Certaines mesures de gestion sont mises en place localement : fermeture saisonnière en Irlande, licence de pêche spécifique au Royaume-Uni, engins sélectifs en France...

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.

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.

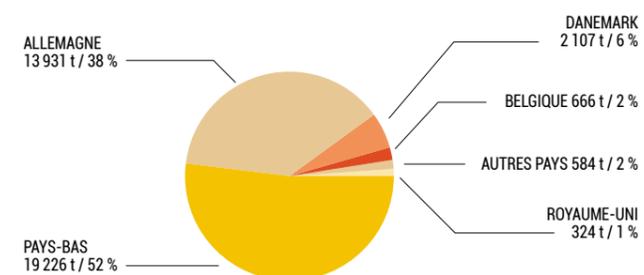


À SAVOIR

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 2015)
Source FAO 2018



À RETENIR

- ✓ Les stocks de *Pandalus borealis* 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 seratus*. 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.



Les pêcheurs flamands cuisent directement les crevettes pêchées à bord de façon traditionnelle.

CREVETTE TROPICALE (GAMBAS)



Penaeus vannamei
Penaeus stylirostris
Penaeus monodon
Penaeus subtilis

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 capturée principalement en Méditerranée (également présente en Atlantique) très prisée ;
- **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).

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.



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.



• Zones tropicales et subtropicales de tous les océans



• Filet
 • Chalut de fond
 • Casier



• Bassin

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.

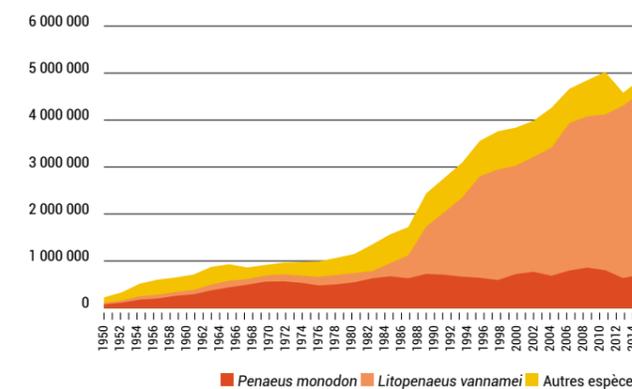
La crevetticulture peut être responsable de destruction massive de mangroves (biotope essentiel au maintien de la biodiversité littorale), de stérilisation des zones occupées, de pollution et de gaspillage de l'eau douce (ressource rare dans de nombreuses régions tropicales). Dans certains cas, cette 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 (certification 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.

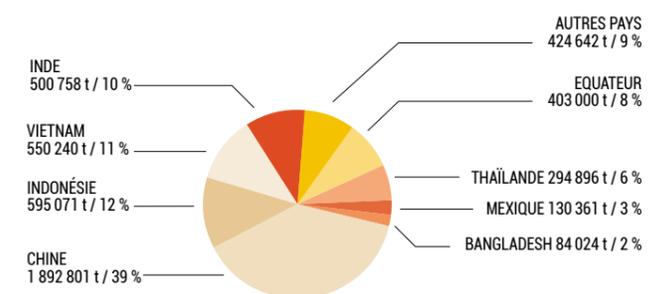
À RETENIR

- ✓ 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.
- ✓ Six pêcheries de crevettes tropicales sont certifiées MSC. Une pêcherie du Suriname (*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*, *P. semisulcatus*, *P. indicus*, *M. 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).

PRODUCTION MONDIALE DE CREVETTES D'AQUACULTURE (en tonnes)
 Source FAO 2018



PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE CREVETTES D'AQUACULTURE (toutes espèces confondues) AU NIVEAU MONDIAL
 Source FAO 2018



ÉCREVISSE

Procambarus clarkii



• Australie
• Turquie
• Chine



• Nasse
• Épuisette



• Bassin

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^e 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.

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 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.

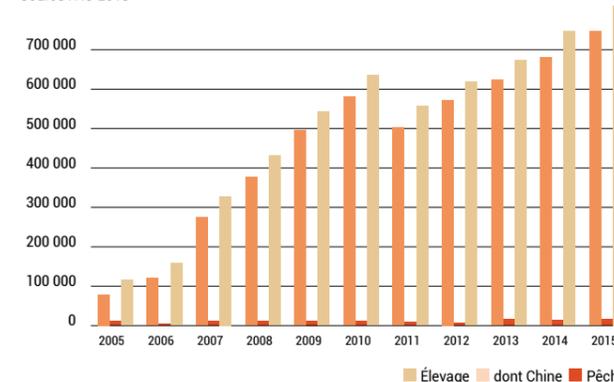
La Chine domine le marché mondial d'écrevisses rouges (*Procambarus clarkii*) loin devant les États-Unis où les écrevisses (principalement *Procambarus clarkii* et *Procambarus zonangulus*) sont élevées de manière semi-extensive dans les rizières de Louisiane (env. 60 000 tonnes par an). L'essentiel 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.

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.

En 2016, 516 tonnes d'écrevisses ont été importées en Belgique, dont 170 tonnes ont été à nouveau exportées après transformation.

PRODUCTION MONDIALE D'ÉCREVISSE D'ÉLEVAGE ET DE PÊCHE (en tonnes)
Source FAO 2018



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 s'élève à peine au-dessus entre 30 et 70 tonnes annuelles).

HOMARD

Homarus gammarus
Homarus americanus



• Atlantique Nord-Est
• Mer Méditerranée
• Mer Baltique
• Atlantique Nord-Ouest



• Casier
• Filet



• Bassin

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 50 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, la taille minimale de commercialisation, l'interdiction de capture de femelle grainée (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 et des mesures de réduction des captures ont été mises en place dans plusieurs provinces.

• **Stocks des États-Unis** : l'état de la ressource est contrasté selon les régions. L'exploitation des stocks du golfe de Maine et du Saint-Georges Bank est durable. Le stock de Southern New England en revanche est épuisé (la hausse des températures de l'eau déplace les populations vers le large) et ce, malgré la mise en œuvre de mesures de gestion strictes depuis 2012 (période de fermeture de la pêche, réduction de l'effort de pêche).

Vivant ou surgelé

Le homard européen, beaucoup plus rare 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, il est ensuite maintenu vivant en vivier jusqu'au moment des fêtes de fin d'année. 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, il est américain ; rostre arrondi, il est européen.

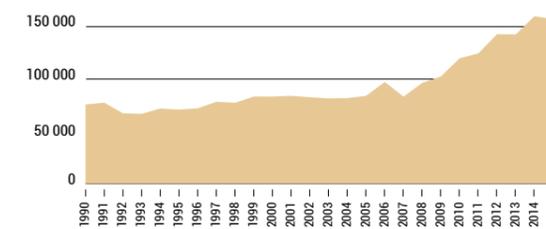
Homard nord-américain
Homarus americanus



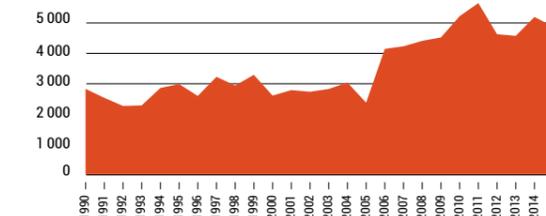
Homard européen
Homarus gammarus

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE HOMARDS (en tonnes)
Source FAO 2018

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 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.

À RETENIR

- ✓ Deux espèces de homard sont présentes sur nos marchés : le homard nord-américain et le homard européen.
- ✓ 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.
- ✓ 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).
- ✓ Évitez d'acheter des homards immatures, c'est-à-dire des individus dont le céphalothorax est de taille inférieure à 95 mm (< à 600 g) pour le homard européen, et de taille inférieure à 80 mm (< à 400 g) pour les homards nord-américains.
- ✓ Une pêcherie de homard européen, co-gérée par la Normandie et Jersey et six pêcheries de homard américain sont écolabellisées MSC.

LANGOUSTE

Palinurus spp.
Panulirus spp.
Jasus lalandii



La langouste est un grand crustacé caractérisé par l'absence de pince 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 rétractation 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 Égée ;
- 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* et *Palinurus elephas* 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.

En raison de la forte valeur marchande de ces espèces, 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.

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 2016, 1 130 tonnes de langoustes ont été importées en Belgique pour l'industrie de la transformation, dont 58 % du Nicaragua et 30 % des Bahamas.



• Tous les océans, mers tropicales et tempérées



• Casier
• Chalut de fond
• Filet droit
• Trémail
• Fusil harpon
• Foëne

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 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. Aujourd'hui, 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^{er} 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^{er} 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^{er} janvier au 31 mars.
- Taille minimale : 110 mm.
- Interdiction totale de capture des langoustes femelles grainées.
- Plusieurs zones d'interdiction de pêche.
- Ces réglementations datent des années 2000 suite à l'implication de tous les acteurs de la pêche pour améliorer l'état du stock.

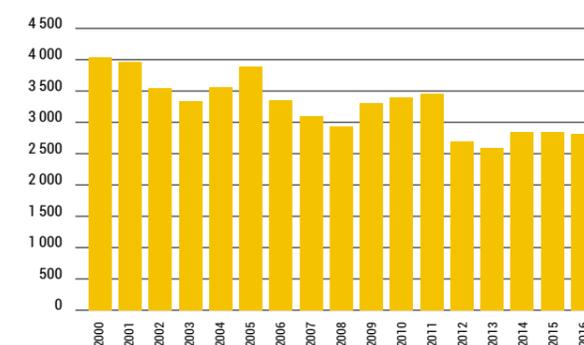
À RETENIR

- ✓ 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 chilienne (*Jasus frontalis*) et une pêcherie de l'île Tristan da Cunha (*Jasus tristani*).

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.

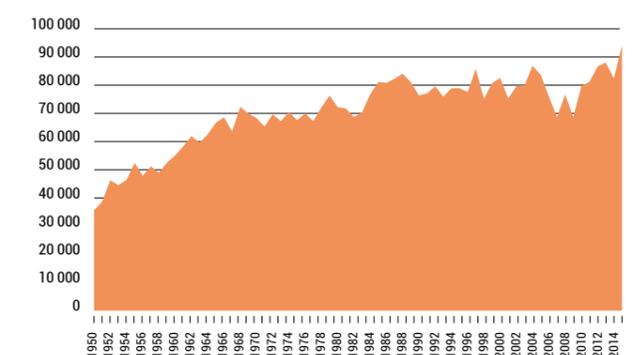
IMPORTATIONS DE LANGOUSTE EN FRANCE (en tonnes)

Source FranceAgriMer 2018



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE LANGOUSTE (en tonnes)

Source FAO 2018



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 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 qui composent la zone mais les stocks sont exploités conformément au Rendement Maximum Durable. Les TAC 2018 sont fixés à 29 091 tonnes pour la zone CIEM VII partagées 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 2018, le CIEM estime des possibilités de captures à hauteur de 2 734 tonnes pour cette zone.
- **La zone du golfe de Gascogne** est exploitée quasi exclusivement par les chalutiers de fond français. La population de géniteurs est estimée stable, et la gestion du stock est conforme au Rendement Maximum Durable. 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 pêche, une taille minimale de capture supérieure (90 mm au lieu de 70 mm en Europe),

l'expérimentation et la généralisation progressive 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. Les travaux sur l'adaptation de dispositifs d'échappement des merlus et sur la survie des rejets de langoustines hors taille se poursuivent.

- Plusieurs stocks de langoustines situés dans les **eaux écossaises** sont exploités par des caseyeurs et des chalutiers écossais. La plupart de ces stocks subissent un niveau d'exploitation durable.
- **La mer du Nord** abrite neuf stocks distincts de langoustine. Le CIEM recommande une gestion à l'échelle de chacune des neuf unités fonctionnelles. Le TAC européen s'élève à 24 518 tonnes en 2018 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 ou 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 5 988 tonnes importées en 2016, 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.

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 ciblant les langoustines.

Les pêcheurs belges ont débarqué 885 tonnes en 2016. En complément, la Belgique importe 400 tonnes de langoustine dont 65 % proviennent des Pays-Bas.



PORTRAIT
THIERRY EVAIN
Patron-pêcheur au Croisic

« **Engagé pour une pêche plus sélective.** »

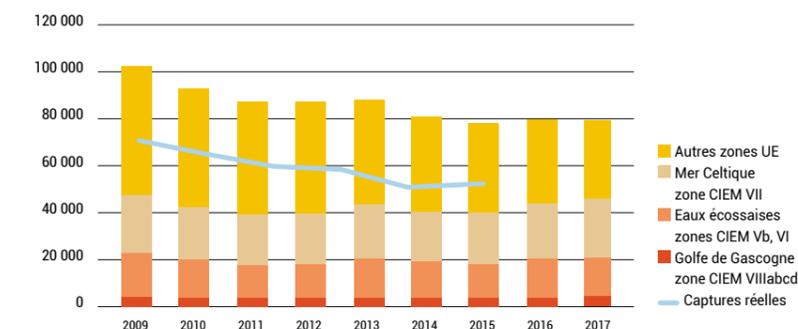
Thierry Evain pêche au Croisic depuis plus de 30 ans. Après une formation au lycée maritime d'Étel, il devient matelot à l'âge de 16 ans, puis second avant d'acheter son premier bateau en 1998, le « Petit Quentin ». Il fera construire son nouveau bateau en 2006, le « Quentin Grégoire ». Thierry travaille 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.

« 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 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.

PLAN DE GESTION EUROPÉEN DE LA LANGOUSTINE TAC (en tonnes)
Source Commission européenne et FAO 2018



À RETENIR

- ✓ La plupart des stocks de langoustine sont exploités durablement.
- ✓ 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 est particulièrement appréciée des habitants de la façade Atlantique. Sa consommation peut être recommandée avec modération en raison des prises accessoires. Préférez les langoustines pêchées au casier si elles vous sont proposées à la vente.
- ✓ Une pêcherie dano-suédoise de langoustine est certifiée MSC.

« 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. »

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 (IIIa), 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 (VIa), en mer d'Irlande (VIIa), dans le golfe de Gascogne et en mer Méditerranée.

TOURTEAU

Cancer pagurus



• Atlantique Nord-Est, de la Norvège au Maroc
• Mer Méditerranée jusqu'en mer Egée



• Casier
• Filet
• Chalut de fond

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...) conservé (soit congelé soit en saumure). Reliée à une bouée de surface, une filière de casiers (pouvant compter jusqu'à 100 casiers) est relevée tous les 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 (311 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 Rendement Maximum Durable (RMD), 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 présentent une stabilité globale depuis une vingtaine d'années. 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.

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.

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 ailleurs, la France exporte vers l'Italie et le Portugal.

La Belgique importe 225 tonnes de tourteaux par an (en majorité vivants ou frais) dont la majorité de France et des Pays-Bas.

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.

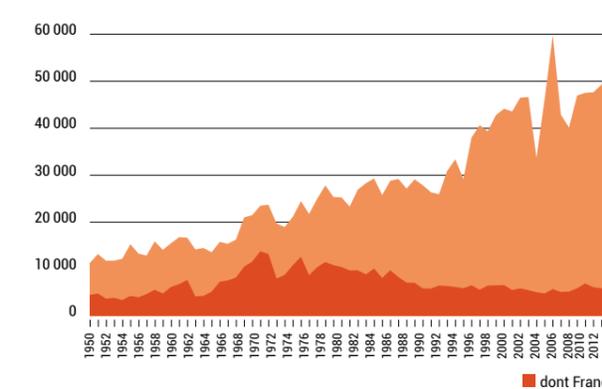
À RETENIR

- ✓ 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.
- ✓ La taille minimale de capture assure que les animaux commercialisés sont matures.
- ✓ 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.

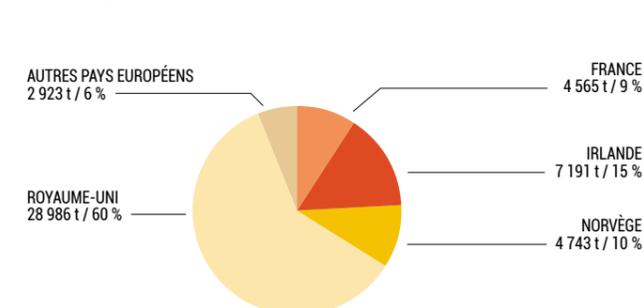
À SAVOIR

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.

DÉBARQUEMENTS DE TOURTEAU PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE TOURTEAU (en 2015)
Source FAO 2018



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.



MOLLUSQUES

Coquillages

Bulot p.150

Petits coquillages p.152

Coque - Palourde grise - Prairie

Pétoncle noir - Pétoncle blanc

Coquille Saint-Jacques p.156

Huître p.158

Moule p.160

Céphalopodes

Poulpe p.162

Seiche et Encornet p.164

BULOT

Buccinum undatum



- Golfe normano-breton
- Eaux irlandaises
- Mer du Nord
- Mer de Wadden



- Casier
- Chalut à perche

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. Sa distribution couvre une bonne partie de l'Atlantique Nord, mais il est particulièrement concentré au large du rivage du Cotentin où il est capturé tout au long de l'année. 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 au 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 plusieurs centaines de casiers en 24 heures. Les données de ventes sous halles à marée indiquent que Granville reçoit 50 % des débarquements français (en 2016) ; les bulots représentant 40 % des coquillages débarqués à Granville.

Affaiblissement des stocks

Les populations de bulot ne font pas l'objet de suivi scientifique par les organismes officiels. Cependant, 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.

Des ventes fortement rémunératrices (> 3 euros/kg) vers les marchés d'Extrême-Orient (Corée du Sud principalement) ont participé à la rentabilité de l'activité, à l'accroissement de l'effort de pêche et à la nécessité renforcée de son encadrement. Le stock a été affaibli en partie par la surpêche et par la modification du milieu (notamment par la pollution des eaux côtières), ce qui a entraîné une chute de la production en 2006-2007.

Sous surveillance

L'effort de pêche a diminué grâce à des mesures de conservation mises en place par les producteurs (réduction des quotas et des captures en période de reproduction pendant le mois de janvier). 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. 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). En 2017, les efforts de gestion de la ressource ont permis l'obtention du label pêche durable MSC (Marine Stewardship Council) pour le bulot de la baie de Granville.



PROTRAIT BÉATRICE HARMEL

Une femme de tempérament pour encadrer les pêcheurs normands

Secrétaire générale du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Normandie, Béatrice a toujours été investie dans la gestion responsable des stocks de crustacés, seiches, civelles, moules, coquilles Saint-Jacques, praires et autres délices marins, inféodés à la bande côtière.

« Dans les années 80, la Basse-Normandie tournait encore le dos à la mer. Quand j'ai commencé, il y a vingt-cinq ans, bulots et moules de Barfleur étaient au menu. La coquille Saint-Jacques faisait déjà l'objet de prospection annuelle depuis 1976 et le besoin d'un suivi des autres espèces commerciales se faisait sentir. Sur l'ensemble des espèces qui sortent du champ réglementaire de Bruxelles, nous avons fait, avec mon équipe, un travail phénoménal d'encadrement. Cantonnement, instauration de licences, limite de la pêche en nombre de jours ou d'heures par jour sont autant d'outils que nous déployons. »

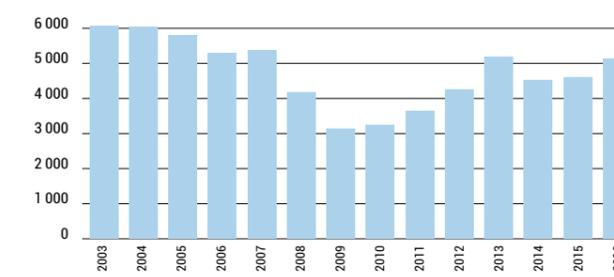
Béatrice Harmel met en œuvre les règlements, gère les conflits entre métiers et organise les campagnes de prospection. Mais au-delà de la mise en place de ces outils techniques, elle fait, avec talent, preuve de persuasion.

Car il est vrai qu'elle prend le risque de voir « ses gars » râler à chacune des mesures de conservation contraignantes qu'elle leur impose. Mieux vaut avoir du tempérament pour travailler sur le terrain et Béatrice Harmel n'en manque pas. Auprès des décideurs locaux, des instances nationales, des forums internationaux, sans faiblir, elle défend avec fougue la diversité des métiers, la pêche artisanale et le tissu littoral. À son actif, la gestion responsable de nombreuses espèces sédentaires comme le bulot, et l'apaisement du conflit anglo-normand. « La gestion équilibrée du stock de gros crustacés partagés avec les Bretons et les Jersiais est l'une de nos plus grandes réussites. »

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.

DÉBARQUEMENTS DE BULOT SOUS CRIÉES FRANÇAISES (en tonnes)
Source FranceAgriMer 2018



À RETENIR

- ✓ Le bulot, grande spécialité normande, est devenu un incontournable des plateaux de fruits de mer.
- ✓ Le stock normand est sous la surveillance du Comité régional des pêches maritimes de Normandie, qui, après l'altération du stock dans les années 80, a mené une politique de réduction de l'effort de pêche. Le stock est désormais géré à un niveau durable.
- ✓ La consommation de bulot (*Buccinum undatum*) peut être recommandée.
- ✓ La pêcherie française de la baie de Granville est certifiée MSC.
- ✓ 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*).

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 ».

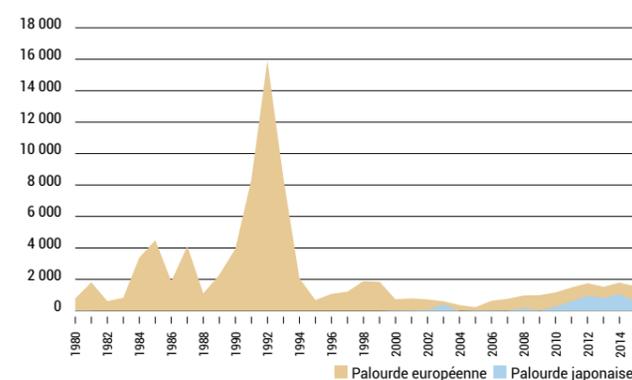
L'espèce *Busycotypus canaliculatus* est pêchée sur la côte ouest de l'Atlantique dans le golfe du Maine aux États-Unis où son stock est jugé dans un état extrêmement vulnérable (source NOAA). Au Canada (Nouvelle-Écosse et Terre-Neuve-et-Labrador), *Neptunea despecta* est l'espèce la plus abondante mais est interdite à la consommation en raison de la bio-accumulation de polluants (PCB) dans sa chair.

En 2015, 36 341 tonnes de bulot commun (*Buccinum undatum*) ont été pêchées au niveau mondial. Le Royaume-Uni et l'Irlande sont également des pays producteurs de bulot commun.



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 %).

DÉBARQUEMENTS DE PALOURDE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



PALOURDE GRISE

Palourde européenne *Ruditapes decussatus*
Palourde japonaise *Ruditapes philippinarum*



• Pêche à pied, professionnelle et récréative



• 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 européenne (5 380 tonnes produites par l'aquaculture en Europe en 2015 dont 3 000 tonnes en Italie) est beaucoup plus chère que la palourde japonaise (35 172 tonnes produites par l'aquaculture en Europe en 2015, dont 33 500 tonnes en Italie et 1 000 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



• 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.

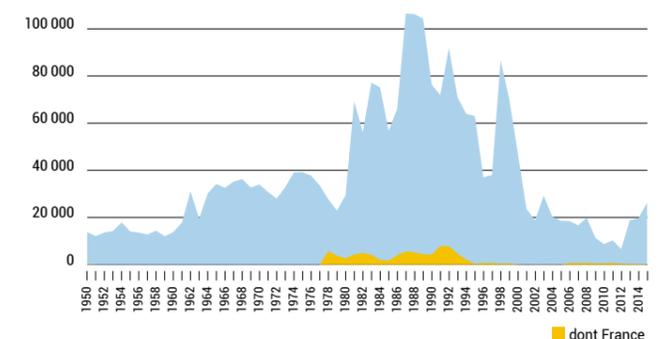
Les coques pêchées en France, Pays-Bas et Royaume-Uni sont commercialisées par l'intermédiaire des mareyeurs locaux qui les destinent au marché intérieur ou les exportent vers l'Espagne, où elles sont essentiellement vendues à l'industrie de la conserve, avant de repartir vers les autres pays européens pour leur consommation.

26 125 tonnes de coque ont été pêchées en Europe en 2015.

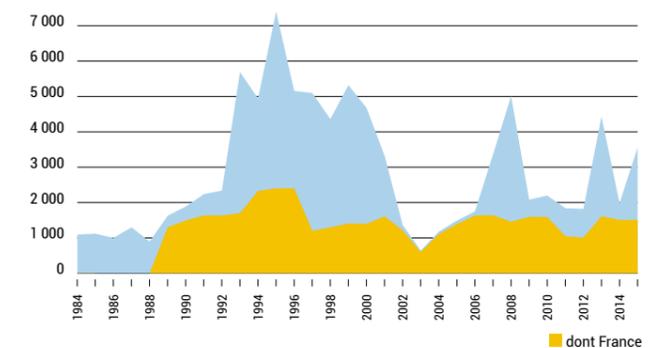
- **En France**, entre 100 et 400 tonnes de coques sont pêchées annuellement.
- **En Belgique**, la coque est peu consommée et très peu pêchée.
- **Aux Pays-Bas**, la coque est pêchée à la drague avec des mesures de gestion prenant en compte le prélèvement par les populations d'oiseaux.

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

DÉBARQUEMENTS DE COQUE SAUVAGE PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2018



PRODUCTION DE COQUE D'ÉLEVAGE EN EUROPE (en tonnes)
Source FAO 2018



taille commerciale intervient 10 à 15 mois après l'ensemencement. La production française de coques d'élevage avoisine 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.

- ✓ La consommation de coque peut être recommandée.
- ✓ Cinq pêcheries de coque d'Atlantique Nord-Est sont certifiées MSC.



• Dragage à bivalve

✓ La consommation de pétoncle noir peut être recommandée avec modération (en raison de l'impact de la technique de pêche sur les fonds marins).

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 3,5 cm. Le pétoncle noir est commercialisé entier vivant dans les régions de production. Les gisements sont naturellement fluctuants et les rendements de pêche sont caractérisés par une très grande variabilité. La production française est ainsi passée de 1 250 tonnes en 2005 à 150 tonnes en 2012.



• 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'est que peu exploitée, les indices d'abondance sont significativement en augmentation.

La production française annuelle varie de quelques centaines à quelques milliers de tonnes (entre 955 et 2 129 tonnes entre 2012 et 2015). 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.



• 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 cm (4,3 cm en rade de Brest). Ce petit coquillage est principalement pêché en hiver. Plus de 90 % des débarquements dans le golfe normano-breton ont lieu entre septembre et avril. 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. 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. Les deux tiers de la production sont vendus sous la criée de Granville sur une production nationale de 500 à 600 tonnes annuelles, faisant de ce petit port normand la capitale européenne de la praire.



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, grisets et lieus 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. »

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).

Extrait de la profession de foi des ligneurs de la pointe de Bretagne

« Une préoccupation essentielle : le développement durable. Faire le choix d'un mode de vie en harmonie avec une nature préservée, c'est aussi penser au futur et, nécessairement, chercher à inscrire son activité professionnelle dans une logique durable et respectable. »

- Pour cela, le pêcheur ligneur se doit de :
- rechercher prioritairement les individus matures et relâcher vivants les individus ne s'étant pas encore reproduits au moins une fois ;
 - respecter les cycles biologiques et notamment les périodes de frai ;
 - collaborer aux programmes d'études scientifiques et aux actions de reconquête de la qualité des eaux ;
 - participer à l'animation du littoral et à la sécurité en mer par une présence constante dans la bande côtière. »

COQUILLE SAINT-JACQUES

Pecten maximus
Zygochlamys patagonica
Placopecten magellanicus
Argopecten purpuratus
Mizuhopecten yessoensis
Mimachlamys crassirostrata



Les coquilles Saint-Jacques européennes *Pecten maximus* consommées en France sont issues de gisements localisés autour des Îles Britanniques. Elles peuvent également provenir du golfe de Gascogne (Glénan, baie de Quiberon, Per-tuis charentais). Plus rarement, elles sont récoltées à la main toute l'année autour de l'île Hitra, en Norvège, en Écosse et en 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. La maturité sexuelle de cette espèce est atteinte à 2 ans. La taille minimale de commercialisation de 55 mm correspond à l'âge de 3-4 ans.
- *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 sur deux sous stocks : Georges Bank et Mid Atlantic Bight. Cette espèce est généralement exploitée par un système d'assolement (certaines zones sont laissées en « jachère » entre 2 périodes d'exploitation). La gestion de la ressource prévoit un accès limité à la pêche et son contrôle est strict.
- 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 :
 - *Mizuhopecten yessoensis* est produite au Japon.
 - *Mimachlamys crassirostrata*, provient du Vietnam où l'état des stocks n'est pas connu.

Drague à coquilles

Les coquilles Saint-Jacques *Pecten maximus*, originaires des gisements français ou écossais, sont capturées à la drague à coquille. Engin très lourd qui racle le fond, la drague a un impact non négligeable sur l'environnement marin.

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).

Gestion exemplaire, ou presque

Le caractère sédentaire et la forte productivité de cette espèce facilitent sa bonne gestion. Cependant, la forte variabilité du recrutement qui dépend 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 communautaire (10 cm, sauf en mer d'Irlande et Manche Est où elle est fixée à 11 cm).
- la taille des anneaux est de 92 mm pour les Français et limitée de 75 à 85 mm pour les Britanniques (même s'ils pêchent sur les mêmes zones que les navires français).
- en France, l'ouverture de la pêche (du 1^{er} octobre au 15 mai) est fixée par arrêté ministériel. Cette pêche est sujette à conflits entre les Britanniques, les Irlandais et les Français car au-delà des 12 milles des côtes françaises, la pêche est ouverte toute l'année au Royaume-Uni et en Irlande. Le vote du Brexit au Royaume-Uni en 2017 ne laisse pas présager une amélioration de la situation dans les années à venir.

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



- 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)

sont en augmentation régulière depuis 2008.

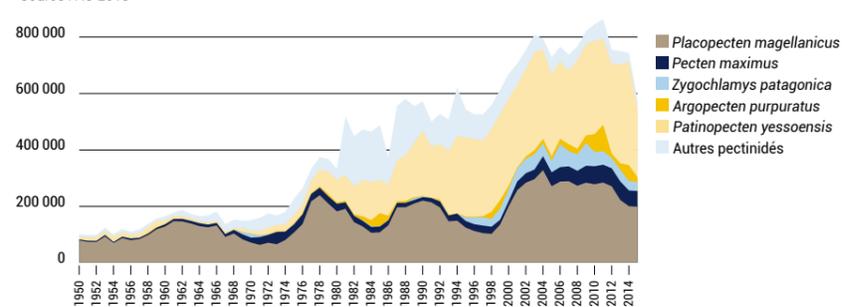
- **les eaux hors 12 milles** sont sans réelles mesures de gestion existantes pour les flottilles anglaises et irlandaises. Les flottilles françaises sont soumises à l'ouverture de la saison de pêche (d'octobre à mai) 5 jours par semaine, aux quotas journaliers et à la limitation du nombre de dragues.

• **Le stock de Manche Ouest** est particulièrement dense dans la baie de Saint-Brieuc où se concentre l'essentiel de l'activité de pêche, et ce malgré une diminution de la biomasse exploitable depuis 2011. Il existe d'autres gisements dans le golfe normand-breton produisant entre 1 000 et 2 000 tonnes par an sur Granville et Saint-Malo et de plus petits gisements au nord de la Bretagne (Lannion, Morlaix). Les stocks de ces zones se portent relativement bien.

• **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.

• **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.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE PECTINIDÉS (en tonnes)
Source FAO 2018



Record mondial de consommation

La France enregistre le record mondial de consommation de pectinidés avec 2,5 kg par habitant et par an. La coquille y est commercialisée soit entière vivante (production locale), soit en noix fraîche, surgelée ou encore en plats cuisinés.

La coquille Saint-Jacques est la première espèce en valeur pour la pêche artisanale au sein de la zone de pêche Manche, mer Celtique.

À RETENIR

- ✓ Les achats de coquilles Saint-Jacques peuvent être recommandés avec modération en raison de l'impact de la drague sur les fonds marins.
- ✓ Les stocks de Manche Est, de Manche Ouest 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 *Mizuhopecten 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 plats cuisinés qui utilisent cette matière première peuvent arborer le logo MSC.
- ✓ Pour les espèces produites en aquaculture (*Argopecten purpuratus*), vérifiez les pratiques d'élevage avant tout achat.

COQUILLE SAINT-JACQUES OU PÉTONCLE ?

Un débat anime les quais normands et bretons, sollicite la vigilance de la DGCCRF et fait perdre son latin au plus attentif des consommateurs. « Noix de Saint-Jacques » ou « Noix de pétoncle » ? Telle est la question qui se pose quant à la dénomination des noix de pectinidés. Certains diront que seules les espèces *Pecten spp.* devraient pouvoir s'appeler « Saint-Jacques », laissant l'appellation « pétoncles » aux autres espèces. L'Organisation mondiale du commerce a tranché en 1996, en établissant que tous les pectinidés vendus sous forme de noix peuvent s'appeler « Saint-Jacques », sous réserve que leur dénomination scientifique et leur pays d'origine apparaissent clairement sur l'emballage.

En Belgique 3 640 tonnes de pectinidés sont importées chaque année (dont un quart provient des États-Unis et du Canada, 16 % du Pérou et 10 % des pays de l'Est). Les Belges pêchent 766 tonnes par an dont plus de la moitié (54 %) est débarquée dans les criées à l'étranger en raison d'un prix de vente plus élevé qu'en Belgique.

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^e siècle, *Ostrea edulis* a souffert d'épizooties au XX^e siècle. Sa production est aujourd'hui très limitée. *Crassostrea angulata*, ou « huître portugaise » a été introduite en France à la fin du XIX^e 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^e 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.

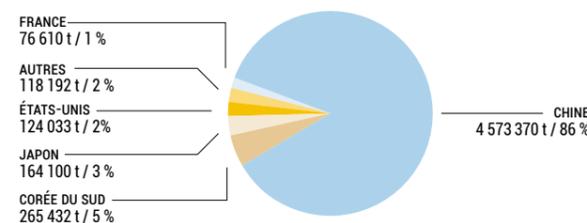
Triploïde ou « des quatre saisons »

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.

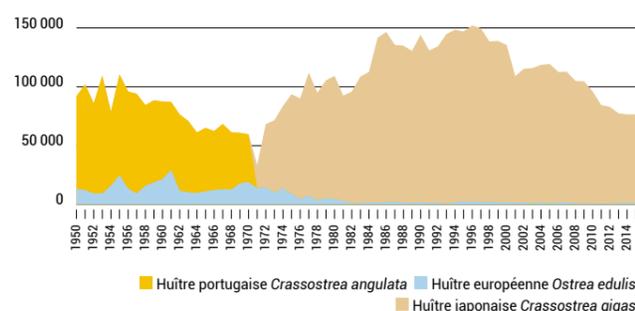
Années de crise

La contamination des huîtres par le variant de l'herpès virus « OsHV1 μ var » (inoffensif pour l'homme) qui sévit sur les jeunes huîtres depuis 2008 en France, et par un deuxième agent infectieux *Vibrio aestuarianus* 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.

PRODUCTION D'HUÎTRES (toutes espèces confondues) DANS LE MONDE (en 2015)
Source FAO 2018



PRODUCTION D'HUÎTRES EN FRANCE (en tonnes)
Source FAO 2018



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.

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*).

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. »

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'écloserie 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. »

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. La France détient le record de consommation avec plus de 1,12 kg (poids vif) consommé par habitant et par an (moyenne 2013-2015).

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 écloserie 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 et une pêcherie d'*Ostrea edulis* au Danemark sont certifiées MSC.

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... délicieuses lorsqu'il est fumé en filet ! Il se différencie de ses collègues pêcheurs amateurs qui ciblent le bar... espèce particulièrement sensible.

MOULE

Mytilus edulis
Mytilus chilensis



• Atlantique Nord
• Pacifique Sud



• Drague



• Parc
• Corde en suspension
• Corde sur bouchot

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 (filères 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, fluctuant entre 1 000 et 10 000 tonnes par an, en fonction de l'état des gisements (3 112 tonnes en 2015). **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 restés fermés à la pêche en 2016 et 2017.

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. Les scientifiques sélectionnent des huîtres résistantes aux mortalités depuis 2015, à titre expérimental uniquement.

Importations d'Europe et d'ailleurs

Les importations françaises de moules s'élèvent à 59 000 tonnes en 2016, 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 293 000 tonnes en 2011. Le potentiel, selon les autorités nationales, est loin d'être atteint dans les zones septentrionales du pays.

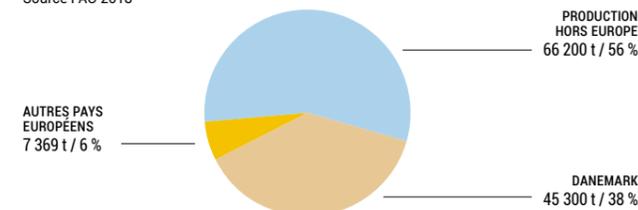
VIVANTES, PRÉ-EMBALLÉES, CUISINÉES

Les moules sont traditionnellement commercialisées vivantes et vendues en vrac, au kilo ou au litre. Depuis quelques années, l'offre s'est sensiblement diversifiée. Au côté de la moule vendue en vrac, les marchés offrent :

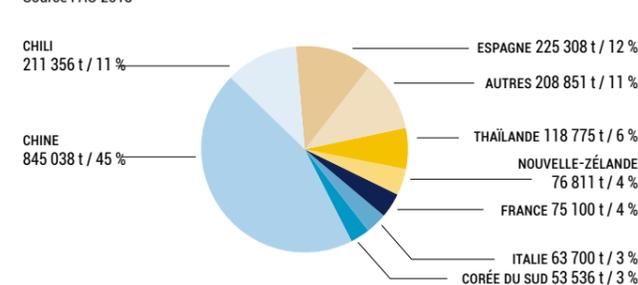
- les moules lavées, débyssusées, pré-emballées, vendues en conditionnement de poids variables ;

- 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.

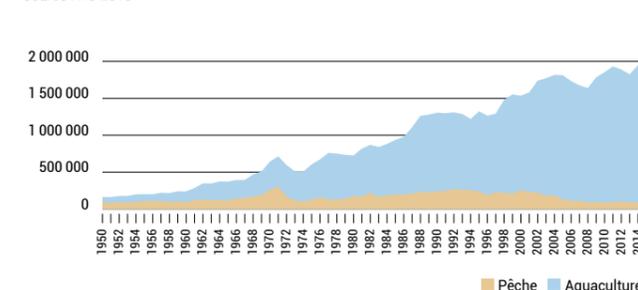
PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE MOULES SAUVAGES DANS LE MONDE (en 2015)
(en tonnes)
Source FAO 2018



PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE MOULES D'ÉLEVAGE (en 2015)
Source FAO 2018

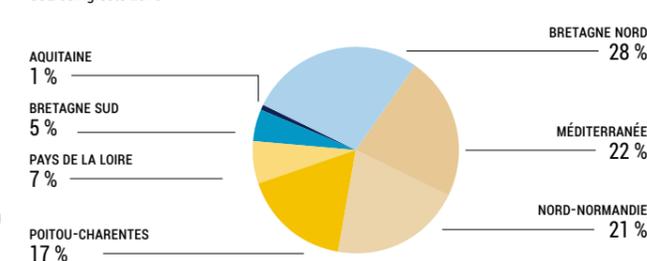


PRODUCTION MONDIALE DE MOULES (toutes espèces confondues) (en tonnes)
Source FAO 2018



La production mondiale de moules a fortement augmenté au cours des dernières années. En 2015, elle dépassait 1,99 million de tonnes dont 1,88 million 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 75 100 tonnes (données 2015) par an dont 80 % de moules de bouchots et 20 % de moules sur parc ou filière.

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.
- ✓ Sa consommation peut être recommandée.
- ✓ Il existe une offre de moule d'élevage certifiée AB.
- ✓ Les gisements sauvages de l'Est Cotentin sont surexploités.
- ✓ 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.

Le stock de *Mytilus edulis* de la mer de Wadden a subi de très fortes fluctuations au cours des dernières décennies.

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.

POULPE

Octopus vulgaris



• Atlantique Centre-Est
• Mer Méditerranée



• Chalut de fond
• Turlutte
• Pot
• Casier

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 (2015) du comité scientifique du COPACE (Comité des pêches pour l'Atlantique Centre-Est) indique que :

- **Le stock commun du Sénégal et de la Gambie** est pleinement exploité ;
- **Le stock marocain** (zone de Dakhla) est actuellement surexploité et l'effort de pêche doit être limité. Une période de repos biologique (arrêt de la pêche) est en place depuis 2011 entre le 5 mai et le 5 juillet de chaque année ;
- **Le stock du Cap Blanc en Mauritanie** est surexploité. 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

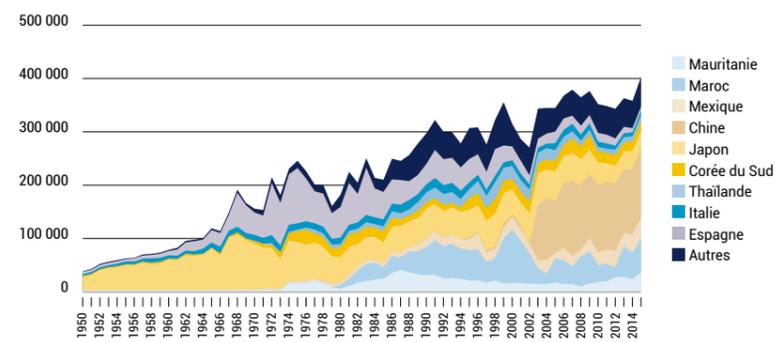
La commercialisation du poulpe est assujettie à un poids minimum fixé à 750 g, poids entier, dans les eaux européennes et à 450 g, poids de l'animal éviscéré, en Atlantique Centre-Est. Cette mesure, applicable aux navires communautaires et extra-communautaires, vise à renforcer la protection des jeunes poulpes. Cette décision de Bruxelles répond à un avis scientifique du Comité des pêches pour l'Atlantique Centre-Est (COPACE), indiquant que les stocks 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.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE POULPES (toutes espèces confondues) (en tonnes)
Source FAO 2018



Turlutte

À RETENIR

- ✓ Les différents stocks de poulpe *Octopus vulgaris* sont soit pleinement exploités (Sénégal, Gambie, Méditerranée), soit surexploités (Maroc, Mauritanie). Seul le stock de Guinée-Bissau est encore sous-exploité.
- ✓ Privilégiez le poulpe issu des pêcheries de Méditerranée, du Sénégal, de Gambie et de Guinée-Bissau.
- ✓ Évitez le poulpe pêché au Maroc et en Mauritanie.
- ✓ Évitez d'acheter des individus pesant moins de 750 g (entier) ou 450 g (éviscéré).
- ✓ Une pêcherie des Asturies (Espagne) est certifiée MSC.

Commercialisation

La France a importé 32 116 tonnes de céphalopodes (poulpe, seiche, calmar) en 2016 et 13 257 tonnes ont été débarquées en criées la même année (dont 1 472 tonnes de poulpe). **La Belgique** débarque 1 000 tonnes de céphalopodes par an (dont 64 tonnes de poulpe). 966 tonnes de poulpe supplémentaires sont importées 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.

SEICHE

Sepia officinalis



- 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

Plusieurs espèces de seiche font l'objet d'une exploitation mais l'espèce la plus fréquente est *Sepia officinalis*. La seiche ne se reproduit qu'une seule fois au cours de sa vie, vers l'âge de 2 ans. Les mâles mesurent alors 14 cm (longueur dorsale du manteau) et les femelles 18 cm. La fécondation est interne. Les femelles fécondées pondent des grappes d'œufs noirs entre avril et mai, dans les eaux côtières (la date de ponte varie selon la température de l'eau entre le printemps et l'été). Les œufs s'attachent à des supports immergés et leur incubation dure de 1,5 à 3 mois. Les juvéniles de seiche appelés « sépions » 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 également de ses propres congénères.

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. Les eaux de la Manche en sont particulièrement riches. La distribution géographique peut varier d'une année à l'autre en fonction de leur abondance. 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.

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 Producteurs 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 de seiches 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...).

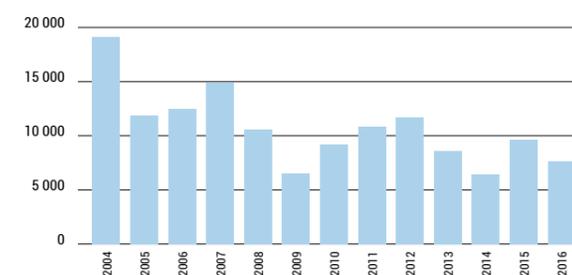
Production variable

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, Oléron et Erquy.

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 2016, 13 054 tonnes de seiches ont été importées en France, principalement d'Europe pour la fraîche et majoritairement de pays extracommunautaires pour les produits surgelés. Cette même année, les producteurs ont débarqué 7 634 tonnes et les négociants français ont exporté 12 509 tonnes de seiche, principalement vers l'Espagne et l'Italie. La Belgique débarque entre 300 et 1 400 tonnes, dont plus de la moitié provient d'Espagne.

DÉBARQUEMENTS DE SEICHE SOUS CRIÉES FRANÇAISES (en tonnes)
Source FranceAgriMer 2018



Préservation

En Bretagne, 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.

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. 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 2016, la Belgique a importé 3 650 tonnes de calmars, dont 3 100 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 ».



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 n'est pas 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).



- 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).



ALGUES

Algues alimentaires

p.163



ALGUES

Algues alimentaires

p.163



Les algues sont des végétaux chlorophylliens aquatiques ou des milieux humides ne possédant ni racines, ni feuilles, ni fleurs, ni vaisseaux, ni graines. Les algues sont des organismes autotrophes, c'est-à-dire capables de se développer par photosynthèse à partir d'éléments simples comme le dioxyde de carbone (CO₂), l'eau, l'énergie lumineuse et les sels minéraux.

Leur appareil végétatif se nomme « thalle », du grec thallos signifiant « rameau ». Ces végétaux vivaces poussent dans les eaux chaudes, tempérées ou froides. Leur habitat détermine leur taille et leur forme. Les algues provenant des mers chaudes mesurent rarement plus de 30 cm, alors que les algues des mers froides mesurent souvent entre 1 et 10 mètres ou plus, et constituent une végétation luxuriante.



Macro ou micro

Les différences entre macroalgues et microalgues portent essentiellement sur leur taille et leur structure moléculaire. Les macroalgues se fixent au fond de l'eau (grâce à leurs crampons) ; les microalgues, quant à elles, flottent ou nagent en pleine eau. Les macroalgues, désignent les grandes algues et algues géantes. Elles se développent surtout dans les eaux peu profondes. Les microalgues, ou algues microscopiques, composent le phytoplancton et sont à la base de la chaîne alimentaire marine.

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.

Règlementations

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. A ce jour, les espèces d'algues autorisées pour l'alimentation humaine sont restreintes à une liste de 24 espèces (dont 3 micro-algues), selon la réglementation en vigueur (règlement européen (EC) N°258/97).

« 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.

Les principales algues propres à la consommation

Parmi les milliers d'espèces de macroalgues marines connues, classées selon leur couleur brune, rouge ou verte, seules quelques-unes sont utilisées dans l'alimentation humaine.

Chaque espèce d'algue a des caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques particulières.

- 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 lumière rouge pour leur développement ne sont présentes qu'en surface.

LES ALGUES BRUNES

• *Himantalia elongata* : haricot de mer ou spaghetti de mer. Cette algue possède des lanières lisses pouvant mesurer jusqu'à 3 mètres de long. On la trouve généralement lors des grandes marées.

Algue tendre, saveur iodée, elle se marie très bien avec des légumes, potages, poissons, riz... Mais elle se prête aussi facilement à la mise en conserve. Riche en vitamine C, en fibres et en fer assimilable.

Sa récolte se fait de mars au milieu d'été quand les tissus sont encore tendres.

• *Undaria pinnatifida* : wakamé ou fougère de mer.

Grande algue qui peut mesurer jusqu'à 2-3 mètres de long, aimant les courants violents et froids. Elle fait partie des algues les plus commercialisées. En Bretagne et en Méditerranée, elle est considérée comme une plante invasive.

Mélange subtil de saveurs marines avec un léger goût d'huître. Sa texture est tendre et douce et d'une couleur vert foncé (rappelant les épinards). Avec la présence d'acide glutamique, elle rehausse le goût des aliments qu'elle accompagne. On la retrouve notamment dans les potages et les salades.

Riche en vitamine B12 et en vitamine C, en sodium, en fer et en potassium.

Sa récolte a lieu au printemps et en été.

• *Laminaria digitata* : kombu breton ou fouet du sorcier, est une laminaire pouvant mesurer 3 mètres de long.

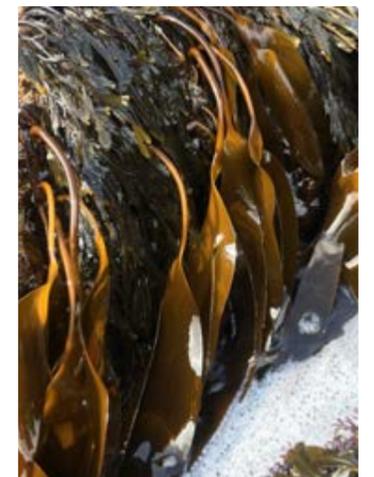
Cette algue est souvent utilisée dans les marinades et bouillons de base faisant partis des fondamentaux de la cuisine japonaise.

Sa récolte a lieu au printemps et en été.

Wakamé



Haricot de mer



Kombu breton

Algues bio

Depuis 2009, le règlement européen (CE) 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.



• *Saccharina latissima* : kombu royal ou boudrier de Neptune. Kombu signifie « bonheur » en japonais ; l'algue kombu est considérée comme plante de santé, de longévité dans la tradition orientale. Elle peut mesurer jusqu'à 3 mètres de long, sa fronde est ondulée sur les bords et gaufrée au centre.

Algue charnue et croquante mais tendre sur les extrémités, elle a une forte concentration en iode et est également l'algue la plus riche en sucre complexe (d'où son nom de laminaire sucrée). Lorsqu'on la sèche les sucres remontent à la surface des frondes ce qui est signe de qualité. C'est l'une des seules algues cultivées en France avec le wakamé.

Essentiellement utilisée pour la cuisson des légumineuses. Sa récolte a lieu 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.

La dulse a un goût unique, à la fois doux et corsé, iodé, voire de noisette, que l'on pourra associer à beaucoup d'autres saveurs. C'est l'un des végétaux marins les plus riches en protéines et en acides aminés.

Elle se récolte toute l'année avec une préférence au printemps et à l'automne.

• *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. Sa teneur en protéine est très importante (30 % à 40%).

Grillée, elle passe à une couleur verte. Son goût rappelle celui du champignon.

Elle se récolte du printemps à l'automne.



Kombu royal



Dulse



Laitue de mer

LES ALGUES VERTES

• *Ulva spp* : laitue de mer. Algue très fine et souple d'environ 50 cm. Riche en magnésium et en vitamines A et C.

Goût fleuri quand elle est séchée, elle se consomme également crue ou cuite.

Elle prolifère notamment au printemps et en été.

Production

Dans les pays asiatiques, les cultures d'algues couvrent des superficies extrêmement importantes, alors que l'Europe a surtout recours à la cueillette dans le milieu naturel, pour répondre à la demande du marché.

En France, la quasi-totalité de la production se situe en Bretagne. 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 (FAO statistics, 2014). Bien que la France possède le savoir-faire et les connaissances pour développer l'algoculture sur nos côtes, la production reste pour l'instant limitée en termes d'acteurs et de volumes. Encore peu de fermes d'algues sont recensées. Cependant, depuis quelques années, il existe une forte dynamique autour du métier d'algoculteur. Les principales espèces cultivées en France 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 (Conseil Scientifique Régional du Patrimoine Naturel, 2013).

• 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 les « scoubidou », ou de peignes norvégiens. Cet engin suspendu à un bras hydraulique, enroule les frondes des laminaires par un mouvement de rotation puis les arrache de leur substrat pour les ramener à la surface. Les algues remontées à bord de ces navires ont des sédiments marins accrochés à leur crampon. Cette technique a un impact sur les fonds marins, sur la biodiversité et est peu sélective.

• 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 de nos côtes. Les outils de gestions 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.

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.

En France, la consommation reste assez anecdotique, mais est en continuelle 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 des produits issus des algues : alginates, carraghénanes et agar-agar référencés E401 à E407, abondamment utilisés pour stabiliser, épaissir et gélifier des produits dans l'agroalimentaire. Par ailleurs, l'essor de la restauration japonaise contribue à augmenter le nombre de consommateurs d'algues alimentaires en France et en Europe.

À RETENIR

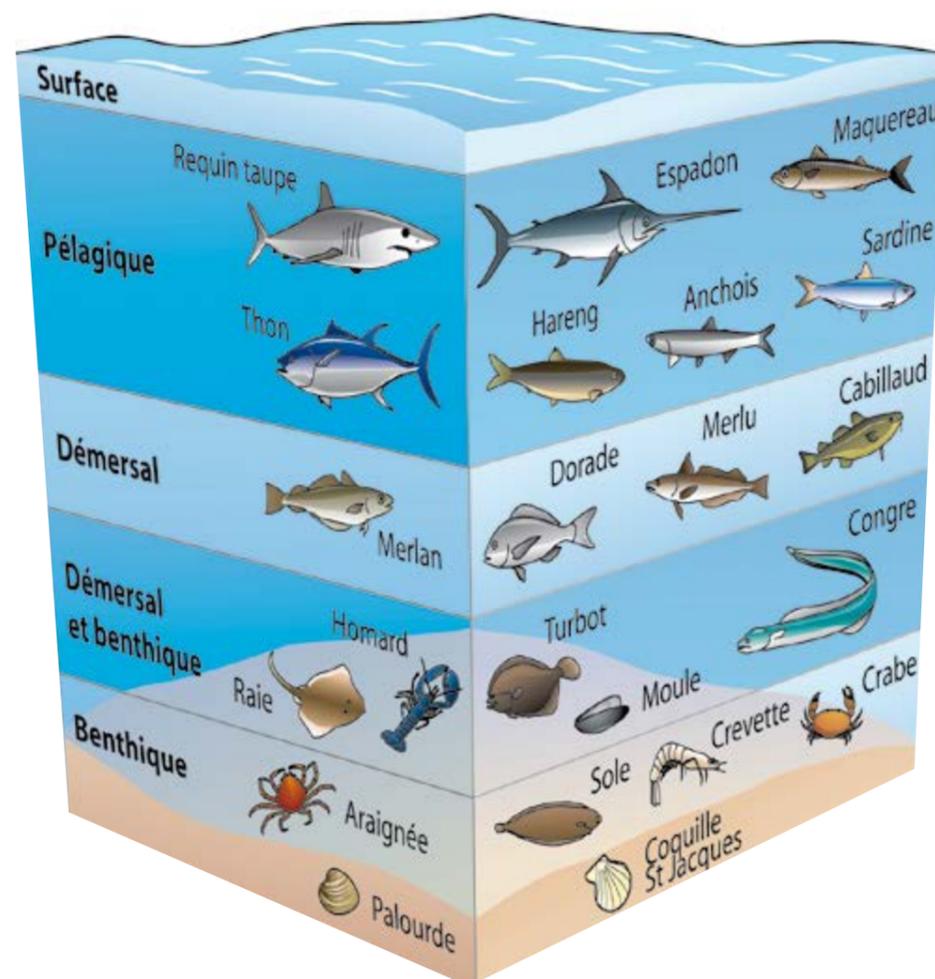
- ✓ Parmi la grande diversité d'algues, plus de 30 000 espèces différentes sont référencées dans le monde dont 600 à 800 sur le littoral Atlantique français.
- ✓ La spiruline utilisée en cuisine ou sous forme de complément alimentaire appartient à la famille des cyanobactéries filamenteuses ou micro algues 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.
- ✓ Le développement intensif de la culture des algues peut malgré tout avoir des effets néfastes sur l'environnement côtier marin et cette activité doit se développer d'une façon durable en maintenant la biodiversité. Des organismes de recherche dans le monde, dont en France l'IRD (Institut de recherche pour le développement), ont développé le concept d'aquaculture intégrée multi-trophiques.

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. La posidonie est un herbier.

Multiples usages

- Alimentation humaine (alimentation directe, sous forme de compléments alimentaires ou sous forme d'additifs) ;
- Alimentation animale (ex : microalgues dans la nourriture des animaux d'élevage, notamment les coquillages) ;
- Fabrication d'engrais et d'amendements ;
- Usages industriels (ex : macroalgues cultivées pour leur teneur en « Phycocolloïde », sucres complexes utilisés par l'industrie dans un grand nombre d'applications, telles que les gélifiants, épaississants...) ;
- Production de biocarburants.



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 mulet.

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.

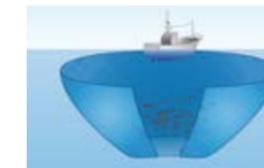
La senne tournante coulissante est également utilisée pour capturer les thons rouges vivant en mer Méditerranée ; ils sont ensuite placés en cage d'engraissement (embouche). Dans l'océan Indien, les thons rouges capturés sont destinés à la congélation.

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 équipée d'une lame formant un racloir. Pour les coquillages enfouis, la barre est munie de dents métalliques qui ratissent le fond et font sortir les coquillages du sable ou du gravier. 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...

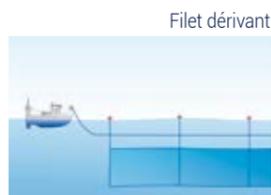
- **Les filets dérivants** (interdits en Europe) pendent comme un rideau depuis la surface ; ils permettent de pêcher des poissons de pleine eau (espadon, thon, calmar...). Les filets suivent les courants dominants.



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...).

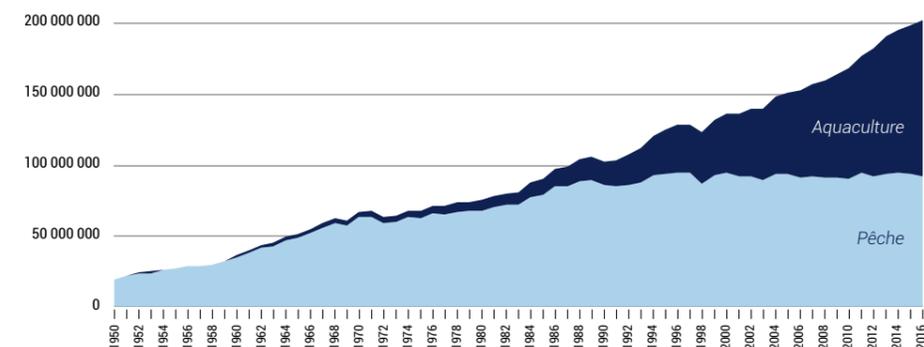


La consommation actuelle des produits de pêche et d'aquaculture au niveau mondial s'élève à près de 20,2 kg par habitant et par an (données FAO 2016). A l'horizon 2050, avec une population mondiale qui devrait atteindre 9 milliards d'individus, si l'on veut maintenir le même apport de protéines d'origine aquatique que celui d'aujourd'hui, les estimations tablent sur :

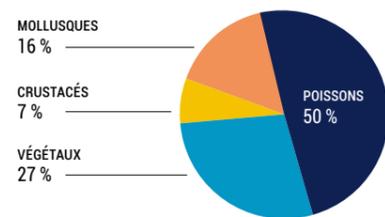
- une stagnation des captures de pêche au niveau actuel (90 millions de tonnes), sous réserve que les mesures mises en œuvre évitent l'effondrement des stocks. Selon la FAO (2016), 31,4 % des stocks marins sont surexploités, 58,1 % exploités au niveau du Rendement Maximum Durable et 10,5 % sont encore sous-exploités.
- le doublement de la production aquacole.

PRODUCTION MONDIALE DE PRODUITS DE LA MER (en tonnes)

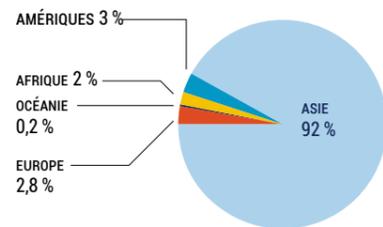
Source FAO 2018



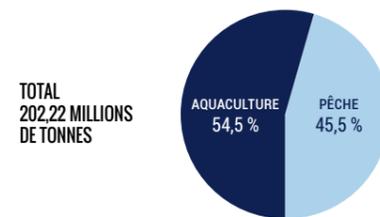
PRODUCTION MONDIALE AQUACOLE PAR GROUPE D'ESPÈCES



PRODUCTION AQUACOLE PAR CONTINENT



PART RESPECTIVE PÊCHE ET AQUACULTURE



TOTAL
202,22 MILLIONS
DE TONNES

Données 2016. Source FAO 2018

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 54,5 % de toutes les espèces aquatiques commercialisées pour la consommation humaine à travers le monde. Ce chiffre devrait atteindre 62 % dès l'horizon 2030 d'après les perspectives d'évolution de la FAO.

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 en 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 EMBOUCHE

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 de 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.

27 % des captures mondiales de pêche sont transformées en farines animales.

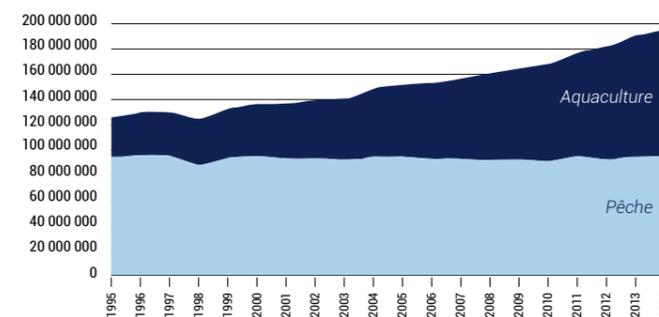
Les farines et les huiles de poisson sont utilisées pour l'alimentation de différents animaux d'élevage et pour l'industrie alimentaire.

> 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.

PRODUCTION MONDIALE DE PRODUITS DE LA MER - EXTRAIT DE 1995 À 2016 (en tonnes)
Source FAO 2017



La production aquacole a triplé au cours de ces 20 dernières années.

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.VII 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 mérout 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.

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 « Brundtland » 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.

EXPLOITATION

Dans le cas de la pêche, action de prélever des espèces sauvages de leur milieu.

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 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

GLOSSAIRE

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

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 écosytème 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.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

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.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

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.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

SUREXPLOITATION DE CROISSANCE
La pêche exerce une pression trop forte sur les juvéniles.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

SUREXPLOITATION DE RECRUTEMENT
La pêche exerce une pression trop forte sur les reproducteurs.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

BIBLIOGRAPHIE

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

Le **stock** est la quantité maximale d'un espèce présente dans une zone géographique à un moment donné.

BIBLIOGRAPHIE

http://www.ec.europa.eu/fisheries/index-fr.htm

- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr

- Ofimer : www.ofimer.fr

■ **Lieu Noir**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr

■ **Limande Commune**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- Ofimer : www.ofimer.fr

■ **Lingue Bleue**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.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.
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Union européenne : Règlement No 1225/2010 Du Conseil du 13 décembre 2010 établissant, pour 2011 et 2012, les possibilités de pêche des navires de l'Union européenne pour des stocks de poissons de certaines espèces d'eau profonde.
- Conseil de l'Union européenne (2011) : 3137th Council meeting Agriculture and Fisheries Brussels, 15-16 Décembre 2011 http://www.cfp-reformwatch.eu/wp-content/uploads/2011/12/PR_Fisheries_Council_15-16-dec127031.pdf

■ **Lingue Franche**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr
- Commission européenne (2011) : Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council on certain measures in relation to countries allowing non-sustainable fishing for the purpose of the conservation of fish stocks, décembre 2011 http://www.europolitique.info/pdf/gratuit_fr/305766-fr.pdf

■ **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.

- 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.
- CIEM www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr

- 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.
■ **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.
- FAO : www.fao.org ; www.firms.fao.org
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr

■ **Merlu**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr
Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm

■ **Mulets/Muges**
- FAO : www.firms.fao.org - Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr
- Gauthier, D., Hussenot, J. (2005) : Les mulets des mers d'Europe, Centre de recherche sur les écosystèmes marins et aquacoles, Editions Ifremer, Plouzané, France.

■ **Pangasus**
- Fishinfo network, November 2007 (Globefish)
- Lazard, J. (2007) : Le Pangasius, Web article, Cirad.
- Nguyen Huu Dzung (2007) : Vietnam Pangasius, Fairy tale of a new cinderella, FAO global trade conference, China, May 2007.
- FAO : www.fao.org
- Lazard J. 2008. L'aquaculture des pangasius. Cahiers Agricultures : sous presse.

- Vietfish in Eurofish.
- Paquette, P. (2009) "The place of pangasius in the European seafood market", ACTA working group Aquaculture.

■ **Perche du Nil**
- Lake Victoria Fisheries Organisation, State of Fish Stocks, www.lvfo.org
- Taaby, A.M. (2004) : Assessment of the status of the stock and fishery of Nile Perch in Lake Victoria, Uganda, Marine Research Institute Iceland.
- 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

- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr
Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm
■ **Raies**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- FAO : www.firms.fao.org - CIEM : www.ices.dk
- Ifremer : www.ifremer.fr

- IUCN : www.iucn.org
- Commission européenne : règlement CE N° 45/2009 du conseil du 16 janvier 2009.
- Bretagne Environnement : www.bretagneenvironnement.org
- CRPBN : www.crpbn.fr

- Sosebee, K. (2006) : Status of Fishery Resources off the Northeastern US.
- NEFSC - Resource Evaluation and Assessment Division, NOAA.

■ **Requins**
- 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.
- Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm

- FAO : www.firms.fao.org - Ifremer : www.ifremer.fr

- Ofimer : www.ofimer.fr

■ **Sabre Noir**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk
- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr
Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm

■ **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.
- Ifremer : www.ifremer.fr

■ **Sardine**
- FAO, fishery and aquaculture country profile : Portugal
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr

- Ifremer (2011) : Sardine du Golfe du Lion
- Commission générale des pêches pour la Méditerranée (2011) : Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species Chania, Crete (Greece), 24-29 Octobre 2011.

■ **Saumon**
- Le conservatoire national du saumon : www.saumon-sauvage.org
- FAO Fishstat
- Kontali Analyse AS, communication directe
- Alaska Seafood : www.alaskaseafood.org
- MSC : www.msc.org

■ **Sébeste**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr - OCDE. Rapport.

■ **Sole**
- Quéro, J.C. (1984) : Les poissons de mer des pêches françaises, Jacques Grancher Editeur, Paris.
- FAO : www.firms.fao.org
- CIEM : www.ices.dk - Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.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 - Ifremer : www.ifremer.fr
■ **Thon Albacore/Germon/Listao/Obèse/Rouge**
- Commission du Pacifique Sud, rapport d'activité du comité permanent sur les thonidés.
- Conférence Internationale Thonière de Maurice(1996) : Port Louis (MUS), 1996/11/27-29.
- FAO (2005) : L'état des ressources halieutiques marines mondiales, document technique sur les pêches N° 457.

- 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.
- Fonteneau, A. (1998) : Panorama de l'exploitation des thonidés dans l'océan Indien. In : Cayré, P. (ed.), Le Gall J.Y. (1998) : Le thon : enjeux et stratégies pour l'océan Indien. Paris, Orstom, pp49-74. (Colloques et Séminaires).
- 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 Océanique développement, Poséidon, Megapesca.
- SCRS (2006) : 2006 Atlantïc Bluefin tuna stock assessment session, Madrid, June 12 2006.

- Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm
- FAO : www.fao.org ; www.firms.fao.org
- Commission internationale pour la conservation des thonidés : www.iccat.org - Ifremer : www.ifremer.fr - IRD : www.ird.fr

- IATTC (2008) Tuna and billfishes in the Eastern Pacific Ocean in 2008, Iatcc 80-85, La Jolla, California 108p.
- Secretariat of the Pacific Community: update 2008 on tuna fisheries.

- IOTC (2009) : Collection of resolutions and recommendations of the Indian Ocean Tuna Commission.
- Commission européenne : règlement CE N° 302/2009 du 6 avril 2009.
- IOTC www.iotc.org - WCPFC www.wcfc.int - ICCAT www.iccat.int - IATTC www.iatcc.org - FAO www.fao.org - Gouvernement du Canda www.dfo-mpo.gc.ca - IUCN www.iucn.org
- CICTA (2008) : Rapport du Comité permanent pour la recherche et les statistiques, Madrid, 29 septembre 2008.

- Commission Internationale pour la conservation des thonidés (2010-2011) : Rapport http://www.iccat.int/Documents/SCRS/ExecSum/BFT_FR.pdf

■ **Tilapia**
- FAO : www.fao.org

- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info

- Lazard J. 2008. L'aquaculture du tilapia. Cahiers Agricultures : sous presse

■ **Truite**
- Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture : www.lapisciculture.com

- Fédération européenne des producteurs aquacoles : www.feap.info
- Syndicat des aquaculteurs de Franche-Comté : www.latruite.net
- INRA : www.thonon.inra.fr

■ **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
- Ifremer : www.ifremer.fr

■ **Produits dérivés**
- Johannesson, J. (2006) : Lumpfish caviar - from vessel to consumer, FAO technical paper N° 485, Rome, Italy.
- 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.
- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr
■ **Crevette grise/Tropicales**
- FAO : www.fao.org - CIEM : www.ices.dk
- Ifremer : www.ifremer.fr - WWF : www.wwf.org

■ **Écrevisse**
- Grahn, B. History of Crayfish in Europe, in 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.
- INRA : 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

- Stirois, J.P. (2006) : les pêches et l'aquaculture commerciales, bilan 2005 et perspectives 206. Direction des analyses et des politiques, Québec, Canada.

- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer www.ofimer.fr
- American University, The School of International Service TED Case Studies, US-Canada Lobster Dispute, www.american.edu
- Idoine, J. (2006) : Status of Fishery Resources of the Northeastern US NEFSC - Resource Evaluation and Assessment Division American lobster, NOAA.

■ **Langouste**
- FAO : www.firms.fao.org
- 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.

■ **Langoustine**
- Monfort, M.C. (2006) : The European Market for Nephrops, focus on France, Spain and Italy, Seafood Scotland.
- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, p255, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
- SFIA (2006) : Towards a national development strategy for shellfish in England.
- Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm

- Ifremer : www.ifremer.fr - Ofimer : www.ofimer.fr
- Seafish (2011) : Responsible Sourcing Guide, Nephrops, Version 5, Juillet 2011.

■ **Tourteau**
- FSS Ireland (2006) : Brown crab on all coasts, Fisheries Sciences Services, Marine Institute, Dublin, Irlande.

- 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.
- SFIA (2006) : Towards a national development strategy for shellfish in England.
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr

- Dr Bannister, RCA (Chair of SAGB Crustacean Committee) : On the Management of Brown Crab Fisheries http://www.shellfish.org.uk/files/35101SAGB_Crab_Bannister.pdf

■ **Bulot**
- Ifremer : www.ifremer.fr

■ **Petits Coquillages**
- Quéro, J.C. - Vayne, J.J., SMEL/CRPMBN/Ifremer, projet BestClim
- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
- Ifremer : www.ifremer.fr
- Ofimer : www.ofimer.fr

■ **Coquille Saint-Jacques**
- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
- SFIA (2006) : Towards a national development strategy for shellfish in England.

- Valero, J.L. (2001) : Population dynamics of the Patagonian scalop in the Argentinian continental shelves, Master of Science, University of Washington.

- FAO : www.fao.org ; www.firms.fao.org

- Ifremer : www.ifremer.fr

- Quéro, J.C. - J.J. Vayne, SMEL/CRPMBN/Ifremer, projet Best Clim

■ **Huitre**
- Soletchnik, P. (2001) : Extrait de la Lettre n°12 du Programme International Géosphère Biosphère-Programme Mondial de Recherches sur le Climat (PIGB-PMRC), CNRS.
- Comité national de la conchyliculture : www.huitre.com
- www.ostrea.org

■ **Moule**
- Eurofish (2006) : Mussel market report, August 2006 www.eurofish.org
- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
- Sand Kristensen, P. Borgstroem, R. (2005) : The Danish Wadden Sea ; fishery of mussels in a wildlife reserve ? Monitoring and Assessment in the Wadden sea. Proceedings from the 11. Scientific Wadden Sea Symposium, Esbjerg, Denmark, 4-8 April 2005. Neri Technical report N° 573.

■ **Poulpe**
- FAO (1981) : Dynamique des populations et évaluation des stocks de poulpe de l'Atlantique Centre-Est, programme interrégional de développement et de gestion des pêches INT/79/019,

série Copace 80/18.
- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.
- Commission européenne : www.ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm
- FAO : www.fao.org ; www.firms.fao.org

- FAO (2005) : L'état des ressources halieutiques marines mondiales, document technique sur les pêches N° 457.
- The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries 2016 (SOMFI) FAO 2016

■ **Seiche**
- Foucher, E. (2002) : La fiche Espèce : la seiche commune de Manche (Divisions CIEM VId, e) Les nouvelles de l'Ifremer N° 37, juin 2003.

- Quéro, J.C. (1998) : Les fruits de mer et plantes marines des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, Lausanne, Suisse.

- 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.

- CNPMEM (2010) : Recensement des bonnes pratiques des professionnels des pêches maritimes françaises, Rapport final.

■ **Techniques de pêche et aquaculture**
- Ministère de l'agriculture : www.agriculture.gouv.fr
- MSC : www.msc.org
- ASC : www.asc-aqua.org
- Ifremer : www.ifremer.fr

- CIEM : www.ices.dk

- Dialogue aquaculture : http://www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/aquaculture/sustainability-standards-tilapia.html et www.ascworldwide.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



Ethic Ocean

contact@ethic-ocean.org
www.ethic-ocean.org
Facebook : ethicocean
Instagram : ethic_ocean



ISBN : 978-2-9565028-0-7

Remerciements à nos partenaires qui ont permis la réalisation de l'édition 2018.

