

## Fiches espèces à destination des consommateurs de produits de la mer



Avec le soutien financier de

Ce rapport « Fiches espèces » regroupe différentes synthèses d'espèces commerciales réalisées dans le but de sensibiliser les consommateurs de produits de la mer à la gestion durable des ressources halieutiques. Il permet d'effectuer un état des lieux sur les stocks non - ou partiellement évalués tout en transmettant les connaissances scientifiques sur ces espèces au public.

Pour chacune des espèces commerciales, il est référencé sa biologie et son écologie, son exploitation et sa saisonnalité, sa consommation en France, son diagnostic scientifique et sa gestion.

#### AUTEURS (AGROCAMPUS OUEST)

Angéline LAUNAY  
Marie LESUEUR  
Didier GASCUEL

Ce rapport a été produit par l'équipe de la Cellule Etudes et Transfert, Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST avec le soutien financier de FranceAgriMer et de Force-Mer.



#### CONTACTS

- AGROCAMPUS OUEST

Marie LESUEUR : [marie.lesueur@agrocampus-ouest.fr](mailto:marie.lesueur@agrocampus-ouest.fr)

Didier GASCUEL : [didier.gascuel@agrocampus-ouest.fr](mailto:didier.gascuel@agrocampus-ouest.fr)

Cellule Études et Transfert  
Pôle halieutique  
AGROCAMPUS OUEST

65 rue de Saint Briec  
CS 84215 • 35 042 Rennes Cedex

<http://halieutique.agrocampus-ouest.fr/>

Ce rapport a été rédigé par l'équipe de la Cellule Etudes et Transfert du Pôle halieutique - AGROCAMPUS OUEST.

La citation de ce document se fait comme suit :

LAUNAY Angéline, LESUEUR Marie et GASCUEL Didier. 2016. *Fiches espèces à destination des consommateurs de produits de la mer*. Synthèse. Les publications du Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST, p43.

Contact :

Marie LESUEUR

Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST

Cellule Études et Transfert

65 rue de Saint Briec - CS 84215

35042 Rennes Cedex

Tel : 02 23 48 58 62

marie.lesueur@agrocampus-ouest.fr

© AGROCAMPUS OUEST 2016

© Photos AGROCAMPUS OUEST

Les publications du Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST n°44

# Fiches espèces à destination des consommateurs de produits de la mer

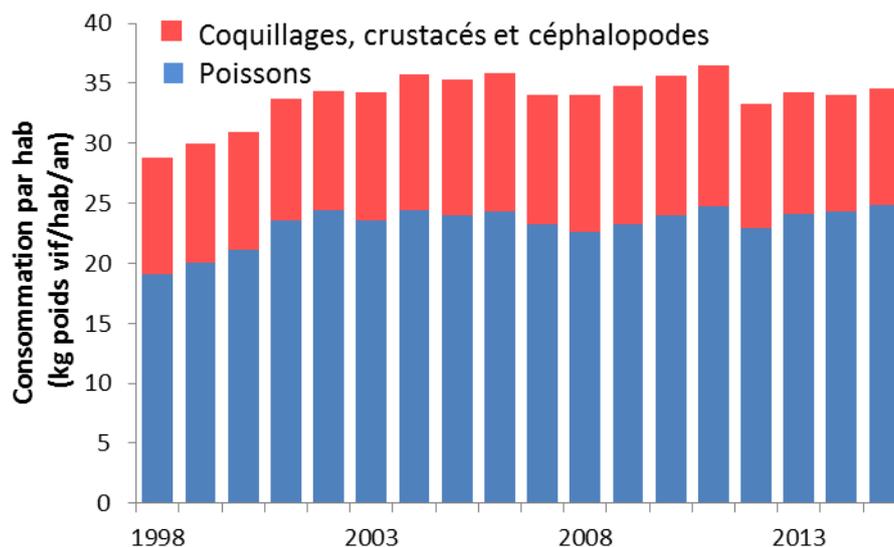
Décembre 2016



## TABLE DES MATIERES

Présentation de l'étude .....	1
Remerciements .....	1
Contexte .....	2
Baudroie commune .....	4
Baudroie rousse .....	6
Cardine franche.....	8
Dorade grise.....	10
Eglefin.....	12
Lieu jaune .....	14
Lingue franche .....	18
Maquereau .....	20
Merlan.....	22
Merlu.....	28
Morue.....	30
Saint-Pierre.....	34
Seiche .....	36
Glossaire.....	38
Bibliographie et sitographie.....	40
Annexes .....	43

La France est l'un des plus grands producteurs et consommateurs mondiaux de produits de la mer. En 2015, les français ont consommé près de 225 731 tonnes de produits de la mer à l'état frais (FranceAgriMer, 2016). Ce volume est en légère baisse depuis les cinq dernières années tandis que l'aquaculture continue de se développer. Le poisson est majoritairement le produit de la mer le plus consommé par les français par rapport aux coquillages, crustacés et céphalopodes (Figure 1).



**Figure 1.** Consommation française de produits de la mer par habitant et par année (Source : FranceAgriMer, 2016)

Les français sont de plus en plus sensibles à la gestion durable des ressources aquatiques ce qui ne fait qu'amplifier leurs attentes. Ils s'intéressent à la traçabilité de leur produit et sont en recherche d'informations sur l'origine et le lieu de pêche des produits de la mer.

Les informations obligatoires destinées aux consommateurs :

- La **dénomination commerciale** de l'espèce et son **nom scientifique**
- La **provenance** de l'espèce (méthode de production : « pêchée », « élevée » ...)
- La **zone de capture / pays d'élevage**
- **Engin de pêche** utilisé
- La mention « **décongelé** » / **Date de durabilité minimale**

Les fiches espèces, présentées dans ce rapport, ont pour objectif d'apporter ces informations quant à la bio-écologie, l'exploitation et la consommation des différentes espèces commerciales.

## REMERCIEMENTS

L'équipe de la Cellule Etudes et Transfert du Pôle halieutique – AGROCAMPUS OUEST, tient à remercier tous les participants et particulièrement Didier Gascuel pour son expertise scientifique et sa disponibilité.

## CONTEXTE

Les écosystèmes marins subissent de fortes pressions, qu'elles soient environnementales ou anthropiques. La préservation des ressources halieutiques est une principale préoccupation des acteurs de la filière halieutique (scientifiques, pêcheurs, gestionnaires). Ainsi, pour gérer la pêche, il est nécessaire de connaître l'état des stocks halieutiques. Un stock est défini comme la partie exploitable d'une population d'une espèce dans une zone donnée.

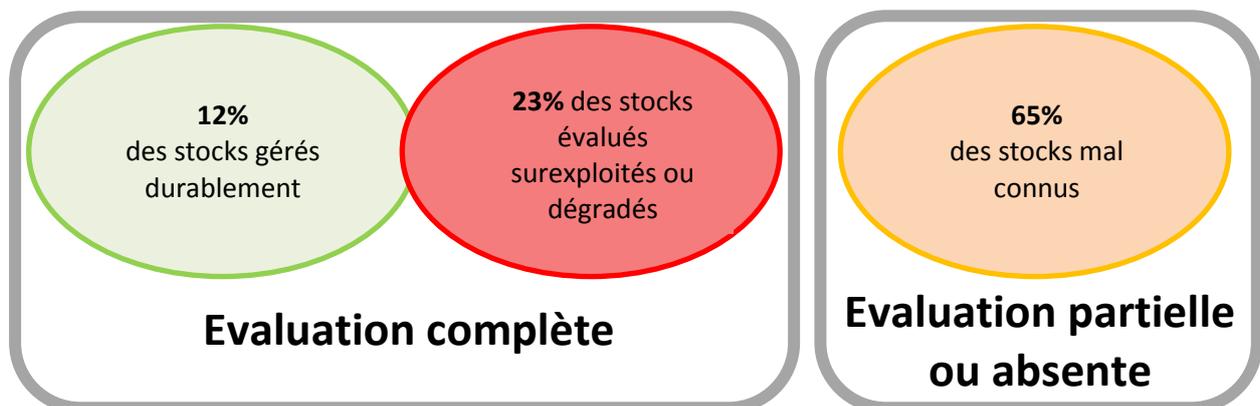
En Europe, la gestion des stocks halieutiques est un processus découpé en plusieurs étapes faisant intervenir différents acteurs :

- La collecte des données : Celle-ci est réalisée auprès des pêcheurs, par l'intermédiaire de carnets de bord ou d'enquêtes, et par les scientifiques par la réalisation de campagnes en mer.
- L'avis scientifique : Il est délivré par les scientifiques du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Il se base sur les évaluations de stocks effectuées par les scientifiques des différents groupes de travail du CIEM.
- La mise en place des quotas et des quantités maximales de captures : Suite aux avis scientifiques du CIEM et du Conseil Scientifique Technique et Economique de la Pêche (CSTEP), la Commission Européenne va proposer des quotas et des quantités maximales de captures qui seront ensuite approuvés par le Conseil des Ministres. Les quotas sont alloués par Etat Membre en fonction d'une clé de répartition.

Chaque année, les quotas et les quantités maximales de captures sont redéfinis. D'après une étude réalisée en 2015 par l'Association Française d'Halieutique, 144 stocks sont étudiés chaque année par les scientifiques du CIEM dans les eaux européennes de l'Atlantique.

Une évaluation complète est possible pour 35% de ces stocks. L'objectif de gestion à atteindre est celui du rendement maximal durable qui correspond à la capture maximale que l'on peut extraire en moyenne et à long terme d'un stock de manière durable. Douze pourcent des stocks sont gérés durablement et 23% sont surexploités et/ou dégradés. Il s'agit d'espèces à forte valeur commerciale comme la morue, l'églefin, le merlu et la sole.

Les 65% restants correspondent aux stocks mal connus pour lesquels les données disponibles ne permettent qu'une évaluation partielle ou aucune évaluation. Ainsi, pour la majeure partie des stocks, l'évaluation scientifique est insuffisante. Les avis se basent alors sur une estimation de la tendance générale des captures, des débarquements ou d'autres indicateurs. Les stocks bénéficiant d'une évaluation partielle sont appelés « stocks à données limitées ou DLS ». Il s'agit d'espèces pêchées accessoirement par un engin de pêche comme la baudroie, le lieu jaune ou encore le merlan dans le golfe de Gascogne. Certains stocks ne font pas l'objet d'évaluation comme la dorade grise, la seiche ou encore le Saint-Pierre.



Il existe plusieurs catégories de stocks à données limitées correspondant au type de données disponibles (Tableau 1).

**Tableau 1.** Description des catégories de stocks à données limitées (Source : CIEM, 2012)

Catégories	Stocks concernés	Type d'évaluation
1	Stocks riches en données (évaluations quantitatives)	Evaluations complètes / prévisions
2	Stocks avec évaluations analytiques et prévisions qualitatives	Evaluations incomplètes (Indicateurs de tendances futures (F, SSB et R))
3	Stocks avec évaluations basées sur des données de campagne	Evaluations incomplètes (Indices d'abondance (LPUE, CPUE ...) / Indices de biomasse)
4	Stocks avec évaluations basées sur des données de captures	Evaluations incomplètes (Données de captures)
5	Stocks pauvres en données	Evaluations incomplètes (Données de débarquements)
6	Stocks ayant des débarquements négligeables / Capturés en petites quantités (prises accessoires)	Evaluations incomplètes (Données de débarquements (Débarquements < Rejets))

#### Type d'évaluation scientifique des stocks de l'étude

Stocks	Evaluation			Etat
	Complète	Partielle	Absente	
Baudroie commune		x		
Baudroie rousse		x		
Cardine franche	x			
Dorade grise			x	
Eglefin	x			
Lieu jaune de mer Celtique / Manche		x		
Lieu jaune du golfe de Gascogne		x		
Lingue franche		x		
Maquereau de l'Atlantique Nord-Est	x			
Merlan de Manche-Est / Mer du Nord	x			
Merlan de mer Celtique	x			
Merlan du golfe de Gascogne		x		
Merlu de l'Atlantique Nord-Est	x			
Morue de Manche-Est/Mer du Nord/Skagerrak	x			
Morue de mer Celtique	x			
Saint-Pierre			x	
Seiche			x	

	Le stock ne se trouve plus dans les limites biologiques de sécurité (Pression de pêche $F > F_{lim}$ et/ou Abondance de reproducteurs $B < B_{lim}$ ) et les avis scientifiques indiquent qu'il ne devrait plus être exploité
	Le stock est surexploité par rapport à un niveau permettant d'assurer son rendement maximal à long terme, mais il reste dans les limites biologiques de sécurité ( $F > F_{RMD}$ et $F < F_{lim}$ et/ ou $F < F_{ps}$ et $B > B_{lim}$ et/ ou $B > B_{ps}$ )
	Le stock est exploité à un niveau permettant d'assurer son rendement maximal à long terme ( $F < F_{RMD}$ et $B > B_{ps}$ )
	L'état du stock n'est pas connu quant aux limites biologiques de sécurité et/ ou à sa capacité de produire le rendement maximal à long terme

# BAUDROIE COMMUNE (*LOPHIUS PISCATORIUS*) DE MER CELTIQUE ET GOLFE DE GASCOGNE



(Source : Ifremer)

**Résumé :** La baudroie commune est un poisson marin que l'on rencontre depuis le sud-ouest de la mer de Barents jusqu'au détroit de Gibraltar. Elle est également présente en Méditerranée et en mer Noire. Vivant à proximité du fond, elle se nourrit principalement d'autres poissons (tacaud, merlu, cabillaud) lorsqu'elle est adulte. Les débarquements en mer Celtique et golfe de Gascogne sont variables d'une année à l'autre. Les informations disponibles pour le stock de baudroie commune de mer Celtique et golfe de Gascogne restent insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. La baudroie commune est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers. Elle est consommée toute l'année.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La baudroie commune (*Lophius piscatorius*) est un poisson marin de la famille des Lophiidae qui regroupe plusieurs espèces de baudroie comme la baudroie rousse ou la baudroie d'Amérique. Elle se reconnaît par la présence d'une grosse tête, d'une large bouche et par l'absence d'écaillles sur son corps. Ses nageoires pectorales sont très développées. Elle est pourvue de deux nageoires dorsales et d'une nageoire anale. La baudroie commune atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 6 - 7 ans pour les mâles lorsqu'ils mesurent 50 à 70 cm et à l'âge de 9 - 11 ans pour les femelles. La période de reproduction se situe entre février et juillet. La baudroie commune peut atteindre une taille maximale de 2 mètres et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Elle vit essentiellement à proximité du fond jusqu'à 1 000 mètres de profondeurs. Son aire de répartition s'étend depuis le sud-ouest de la mer de Barents jusqu'au détroit de Gibraltar. Elle est également présente en Méditerranée et en mer Noire. Elle se nourrit principalement d'autres poissons (tacaud, merlu, cabillaud) lorsqu'elle est adulte.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de baudroie notamment celui de la baudroie commune de mer Celtique et golfe de Gascogne (Figure 1).

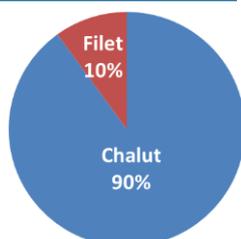
**Figure 1.** Aire de répartition du stock de baudroie commune en mer Celtique et golfe de Gascogne

**Le saviez-vous ?** La baudroie commune se distingue de la baudroie rousse par son péritoine (fine membrane) blanc.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les zones de pêche les plus importantes se situent en mer Celtique et dans le golfe de Gascogne. Elle est essentiellement pêchée au chalut (Figure 2). Il n'y a pas de taille minimale réglementaire pour la pêche professionnelle. Pour la pêche de loisirs, celle-ci est de 50 cm.



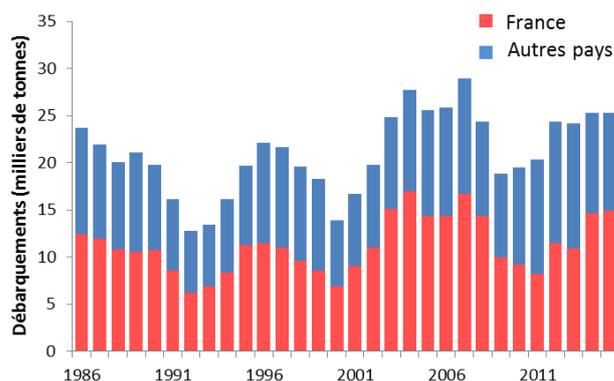
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique et golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La baudroie commune est pêchée toute l'année.

### Comment évolue l'exploitation du stock de mer Celtique et golfe de Gascogne ?

Les débarquements de baudroie commune sont variables d'une année à l'autre (Figure 3). Cependant, depuis les quatre dernières années, les débarquements sont stables autour de 25 000 tonnes. Les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise plus de 50% des débarquements totaux, l'Irlande, le Royaume-Uni et l'Espagne.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de baudroie commune en mer Celtique et golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

La baudroie commune est un poisson à forte valeur commerciale recherché pour sa chair fine. En France, la baudroie commune est consommée toute l'année. Elle est commercialisée fraîche ou surgelée sous forme de filets. En 2015, le prix de la baudroie commune fraîche vendue aux ménages français était de l'ordre de 17 €/kg.

La baudroie commune représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de baudroie commune, on trouve environ 17 grammes de protéines, 70 kilocalories, 0,2 grammes de graisses et 44 milligrammes de cholestérol.

**Le saviez-vous ?** Sur l'échalote, la baudroie commune est souvent présentée uniquement par sa queue (appelée « lotte ») sans la tête (non esthétique).



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de mer Celtique et golfe de Gascogne, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour la baudroie commune, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de baudroie commune de mer Celtique et golfe de Gascogne sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. L'avis scientifique du CIEM concernant l'état de ce stock se base sur trois indices d'abondance calculés à partir des captures et de la pression de pêche. Cependant, les indices disponibles ne fournissent pas les mêmes résultats et ne sont pas pleinement représentatifs.

**Tableau 1.** Etat du stock de baudroie commune de mer Celtique et golfe de Gascogne en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de baudroie commune de mer Celtique et golfe de Gascogne fait partie de la catégorie 3 des stocks à données limitées. L'avis scientifique est alors basé sur des indices d'abondance déduits des statistiques de pêche.

La baudroie est suivie par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche. Aucun plan de gestion n'existe pour ce stock.

***Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 26 691 tonnes de baudroie commune de mer Celtique et golfe de Gascogne selon l'approche de précaution.*

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – fiches espèces – Baudroie commune [En ligne]. Consulté le 17/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/3379/en>
- ✓ **Référence**
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 24 – 25.

# BAUDROIE ROUSSE (*LOPHIUS BUDEGASSA*) DE MER CELTIQUE ET GOLFE DE GASCOGNE



(Source : Ifremer)

**Résumé :** La baudroie rousse est un poisson marin que l'on rencontre depuis les Îles Britanniques jusqu'au Sénégal. Elle est également présente en Méditerranée. Vivant à proximité du fond, elle se nourrit principalement d'autres poissons (tacaud, merlu, cabillaud) lorsqu'elle est adulte. Les débarquements en mer Celtique et golfe de Gascogne sont variables d'une année à l'autre. Les informations disponibles pour le stock de baudroie rousse de mer Celtique et golfe de Gascogne restent insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. La baudroie rousse est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers. Elle est consommée toute l'année.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La baudroie rousse (*Lophius budegassa*) est un poisson marin de la famille des Lophiidae qui regroupe plusieurs espèces de baudroie comme la baudroie commune ou la baudroie d'Amérique. Elle se reconnaît par la présence d'une grosse tête, d'une large bouche et par l'absence d'écaillles sur son corps. Ses nageoires pectorales sont très développées. Elle est pourvue de deux nageoires dorsales et d'une nageoire anale. La baudroie rousse atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 6 – 7 ans pour les mâles (35 cm) et les femelles (65 cm). La période de reproduction se situe entre février et juillet. La baudroie rousse peut atteindre une taille maximale de 1 mètre et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Elle vit essentiellement à proximité du fond jusqu'à 1 000 mètres de profondeurs. Son aire de répartition s'étend depuis les Îles Britanniques jusqu'au Sénégal. Elle est également présente en Méditerranée. Elle se nourrit principalement d'autres poissons (tacaud, merlu, cabillaud) lorsqu'elle est adulte.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de baudroie notamment celui de la baudroie rousse de mer Celtique et golfe de Gascogne (Figure 1).

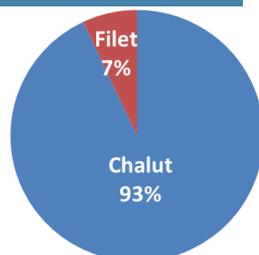
**Figure 1.** Aire de répartition du stock de baudroie rousse en mer Celtique et golfe de Gascogne

**Le saviez-vous ?** La baudroie rousse se distingue de la baudroie commune par son péritoine (fine membrane) noir.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les zones de pêche les plus importantes se situent en mer Celtique et dans le golfe de Gascogne. Elle est essentiellement pêchée au chalut (Figure 2). Il n'y a pas de taille minimale réglementaire pour la pêche professionnelle. Pour la pêche de loisirs, celle-ci est de 50 cm.



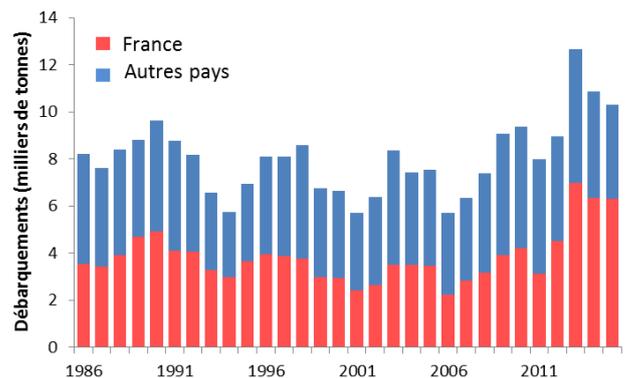
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique et golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La baudroie rousse est pêchée toute l'année.

### Comment évolue l'exploitation du stock de mer Celtique et golfe de Gascogne ?

Les débarquements de baudroie rousse sont variables d'une année à l'autre (Figure 3). Cependant, depuis les trois dernières années, les débarquements ont augmenté et atteignent 10 319 tonnes en 2015. Les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise environ 50% des débarquements totaux, l'Espagne, le Royaume-Uni et l'Irlande.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de baudroie rousse en mer Celtique et golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

La baudroie rousse est un poisson à forte valeur commerciale recherché pour sa chair fine. En France, la baudroie rousse est consommée toute l'année. Elle est commercialisée fraîche ou surgelée sous forme de filets. En 2015, le prix de la baudroie rousse fraîche vendue aux ménages français était de l'ordre de 17 €/kg.

La baudroie rousse représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de baudroie rousse, on trouve environ 17 grammes de protéines, 70 kilocalories, 0,2 grammes de graisses et 44 milligrammes de cholestérol.

**Le saviez-vous ?** Sur l'étal, la baudroie rousse est souvent présentée uniquement par sa queue (appelée « lotte ») sans la tête (non esthétique).



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de mer Celtique et golfe de Gascogne, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour la baudroie rousse, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de baudroie rousse de mer Celtique et golfe de Gascogne sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. L'avis scientifique du CIEM concernant l'état du stock se base sur un indice d'abondance calculé à partir des données issues de campagnes scientifiques en mer.

Tableau 1. Etat du stock de baudroie rousse de mer Celtique et golfe de Gascogne en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de baudroie rousse de mer Celtique et golfe de Gascogne fait partie de la catégorie 3 des stocks à données limitées. L'avis scientifique est alors basé sur des indices d'abondance issus de campagnes scientifiques en mer.

La baudroie rousse est suivie par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche. Aucun plan de gestion n'existe pour ce stock.

***Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 10 757 tonnes de baudroie rousse de mer Celtique et golfe de Gascogne selon l'approche de précaution.*

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - Fishbase – fiches espèces – Baudroie rousse [En ligne]. Consulté le 18/11/2016. Disponible sur : <http://www.fishbase.org/summary/5094>
- ✓ **Référence**
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 24 – 25.

# CARDINE FRANCHE (*LEPIDORHOMBUS WHIFFIAGONIS*) DE MER CELTIQUE, MANCHE ET GOLFE DE GASCOGNE



(Source : Ifremer)

**Résumé :** La cardine franche est un poisson plat marin que l'on rencontre depuis l'Islande jusqu'au Sahara occidental et en Méditerranée occidentale. Vivant au fond, elle se nourrit d'autres petits poissons, de crustacés et de céphalopodes. Les débarquements en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne ont relativement diminué depuis le début des observations en 1986 jusqu'en 2015. Le stock de mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne de la cardine franche est considéré en situation de « reconstruction » mais le taux d'exploitation est encore trop élevé. La cardine franche est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers. Elle est consommée toute l'année.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La cardine franche (*Lepidorhombus whiffiagonis*) est un poisson marin de la famille des Scophthalmidae, comme le turbot et la barbue. Elle se reconnaît par un corps plat jaunâtre presque translucide, des yeux rapprochés sur le côté gauche et par une large bouche. Elle est pourvue d'une nageoire dorsale et d'une nageoire anale. La cardine franche atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 4 ans, lorsqu'elle mesure 25 cm chez les mâles et 28 cm chez les femelles. Dans le golfe de Gascogne, la saison de ponte a lieu de mars à mai. La cardine franche peut atteindre une taille maximale de 60 cm et sa longévité est d'une dizaine d'années. Elle vit essentiellement au fond entre 100 et 400 mètres de profondeur en moyenne. Son aire de répartition s'étend depuis l'Islande jusqu'au Sahara occidental et en Méditerranée occidentale. Elle se nourrit d'autres petits poissons ainsi que de crustacés et de céphalopodes.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de cardine franche notamment celui regroupant la mer Celtique, la Manche et le golfe de Gascogne (Figure 1).

**Figure 1.** Aire de répartition du stock de cardine franche en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne

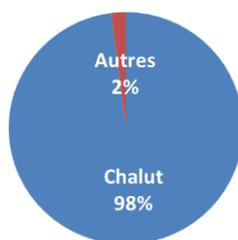
**Le saviez-vous ?** Deux espèces de cardine sont présentes sur le littoral français à savoir la cardine franche et la cardine à quatre tâches.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les zones de pêche les plus importantes se situent en mer Celtique et dans le golfe de Gascogne.

La cardine franche est un poisson non ciblé. Elle est capturée accessoirement au chalut (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 20 cm.



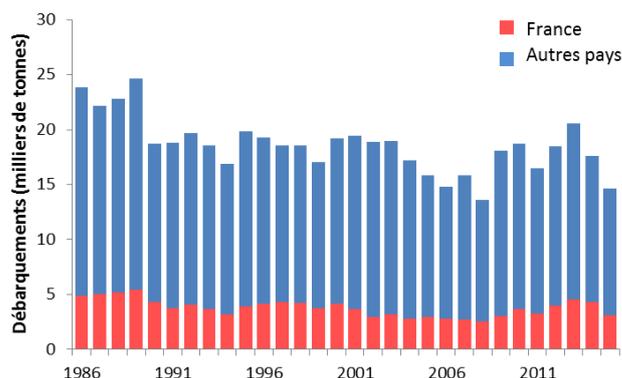
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La cardine franche est pêchée toute l'année mais elle est particulièrement abondante de mars à mai (période de ponte).

### Comment évolue l'exploitation du stock de mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne ?

Les débarquements de cardine franche ont relativement diminué depuis le début des observations en 1986 jusqu'en 2015. En effet, en 1986, ils étaient de 18 000 tonnes et en 2015, de 11 000 tonnes. Les principaux pays producteurs sont l'Espagne, la France, le Royaume-Uni et l'Irlande. La France réalise en moyenne 25% des débarquements totaux en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de cardine franche en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, la cardine franche est consommée toute l'année. Elle est commercialisée fraîche (entière et vidée) ou surgelée. En 2015, le prix de la cardine franche fraîche vendue aux ménages français était de l'ordre de 11€/kg.

La cardine franche représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de cardine franche, on trouve environ 16 grammes de protéines et 75 kilocalories.

**Le saviez-vous ?** Sur l'étal, la cardine est aussi appelée « limande » à tort.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

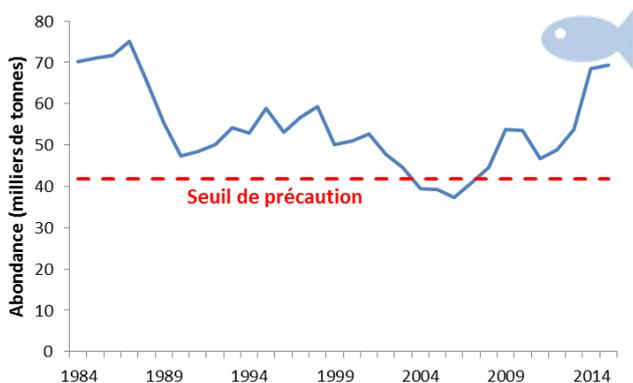
- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne, ce seuil d'abondance est estimé à 41 800 tonnes.

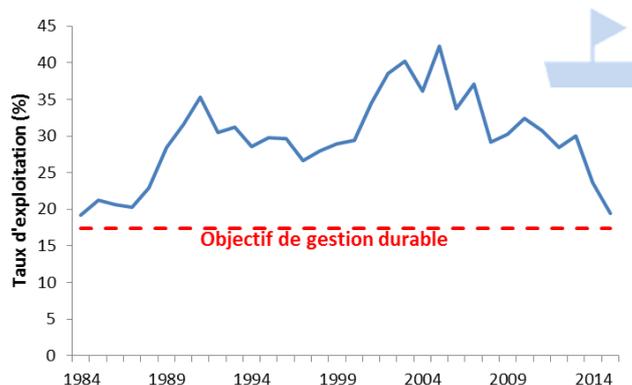
Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 17,40% pour la cardine franche, d'après les estimations des scientifiques. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne de la cardine franche est considéré en situation de « reconstruction ». Depuis 2008, l'abondance des reproducteurs est au-dessus du seuil de sécurité fixé à 41 800 tonnes (Figure 4). En 2015, elle a atteint 69 448 tonnes.



**Figure 4.** Evolution de l'abondance de reproducteurs du stock de cardine franche en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a diminué depuis les années 2000 (Figure 5). Il est passé d'environ 40% en 2003 à 19,5% en 2015 mais reste supérieur à l'objectif de gestion durable.



**Figure 5.** Evolution du taux d'exploitation du stock de cardine franche en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Après une exploitation très intense dans les années 2000, ce stock semble aujourd'hui se « reconstruire », mais reste encore surexploité.

**Tableau 1.** Etat du stock de cardine franche en mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	

## GESTION DU STOCK

Auparavant, le stock de cardine franche de mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne faisait partie de la catégorie 3 des stocks à données limitées. En effet, peu d'informations sur son état et son exploitation étaient disponibles. Depuis 2006, le CIEM est en mesure de fournir une évaluation scientifique complète sur ce stock, l'incertitude sur les quantités rejetées étant résolue.

La cardine franche est suivie par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche. Aucun plan de gestion n'existe pour ce stock.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 16 021 tonnes de cardine franche de mer Celtique, Manche et golfe de Gascogne pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

- FAO – fiches espèces – Cardine franche [En ligne]. Consulté le 16/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2560/en>
- SeaWeb Europe – Guide des espèces – Cardine franche [En ligne]. Consulté le 16/11/2016. Disponible sur : <http://www.guidedesespeces.org/fr/cardine-franche>

# DORADE GRISE (*SPONDYLIOSOMA CANTHARUS*)



(Source : Ifremer)

**Résumé :** La dorade grise est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes depuis la Norvège jusqu'en Méditerranée et dans les Canaries. Elle se nourrit d'algues, de crustacés et d'autres poissons. Les captures mondiales de dorade grise ont augmenté ces dernières années. Les informations disponibles pour la dorade grise sont insuffisantes pour évaluer son exploitation. La dorade grise est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers. Elle est consommée essentiellement de janvier à mai.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La dorade grise (*Spondyliosoma cantharus*) est un poisson marin de la famille des Sparidés comme les pageots et les sars. Elle se reconnaît par sa petite tête et son corps bleu-gris métallisé orné de bandes longitudinales jaune doré. Elle est pourvue d'une nageoire dorsale et d'une nageoire anale. Les Sparidés sont hermaphrodites c'est-à-dire qu'ils changent de sexe au cours de leur vie. La dorade grise atteint sa première maturité sexuelle à l'âge de 2 ans (20 cm) et devient femelle. Elle devient mâle après 7 ans de vie femelle. Dans le golfe de Gascogne, la saison de ponte a lieu de mai à juin. La dorade grise peut atteindre une taille maximale de 60 cm et sa longévité est d'une quinzaine d'années. Elle vit essentiellement près de la côte jusqu'à 100 mètres de profondeur en moyenne. La dorade grise est omnivore. Elle se nourrit d'algues, de crustacés et d'autres poissons.



Figure 1. Aire de répartition de la dorade grise

Les pêcheries européennes exploitent une population de dorade grise. Celle-ci s'étend depuis la Norvège jusqu'en Méditerranée et dans les Canaries (Figure 1).

**Le saviez-vous ?** La dorade grise est aussi nommée « griset ».

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

La dorade grise est particulièrement abondante en Manche et dans le golfe de Gascogne. Elle est essentiellement capturée au chalut. Il n'y a pas de taille minimale réglementaire de capture pour les pêcheurs professionnels. Pour les pêcheurs plaisanciers, celle-ci est de 23 cm.

### Quand est-elle pêchée ?

La dorade grise est pêchée toute l'année.

### Comment évolue l'exploitation de dorade grise ?

Après un pic des captures dans les années 1970s, les captures mondiales de dorade grise ont ré-augmenté ces dernières années (Figure 2). Elles sont passées de 3 438 tonnes en 1985 à 9 317 tonnes en 2015. En 2014, l'Europe et l'Afrique se partageaient de manière égale les captures mondiales de dorade grise. Aujourd'hui, la France participe en moyenne à plus de 40% des captures mondiales.

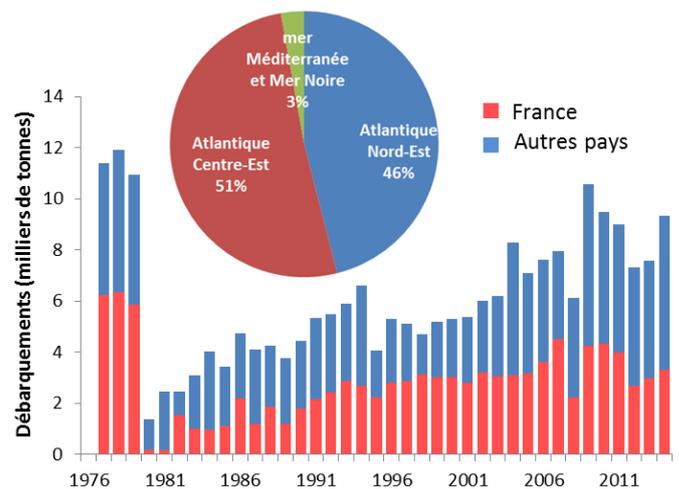


Figure 2. Evolution des captures mondiales de dorade grise (FAO, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, la dorade grise est consommée toute l'année et essentiellement de janvier à mai. Elle est commercialisée à l'état frais.

La dorade grise est un poisson qui représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de dorade grise, on trouve environ 20 grammes de protéines, 129 kilocalories, 69 milligrammes de cholestérol et 5 grammes de lipides.

**Le saviez-vous ?** Il vaut mieux consommer de la dorade grise que de la dorade rose. Le stock de dorade grise serait en meilleur état.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour la dorade grise, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour la dorade grise, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de dorade grise sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. La dorade grise n'est donc pas suivie par le CIEM, faute d'informations.

Tableau 1. Etat du stock de dorade grise en 2016

	2016
Objectif de gestion (taux d'exploitation)	?
Seuil de précaution (abondance des reproducteurs)	?

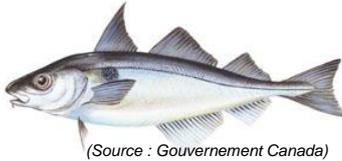
## GESTION DU STOCK

Aucune mesure de gestion n'est appliquée à la dorade grise ni au niveau européen, ni au niveau local.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - Fishbase – fiches espèces – La dorade grise [En ligne]. Consulté le 24/11/2016. Disponible sur : <http://www.fishbase.org/summary/1356>
- ✓ **Référence**
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 34-35.

# EGLEFIN (*MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS*) DE MER CELTIQUE ET MANCHE



(Source : Gouvernement Canada)

**Résumé :** L'églefine est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes européennes, depuis la côte ibérique jusqu'au nord de la Norvège, ainsi que dans l'Atlantique Nord-Ouest, sur les côtes américaines. Vivant à proximité du fond, il se nourrit d'autres poissons, de crustacés, de mollusques, d'échinodermes et de vers marins. Les débarquements en mer Celtique et Manche ont augmenté depuis 1990.

Le stock de mer Celtique et Manche est aujourd'hui en situation de « reconstruction », mais le taux d'exploitation est encore trop élevé. L'églefine est pêché toute l'année principalement par des chalutiers. Il est consommé toute l'année.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

L'églefine (*Melanogrammus aeglefinus*) est un poisson marin de la famille des gadidés, comme la morue, le merlan ou encore le merlu. Il se reconnaît par un corps sombre orné d'une ligne latérale, et par la présence d'une tache noire au-dessus de sa nageoire pectorale et d'un petit barbillon sur sa mâchoire inférieure. Il est pourvu de 3 nageoires dorsales et de 2 nageoires anales. L'églefine atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 4 ans chez les mâles et 5 ans chez les femelles. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu de février à juin. L'églefine peut atteindre une taille maximale de 1,27 m et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Il vit essentiellement à proximité du fond entre 80 et 200 mètres de profondeur en moyenne. Son aire de répartition s'étend depuis la côte ibérique jusqu'au Svalbard et la mer de Barents, au nord de la Norvège. Il est également présent en Atlantique Nord-Ouest. Il se nourrit d'autres poissons ainsi que de crustacés, de mollusques, d'échinodermes et de vers marins.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks d'églefine notamment celui de la mer Celtique et de la Manche. Ce stock regroupe la totalité des églefines dans ces zones (Figure 1).

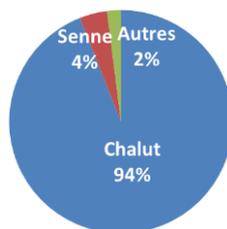
**Figure 1.** Aire de répartition du stock d'églefine de mer Celtique et Manche

**Le saviez-vous ?** L'églefine est aussi appelé « anon », « habillot », ou « bourricot » ...

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Les zones de pêche les plus importantes se situent autour de l'Islande, dans la mer de Barents, autour des îles Féroé, à l'ouest de la Norvège et de l'Ecosse, en mer Celtique, au large de l'Irlande, dans la mer du Nord et dans la Manche. Il est essentiellement capturé au chalut mais est également pêché à la senne (un grand filet avec lequel on encercle les bancs de poissons) (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 30 cm.



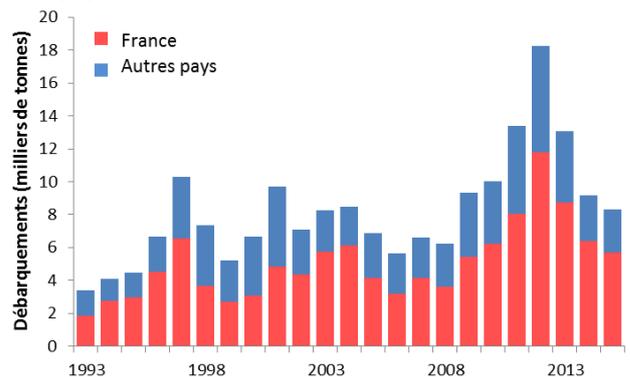
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

L'églefine est pêché toute l'année mais est particulièrement abondant de septembre à mai.

### Comment évolue l'exploitation du stock de mer Celtique et Manche ?

Les débarquements d'églefine sont très fluctuants d'une année à l'autre, en fonction du succès de la reproduction. En Manche et mer Celtique, 3 pics de captures ont été observés à la suite d'un recrutement abondant en 1997, 2001 et 2012 (Figure 3). Sur la période 1990 à 2015, les débarquements ont globalement augmenté passant de 2 900 t en 1990 à plus de 8 000 t en 2015. Les principaux pays producteurs sont la France, l'Islande et le Royaume Uni. La France réalise entre 50% et 75% des débarquements totaux en mer Celtique et Manche.



**Figure 3.** Evolution des débarquements d'églefine en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

Le Royaume-Uni est de loin le premier consommateur de l'églefine. En France, l'églefine est consommé toute l'année. Il est commercialisé frais (en entier ou en filet), surgelé (en filet), salé ou fumé. Il est également utilisé pour l'alimentation animale notamment sous forme de farine. En 2015, le prix de l'églefine frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 15 €/kg.

L'églefine représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes d'églefine, on trouve environ 16 grammes de protéines, 68 kilocalories, 64 milligrammes de cholestérol et 0,3 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Lorsqu'il est fumé, l'églefine est commercialisé sous le nom de haddock



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Iframer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock mer Celtique et Manche, ce seuil d'abondance est estimé à 10 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 33% pour l'églefin, d'après les estimations des scientifiques. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de mer Celtique et Manche de l'églefin est considéré en situation de « reconstruction ». Avant 1996, l'abondance de reproducteurs était en dessous du seuil de précaution (Figure 4). A partir de 1996 jusqu'à aujourd'hui, elle a fortement augmenté jusqu'à atteindre 38 229 tonnes en 2015. L'abondance des reproducteurs se trouve à présent au-dessus du seuil de précaution, mais fluctue fortement d'une année à l'autre en fonction du succès de la reproduction des années précédentes et donc du nombre de juvéniles rejoignant le stock chaque année (les recrues).

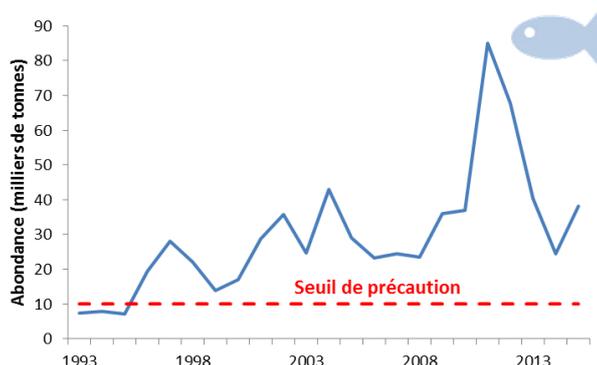


Figure 4. Evolution de l'abondance de reproducteurs du stock d'églefin de mer Celtique et Manche (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a diminué ces deux dernières décennies, passant de 66% en 1993 à 40% en 2015, mais reste supérieur à l'objectif de gestion durable (Figure 5).

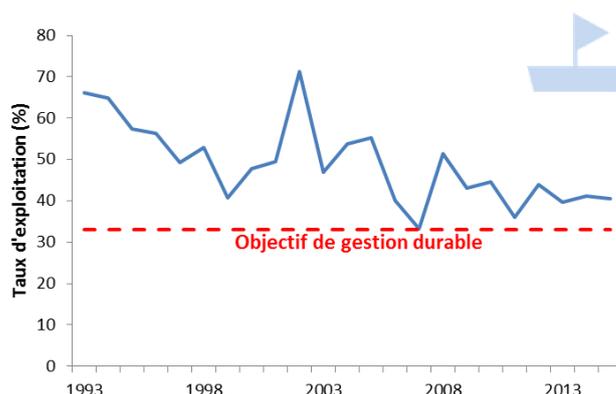


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock d'églefin de mer Celtique et Manche (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Après une exploitation très intense dans les années 1990, ce stock semble aujourd'hui se « reconstruire », mais reste encore surexploité.

Tableau 1. Etat du stock d'églefin de mer Celtique et Manche en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	

## GESTION DU STOCK

L'églefin de mer Celtique et Manche est suivi par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

Aucun plan de gestion n'existe pour le stock d'églefin de mer Celtique et Manche. Des mesures de sélectivité des engins de pêche sont mises en place pour les pêcheries de mer Celtique et Manche.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 12 444 tonnes d'églefin du stock mer Celtique et Manche pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

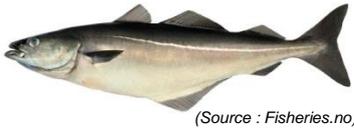
- FAO – fiches espèces – Eglefin [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2228/en>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 77-78.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 36-37.



# LIEU JAUNE (*POLLACHIUS POLLACHIUS*) DU GOLFE DE GASCOGNE ET EAUX IBERIENNES



(Source : Fisheries.no)

**Résumé :** Le lieu jaune est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes, du nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne, ainsi qu'en Islande et à l'est de la mer Baltique. Le lieu jaune se nourrit d'autres poissons, de crustacés et de céphalopodes.

Les débarquements dans le golfe de Gascogne et eaux ibériennes sont stables depuis les deux dernières décennies. Les informations disponibles pour le stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. Le lieu jaune est principalement pêché en hiver par des chalutiers et des fileyeurs. Il est consommé essentiellement de janvier à mars.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le lieu jaune (*Pollachius pollachius*) est un poisson marin de la famille des gadidés comme la morue, le merlan ou encore l'églefin. Il se reconnaît par la présence de rayures ou de tâches jaunes sur la partie supérieure du corps, d'une ligne latérale foncée incurvée au niveau des nageoires pectorales et par l'absence de barbillon sur la mâchoire inférieure. Il est pourvu de trois nageoires dorsales et de deux nageoires anales courtes. Le lieu jaune atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 3 ans soit entre 40 et 50 cm pour les mâles et entre 50 et 60 cm pour les femelles. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu en février en Espagne, en mars dans le golfe de Gascogne et en mai en Norvège. Le lieu jaune peut atteindre une taille maximale de 1,30 mètre et sa longévité est de 8 ans maximum. Il vit essentiellement près de la côte jusqu'à 200 mètres de profondeur. Son aire de répartition s'étend depuis le nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne, en Islande et à l'est de la mer Baltique. Il se nourrit d'autres poissons, de crustacés et de céphalopodes.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de lieu jaune notamment celui du **golfe de Gascogne et eaux ibériennes** (Figure 1).

**Figure 1.** Aire de répartition du stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes

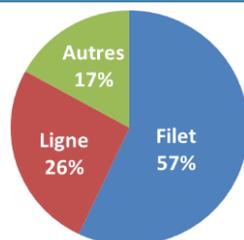
**Le saviez-vous ?** Sur les états, le lieu jaune est aussi nommé (à tort) « colin ».

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le lieu jaune est capturé essentiellement en Manche occidentale et en mer Celtique.

Dans le golfe de Gascogne et eaux ibériennes, il est pêché principalement au filet et à la ligne (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 30 cm.



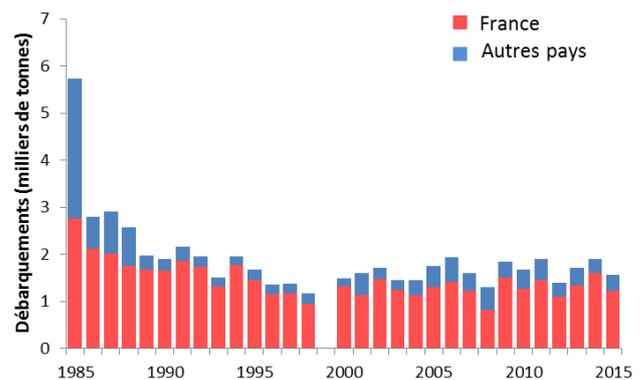
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche dans le golfe de Gascogne et eaux ibériennes (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le lieu jaune est principalement pêché en hiver.

### Comment évolue l'exploitation du stock du golfe de Gascogne et eaux ibériennes ?

Les débarquements de lieu jaune dans le golfe de Gascogne et eaux ibériennes sont stables, autour de 2 000 tonnes, depuis les deux dernières décennies (Figure 3). En Atlantique Nord-Est, les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise 75% des débarquements totaux, et l'Espagne.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de lieu jaune dans le golfe de Gascogne et eaux ibériennes (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le lieu jaune est consommé essentiellement de janvier à mars. Il est commercialisé entier frais ou sous forme de darne. En 2015, le prix du lieu jaune frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 14,2 €/kg.

Le lieu jaune est un poisson à la chair fine. Il représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de lieu jaune, on trouve environ 16 grammes de protéines, 85 kilocalories, 40 milligrammes de cholestérol et 0,6 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Le lieu jaune est tout autant savoureux que le cabillaud.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour le lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes sont insuffisantes pour réaliser une évaluation complète de l'état de ce stock et son exploitation. Cependant, ce stock est suivi par le CIEM qui assure une évaluation partielle de ce dernier grâce aux données de débarquements.

**Tableau 1.** Etat du stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes fait partie de la catégorie 5 des stocks à données limitées. Seules les données de débarquements sont disponibles.

Ce stock est aujourd'hui suivi par le CIEM qui recommande une approche de précaution en réduisant les débarquements. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

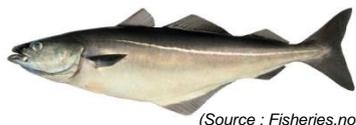
Le lieu jaune est une espèce convoitée par la pêche de loisir. Les captures issues de cette pêche ne sont pas estimées pour le stock de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes ce qui crée de l'incertitude pour l'évaluation du stock.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 1 414 tonnes de lieu jaune du golfe de Gascogne et eaux ibériennes selon l'approche de précaution.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – fiches espèces – Lieu jaune [En ligne]. Consulté le 08/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2232/en>
- ✓ **Référence**
  - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 29.
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 54-55.

# LIEU JAUNE (*POLLACHIUS POLLACHIUS*) DE MER CELTIQUE ET MANCHE



(Source : Fisheries.no)

**Résumé :** Le lieu jaune est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes, du nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne, ainsi qu'en Islande et à l'est de la mer Baltique. Le lieu jaune se nourrit d'autres poissons, de crustacés et de céphalopodes.

Les débarquements en mer Celtique et Manche ont diminué depuis les années 1980. Les informations disponibles pour le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. Le lieu jaune est principalement pêché en hiver par des chalutiers et des fileyeurs. Il est consommé essentiellement de janvier à mars.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le lieu jaune (*Pollachius pollachius*) est un poisson marin de la famille des gadidés comme la morue, le merlan ou encore l'églefin. Il se reconnaît par la présence de rayures ou de tâches jaunes sur la partie supérieure du corps, d'une ligne latérale foncée incurvée au niveau des nageoires pectorales et par l'absence de barbillon sur la mâchoire inférieure. Il est pourvu de trois nageoires dorsales et de deux nageoires anales courtes. Le lieu jaune atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 3 ans soit entre 40 et 50 cm pour les mâles et entre 50 et 60 cm pour les femelles. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu en février en Espagne, en mars dans le golfe de Gascogne et en mai en Norvège. Le lieu jaune peut atteindre une taille maximale de 1,30 mètre et sa longévité est de 8 ans maximum. Il vit essentiellement près de la côte jusqu'à 200 mètres de profondeur. Son aire de répartition s'étend depuis le nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne, en Islande et à l'est de la mer Baltique. Il se nourrit d'autres poissons, de crustacés et de céphalopodes.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de lieu jaune notamment celui de la mer Celtique et Manche (Figure 1).

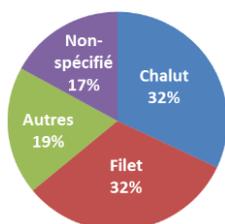
**Figure 1.** Aire de répartition du stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche

**Le saviez-vous ?** Sur les états, le lieu jaune est aussi nommé (à tort) « colin ».

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le lieu jaune est capturé essentiellement en Manche occidentale et en mer Celtique au chalut et au filet (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 30 cm.



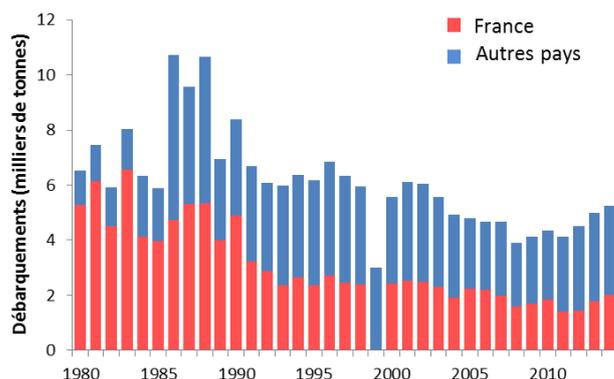
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le lieu jaune est principalement pêché en hiver.

### Comment évolue l'exploitation du stock de mer Celtique et Manche ?

Les débarquements de lieu jaune en mer Celtique et Manche ont diminué ces dernières décennies. Dans les 1980 et 1990, ils dépassaient les 6 000 tonnes alors que dans les années 2000, ils étaient proches des 5 000 tonnes (Figure 3). En Atlantique Nord-Est, les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise environ 50% des débarquements totaux, le Royaume Uni et l'Irlande.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de lieu jaune en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le lieu jaune est consommé essentiellement de janvier à mars. Il est commercialisé entier frais ou sous forme de darne. En 2015, le prix du lieu jaune frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 14,2 €/kg.

Le lieu jaune est un poisson à la chair fine. Il représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de lieu jaune, on trouve environ 16 grammes de protéines, 85 kilocalories, 40 milligrammes de cholestérol et 0,6 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Le lieu jaune est tout autant savoureux que le cabillaud.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock du lieu jaune de mer Celtique et Manche, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour le lieu jaune de mer Celtique et Manche, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche sont insuffisantes pour réaliser une évaluation complète de l'état de ce stock et son exploitation. Cependant, ce stock est suivi par le CIEM qui assure une évaluation partielle de ce dernier grâce à un indice d'abondance, déduit des observations réalisées par les navires océanographiques.

Cet indice est utilisé afin de fournir des informations sur les captures du stock. Depuis ces trois dernières années, il n'a pas changé.

**Tableau 1.** Etat du stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DES STOCKS

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche fait partie de la catégorie 4 des stocks à données limitées. Seules les données de captures sont disponibles.

Jusqu'en 2011, le lieu jaune de mer Celtique et Manche ne faisait pas l'objet de réglementations spécifiques. Ce stock est aujourd'hui suivi par le CIEM qui recommande une approche de précaution en maintenant les captures à 4 200 tonnes. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

Le lieu jaune est une espèce convoitée par la pêche de loisir. Les captures issues de cette pêche sont peu estimées pour le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche ce qui crée de l'incertitude pour l'évaluation du stock.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 4 200 tonnes de lieu jaune de mer Celtique et Manche selon l'approche de précaution.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – fiches espèces – Lieu jaune [En ligne]. Consulté le 08/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2232/en>
- ✓ **Référence**
  - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 29.
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 54-55.

# LINGUE FRANCHE (*MOLVA MOLVA*) DE L'ATLANTIQUE NORD-EST

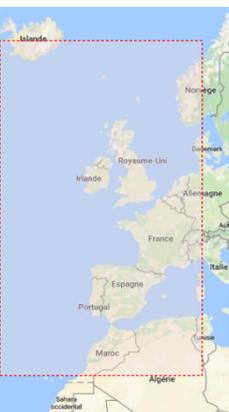


(Source : Fisheries.no)

**Résumé :** La lingue franche est un poisson marin que l'on rencontre depuis la mer de Barents et en Islande jusqu'au Maroc ainsi qu'au Nord-Ouest de la Méditerranée, pour l'Atlantique Nord-Est. Elle est également présente en Atlantique Nord-Ouest, au sud du Groenland et au Canada. Vivant à proximité du fond, elle se nourrit d'autres poissons, de crustacés, de céphalopodes et d'échinodermes. Depuis 2003, les débarquements en Atlantique Nord-Est sont stables. Les informations disponibles pour le stock de lingue franche de l'Atlantique Nord-Est sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. La lingue franche est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers et des ligneurs. Elle est consommée toute l'année.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La lingue franche (*Molva molva*) est un poisson marin de la famille des Lotidae comme la lotte. Elle se reconnaît par un corps brun-rougeâtre dorsalement et blanc ventralement, un barbillon mentonnier de taille supérieure au diamètre de l'œil et par la présence d'une tache noire sur la première nageoire dorsale. Elle est pourvue de deux nageoires dorsales et d'une nageoire anale. La lingue franche atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 5 ans lorsque les mâles mesurent 80 cm et les femelles entre 90 cm et 100 cm. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu de mars à juillet. La lingue franche peut atteindre une taille maximale de 2 mètres et sa longévité est d'une dizaine d'années. Elle vit essentiellement à proximité du fond entre 100 et 400 mètres de profondeur en moyenne. Son aire de répartition s'étend depuis la mer de Barents et en Islande jusqu'au Maroc ainsi qu'au Nord-Ouest de la Méditerranée, pour l'Atlantique Nord-Est. Elle est également présente en Atlantique Nord-Ouest, au sud du Groenland et au Canada.



Elle se nourrit d'autres poissons ainsi que de crustacés, de céphalopodes et d'échinodermes.

Les pêcheries européennes exploitent un stock de lingue franche qui est celui de l'Atlantique Nord-Est. Ce stock regroupe la totalité des lingues franche dans ces zones (Figure 1).

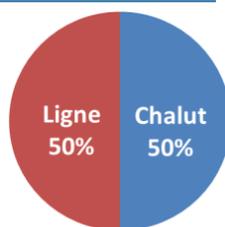
**Figure 1.** Aire de répartition du stock de lingue franche de l'Atlantique Nord-Est

**Le saviez-vous ?** Sur les états, la lingue franche est appelée « ju-lienne » ou « lingue ».

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les zones de pêche les plus importantes se situent en mer du Nord, en Ouest-Ecosse et en mer Celtique. Elle est essentiellement capturée au chalut et à la ligne (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 63 cm.



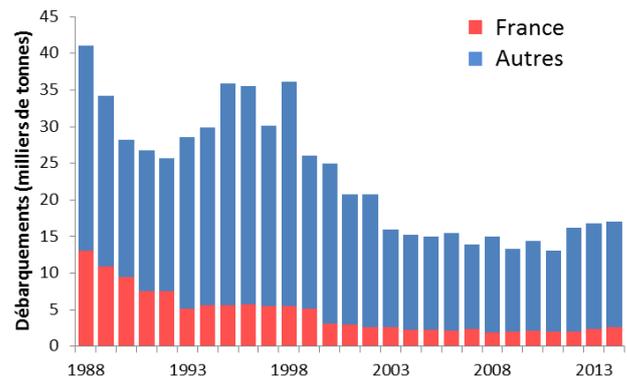
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La lingue franche est pêchée toute l'année.

### Comment évolue l'exploitation du stock de l'Atlantique Nord-Est ?

Du début des observations (1988) jusqu'en 2003, les débarquements de lingue franche étaient supérieurs à 20 000 tonnes (Figure 3). Depuis 2003, ils sont stables autour de 15 000 tonnes. Les principaux pays producteurs sont l'Union européenne, dont la France qui réalise en moyenne 20% des débarquements totaux en l'Atlantique Nord-Est, la Norvège et les Îles Féroé.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de lingue franche en Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, la lingue franche est consommée toute l'année. Elle est commercialisée fraîche sous forme de filet ou de darne, séchée ou salée et congelée. En 2015, le prix de la lingue franche fraîche vendue aux ménages français était de l'ordre de 12 €/kg.

La chair fine et peu grasse de la lingue franche représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de lingue franche, on trouve environ 18 grammes de protéines, 88 kilocalories, 52 milligrammes de cholestérol et 0,8 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Vendus sous le nom de « huevas de maruca », les œufs de lingue franche sont appréciés par les Espagnols.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de l'Atlantique Nord-Est, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour la lingue franche de l'Atlantique Nord-Est, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de lingue franche de l'Atlantique Nord-Est sont insuffisantes pour réaliser une évaluation complète de l'état de ce stock et son exploitation. Cependant, ce stock est suivi par le CIEM qui assure une évaluation partielle de ce dernier en se basant sur un indice d'abondance calculé à partir des captures norvégiennes et de la pression de pêche. Il a été conclu que la tendance de cet indice était croissante et qu'il avait augmenté de 20% ces dernières années (Figure 4).

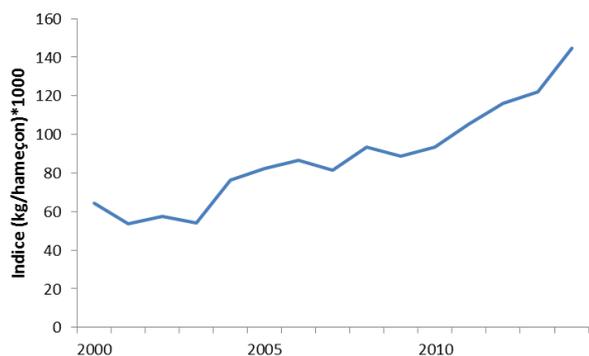


Figure 4. Evolution temporelle de l'indice d'abondance calculé à partir des captures norvégiennes

Tableau 1. Etat du stock de lingue franche de l'Atlantique Nord-Est en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de lingue franche de l'Atlantique Nord-Est fait partie de la catégorie 3 des stocks à données limitées. L'avis scientifique est alors basé sur des indices d'abondance déduits des statistiques de pêche.

La lingue franche est suivie par le CIEM qui recommande une approche de précaution en réduisant les captures. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 14 746 tonnes de lingue franche de l'Atlantique Nord-Est pour rester dans l'approche de précaution.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

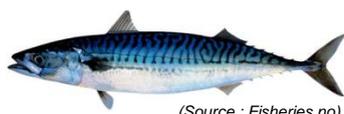
- FAO – fiches espèces – Lingue franche [En ligne]. Consulté le 15/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2220/en>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 37.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 60-61.



# MAQUEREAU (*SCOMBER SCOMBRUS*) DE L'ATLANTIQUE NORD-EST

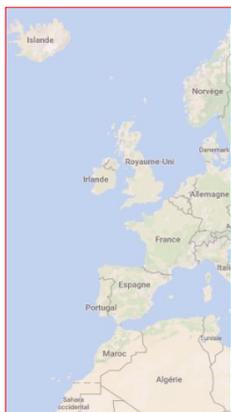


(Source : Fisheries.no)

**Résumé :** Le maquereau est un poisson marin que l'on retrouve le long des côtes islandaises et en mer de Barents jusqu'aux côtes d'Afrique de l'Ouest. Il est possible de le retrouver également en Méditerranée et en mer Noire. Vivant en banc près de la surface, le maquereau se nourrit de larves de poissons et de petits crustacés. Les débarquements du maquereau en Atlantique Nord-Est sont en hausse depuis 2008. Le stock de l'Atlantique Nord-Est est surexploité mais en situation de reconstruction. Le maquereau est pêché toute l'année principalement par des chalutiers et des fileyeurs. Il est consommé essentiellement de mars à mai.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le maquereau (*Scomber scombrus*) est un poisson marin de la famille des Scombridés comme le thon. Il se reconnaît par le teint bleuté de son dos zébré de raies noires, son ventre blanc et ses deux nageoires dorsales relativement espacées. Il est pourvu de deux nageoires dorsales et d'une nageoire anale. La maturité sexuelle du maquereau (mâle et femelle) est atteinte à 3 ans lorsqu'il mesure 30 cm. La saison de ponte a lieu généralement de mai à juin au large du sud de l'Angleterre, du nord de la France et de la mer du Nord et de juin à juillet dans le Kattegat et Skagerrak. Le maquereau peut atteindre une taille maximale de 60 cm et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Il vit essentiellement à la surface en banc et jusqu'à 250 mètres de profondeur. Le maquereau se nourrit de larves de poissons et de petits crustacés.



Il est présent en Atlantique Nord-Est des côtes islandaises à la mer de Barents jusqu'aux côtes d'Afrique de l'Ouest. Il est possible de le retrouver également en Méditerranée et en mer Noire. Les pêcheries européennes exploitent le stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est

**Le saviez-vous ?** La vessie natatoire est un organe permettant de contrôler la flottabilité d'un poisson. Le maquereau en est dépourvu. Il doit alors nager sans s'arrêter pour ne pas couler.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le maquereau est pêché principalement en mer du Nord, mer Baltique, Skagerrak et Kattegat. Dans l'Atlantique Nord-Est, il est capturé au chalut et au filet (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 20 cm en Manche-Est et de 30 cm en mer du Nord.

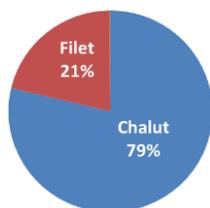


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le maquereau est pêché toute l'année mais est particulièrement abondant d'avril à septembre.

### Comment évolue l'exploitation du stock de l'Atlantique Nord-Est ?

Les débarquements de maquereau étaient assez stables de 1980 jusqu'aux années 2000 (Figure 3). Depuis 2008, ils sont en nette augmentation et atteignent 1 198 559 tonnes en 2015. Cette augmentation de captures suit celle du quota du maquereau en Atlantique Nord-Est. Dans cette zone, les principaux pays producteurs sont l'Union européenne, la Norvège, l'Islande et les îles Féroé. La France réalise environ 3% des débarquements totaux en Atlantique Nord-Est.

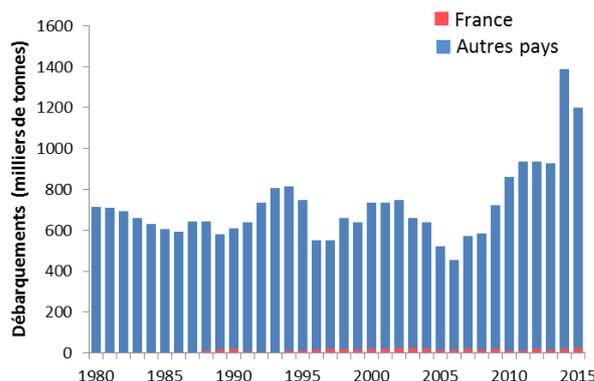


Figure 3. Evolution des débarquements de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En Atlantique Nord-Est, les principaux pays consommateurs de maquereau sont la France, la Belgique et la Suisse.

En France, le maquereau est consommé toute l'année principalement de mars à mai. Il est commercialisé frais ou congelé, en filet fumé ou encore en conserve. En 2015, le prix du maquereau frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 6,2 €/kg.

Le maquereau est un poisson semi-gras riche en Oméga-3. Pour 100 grammes de maquereau, on trouve environ 18,1 grammes de protéines, 201 kilocalories, 49,7 milligrammes de cholestérol et 14,2 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** La consommation régulière de maquereau est recommandée pour ses capacités à protéger le cœur (source d'Oméga-3).



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de l'Atlantique Nord-Est, ce seuil d'abondance est estimé à 3 000 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 19,75% pour le maquereau, d'après les estimations des scientifiques. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock du maquereau de l'Atlantique Nord-Est est surexploité mais en situation de reconstruction. En effet, l'abondance des reproducteurs a augmenté depuis 2000. Elle est passée de 2 141 000 tonnes en 2000, en dessous du seuil de précaution, à 5 173 000 tonnes en 2015 (Figure 4). L'abondance des reproducteurs se trouve à présent au-dessus du seuil de précaution.

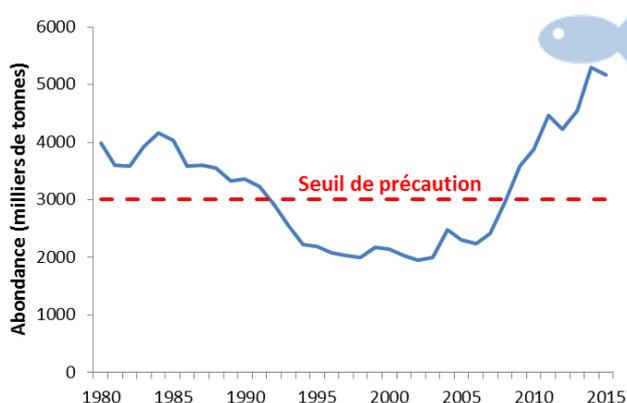


Figure 4. Evolution de l'abondance des reproducteurs du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a fortement augmenté au cours des années 1980 à 2000 (Figure 5). Aujourd'hui, il est en baisse et atteint 24% en 2015. Néanmoins, le taux d'exploitation reste toujours au-dessus de l'objectif de gestion durable de 19,75% pour le stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est.

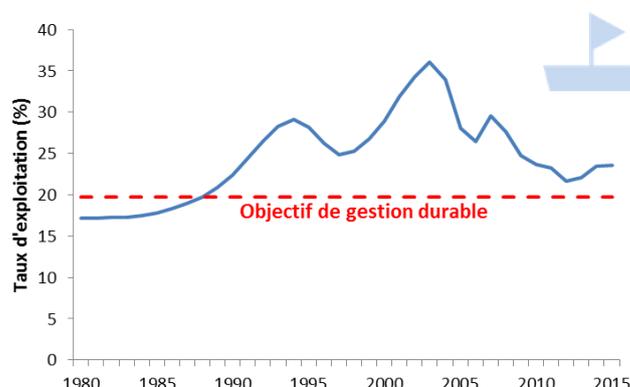


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Après une exploitation très intense dans les années 1990 - 2000, ce stock semble aujourd'hui se « reconstruire », mais reste encore surexploité.

Tableau 1. Etat du stock du maquereau de l'Atlantique Nord-Est en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
Objectif de gestion (taux d'exploitation)	
Seuil de précaution (abondance des reproducteurs)	

## GESTION DU STOCK

Le maquereau de l'Atlantique Nord-Est est suivi par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche. L'Union européenne, les îles Féroé et la Norvège ont convenu d'un plan de gestion à long terme pour ce stock allant jusqu'en 2018. Ce plan de gestion est actuellement évalué par le CIEM. A ce jour, le taux d'exploitation est encore trop élevé. Les scientifiques du CIEM recommandent de limiter les captures pour atteindre l'objectif d'une gestion durable au RMD.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 944 302 tonnes de maquereau de l'Atlantique Nord-Est pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

- FAO – fiches espèces – Maquereau [En ligne]. Consulté le 09/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2473/en>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 91-93.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 62-63.



# MERLAN (*MERLANGIUS MERLANGUS*) DU GOLFE DE GASCOGNE ET EAUX IBERIENNES



(Source : Ifremer)

**Résumé :** Le merlan est un poisson marin que l'on rencontre en Atlantique Nord-Est, du sud-est de la mer de Barents et de l'Islande au Portugal, et également dans la mer Noire, la mer Egée, la mer Adriatique et les zones adjacentes. Vivant à proximité du fond, il se nourrit de poissons et de crustacés. Les informations disponibles pour le stock de merlan du golfe de Gascogne sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. Le merlan est pêché toute l'année principalement par des chalutiers, des ligneurs et des fileyeurs. Il est consommé essentiellement de janvier à mars.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le merlan (*Merlangius merlangus*) est un poisson marin de la famille des gadidés, comme le merlu, la morue ou encore l'églefin. Il se reconnaît par la présence d'une tache noire à la base des nageoires pectorales et d'une ligne latérale de couleur foncée sur le corps. De plus, on peut le reconnaître par la présence d'un petit barbillon placé sous sa mâchoire. Il est pourvu de trois nageoires dorsales et deux nageoires anales. La maturité sexuelle du merlan est atteinte entre 1 et 3 ans lorsqu'il mesure entre 20 et 31 cm selon les régions. La saison de ponte a lieu généralement de janvier jusqu'en juin. Le merlan peut atteindre une taille maximale de 70 cm et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Le merlan vit essentiellement entre 30 mètres et 100 mètres de profondeur. Il est présent en Atlantique Nord-Est, du sud-est de la mer de Barents et de l'Islande au Portugal, et également dans la mer Noire, la mer Egée, la mer Adriatique et les zones adjacentes. Il se nourrit principalement de poissons et de crustacés.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de merlan notamment celui du **golfe de Gascogne** (Figure 1).

**Figure 1.** Aire de répartition du stock de merlan du golfe de Gascogne

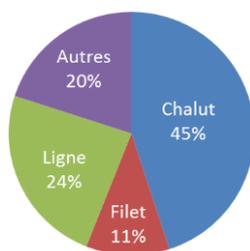
**Le saviez-vous ?** Le merlan (*Merlangius merlangus*) est souvent confondu avec le merlu (*Merluccius merluccius*).

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le merlan est pêché principalement en Manche Orientale, mer du Nord et mer Celtique.

Dans le golfe de Gascogne, il est capturé par les chalutiers, les ligneurs et les fileyeurs (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 27 cm.



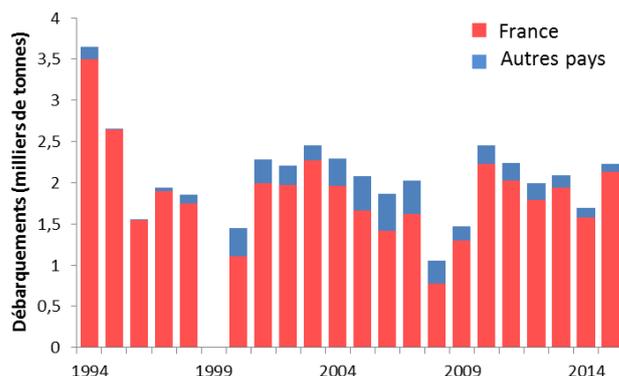
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche dans le golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le merlan est pêché toute l'année mais il est particulièrement abondant en automne et en hiver.

### Comment évolue l'exploitation du stock de merlan du golfe de Gascogne ?

Les débarquements du golfe de Gascogne sont relativement stables ces dernières années passant de 3 647 tonnes en 1994 à 2 234 tonnes en 2015 (Figure 3). Pour ce stock, les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise plus de 75% des débarquements totaux dans le golfe de Gascogne, et l'Espagne.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de merlan (*Merlangius merlangus*) du golfe de Gascogne (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le merlan est la quatrième espèce de poisson consommée en frais. Il est consommé principalement de janvier à mars et est commercialisé essentiellement frais, entier, vidé. En 2015, le prix du merlan frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 12,50 €/kg.

Le merlan est un poisson riche en protéines et en vitamines (notamment du groupe B) et pauvre en lipides. Pour 100 grammes de merlan, on trouve environ 19 grammes de protéines, 79 kilocalories, 46,9 milligrammes de cholestérol et 0,3 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Ne pas confondre le merlan (*Merlangius merlangus*) avec le merlan bleu utilisé pour la fabrication de surimi.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de merlan du golfe de Gascogne, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour le merlan du golfe de Gascogne, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de merlan du golfe de Gascogne sont insuffisantes pour réaliser une évaluation complète de l'état de ce stock et son exploitation. Cependant, ce stock est suivi par le CIEM qui assure une évaluation partielle de ce dernier grâce aux données de débarquements.

**Tableau 1.** Etat du stock de merlan du golfe de Gascogne en 2015 (Source : CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de merlan du golfe de Gascogne fait partie de la catégorie 5 des stocks à données limitées. Seules les données de débarquements sont disponibles. Ce stock est suivi par le CIEM qui recommande une approche de précaution en réduisant les débarquements. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

La quantité de merlans rejetés en mer ces dernières années était trop importante. Ainsi, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, les rejets de merlan sont interdits avec certaines exemptions.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 1 613 tonnes de merlan du golfe de Gascogne selon l'approche de précaution.

### Pour en savoir plus

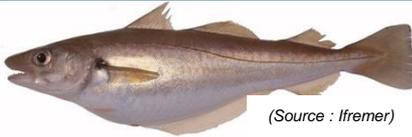
#### ✓ Site web

- FAO – Fiches espèces – Merlan [En ligne]. Consulté le 26/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 94-95.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 64-65.

# MERLAN (*MERLANGIUS MERLANGUS*) DE MER DU NORD ET MANCHE-EST



(Source : Ifremer)

**Résumé :** Le merlan est un poisson marin que l'on rencontre en Atlantique Nord-Est, du sud-est de la mer de Barents et de l'Islande au Portugal, et également dans la mer Noire, la mer Egée, la mer Adriatique et les zones adjacentes. Vivant à proximité du fond, il se nourrit de poissons et de crustacés. En mer du Nord et

Manche-Est, le merlan fait l'objet d'importantes captures non désirées qui sont ensuite rejetées en mer. Fortement exploité ces dernières décennies, ce stock reste fragile. Le merlan est pêché toute l'année principalement par des chalutiers et des senneurs. Il est consommé essentiellement de janvier à mars.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le merlan (*Merlangius merlangus*) est un poisson marin de la famille des gadidés, comme le merlu, la morue ou encore l'églefin. Il se reconnaît par la présence d'une tache noire à la base des nageoires pectorales et d'une ligne latérale de couleur foncée sur le corps. De plus, on peut le reconnaître par la présence d'un petit barbillon placé sous sa mâchoire. Il est pourvu de trois nageoires dorsales et deux nageoires anales. La maturité sexuelle du merlan est atteinte entre 1 et 3 ans lorsqu'il mesure entre 20 et 31 cm selon les régions. La saison de ponte a lieu généralement de janvier jusqu'en juin. Le merlan peut atteindre une taille maximale de 70 cm et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Le merlan vit essentiellement entre 30 mètres et 100 mètres de profondeur. Il est présent en Atlantique Nord-Est, du sud-est de la mer de Barents et de l'Islande au Portugal, et également dans la mer Noire, la mer Egée, la mer Adriatique et les zones adjacentes. Il se nourrit principalement de poissons et de crustacés.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de merlan notamment celui de la mer du Nord et Manche-Est (Figure 1).

**Figure 1.** Aire de répartition du stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est

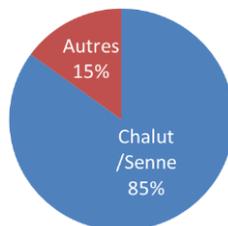
**Le saviez-vous ?** Le merlan (*Merlangius merlangus*) est souvent confondu avec le merlu (*Merluccius merluccius*).

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le merlan est pêché principalement en Manche Orientale, mer du Nord et mer Celtique.

Il est capturé essentiellement au chalut mais est également pêché à la senne (un grand filet avec lequel on encercle les bancs de poissons) (Figure 2). La taille minimale réglementaire est de 27 cm.



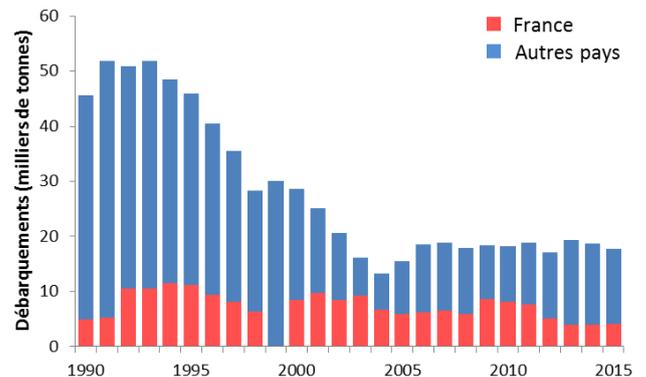
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer du Nord et Manche-Est (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le merlan est pêché toute l'année mais il est particulièrement abondant en automne et en hiver.

### Comment évolue l'exploitation du stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est ?

Les débarquements en mer du Nord et Manche-Est ont fortement diminué depuis 1990 passant de 46 000 tonnes à 17 000 tonnes en 2015 (Figure 3). Pour ce stock, les principaux pays producteurs sont le Royaume-Uni, la France, qui réalise en moyenne 30% des débarquements totaux, et les Pays-Bas.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de merlan (*Merlangius merlangus*) de mer du Nord et Manche-Est (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le merlan est la quatrième espèce de poisson consommée en frais. Il est consommé principalement de janvier à mars et est commercialisé essentiellement frais, entier, vidé. En 2015, le prix du merlan frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 12,50 €/kg.

Le merlan est un poisson riche en protéines et en vitamines (notamment du groupe B) et pauvre en lipides. Pour 100 grammes de merlan, on trouve environ 19 grammes de protéines, 79 kilocalories, 46,9 milligrammes de cholestérol et 0,3 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Ne pas confondre le merlan (*Merlangius merlangus*) avec le merlan bleu utilisé pour la fabrication de surimi.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est, ce seuil d'abondance est de 242 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 14% pour le stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de mer du Nord et Manche-Est reste fragile. L'abondance des reproducteurs a varié ces dernières décennies (Figure 4). Dans les années 1990, elle dépassait 250 000 tonnes, soit au-dessus du seuil de précaution. De 2004 à 2008, l'abondance des reproducteurs était en dessous du seuil de précaution puis elle a ré-augmenté jusqu'en 2012. Depuis ces trois dernières années, l'abondance des reproducteurs oscille autour du seuil de précaution.

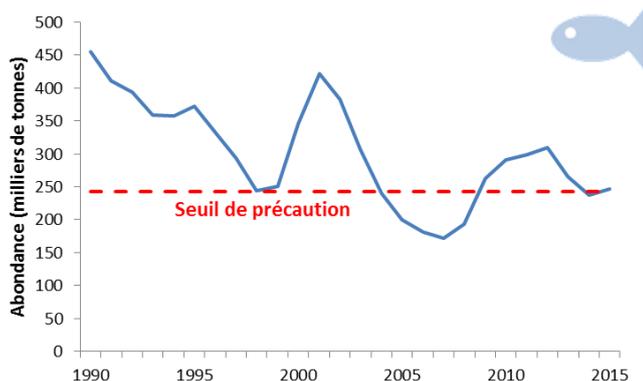


Figure 4. Evolution de l'abondance de reproducteurs du stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a fortement diminué ces dernières décennies passant de 50% en 1990 à 20% en 2015 (Figure 5). Cependant, depuis 1990, le taux d'exploitation est au-dessus de l'objectif de gestion durable de 14%.

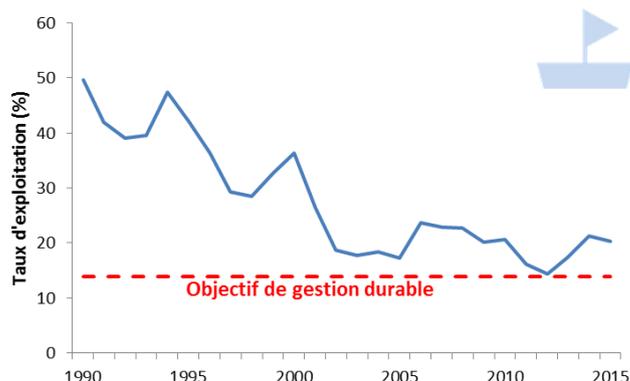


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Ce stock semble se reconstruire mais son état biologique reste fragile.

Tableau 1. Etat du stock du merlan de mer du Nord et Manche-Est en 2015 (Source : CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	

## GESTION DU STOCK

Ces dernières années, le stock de merlan de mer du Nord et Manche-Est faisait l'objet d'un plan de gestion entre l'Union Européenne et la Norvège. Aujourd'hui, ce stock est suivi par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

La quantité de merlans rejetés en mer ces dernières années était trop importante. Ainsi, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, les rejets de merlan sont interdits avec certaines exemptions.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 23 527 tonnes de merlan de mer du Nord et Manche-Est pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

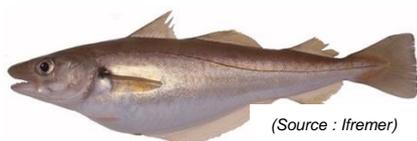
- FAO – Fiches espèces – Merlan [En ligne]. Consulté le 26/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 94-95.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 64-65.



# MERLAN (*MERLANGIUS MERLANGUS*) DE MER CELTIQUE



(Source : Ifremer)

**Résumé :** Le merlan est un poisson marin que l'on rencontre en Atlantique Nord-Est, du sud-est de la mer de Barents et de l'Islande au Portugal, et également dans la mer Noire, la mer Egée, la mer Adriatique et les zones adjacentes. Vivant à proximité du fond, il se nourrit de poissons et de crustacés. En mer Celtique, le

merlan fait l'objet d'importantes captures non désirées qui sont ensuite rejetées en mer. Ce stock est en bon état écologique. Il est pêché toute l'année principalement par des chalutiers et des senneurs. Il est consommé essentiellement de janvier à mars.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le merlan (*Merlangius merlangus*) est un poisson marin de la famille des gadidés, comme le merlu, la morue ou encore l'églefin. Il se reconnaît par la présence d'une tache noire à la base des nageoires pectorales et d'une ligne latérale de couleur foncée sur le corps. De plus, on peut le reconnaître par la présence d'un petit barbillon placé sous sa mâchoire. Il est pourvu de trois nageoires dorsales et deux nageoires anales. La maturité sexuelle du merlan est atteinte entre 1 et 3 ans lorsqu'il mesure entre 20 et 31 cm selon les régions. La saison de ponte a lieu généralement de janvier jusqu'en juin. Le merlan peut atteindre une taille maximale de 70 cm et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Le merlan vit essentiellement entre 30 mètres et 100 mètres de profondeur. Il est présent en Atlantique Nord-Est, du sud-est de la mer de Barents et de l'Islande au Portugal, et également dans la mer Noire, la mer Egée, la mer Adriatique et les zones adjacentes. Il se nourrit principalement de poissons et de crustacés.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de merlan notamment celui de la mer Celtique (Figure 1).

**Figure 1.** Aire de répartition du stock de merlan de mer Celtique

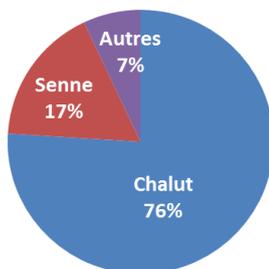
**Le saviez-vous ?** Le merlan (*Merlangius merlangus*) est souvent confondu avec le merlu (*Merluccius merluccius*).

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le merlan est pêché principalement en Manche Orientale, mer du Nord et mer Celtique.

En mer Celtique, il est capturé essentiellement au chalut mais est également pêché à la senne (un grand filet avec lequel on encercle les bancs de poissons) (Figure 2). La taille minimale règlementaire de capture est de 27 cm.



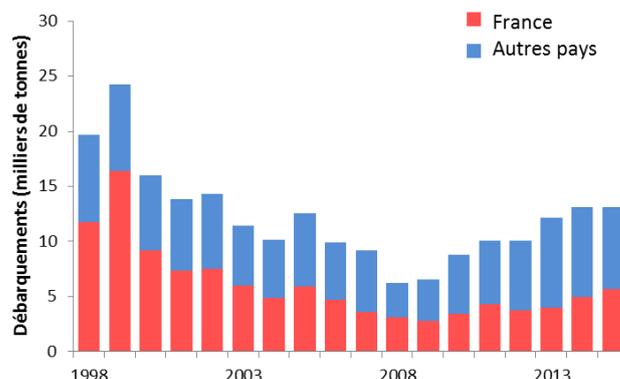
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le merlan est pêché toute l'année mais il est particulièrement abondant en automne et en hiver.

### Comment évolue l'exploitation du stock de merlan de mer Celtique ?

Les débarquements en mer Celtique ont diminué de 1999 jusqu'en 2009 passant de 24 260 tonnes à 6 553 tonnes (Figure 3). Depuis, les débarquements sont en hausse et atteignent 13 145 tonnes en 2015. Pour ce stock, les principaux pays producteurs sont l'Irlande et la France, qui réalise en moyenne 47% des débarquements totaux en mer Celtique.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de merlan (*Merlangius merlangus*) de mer Celtique (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le merlan est la quatrième espèce de poisson consommée en frais. Il est consommé principalement de janvier à mars et est commercialisé essentiellement frais, entier, vidé. En 2015, le prix du merlan frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 12,50 €/kg.

Le merlan est un poisson riche en protéines et en vitamines (notamment du groupe B) et pauvre en lipides. Pour 100 grammes de merlan, on trouve environ 19 grammes de protéines, 79 kilocalories, 46,9 milligrammes de cholestérol et 0,3 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Ne pas confondre le merlan (*Merlangius merlangus*) avec le merlan bleu utilisé pour la fabrication de surimi.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Iremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance des reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de merlan de mer Celtique, ce seuil d'abondance est de 35 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau, soit 40% pour le merlan de mer Celtique. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de merlan de mer Celtique est considéré aujourd'hui en bon état écologique. L'abondance des reproducteurs a diminué entre 1999 et 2008, passant de 50 349 tonnes à 25 544 tonnes (Figure 4). A partir de 2009, celle-ci a augmenté jusqu'en 2015 où elle a atteint une valeur de 83 393 tonnes. Depuis 2010, l'abondance de reproducteurs est au-dessus du seuil de précaution.

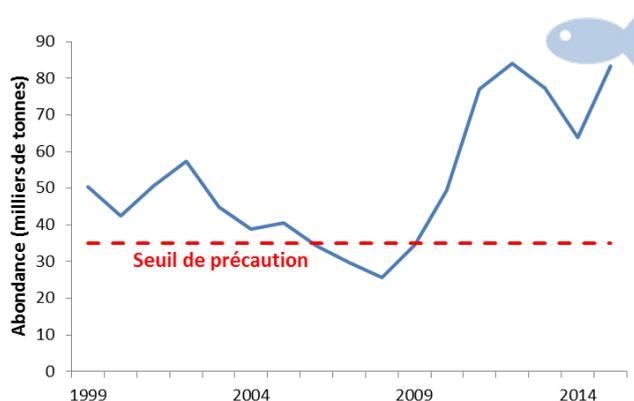


Figure 4. Evolution de l'abondance de reproducteurs du stock de merlan de mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a diminué cette dernière décennie passant de 59% en 2007 à 32% en 2015 (Figure 5). Depuis 2009, le taux d'exploitation est en dessous de l'objectif de gestion fixé à 40%.

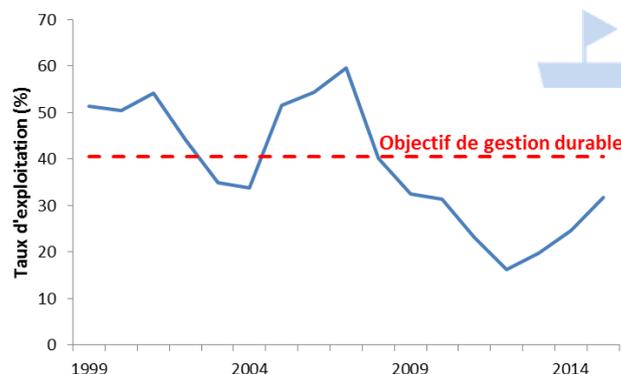


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock de merlan de mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Depuis 2009, le stock de merlan de mer Celtique est en bon état écologique.

Tableau 1. Etat du stock de merlan de mer Celtique en 2015 (Source : CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	✓
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	✓

## GESTION DU STOCK

Le stock de merlan de mer Celtique est suivi par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

La quantité de merlans rejetés en mer ces dernières années était trop importante. Ainsi, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, les rejets de merlan sont interdits avec certaines exemptions.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 25 125 tonnes de merlan de mer Celtique pour rester dans l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – Fiches espèces – Merlan [En ligne]. Consulté le 26/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>
- ✓ **Référence**
  - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 94-95.
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 64-65.

# MERLU (*MERLUCCIOUS MERLUCCIOUS*) DU STOCK NORD



(Source : Fishbase)

**Résumé :** Le merlu est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes de l'Atlantique Nord-Est, de la Mauritanie à la Norvège, et en Méditerranée. Vivant à proximité du fond, il se nourrit à la fois de poissons, de crustacés et de mollusques. Le merlu a fait l'objet d'une exploitation intensive ces dernières décennies. Le stock

Nord semble désormais en situation de « reconstruction » vers un bon état écologique. Le merlu est pêché toute l'année principalement par des chalutiers, des fileyeurs et des palangriers. Il est consommé essentiellement de mars à août.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le merlu (*Merluccius merluccius*) est un poisson marin de la famille des gadidés comme la morue, le merlan ou encore l'églefin. Il se reconnaît par son corps gris allongé et sa grande bouche. Il est pourvu de deux grandes nageoires dorsales et d'une nageoire anale. En Atlantique, la maturité sexuelle du merlu est atteinte à partir de 5 ans pour les mâles (40 cm) et 7 ans pour les femelles (57 cm). La saison de ponte a lieu de février à mai dans le golfe de Gascogne et d'avril à août dans le sud-ouest de l'Irlande. Le merlu peut atteindre une taille maximale de 1,40 m et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Il vit essentiellement à proximité du fond entre 70 et 370 mètres de profondeur. Il est présent le long des côtes de l'Atlantique Nord-Est, de la Norvège à la Mauritanie, et en Méditerranée. Sa place en haut de la chaîne alimentaire lui confère un statut de prédateur se nourrissant à la fois de poissons, de crustacés et de mollusques.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de merlu notamment celui du nord Atlantique. Le **stock Nord** regroupe la totalité des merlus du golfe de Gascogne aux côtes norvégiennes (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock Nord du merlu

**Le saviez-vous ?** Le merlu est pourvu d'autres noms (à tort) : le colin, le merlan (Méditerranée), le merluchon (pour les merlus de petite taille)...

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le merlu du stock Nord est pêché principalement dans les zones nord et ouest de l'Ecosse, ouest et sud de l'Irlande et dans le golfe de Gascogne. Il est capturé au chalut, au filet ou à la palangre (longue ligne à laquelle sont attachés de nombreux hameçons) (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 27 cm.

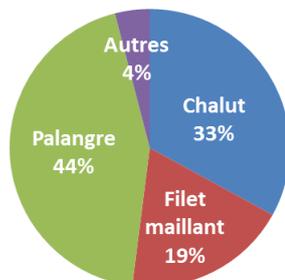


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche pour l'Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

### Quand est-il pêché ?

Le merlu est pêché toute l'année mais il est particulièrement abondant en mai, juin et juillet.

### Comment évolue l'exploitation du merlu du stock Nord ?

Après une baisse dans les années 90 due à la surexploitation du stock, les captures sont en augmentation depuis 10 ans. En 2015, elles atteignent 93 670 tonnes (Figure 3). En Atlantique Nord-Est, les principaux pays producteurs sont l'Espagne, la France et le Royaume Uni.

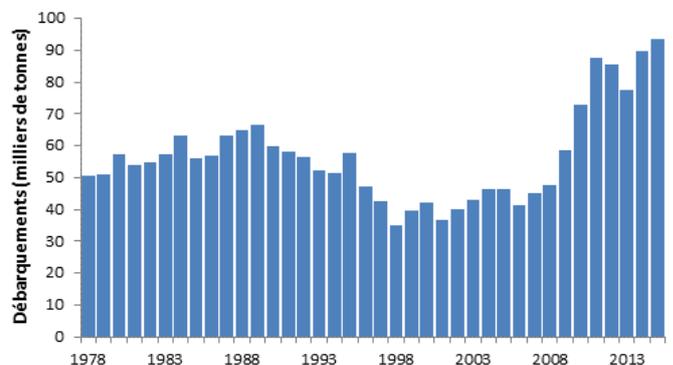


Figure 3. Evolution des débarquements de merlu du stock Nord (du golfe de Gascogne à la Norvège) (CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En Europe, le merlu est essentiellement consommé en Espagne, au Portugal et en France.

En France, le merlu est la cinquième espèce de poisson consommée en volume. Il est consommé principalement de mars à août. Il est commercialisé entier, en filet ou en darne à l'état frais ou congelé. En 2015, le prix du merlu frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 10,40 €/kg.

Le merlu est un poisson peu calorique et représente une bonne source de protéines. Il contient peu de cholestérol et peu de graisses saturées. Pour 100 grammes de merlu, on trouve environ 16 grammes de protéines, 77 kilocalories, 0,06 milligrammes de cholestérol et 0,6 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Deux autres espèces de merlu (*Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*), issues du stock de l'Afrique du Sud, sont également vendues en France principalement en produit surgelé.

## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance des reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock Nord de merlu, ce seuil d'abondance est estimé à 45 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 24% pour le merlu, d'après les estimations des scientifiques. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock Nord du merlu est considéré aujourd'hui en bon état écologique. En effet, l'abondance des reproducteurs est en hausse depuis 1998. Elle est passée d'une valeur d'environ 25 000 tonnes en 1998 à environ 306 000 tonnes en 2015 (Figure 4). Depuis 2008, l'abondance des reproducteurs est supérieure au seuil de précaution.

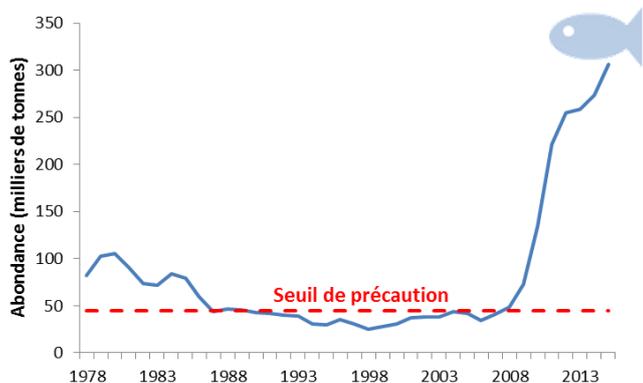


Figure 4. Evolution de l'abondance des reproducteurs du stock Nord du merlu (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a diminué cette dernière décennie passant de 59% en 2000 à 20% en 2015 (Figure 5). Depuis 2011, il est inférieur à l'objectif de gestion durable de 24%.

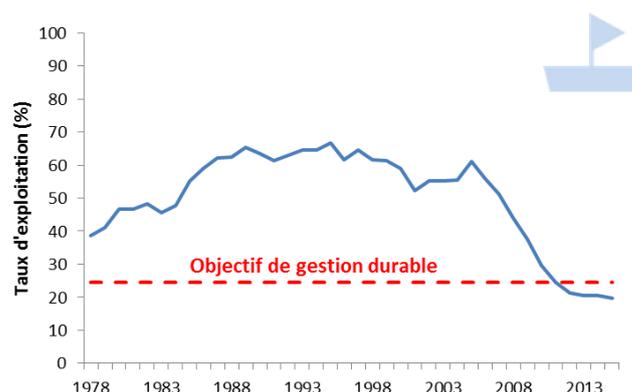


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock Nord du merlu (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Malgré l'état inquiétant du stock Nord de merlu dans les années 2000, celui-ci est aujourd'hui en situation de reconstruction.

Tableau 1. Etat du stock Nord du merlu en 2015 (Source : CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	✓
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	✓

## GESTION DU STOCK

En 2004, compte tenu du mauvais état du stock Nord du merlu, un plan de gestion à long terme a été mis en place. Ce plan a été établi par l'Union Européenne. Il avait pour objectifs d'augmenter la quantité de reproducteurs et de diminuer le taux d'exploitation.

En 2016, ces objectifs sont largement atteints. Le merlu est aujourd'hui géré au niveau européen conformément aux objectifs de la gestion au RMD. Les quotas de pêche nationaux sont fixés par le Conseil des Ministres à partir des avis scientifiques du CIEM.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 123 777 tonnes de merlu du stock Nord pour rester dans l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

- [FAO – Fiches espèces – Merlu \[En ligne\]. Consulté le 04/10/2016. Disponible sur :](http://www.fao.org/fishery/species/2238/en)
- [Ifremer – Fiches espèces – Merlu - Exploitation \[En ligne\]. Consulté le 04/10/2016. Disponible sur :](http://wwwz.ifremer.fr/peche/content/download/40176/548771/version/1/file/MerluExploit+Nord.pdf)

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 96-97.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 66-67.



# MORUE ATLANTIQUE (*GADUS MORHUA*) DE MER CELTIQUE



(Source : Commission Européenne)

**Résumé :** La morue est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes de l'Atlantique Nord-Est (de la mer de Barents jusqu'au golfe de Gascogne) et Nord-Ouest (Groenland, côtes américaines). Vivant à proximité du fond, la morue se nourrit à la fois de poissons, de bivalves et de crustacés. C'est un poisson à forte valeur commerciale.

Les débarquements en mer Celtique ont fortement diminué depuis 1990. Le stock de mer Celtique est surexploité. Cependant, les valeurs des indicateurs biologiques semblent se rapprocher des limites biologiques de sécurité. La morue est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers, des fileyeurs et des senneurs. Elle est consommée essentiellement de janvier à mai. La morue est appelée « cabillaud » pour désigner le poisson frais ou surgelé.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La morue (*Gadus morhua*) est le poisson le plus connu parmi les gadidés (merlu, églefin, merlan). Elle se reconnaît par la présence d'un long barbillon sous sa mâchoire qui la distingue des autres gadidés. La couleur de son corps peut varier du brun au vert. Elle possède 3 nageoires dorsales et 2 nageoires anales. En Atlantique, la maturité sexuelle de la morue est atteinte lorsqu'elle mesure environ 60 cm. La saison de ponte a lieu de février à avril. La morue peut atteindre une taille maximale de 2 mètres et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Elle est présente de la côte jusqu'à 300 mètres de profondeur. Elle est considérée comme un poisson vivant à proximité du fond mais, lors de sa reproduction, la morue se retrouve près de la surface. Ce poisson peut supporter une large gamme de température et de salinité. La morue est présente dans l'Atlantique Nord-Est, depuis la mer de Barents jusqu'au golfe de Gascogne ainsi qu'autour de l'Islande. Elle est également présente dans l'Atlantique Nord-Ouest, notamment sur les côtes du Groenland et de l'Amérique. Elle se nourrit à la fois de poissons, de bivalves et de crustacés



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de morue notamment celui de la mer Celtique (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock de morue de mer Celtique

**Le saviez-vous ?** La morue est appelée « cabillaud » pour désigner le poisson frais ou surgelé. On emploie le terme « morue » pour désigner le poisson séché et salé.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les français pêchent la morue principalement en mer du Nord et Manche Orientale. En mer Celtique, elle est essentiellement capturée au chalut de fond mais également au filet et à la senne (un grand filet avec lequel on encercle les bancs de poissons) (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 35 cm.

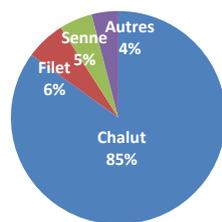


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La morue est pêchée tout au long de l'année mais ce poisson est particulièrement abondant de mars à mai.

### Comment évolue l'exploitation du stock de morue de mer Celtique ?

La morue est exploitée depuis que l'homme a commencé à pêcher dans les mers d'Europe. Son poids économique et culturel est considérable depuis plusieurs siècles. Dans les années 1990, les débarquements en mer Celtique dépassaient les 10 000 tonnes (Figure 3). Ils ont ensuite fortement diminué et atteignent 4 154 tonnes en 2015. Les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise plus de 50% des débarquements totaux en mer Celtique, ainsi que l'Irlande et le Royaume-Uni.

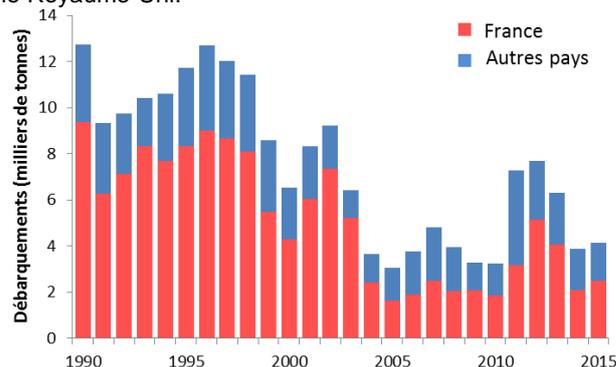


Figure 3. Evolution des débarquements de morue en mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

Les principaux pays consommateurs de morue sont la France, le Royaume-Uni et le Portugal. En France, le prix de la morue a diminué ces dernières années, en raison des forts apports provenant des stocks de Norvège, ce qui a entraîné une augmentation des ventes de morue fraîche (ou cabillaud). La morue est consommée principalement de janvier à mai.

Ce poisson est commercialisé frais, réfrigéré ou congelé sous forme de filet ou entier, salé, séché ou fumé. En 2015, le prix de la morue fraîche (ou cabillaud) vendu aux ménages français était de l'ordre de 15 €/kg.

La morue est une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de morue, on trouve environ 18 grammes de protéines, 78 kilocalories, 41,5 milligrammes de cholestérol et 0,4 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Les œufs de morue peuvent être fumés et transformés en tarama



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance des reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock de mer Celtique, ce seuil d'abondance est estimé à 10 300 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau, soit 30% pour la morue de mer Celtique. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de mer Celtique de la morue est considéré aujourd'hui en mauvais état écologique. En effet, l'abondance des reproducteurs a fortement diminué depuis les années 1990. Elle est passée de 19 000 tonnes en 1990 à environ 6 000 tonnes en 2015 (Figure 4). Depuis 2013, l'abondance de reproducteurs est en dessous du seuil de précaution.

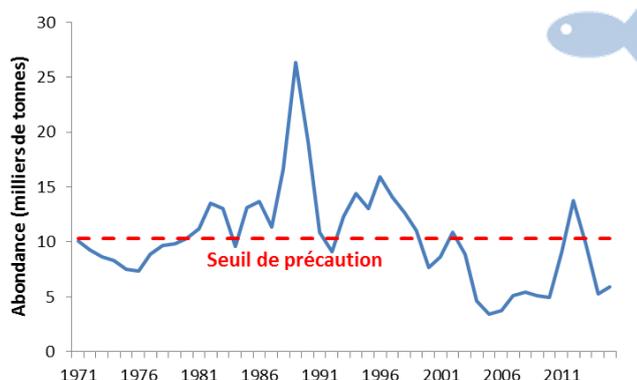


Figure 4. Evolution de l'abondance des reproducteurs du stock de morue de mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a fortement varié ces dernières décennies. En 1978, il était au niveau de l'objectif de gestion de 30%. Depuis, il est au-dessus de cet objectif de gestion durable (Figure 5). En 2015, il était estimé à 40%.

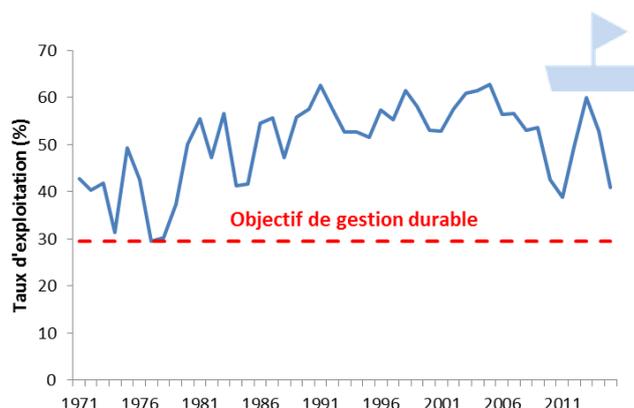


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock de morue de mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Ce stock est surexploité. Cependant, les valeurs des indicateurs biologiques semblent se rapprocher des limites biologiques de sécurité.

Tableau 1. Etat du stock de morue de mer Celtique en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
Objectif de gestion (taux d'exploitation)	✘
Seuil de précaution (abondance des reproducteurs)	✘

## GESTION DU STOCK

Le stock de morue de mer Celtique est suivi par le CIEM. Il est géré au niveau européen par des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation.

A ce jour, l'abondance des reproducteurs n'est pas suffisante et le taux d'exploitation est encore trop important. Les scientifiques du CIEM recommandent de limiter les captures pour atteindre l'objectif d'une gestion durable au RMD.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 1 447 tonnes de morue du stock mer Celtique pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

- FAO – fiches espèces – Morue [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2218/en>
- Ifremer(a) – Fiches espèces – Morue - Biologie [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://www.ifremer.fr/peche/content/download/40769/555967/version/1/file/morue.pdf>
- Ifremer(b) – Fiches espèces – Morue - Exploitation [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://www.ifremer.fr/peche/content/download/39657/542153/version/1/file/Morue+Exploit.pdf>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 69-71.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 26-27.



# MORUE ATLANTIQUE (*GADUS MORHUA*) DE MER DU NORD, MANCHE-EST ET SKAGERRAK



(Source : Commission Européenne)

**Résumé :** La morue est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes de l'Atlantique Nord-Est (de la mer de Barents jusqu'au golfe de Gascogne) et Nord-Ouest (Groenland, côtes américaines). Vivant à proximité du fond, la morue se nourrit à la fois de poissons, de bivalves et de crustacés. C'est un poisson à forte valeur commerciale.

Les débarquements en mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak ont fortement diminué depuis 1990. Le stock de mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak est en « reconstruction ». Les valeurs des indicateurs biologiques semblent se rapprocher des limites biologiques de sécurité. La morue est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers, des fileyeurs et des senneurs. Elle est consommée essentiellement de janvier à mai. La morue est appelée « cabillaud » pour désigner le poisson frais ou surgelé.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La morue (*Gadus morhua*) est le poisson le plus connu parmi les gadidés (merlu, églefin, merlan). Elle se reconnaît par la présence d'un long barbillon sous sa mâchoire qui la distingue des autres gadidés. La couleur de son corps peut varier du brun au vert. Elle possède 3 nageoires dorsales et 2 nageoires anales. En Atlantique, la maturité sexuelle de la morue est atteinte lorsqu'elle mesure environ 60 cm. La saison de ponte a lieu de février à avril. La morue peut atteindre une taille maximale de 2 mètres et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Elle est présente de la côte jusqu'à 300 mètres de profondeur. Elle est considérée comme un poisson vivant à proximité du fond mais, lors de sa reproduction, la morue se retrouve près de la surface. Ce poisson peut supporter une large gamme de température et de salinité. La morue est présente dans l'Atlantique Nord-Est, depuis la mer de Barents jusqu'au golfe de Gascogne ainsi qu'autour de l'Islande. Elle est également présente dans l'Atlantique Nord-Ouest, notamment sur les côtes du Groenland et de l'Amérique. Elle se nourrit à la fois de poissons, de bivalves et de crustacés.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de morue notamment celui regroupant la mer du Nord, la Manche-Est et Skagerrak (Figure 1).

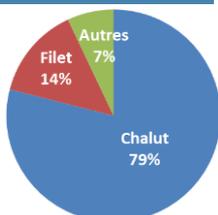
**Figure 1.** Aire de répartition du stock de morue de Mer du Nord-Manche-Est et Skagerrak

**Le saviez-vous ?** La morue est appelée « cabillaud » pour désigner le poisson frais ou surgelé. On emploie le terme « morue » pour désigner le poisson séché et salé.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les français pêchent la morue principalement en mer du Nord et Manche Orientale au chalut et au filet (Figure 2). La taille minimale règlementaire de capture est de 35 cm.



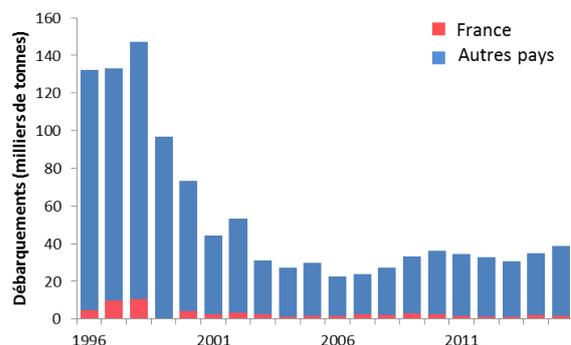
**Figure 2.** Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La morue est pêchée tout au long de l'année mais ce poisson est particulièrement abondant de mars à mai.

### Comment évolue l'exploitation du stock de morue de mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak ?

La morue est exploitée depuis que l'homme a commencé à pêcher dans les mers d'Europe. Son poids économique et culturel est considérable depuis plusieurs siècles. Dans les années 1990, les débarquements de mer du Nord et Manche-Est dépassaient 120 000 tonnes par an (Figure 3). Ils ont fortement diminué ensuite et atteignent 38 638 tonnes en 2015. Les principaux pays producteurs sont la Norvège, le Danemark et le Royaume-Uni. La France contribue peu aux débarquements totaux en mer du Nord et Manche-Est.



**Figure 3.** Evolution des débarquements de morue en mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak (Source : CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

Les principaux pays consommateurs de morue sont la France, le Royaume-Uni et le Portugal. En France, le prix de la morue a diminué ces dernières années, en raison des forts apports provenant des stocks de Norvège, ce qui a entraîné une augmentation des ventes de morue fraîche (ou cabillaud). La morue est consommée principalement de janvier à mai. Ce poisson est commercialisé frais, réfrigéré ou congelé sous forme de filet ou entier, salé, séché ou fumé. En 2015, le prix de la morue fraîche (ou cabillaud) vendu aux ménages français était de l'ordre de 15 €/kg.

La morue est une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de morue, on trouve environ 18 grammes de protéines, 78 kilocalories, 41,5 milligrammes de cholestérol et 0,4 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Les œufs de morue peuvent être fumés et transformés en tarama



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock Mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak, ce seuil d'abondance est estimé à 165 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau, soit 28% pour la morue. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak est considéré en situation de « reconstruction ». En effet, l'abondance des reproducteurs, en forte diminution depuis les années 1970, ré-augmente depuis 2007, mais reste aujourd'hui en dessous du seuil de précaution (Figure 4). En 2015, l'abondance des reproducteurs, de 151 146 t, est proche du seuil de précaution.

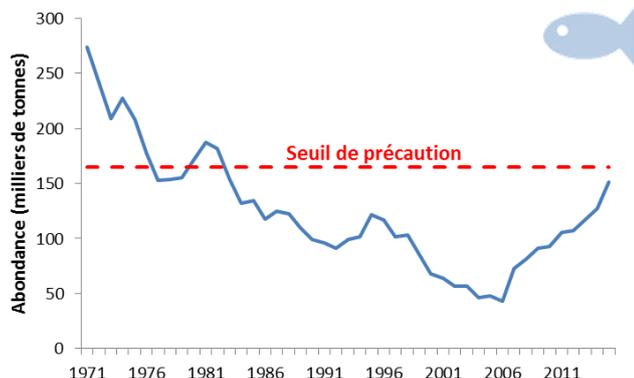


Figure 4. Evolution de l'abondance de reproducteurs du stock mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak de morue (Source : CIEM, 2016)

Entre 1971 et 2000, le taux d'exploitation a augmenté passant de 52% à 66%, soit très largement au-dessus de l'objectif de gestion durable de 28% (Figure 5). Depuis 2000, le taux d'exploitation est en diminution et a atteint une valeur de 32% en 2015.

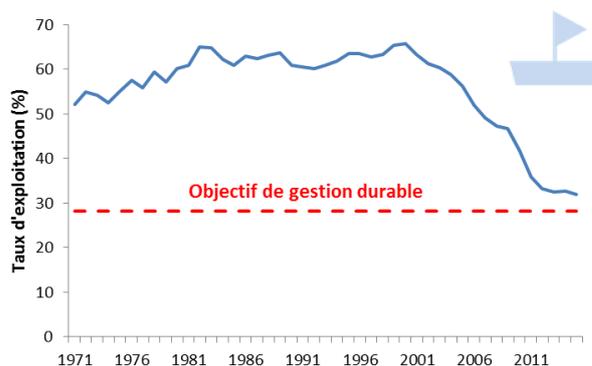


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak de morue (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Ce stock est surexploité mais en situation de « reconstruction ».

Tableau 1. Etat du stock de morue de mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	✗
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	✗

## GESTION DU STOCK

Le stock de morue de mer du Nord et Manche-Est est suivi par le CIEM. Il est géré au niveau européen par des quotas de pêche qui visent à limiter le taux d'exploitation. Un plan de gestion a également été mis en place depuis 2002. Il a été actualisé en 2008 et fait aujourd'hui l'objet d'un nouvel examen, notamment lié à de nouvelles estimations scientifiques concernant les seuils de gestion.

A ce jour, l'abondance des reproducteurs n'est pas suffisante et le taux d'exploitation est encore trop important. Les scientifiques du CIEM recommandent de limiter les captures pour atteindre l'objectif d'une gestion durable au RMD.

**Prédictions selon l'avis scientifique :** En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 47 431 tonnes de morue du stock mer du Nord, Manche-Est et Skagerrak pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

- FAO – fiches espèces – Morue [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2218/en>
- Ifremer(a) – Fiches espèces – Morue - Biologie [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://www.ifremer.fr/peche/content/download/40769/555967/version/1/file/morue.pdf>
- Ifremer(b) – Fiches espèces – Morue - Exploitation [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://www.ifremer.fr/peche/content/download/39657/542153/version/1/file/Morue+Exploit.pdf>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 69-71.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 26-27.



# SAINT-PIERRE (ZEUS FABER)



(Source : FAO)

**Résumé :** Le Saint-Pierre est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes depuis le sud de la Norvège jusqu'en Afrique du Sud, en mer Méditerranée, en mer Noire et dans le Pacifique-Est. Le Saint-Pierre se nourrit essentiellement d'autres poissons mais aussi de crustacés et de céphalopodes. A la fin des années 1990, les captures mondiales ont augmenté. Depuis 2003, elles sont stables autour de 10 000 tonnes. Les informations disponibles pour le Saint-Pierre sont insuffisantes pour évaluer l'état des stocks et leur exploitation. Le Saint-Pierre est pêché toute l'année principalement par des chalutiers. Il est consommé essentiellement d'avril à septembre.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le Saint-Pierre (*Zeus faber*) est un poisson marin de la famille des zéidés comme la Dorée du Cap de Bonne-Espérance. Il se reconnaît par sa grande tête, sa large bouche et par l'ocelle noir qui orne son flanc. Son corps est gris-vert avec des reflets dorés. Il est pourvu d'une nageoire dorsale et d'une nageoire anale. Le Saint-Pierre atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 3 ans chez le mâle lorsqu'il mesure entre 40 et 50 cm et à 4 ans chez la femelle lorsqu'elle mesure entre 29 et 37 cm. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu à la fin de l'hiver et au début du printemps. Le Saint-Pierre peut atteindre une taille maximale de 90 cm et sa longévité est d'une dizaine d'années. Il vit essentiellement près de la côte jusqu'à 150 mètres de profondeur. Il se nourrit essentiellement d'autres poissons mais aussi de crustacés et de céphalopodes.



Figure 1. Aire de répartition du Saint-Pierre

Les pêcheries européennes exploitent une population de Saint-Pierre. Son aire de répartition s'étend depuis le sud de la Norvège jusqu'en Afrique du Sud, en mer Méditerranée, en mer Noire et dans le Pacifique-Est (Figure 1).

**Le saviez-vous ?** En France, le Saint-Pierre est aussi nommé : « poule de mer », « La rose » ou encore « Jean-Doré »

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le Saint-Pierre est particulièrement abondant au Maroc, Sénégal et Madère. En France, il est pêché principalement sur les côtes bretonnes. Il est capturé au chalut. Il n'y a pas de taille minimale réglementaire de capture.

### Quand est-il pêché ?

Le Saint-Pierre est pêché toute l'année.

### Comment évolue l'exploitation du Saint-Pierre ?

Les captures mondiales de Saint-Pierre ont augmenté depuis la fin des années 1990 (Figure 2). Depuis 2003, elles sont stables autour de 10 000 tonnes. En 2014, l'Europe et l'Afrique réalisent 90% des débarquements mondiaux. La France est le premier producteur européen et réalise environ 15 à 20% des captures mondiales.

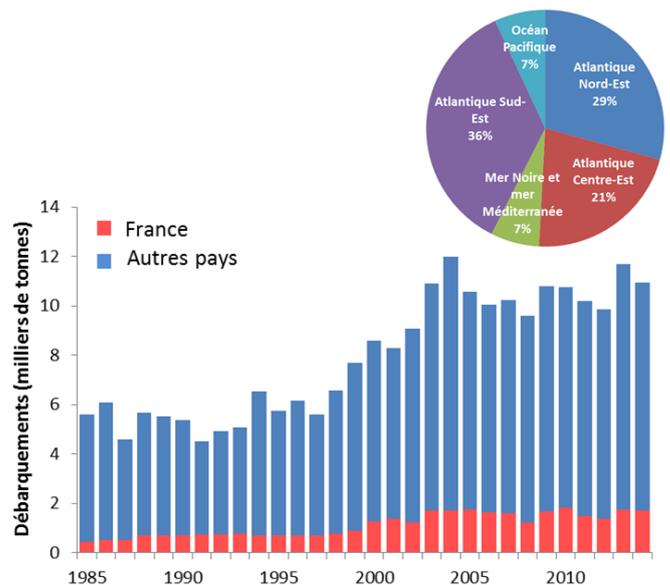


Figure 2. Evolution des captures mondiales de Saint-Pierre (FAO, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le Saint-Pierre est consommé essentiellement d'avril à septembre. Il est commercialisé entier frais.

Le Saint-Pierre est un poisson de haut de gamme de par son prix, sa rareté et sa chair fine. Il représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de Saint-Pierre, on trouve environ 16 grammes de protéines, 73 kilocalories, 42 milligrammes de cholestérol et 1 gramme de lipides.

**Le saviez-vous ?** Le Saint-Pierre fait partie des poissons « nobles » comme la baudroie, le bar ou encore la sole.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le Saint-Pierre, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour le Saint-Pierre, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le Saint-Pierre sont insuffisantes pour évaluer l'état des stocks et leur exploitation. Le Saint-Pierre n'est donc pas suivi par le CIEM, faute d'informations.

Tableau 1. Etat du stock Saint-Pierre en 2016

	2016
Objectif de gestion (taux d'exploitation)	?
Seuil de précaution (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

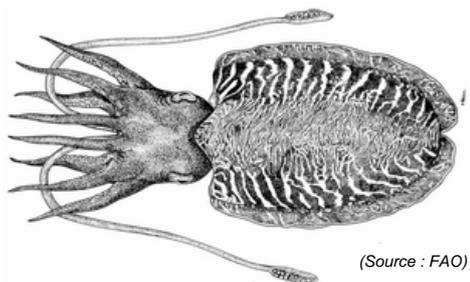
Aucune mesure de gestion n'est appliquée au Saint-Pierre, ni au niveau européen, ni au niveau local.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – fiches espèces – Le Saint-Pierre [En ligne]. Consulté le 22/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2250/en>
- ✓ **Référence**
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 82-83.



# SEICHE (*SEPIA OFFICINALIS*)



(Source : FAO)

**Résumé :** La seiche est un céphalopode marin que l'on rencontre le long des côtes en Atlantique Nord-Est, en mer Baltique et mer du Nord, jusqu'au Nord-Ouest de l'Afrique ainsi qu'en Méditerranée. Elle se nourrit de crustacés et de poissons. Les captures mondiales de seiche ont augmenté ces dernières années. Les informations disponibles pour le stock de seiche sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. La seiche est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers. Elle est consommée toute l'année.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La seiche commune (*Sepia officinalis*) est un céphalopode marin de la famille des Sépiidés comme la seiche flamboyante et la seiche encrier. Elle se reconnaît par son corps aplati, ses dix tentacules (dont 2 plus longues) sur sa tête et sa nageoire ondulante entourant le corps. Au cours de sa vie, la seiche ne se reproduit qu'une seule fois. Elle atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 2 ans lorsque les mâles mesurent 14 cm et les femelles 18 cm. Le long des côtes de l'Atlantique, la saison de ponte a lieu de mars à août. La seiche peut atteindre une taille maximale de 45 cm et sa longévité est de deux ans. Elle vit essentiellement près de la côte jusqu'à 200 mètres de profondeur en moyenne. Son aire de répartition s'étend de l'Atlantique Nord-Est, en mer Baltique et mer du Nord, jusqu'aux côtes Nord-Ouest de l'Afrique ainsi qu'en Méditerranée. La seiche se nourrit de crustacés et de poissons.



Figure 1. Aire de répartition de la seiche

Selon des études réalisées par l'Université de Caen, les pêcheries européennes exploiteraient différents stocks de seiche en Atlantique Nord-Est notamment en **Manche** et **golfe de Gascogne** (Figure 1).

**Le saviez-vous ?** Les jeunes seiches sont très souvent appelées « sépiens ».

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

La seiche est particulièrement abondante en Manche. Elle est essentiellement capturée au chalut et au casier mais également au filet. Il n'y a pas de taille minimale réglementaire de capture.

### Quand est-elle pêchée ?

La seiche est pêchée toute l'année mais elle est particulièrement abondante d'octobre à mars.

### Comment évolue l'exploitation de la seiche ?

Les captures mondiales de seiche ont augmenté ces dernières années (Figure 2). Elles sont passées de 7 666 tonnes en 1985 à environ 20 000 tonnes en 2014. Depuis 2009, la France réalise en moyenne 40% des captures mondiales. Les principaux producteurs mondiaux de seiche sont la France, l'Italie et la Tunisie.

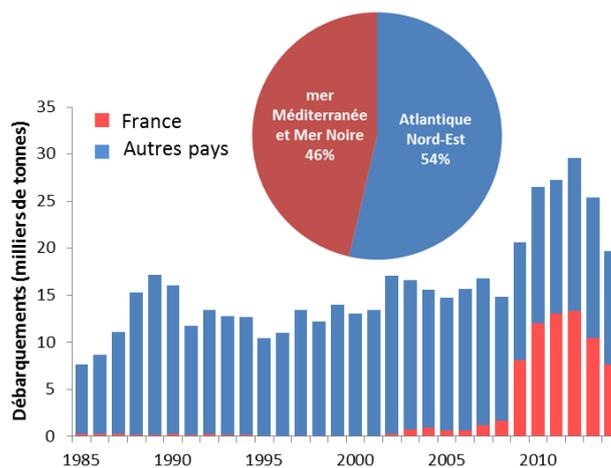


Figure 2. Evolution des captures mondiales de seiche (FAO, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, la seiche est consommée toute l'année. Elle est commercialisée à l'état frais et congelé, entière ou en « blanc de seiche » (manteau nettoyé). Le prix de la seiche à l'état frais vendue aux ménages français est d'environ 9 €/kg.

Comme pour tous les céphalopodes, la seiche représente une bonne source d'oligo-éléments bénéfiques pour l'organisme. Pour 100 grammes de seiche, on trouve environ 16 grammes de protéines, 83 kilocalories, 110 milligrammes de cholestérol et 1 gramme de graisses.

**Le saviez-vous ?** L'aquaculture de seiche semble prometteuse. Des essais encourageants sont en cours au Syndicat du Smel (Synergie Mer Et Littoral) de Normandie.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'abondance des **reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) d'animaux pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour la seiche, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le rendement maximal durable (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour la seiche, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour la seiche sont insuffisantes pour évaluer l'état des stocks et leur exploitation. La seiche n'est pas suivie par le CIEM, faute d'informations.

Tableau 1. Etat du stock de seiche en 2016

	2016
<b>Objectif de gestion</b> (taux d'exploitation)	?
<b>Seuil de précaution</b> (abondance des reproducteurs)	?

## GESTION DU STOCK

Aucune mesure de gestion n'est appliquée à la seiche au niveau européen. Elle ne fait pas l'objet de quota. Cependant, localement, certains Comités Régionaux des Pêches Maritimes et des Elevages Marins ont mis en place des réglementations dans les eaux territoriales : licence, poids minimal de vente etc.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – fiches espèces – La seiche [En ligne]. Consulté le 24/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2711/en>
- ✓ **Référence**
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 140-141.

**Abondance des reproducteurs :**

L'abondance des reproducteurs représente la quantité de poissons aptes à la reproduction. Pour évaluer l'état d'un stock, on compare la valeur de cet indicateur avec un seuil de précaution.

**Casier :**

Le casier est constitué d'une structure rigide, entourée d'un filet, et d'une ouverture appelée « goulotte ». Il est utilisé comme un piège. Pour la pose sur le fond, les casiers sont reliés les uns aux autres et lestés.

**Chalut :**

Le chalut est un filet de forme conique remorqué dans l'eau par un ou plusieurs navires.

**Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM ou ICES en anglais) :**

Le CIEM est une structure qui, parmi d'autres missions, a en charge de produire les avis scientifiques concernant l'état des stocks de l'Atlantique Nord-Est, et le niveau des quantités maximales de captures à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de gestion fixés par les responsables politiques.

**Conseil des Ministres de l'Union Européenne :**

Assemblée de ministres, de chaque Etat membre de l'Union Européenne, qui participe à la définition des quotas en se basant à la fois sur les avis scientifiques et les critères socio-économiques.

**Filet :**

Le filet est un engin de pêche, constitué de mailles, tendu verticalement dans l'eau.

**Ligne :**

La ligne est un engin de pêche constitué d'un ou plusieurs hameçons fixés à l'extrémité d'une ligne.

**Palangre :**

La palangre est un engin de pêche constitué d'une ligne mère sur laquelle sont attachées des lignes courtes portant des hameçons.

**Quota de pêche :**

Un quota de pêche représente une part de la quantité maximale de captures autorisées attribuée à une unité (pays, navire, pêcheur).

**Rendement Maximal Durable (RMD) :**

Le Rendement Maximal Durable ou RMD correspond à la capture maximale que l'on peut extraire en moyenne et à long terme d'un stock de manière durable.

**Senne :**

La senne correspond à un engin de pêche constitué de filets rectangulaires utilisés en surface pour encercler des bancs de poissons.

**Stock :**

Un stock est défini comme la partie exploitable d'une population d'une espèce dans une zone donnée.

**Taux d'exploitation :**

Le taux d'exploitation est défini comme la proportion d'une population capturée chaque année.

## Bibliographie

---

- **Angéline Launay** - Stocks à données limitées – PDF – Disponible sur : [stocks à données limitées](#)
- **FranceAgriMer** (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125pp.
- **Seafood choices** (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp.

## Sitographie

---

- **Commission européenne** – Poster TAC et Quotas [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/poster\\_tac2015\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/poster_tac2015_fr.pdf)
- **Conseil International pour l'Exploration de la Mer** [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <http://www.ices.dk/Pages/default.aspx>
- **FAO** – Fiches espèces – Baudroie commune [En ligne]. Consulté le 17/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/3379/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Cardine franche [En ligne]. Consulté le 16/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2560/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Eglefin [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2228/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Lieu jaune [En ligne]. Consulté le 08/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2232/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Lingue franche [En ligne]. Consulté le 15/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2220/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Maquereau [En ligne]. Consulté le 09/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2473/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Merlan [En ligne]. Consulté le 26/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>

- **FAO** – Fiches espèces – Merlu [En ligne]. Consulté le 04/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2238/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Morue [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2218/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Saint-Pierre [En ligne]. Consulté le 22/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2250/en>
- **FAO** – Fiches espèces – Seiche [En ligne]. Consulté le 24/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2711/en>
- **Fishbase** – Fiches espèces – Baudroie rousse [En ligne]. Consulté le 18/11/2016. Disponible sur : <http://www.fishbase.org/summary/5094>
- **Fishbase** – Fiches espèces – La dorade grise [En ligne]. Consulté le 24/11/2016. Disponible sur : <http://www.fishbase.org/summary/1356>
- **Ifremer** – Définition d'un stock [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <https://wwz.ifremer.fr/peche/Le-role-de-l-ifremer/Expertise/Diagnostics/Notions-de-base/Definition-d-un-stock>
- **Ifremer** – Fiches espèces – Merlu – Exploitation [En ligne]. Consulté le 04/10/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/content/download/40176/548771/version/1/file/MerluExploit+Nord.pdf>
- **Ifremer** - Fiches espèces – Morue – Biologie [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/content/download/40769/555967/version/1/file/morue.pdf>
- **Ifremer** – Fiches espèces – Morue – Exploitation [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/content/download/39657/542153/version/1/file/Morue+Exploit.pdf>
- **Ifremer** – Les engins de pêche – Le casier [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Casier>
- **Ifremer** – Les engins de pêche – Le chalut [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur :
  - <https://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Chalut-de-fond>

- <http://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Chalut-pelagique>
  
- **Ifremer** – Les engins de pêche – Le filet [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Filet-maillant>
  
- **Ifremer** – Les engins de pêche – La ligne [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Lignes>
  
- **Ifremer** – Les engins de pêche – La palangre [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Palangre>
  
- **Ifremer** – Les engins de pêche – La senne [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <https://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Sennes>
  
- **Ifremer** – Précisions sur les diagnostics [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <https://wwz.ifremer.fr/peche/Archives/Precisions-sur-les-diagnostics>
  
- **Ifremer** – Rendement Maximal Durable [En ligne]. Consulté le 01/12/2016. Disponible sur : <http://wwz.ifremer.fr/peche/Les-grands-defis/Les-priorites/Rendement-maximal>
  
- **SeaWeb Europe** – Guide des espèces – Cardine franche [En ligne]. Consulté le 16/11/2016. Disponible sur : <http://www.guidedesespeces.org/fr/cardine-franche>

ANNEXES

Espèce							
Nom français	Nom latin	Nom anglais	Stock	Type d'évaluation	Catégorie DLS	Etat du stock	Source bibliographique
Morue	<i>Gadus morhua</i>	Cod	Stock Manche-Est / Mer du Nord / Skagerrak	Evaluation complète	1	2016	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Morue	<i>Gadus morhua</i>	Cod	Stock de mer Celtique	Evaluation complète	1	2016	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Cardine franche	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	Megrims	Stock Manche / mer Celtique / golfe de Gascogne	Evaluation complète	1	2016	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Dorade grise	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Black seabream	Stock Manche / mer Celtique / golfe de Gascogne	Pas évalué	?		Aucune information
Eglefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	Haddock	Stock Manche / mer Celtique	Evaluation complète	1	2016	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Lingue franche	<i>Molva molva</i>	Ling	Stock Manche / mer Celtique / golfe de Gascogne	Evaluation incomplète	3	↗	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016 → Tendance CPUE
Baudroie commune	<i>Lophius piscatorius</i>	White Anglerfish	Stock mer Celtique / Manche / golfe de Gascogne	Evaluation incomplète	3	↗ ↘	ICES, 2016 → Tendance CPUE
Baudroie rousse	<i>Lophius budegassa</i>	Black-bellied anglerfish	Stock mer Celtique / Manche / golfe de Gascogne	Evaluation incomplète	3	↗ ↘	ICES, 2016 → Tendance CPUE
Lieu jaune	<i>Pollachius pollachius</i>	Pollack	Stock mer Celtique / Manche	Evaluation incomplète	4		TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Lieu jaune	<i>Pollachius pollachius</i>	Pollack	Stock golfe de Gascogne + eaux ibériennes	Evaluation incomplète	5		TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	Mackerel	Stock du Nord-Est Atlantique	Evaluation complète	1	2016	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	Whiting	Stock Manche-Est / Mer du Nord	Evaluation complète	1	2016	ICES, 2016
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	Whiting	Stock de mer Celtique	Evaluation complète	1	2016	TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	Whiting	Stock golfe de Gascogne	Evaluation incomplète	5		TAC et Quotas, 2015 / ICES, 2016
Merlu	<i>Merluccius merluccius</i>	Hake	Stock du Nord-Est Atlantique	Evaluation complète	1	2016	ICES, 2016
Saint Pierre	<i>Zeus faber</i>	John-Dory	Stock Manche / mer Celtique / golfe de Gascogne	Pas évalué	?		Aucune information
Seiche	<i>Sepia officinalis</i>	Common cuttlefish	Stock Manche / mer Celtique / golfe de Gascogne	Pas évalué	?		Aucune information

	Le stock ne se trouve plus dans les limites biologiques de sécurité (Pression de pêche $F > F_{lim}$ et/ou Abondance de reproducteurs $B < B_{lim}$ ) et les avis scientifiques indiquent qu'il ne devrait plus être exploité
	Le stock est surexploité par rapport à un niveau permettant d'assurer son rendement maximal à long terme, mais il reste dans les limites biologiques de sécurité ( $F > F_{RMD}$ et $F < F_{lim}$ et/ ou $F < F_{ps}$ et $B > B_{lim}$ et / ou $B > B_{ps}$ )
	Le stock est exploité à un niveau permettant d'assurer son rendement maximal à long terme ( $F < F_{RMD}$ et $B > B_{ps}$ )
	L'état du stock n'est pas connu quant aux limites biologiques de sécurité et / ou à sa capacité de produire le rendement maximal à long terme

Réalisation, mise en page : Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST

© 2016, Pôle halieutique Agrocampus Ouest. Tous droits de reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, sont réservés pour tous les pays

Crédit photos : AGROCAMPUS OUEST