

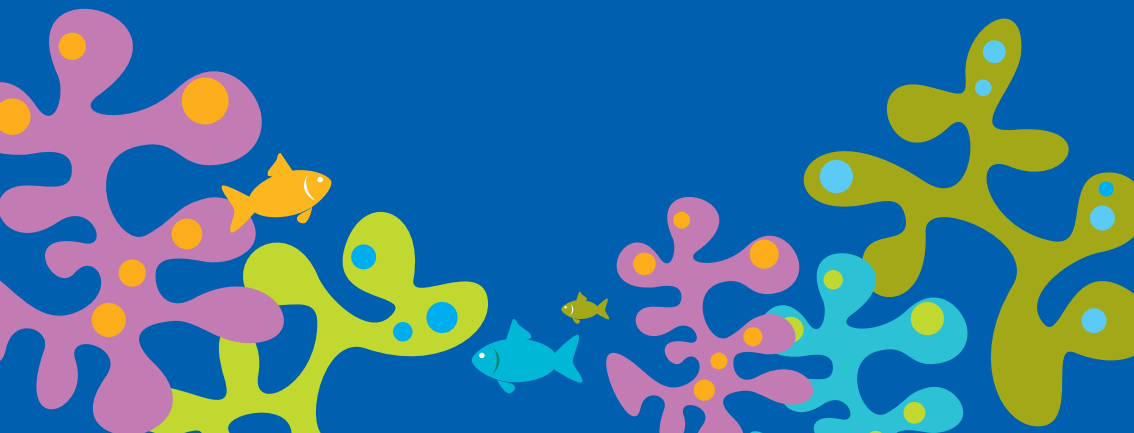
LA FILIÈRE PÊCHE



De la
mer à
l'assiette

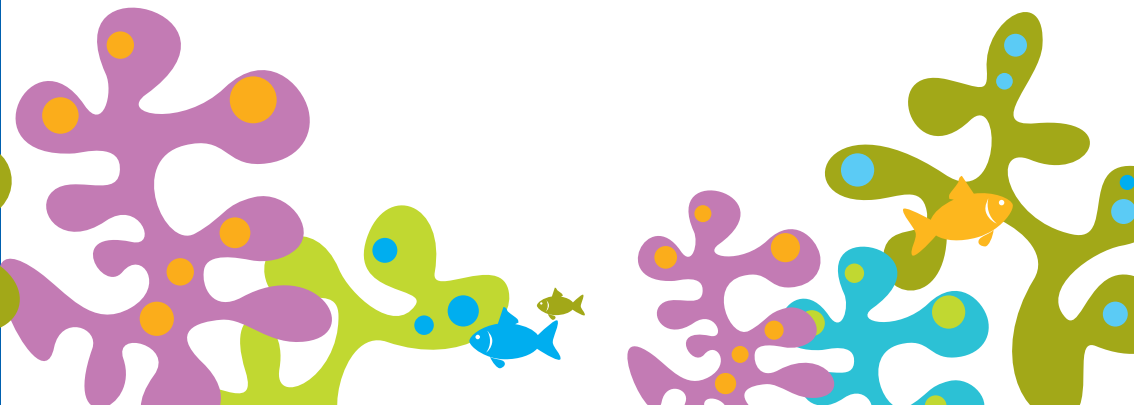
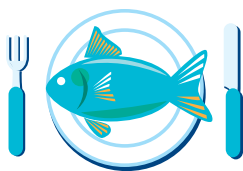


Ce document est cofinancé par
l'Union européenne

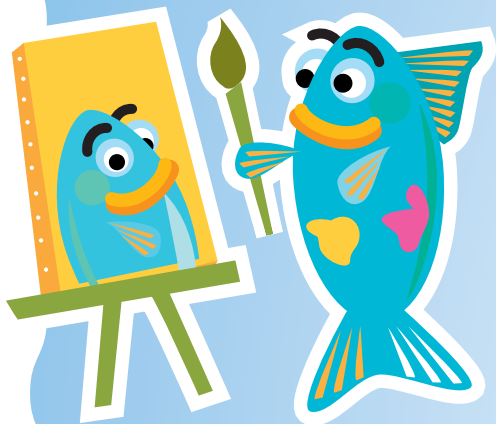




LA FILIÈRE PÊCHE
de la mer à
l'assiette



Qu'est ce qu'un



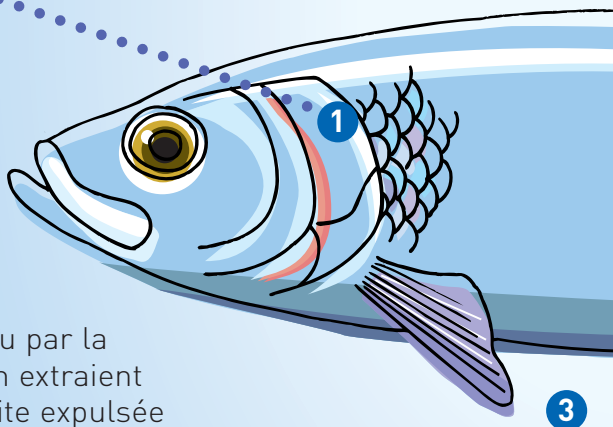
Portrait

Les poissons sont des animaux vertébrés. Ils respirent en milieu aquatique grâce à leurs branchies. Ils sont le plus souvent couverts d'écailles.

Respiration

Les branchies sont dissimulées derrière les ouïes, situées de chaque côté de la tête (1). Les branchies sont de véritables pompes à oxygène.

Les poissons avalent l'eau par la bouche. Les branchies en extraient l'oxygène. L'eau est ensuite expulsée par les ouïes.



Alimentation

Les poissons se nourrissent d'algues, de plancton ou d'autres poissons en fonction de leur taille, de leur habitat et de leur mode de vie.



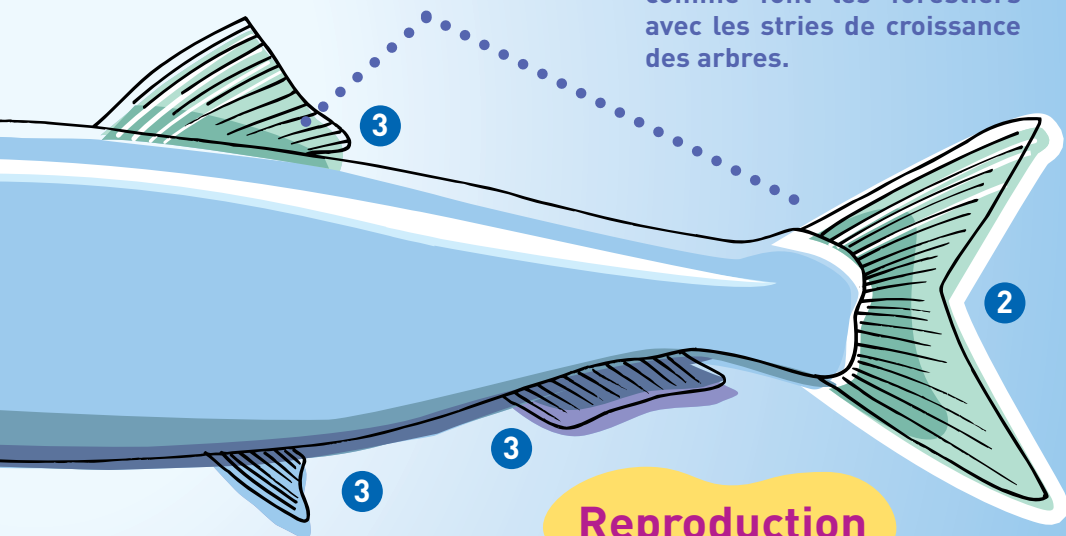
poisson ?

Croissance

Contrairement aux mammifères, les poissons ne cessent pas de grandir durant leur existence. La croissance dépend de la quantité de nourriture consommée. On peut estimer l'âge d'un poisson en fonction du nombre de stries visibles sur les écailles ou anneaux de croissances visibles sur des pièces osseuses de l'oreille interne appelées "otolithes", un peu comme font les forestiers avec les stries de croissance des arbres.

Locomotion

Les nageoires permettent aux poissons de se déplacer. Le plus souvent c'est la nageoire de la queue (2) qui fait office de moteur. C'est grâce à elle que le poisson avance. Les autres nageoires servent de gouvernails et assurent la stabilité du poisson (3).



Reproduction

Les poissons se reproduisent le plus souvent en pondant des "œufs". Le mâle répand son sperme (la «laitance») sur les ovules pondus par la femelle, ce qui lui permet d'inséminer collectivement tous les œufs. Pendant la période de reproduction (le "frai"), la plupart des espèces se regroupent pour former des bancs de plusieurs milliers d'individus.

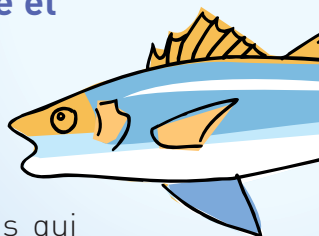


Où vit le poisson

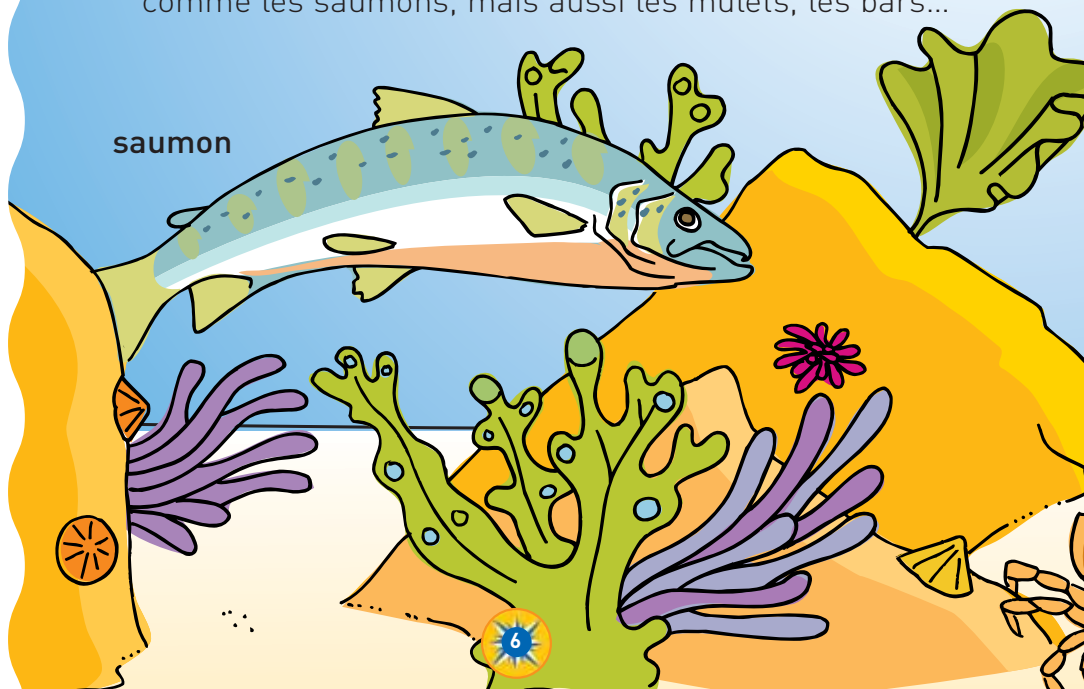
Dans la mer vivent plus de 30 000 espèces de poissons. Cette diversité biologique témoigne de l'adaptation à un milieu à la fois riche et contrasté.

Il existe de nombreux types d'habitats, déterminés par l'ensemble des facteurs d'environnement.

On trouve dans les estuaires, des espèces qui passent aussi une partie de leur vie dans les eaux douces, comme les saumons, mais aussi les mullets, les bars...



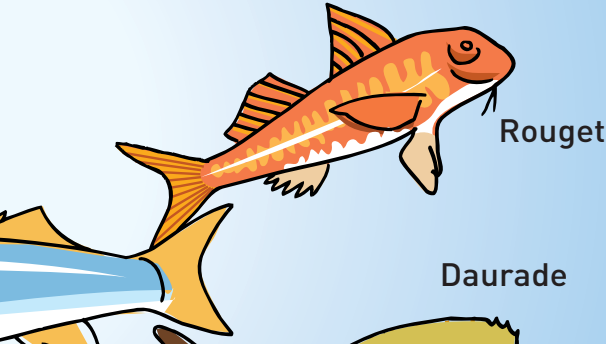
saumon



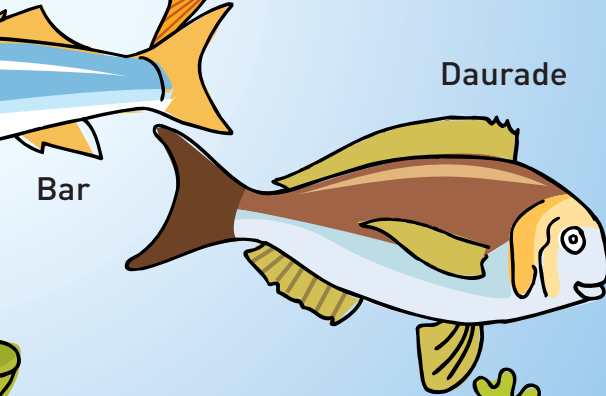


La profondeur et la distance à la côte sont un facteur important, mais il faut aussi considérer la nature des fonds, la température, les courants marins, en distinguant, pour toutes les profondeurs, milieu **“pélagique”** et milieu **“benthique”**.

Certaines zones côtières abritent un grand nombre d'espèces de poissons juvéniles et sont appelées **“nourriceries”**. Ces zones sont importantes pour le renouvellement des populations. Il est ainsi courant de trouver sur nos plages de petites soles ou de petits turbots...



Rouget



Daurade

Bar

Les fonds rocheux côtiers abritent également de nombreuses espèces de poissons, comme le bar, le rouget, la daurade, ou de crustacés, comme le tourteau, le homard, l'araignée de mer...



Tourteau

Homard



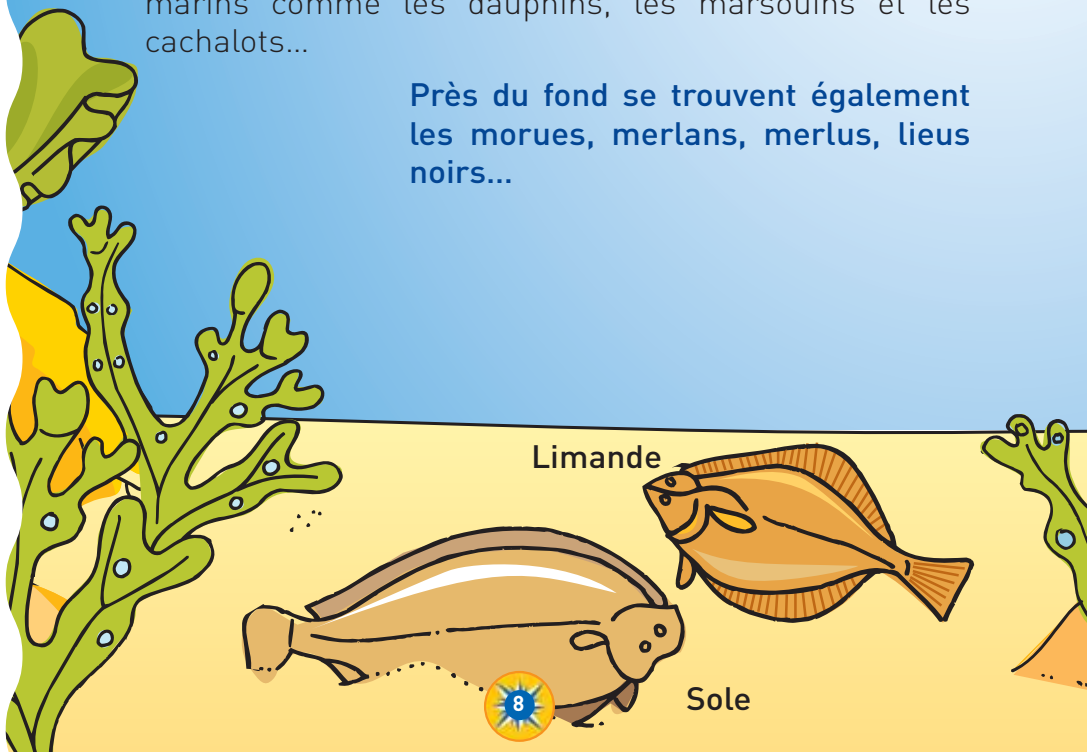
Plus au large, la mer abrite de nombreuses espèces qui ont des modes de vie différents :

ainsi, le mulot vit dans la vase, alors que la sole ou la limande sont plus fréquentes sur les fonds sableux...

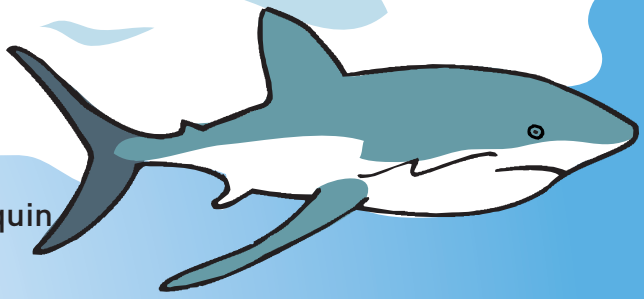
Plus haut vers la surface évoluent les poissons "pélagiques", petits comme l'anchois ou la sardine, plus grands comme le thon ou l'espadon. Thons et espadons sont capables d'effectuer des migrations considérables et se trouvent parfois à une très grande distance des côtes.

Ils cohabitent avec les requins et avec des mammifères marins comme les dauphins, les marsouins et les cachalots...

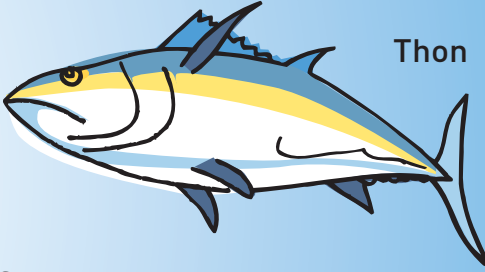
Près du fond se trouvent également les morues, merlans, merlus, lieus noirs...



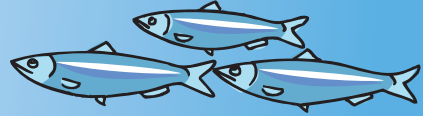
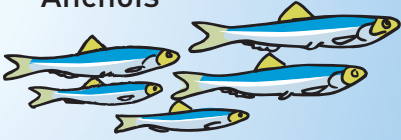
Requin



Thon

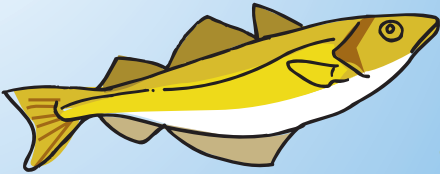


Anchois

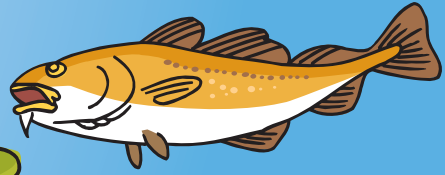


Sardines

Lieu



Morue



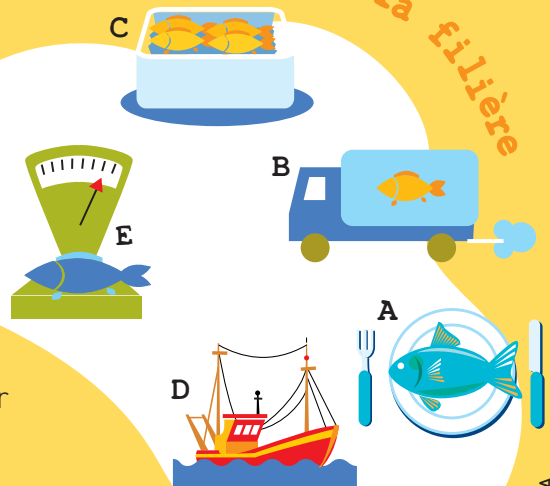


La filière de la mer à

Du port à l'étal, le poisson une fois débarqué franchit en un temps record une série d'étapes variées. Généralement, vingt-quatre heures s'écoulent entre le débarquement et la livraison du produit chez le poissonnier !

Dans ce court laps de temps, le poisson aura été **acheté, conditionné, commercialisé et transporté.** Pêcheurs, crieurs, mareyeurs, transporteurs, distributeurs, poissonniers, tous cherchent à conserver au poisson sa fraîcheur.

Les étapes de la filière



**Remets en ordre
les différentes étapes**

1/ Pêche 2/ Conditionnement 3/ Livraison 4/ Commercialisation 5/ Dégustation

"pêche" l'assiette



De nombreux produits provenant de l'aquaculture vont aussi entrer dans la filière :

coquillages (conchyliculture) - surtout les huîtres (ostréculture) et les moules (mytiliculture) -, poissons issus de l'aquaculture marine et continentale, etc.



N'oublions pas non plus les importations qui s'élèvent à 1 106 000 tonnes en 2007.

En France, les principales espèces importées en valeur sont la crevette, le saumon et le thon. Mais aucun de ces produits aquatiques ne sera vendu sous criée.



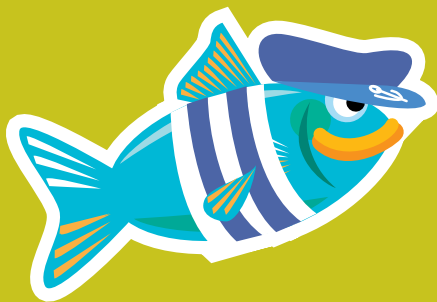
Les produits importés de pays hors Union européenne doivent répondre aux mêmes exigences sanitaires que chez nous.

Chaque lot est soumis au contrôle des services vétérinaires dans un poste d'inspection frontalier avant son entrée sur le territoire communautaire.

Dans chaque département, l'Etat a mis en place des services de contrôle. La **Direction Départementale des Services Vétérinaires** (DDSV) est chargée de l'inspection des aliments, en relation avec la Direction Départementale de la Concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF) et, pour les poissons et les coquillages, avec la Direction Départementale des Affaires Maritimes (DDAM).

Les inspecteurs de ces services veillent sur ta santé en contrôlant les poissons et les coquillages du lieu de production jusqu'à ton assiette. A tous les stades, des prélèvements sont réalisés pour des analyses de laboratoire (recherche de bactéries, de toxines, de résidus de polluants...). Tout produit qui ne présente pas suffisamment de sécurité est retiré du circuit.

En mer



A bord d'un navire de pêche, les opérations sont multiples. Arrivé sur la zone de pêche l'équipage met à l'eau les engins de pêche (filets, casiers etc...).



Dans le cas d'un chalutier, le filet est traîné entre une et six heures **(1)**. Une fois les captures embarquées, les pêcheurs trient les poissons selon l'espèce **(2)** et la taille, les lavent avant de les mettre sous glace ou en cale réfrigérée. Après la mise en cale des caisses, les marins nettoient le pont du navire **(3)** avant de renouveler l'opération.

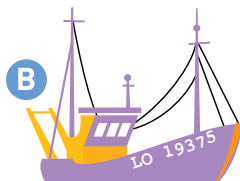




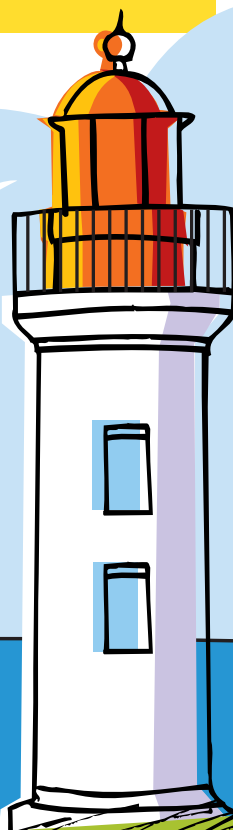
Retrouve le port d'attache (lieu d'immatriculation) de ces chalutiers...

...grâce à leurs initiales. Tu peux t'aider de la carte en page 19.

En complément de la direction départementale des affaires maritimes, la direction départementale des services vétérinaires contrôle les bateaux de pêche pour s'assurer qu'ils respectent les règles d'hygiène. Pour les navires qui congèlent ou transforment le poisson à bord, elle délivre une autorisation (agrément sanitaire).



A / Le Guilvinec • B / Lorient
C / La Rochelle • D / Boulogne
E / Port Vendres • F / Bayonne



Les types de pêche



Il existe 4 grands types de pêche qui dépendent des espèces de poissons, coquillages et crustacés pêchés et de la zone où ils vivent. Plus la durée de sortie en mer est longue, plus le navire est grand. Chaque navire est adapté à sa propre technique de pêche.

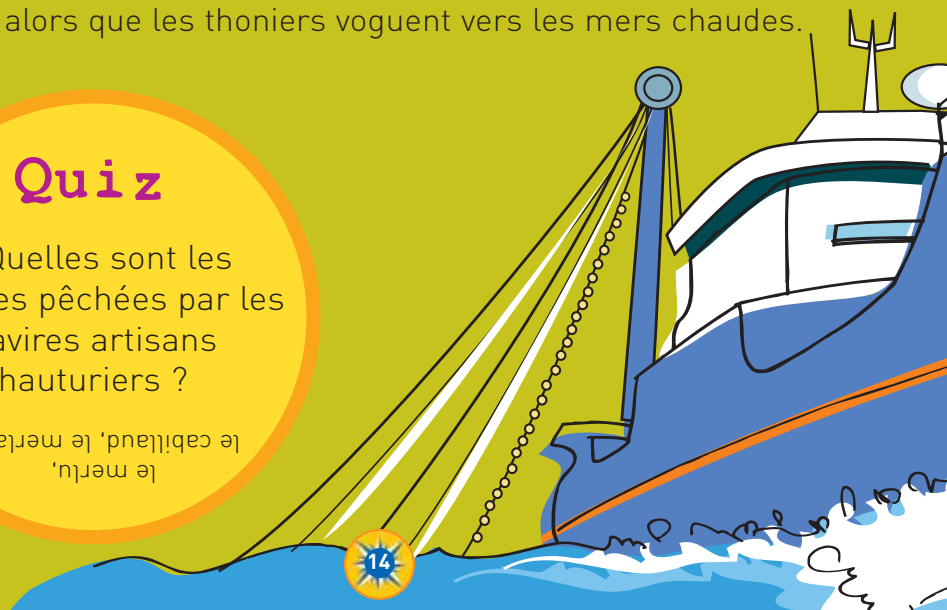
La grande pêche

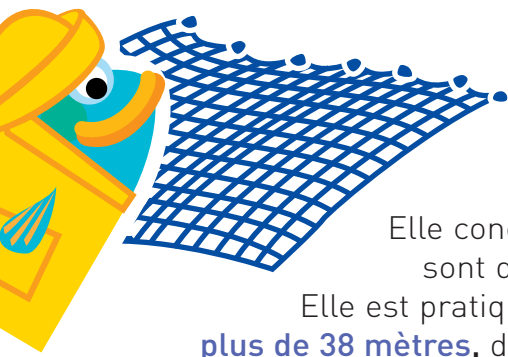
Elle se pratique sur de grands chalutiers de pêche hauturière ou des thoniers de **70 à 80 mètres** et dure **plus de 20 jours**. Les chalutiers font route vers les mers froides pour pêcher le lieu noir, le cabillaud ou la lingue alors que les thoniers voguent vers les mers chaudes.

Quiz

- Quelles sont les espèces pêchées par les navires artisans hauturiers ?

le merlu,
le cabillaud, le merlan...





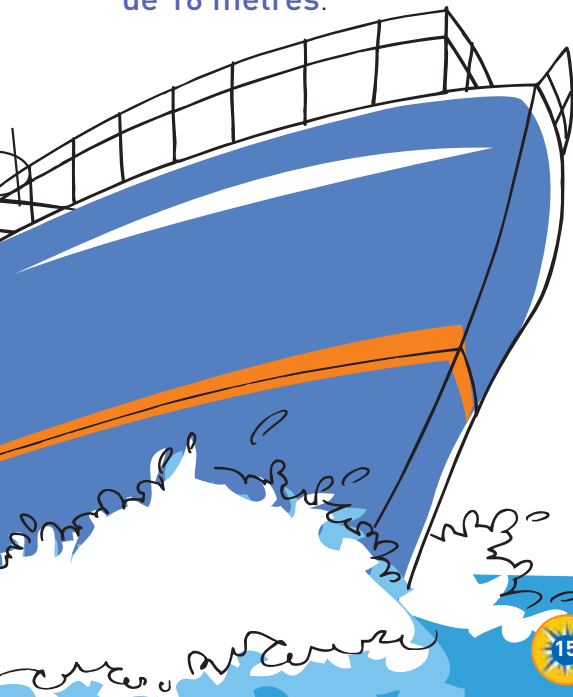
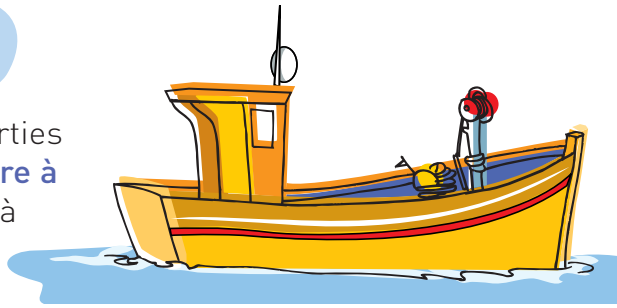
La pêche au large

Elle concerne les navires dont les sorties sont d'une durée **supérieure à 4 jours**.

Elle est pratiquée par des grands chalutiers de **plus de 38 mètres**, des chalutiers semi-hauturiers de **25 à 38 mètres** et par des navires artisans hauturiers de **16 à 25 mètres** au large des côtes européennes où les navires pêchent des espèces comme le merlu, le cabillaud ou le merlan.

La pêche côtière

Elle s'applique pour les sorties dont la durée est **supérieure à 24 heures** mais inférieure à **4 jours**. Elle est pratiquée sur des navires de **moins de 16 mètres**.



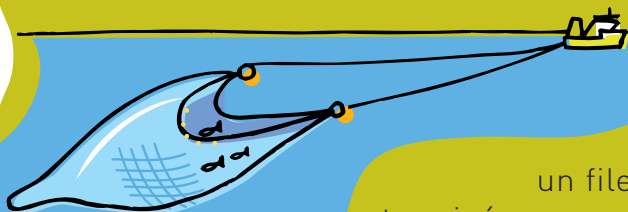
La petite pêche

Elle est pratiquée par des navires de pêche **inférieurs à 16 mètres** qui sortent en mer **moins de 24 heures**. Le poisson (maquereau, anchois, sole, sardine, etc.) est débarqué frais et vendu sous criée.

Les techniques de pêche

Pêcher : tout un art

Ligne, senne, chalut, casier..... Les techniques de pêche utilisées par les marins pêcheurs sont multiples. Elles dépendent à la fois de la zone de pêche et de l'espèce recherchée.

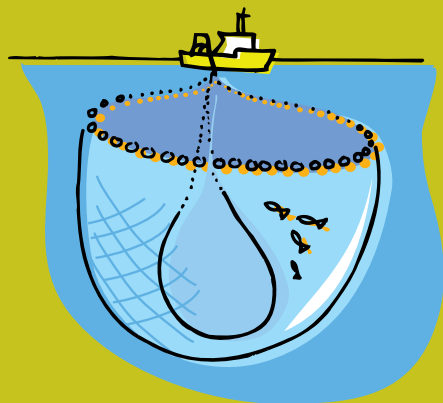


Les filets

Le "chalut" est un filet en forme d'entonnoir terminé par une poche. Les **chaluts de fond** sont utilisés pour capturer les espèces vivant sur le fond ou à proximité (merlan, merlu, langoustine...), tandis que les **chaluts pélagiques** sont adaptés pour la pêche en pleine eau (anchois, sardine,)

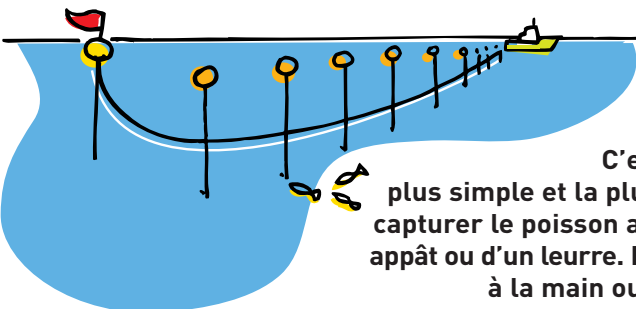
La senne couissante

est un filet tournant servant à capturer les espèces pélagiques (thon, anchois,...).



Les filets droits

sont constitués de nappes rectangulaires tendues vers le haut par une corde munie de flotteurs et vers le bas par une corde lestée. Ils servent à pêcher la sole, le cabillaud, le merlu, etc.



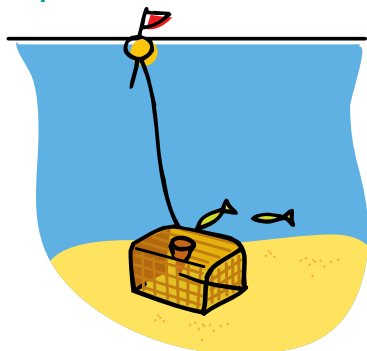
La ligne

C'est la technique de pêche la plus simple et la plus ancienne. Elle consiste à capturer le poisson avec un hameçon garni d'un appât ou d'un leurre. La ligne peut être manipulée à la main ou traînée derrière le navire. Les palangres sont des lignes de pleine eau garnies d'hameçons sur toute leur longueur.

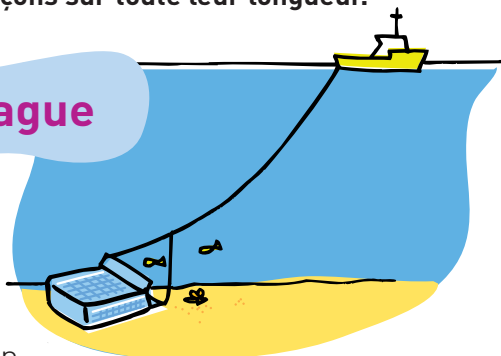
Le casier

Pour pêcher tourteaux, crevettes ou langoustes, on utilise des casiers (ou "nasses").

De formes très variées et constitués d'un treillis végétal, métallique ou plastique, ils sont munis d'entrées coniques par lesquelles le crustacé pénètre.



La drague



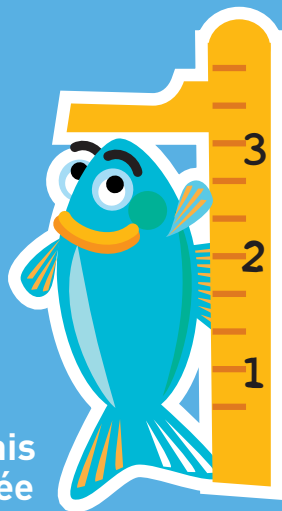
C'est un engin métallique traîné sur le fond pour capturer les coquillages (coquilles Saint-Jacques, pétoncles).

Afin d'éviter les captures de poissons de petite taille ou sans valeur commerciale, des mesures sont prises pour rendre les engins de pêche plus sélectifs. Des mesures techniques sont généralement définies par zone géographique. Parmi elles figurent notamment la fixation d'une taille minimum de maille pour les filets.

A quai

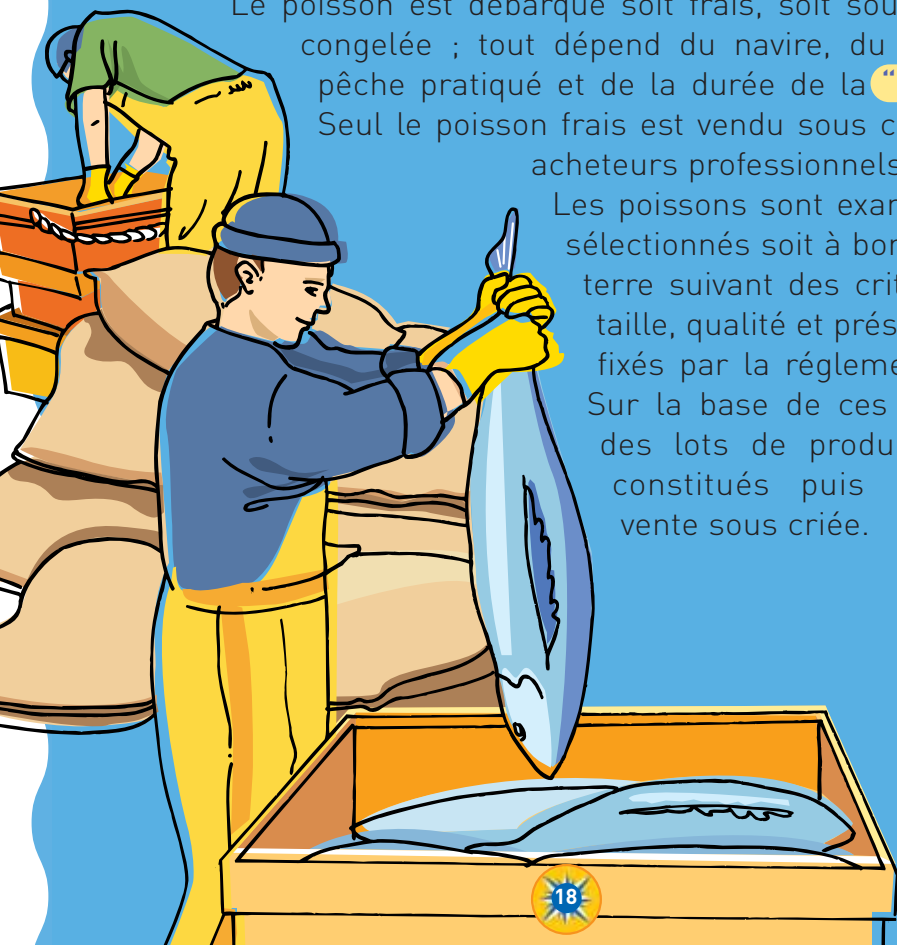
Le débarquement de la pêche fraîche

Chaque jour, dans les 41 ports français dotés de criées, la pêche est débarquée par les marins-pêcheurs.



Le poisson est débarqué soit frais, soit sous forme congelée ; tout dépend du navire, du type de pêche pratiqué et de la durée de la "marée". Seul le poisson frais est vendu sous criée aux acheteurs professionnels.

Les poissons sont examinés et sélectionnés soit à bord, soit à terre suivant des critères de taille, qualité et présentation fixés par la réglementation. Sur la base de ces critères des lots de produits sont constitués puis mis en vente sous criée.





En France, il existe actuellement quarante et une criées.

En 2007, les quatre premières en valeur étaient

- **Boulogne-sur-Mer** (76,7 millions d'euros pour 35 165 tonnes),
- **Le Guilvinec** (67,9 millions d'euros pour 16 629 tonnes),
- **Lorient** (50,7 millions d'euros pour 15 420 tonnes)
- **Erquy** (29,5 millions d'euros pour 10 494 tonnes).



Au moment où la pêche arrive à quai, un contrôleur de la direction départementale des services vétérinaires est là pour vérifier que le débarquement des caisses de poisson se fait dans les règles de propreté.



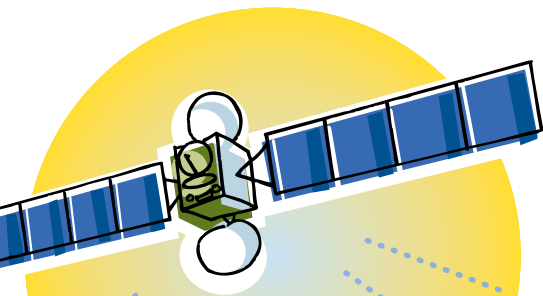
La Criée

Sous la halle à marée, les arrivages de poisson frais font l'objet d'une vente aux enchères : c'est la criée.

Elle se tient très tôt le matin sur la côte atlantique et l'après-midi dans les ports méditerranéens, dès que les lots de poissons sont débarqués. D'un côté, nous avons les crieurs, ceux qui vendent et présentent les lots. De l'autre, les **"mareyeurs"**, ceux qui achètent aux enchères. Le plus offrant l'emporte et marque de sa carte les lots de poissons qu'il vient d'acquérir.

Pour les transactions, la main levée est aujourd'hui remplacée par le terminal électronique ; plus de la moitié des criées françaises dispose d'un système de vente aux enchères informatisé. L'informatisation des criées permet de relier l'ensemble des opérateurs de la filière (les criées, les mareyeurs, etc.) et ainsi de mieux gérer les cours du marché (c'est à dire les prix de vente et d'achat) en offrant une vision générale. C'est le Réseau Inter-Criées qui collecte les informations de ventes en criées.





La prévision des apports

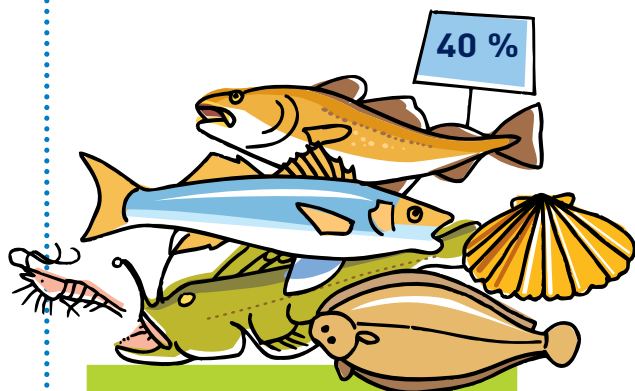
Souvent, avant même que le poisson ne soit débarqué, les criées connaissent les quantités pêchées grâce au système de la « prévision des apports » : les bateaux équipés d'un système de télécommunication par satellite envoient chaque jour à l'OFIMER (Office interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture) via les criées, des informations sur l'ensemble de leurs captures.



Dans la halle à marée et les locaux attenants, la direction départementale des services vétérinaires contrôle des lots pour voir s'ils sont sains et vérifie la conformité du classement de fraîcheur des poissons (espèce, taille, poids et qualité).

En 2007, 234 000 tonnes de produits de la mer ont été vendues sous criée.

Les principales espèces commercialisées sont, par ordre croissant :



en valeur, la sole, la baudroie (ou lotte), le bar, la langoustine, et la coquille Saint-Jacques, qui représentent à eux seuls plus de **40 %** du chiffre d'affaires global.

En volume, la sardine, la coquille Saint-Jacques, la seiche, la baudroie, le lieu noir, le merlan et le maquereau qui totalisent près de **43 %** du tonnage global



Le marey

Du poisson au produit

Les mareyeurs sont le chaînon indispensable de la filière entre pêcheurs et demande des consommateurs. Ils achètent leurs lots de poissons soit à la criée, soit directement au producteur ou à l'importateur pour les revendre en gros.

Le poisson commercialisé est frais ou congelé, selon la nature des arrivages. Dans certains cas, le poisson est vendu tel quel. Cependant les mareyeurs prennent souvent en charge la "première transformation".

Dans les ateliers de mareyage, le poisson est nettoyé, trié, éviscéré, étêté, fileté, pelé... Enfin, le produit est conditionné, c'est-à-dire emballé, à la demande des divers clients : grossistes, poissonniers, détaillants, chefs poissonniers des grandes surfaces, restaurateurs, etc...





Hygiène et qualité

Installés près des criées, les ateliers de mareyage veillent scrupuleusement à la qualité des produits de la pêche.

Ils doivent répondre à des normes sanitaires européennes, dont voici les grands principes :



respect de la chaîne du froid,



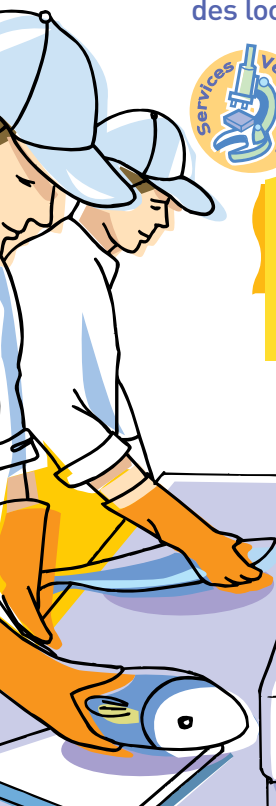
hygiène du



personnel et du matériel, facilité de nettoyage des locaux et mise en place d'autocontrôles.



La direction départementale des services vétérinaires visite les ateliers pour s'assurer qu'ils respectent ces règles et que les lots qu'ils reçoivent et expédient sont salubres. Elle délivre aux établissements conformes un agrément sanitaire indispensable pour vendre leurs produits.



374 entreprises de mareyage (dont 50 font aussi de la transformation), ont réalisé un chiffre d'affaires d'environ 2 milliards d'euros en 2005. 5 500 personnes travaillaient dans ce secteur.

Transformer et conserver

Les multiples techniques de transformation

Les techniques utilisées ont des procédés compliqués, qui mettent en valeur les qualités et les saveurs caractéristiques des produits de la mer, même si certaines correspondent à des méthodes de conservation anciennes telles que le salage ou le fumage.

La congélation

Elle consiste à abaisser la température du produit à -18°C "à cœur". Le poisson conserve alors toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles... comme s'il était frais.



Le séchage, le salage et le fumage

Le fumage est appelé aussi "saurissage". Ces procédés améliorent la durée de conservation du produit par élimination de l'eau, accompagnée, pour le fumage, d'imprégnation de matières organiques contenues dans la fumée des copeaux de bois.



Les conserves

(produits appertisés)

Qui n'a pas consommé du thon, des sardines ou des maquereaux en boîte ? En conserve, la chair du poisson est cuite et stérilisée. Le poisson est ainsi immédiatement consommable. Les poissons "appertisés" sont souvent accommodés avec de l'huile, des marinades ou de la moutarde.

Les produits traiteur

Ces nouveaux produits plaisent beaucoup. Il s'agit de poissons cuits nature ou cuisinés, puis préemballés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Les arômes et les goûts du poisson sont préservés. Les produits traiteur doivent être maintenus entre 0 et 3 °C.

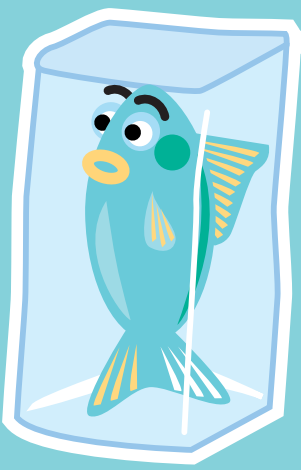
Parmi les produits traiteur, le surimi mérite une mention particulière.

Le surimi est constitué de chair de poisson (colin d'Alaska ou merlan bleu ou sardine, etc) à laquelle on ajoute de l'amidon, du blanc d'œuf, de la farine, de l'huile végétale, du sucre, du sel, de l'eau, de l'arôme et du colorant....

Retrouve le chemin
du poisson à son assiette



La direction départementale des services vétérinaires intervient aussi dans les entreprises qui transforment le poisson. Elles doivent notamment respecter les règles pour la manipulation des produits, la conservation, la présentation et l'étiquetage.



La chaîne

Les maillons de la chaîne

1



Tout au long de la filière, la chaîne du froid est constamment maintenue.

Sur les grands chalutiers, les poissons, à peine pêchés, sont immédiatement mis dans des cales réfrigérées, où ils gardent toute leur fraîcheur. Durant la **“marée”** (sortie en mer n'excédant pas deux semaines), le poisson est ainsi gardé à une température oscillant entre 0 et 2°C.

2



Lors du débarquement et en criée, les lots de poissons sont disposés dans des caisses recouvertes de glace pilée. Les ateliers de mareyage et de transformation sont également réfrigérés.

du froid

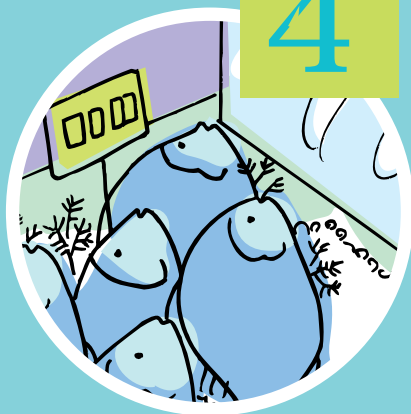
3

Le transport des caisses s'effectue dans des camions frigorifiques, ce qui garantit la conservation de toutes les qualités gustatives et hygiéniques des produits de la mer.



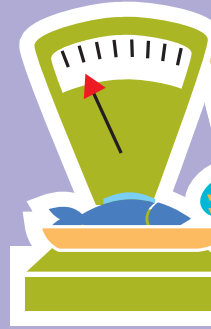
Enfin, ultime glaçage chez le poissonnier : le poisson frais repose sur des lits de glace.

4



La direction départementale des services vétérinaires est particulièrement vigilante sur la chaîne du froid car, maintenir la bonne température tout au long du circuit de transport, de stockage et de vente est l'assurance que le poisson qui est dans ton assiette est frais et bon.

Sur l'étal



Sur l'étal du poissonnier ou du rayon marée des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), les produits de la pêche se retrouvent aux côtés des produits issus de l'aquaculture qui ont suivi des circuits de commercialisation différents.

Les principaux produits aquacoles que l'on retrouve sur l'étal sont : pour les coquillages, les huîtres et les moules et pour les poissons d'élevage, le bar, la daurade, la truite et le saumon.





Les produits sont **réceptionnés**, **entreposés** en chambre froide puis **mis en vente** sur l'étal glacé. La fraîcheur des produits est contrôlée à la réception, au moment du déballage, lors de la préparation de l'étal et régulièrement pendant la vente.



Les règles de présentation, d'étiquetage, de conservation, de manipulation et d'exposition à la vente sont contrôlées par les agents de la direction départementale des services vétérinaires ainsi que les agents départementaux de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

L'étiquetage

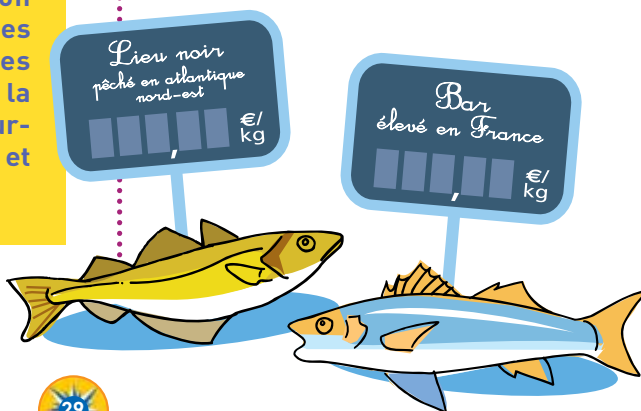
Pour reconnaître un produit d'élevage d'un produit sauvage, les consommateurs doivent disposer d'une information systématique : c'est l'étiquetage.

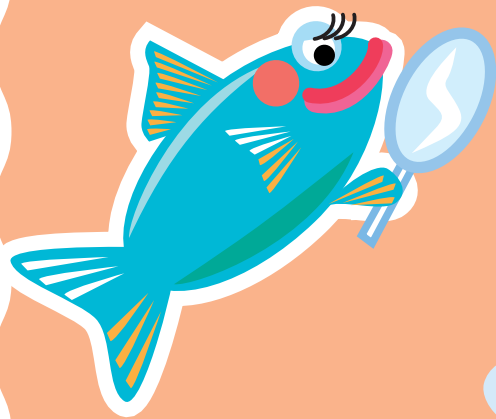
Sur le poisson, le coquillage ou le crustacé, l'étiquette doit indiquer :

- la dénomination commerciale (bar, lieu noir, moule...)
- le mode de production (produit pêché ou produit élevé)
- la zone maritime où l'espèce a été pêchée (mer Méditerranée, mer Baltique, Atlantique nord-est...) ou le pays d'origine du produit élevé....

Exemple :

- ▶ bar élevé en France
- ▶ lieu noir pêché en atlantique nord-est





La cons

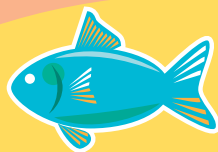
Belle écaille, bon œil

Comment apprécier la fraîcheur du poisson arrivé sur l'étal ? Rien de plus simple. Observe le corps : il brille. La chair est ferme, l'œil est vif et bombé, les ouïes sont bien rouges ou rosées.



Retrouve les équivalences

Quand on mange **100 grammes de poisson**, on apporte autant de protéines à son corps que :



=

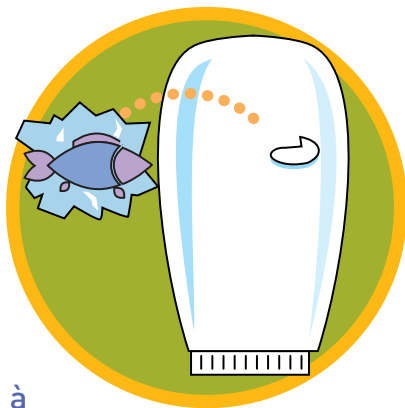
A / 3 œufs ?



ommation

C'est à toi maintenant de continuer à assurer la chaîne du froid. Une fois acheté, le poisson frais se conservera deux jours s'il est stocké entre 0 et 2°C dans le réfrigérateur, de préférence emballé dans du papier aluminium.

Si le produit est congelé, une seule règle à respecter : ne jamais recongeler un produit décongelé.



Le poisson : un produit apprécié

Il est doté de grandes qualités nutritionnelles et diététiques de par sa teneur en protéines et sa faible teneur en lipides (de 0,3 à 10% seulement !), donc en graisses.

Le poisson contient aussi :

- du **phosphore**, qui aide à la constitution des os et des tissus du cerveau ;
- de l'**iode**, élément essentiel pour l'activité de la glande thyroïde (action sur la croissance, le système nerveux, etc...) ;
- des **vitamines A et D** indispensables à la croissance.



B / 1 cuisse de poulet ?



D / 1 litre de lait ?



C / 1 kilo de citrons ?

A / B / D

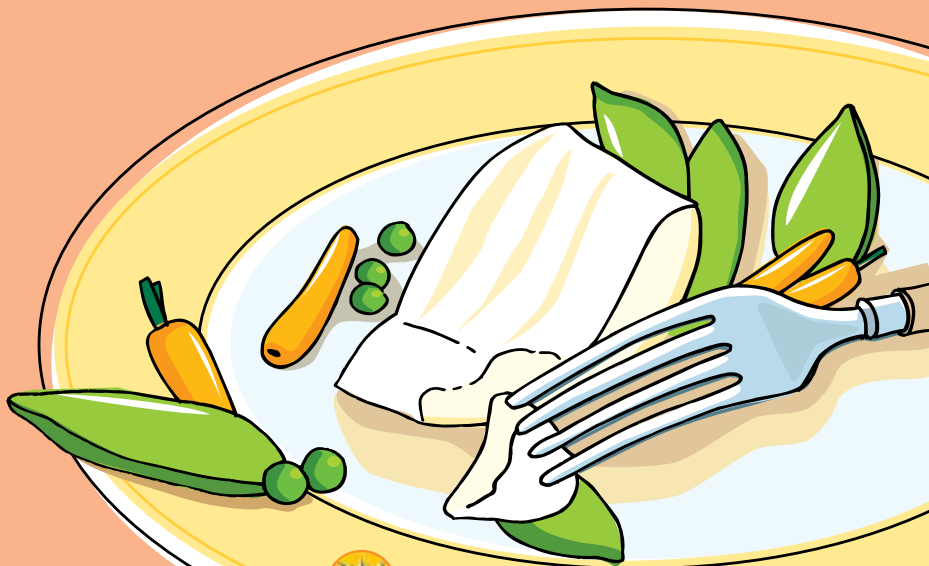


Mille et une saveurs

Les Français ont consommé en moyenne 33,9 kg de produits aquatiques par habitant en 2007, dont 23 kg de poissons.

Leur place dans le budget alimentaire des ménages est de **7 %**. Comme dans les autres pays développés, leur consommation est en augmentation constante en France (environ **1 %** par an en volume).

Au cours des dernières années, cela a concerné surtout les produits élaborés. Actuellement, les consommateurs recherchent des produits **naturels, sains, savoureux et d'utilisation simple et facile**.



A chaque saison, ses poissons



Les poissons connaissent des périodes d'abondance qui sont fonction de leur rythme biologique. Cette période, appelée "saisonnalité", indique le meilleur moment pour déguster le poisson.

Mais attention : les tempêtes, vagues de froid ou de chaleur peuvent modifier les périodes d'abondance.

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Anchois												
Bar												
Baudroie (ou lotte)												
Cabillaud												
Hareng												
Langoustine												
Lieu noir (ou Colin)												
Maquereau												
Merlan												
Merlu												
Sardine												
Sole												
Thon blanc (ou Germon)												
Turbot												

Grande abondance
 Très grande abondance

Les ressources halieutiques

Préserver les ressources

Dans le but de préserver les ressources de la mer, différents outils de gestion ont été mis en place par l'Union européenne en 1983 dans le cadre de la politique commune de la pêche (PCP).

Ces mesures sont : la limitation de l'effort de pêche, (ex : limitation du nombre de navires), les mesures techniques (ex : taille minimale de capture) et la limitation des captures.

Chaque année, sont fixés des **Totaux Admissibles de Capture (TAC)** représentant dans une zone de pêche et pour une espèce donnée, le maximum de captures pouvant être réalisé pendant l'année par les pêcheurs de l'Union européenne. Les TAC sont ensuite répartis en **"quotas"** entre les Etats membres.

Toutes les espèces pêchées dans les eaux communautaires ne sont pas soumises au mécanisme des TAC. Actuellement 88 espèces sont concernées.

Evaluer les ressources

Pour fixer les maxima de captures, la Commission européenne s'appuie sur les résultats fournis par le CIEM (conseil international pour l'exploration de la mer), dont la tâche est d'évaluer l'état de la ressource.

La pêche en chiffres

- La vente des pêches maritimes françaises (Départements d'Outre-Mer compris) s'est élevée en 2007 à **488 642** tonnes correspondant à une valeur de **1,18** milliard d'euros. La France se trouve ainsi au **4^e** rang des pays de l'Union européenne en terme de quantités débarquées. Les produits de la mer, très variés en France, couvrent **230** espèces différentes dont plus de **150** espèces de poissons.

- Les principales espèces pêchées sont en **valeur** en métropole : le thon, la baudroie, la sole, la coquille Saint-Jacques, la langoustine et le merlu.



- Les ventes de l'aquaculture française ont atteint **527** millions d'euros en 2007, pour **235 350** tonnes. Les principales espèces sont, en valeur, en métropole : les huîtres, les moules, les truites et le bar.
- En 2007, **25 215** marins (toutes pêches confondues), ont embarqué à bord de **7 631** navires (DOM inclus).

Lexique



- **Appertisés (produits) :**

Produits mis en conserve par stérilisation à la chaleur et en milieu fermé.

- **Aquaculture :**

Elevage des animaux aquatiques.

- **Benthique :**

Sur le fond des océans.

- **Chalut :**

Filet de pêche en forme de vaste entonnoir, traîné sur le fond de la mer ou entre deux eaux par un chalutier.

- **Drague :**

Engin métallique traîné sur le fond pour capturer des coquillages.

- **Frai :**

Reproduction des poissons.

- **Halieutique :**

Qui concerne la pêche.

- **Hauturier :**

Relatif à la haute mer.

- **Maillage :**

Taille des mailles du filet.

- **Marée :**

- Durée de sortie en mer des navires qui n'excède pas deux semaines.

- Mouvement de flux et de reflux de la mer.

- Nom de l'ensemble des produits frais de la mer destinés à la consommation.



Lexique



- **Mareyeur :**

Commerçant en gros vendant aux poissonniers et aux écaillers les produits frais de la mer.

- **Nasse :**

Panier conique doté d'une entrée en goulot, duquel le poisson, une fois entré, ne peut plus ressortir.

- **Nourricerie :**

Zones côtières de la mer abritant un grand nombre d'espèces de poissons juvéniles.

- **Palangre :**

Ligne constituée d'une corde le long de laquelle sont accrochés des hameçons.

- **Pélagique :**

En pleine eau.

- **Quota :**

Quantité de poisson qu'il est autorisé de pêcher par espèce

- **Saisonnalité :**

Période d'abondance d'une espèce donnée de poisson.

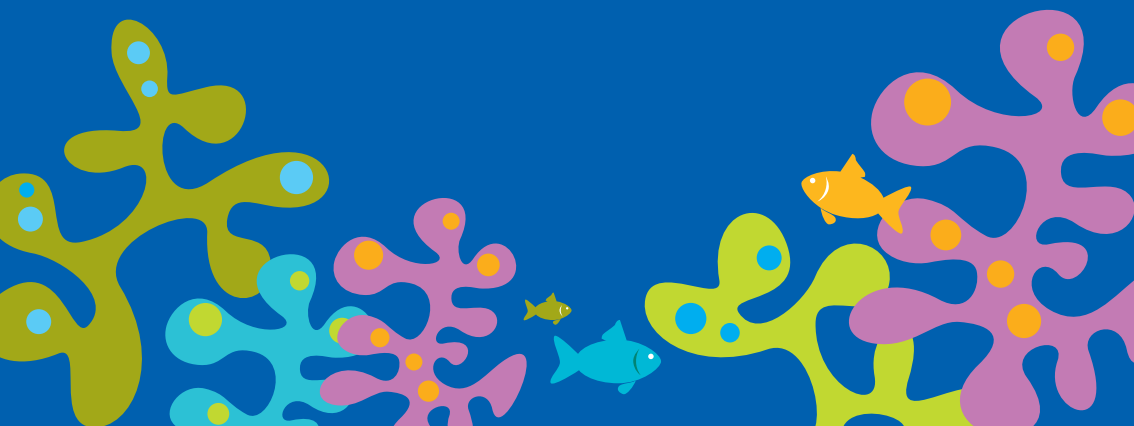
- **Saurissage :**

Traitement par salage, séchage et fumage du poisson pour le conserver.

- **Senne :**

Filet tournant servant à capturer les espèces pélagiques.

Notes





Ministère de l'agriculture,
et de la pêche
**Direction des pêches maritimes
et de l'aquaculture**

3, place de Fontenoy 75007 PARIS
Tél. : 33 (0)1 49 55 54 02
Fax : 33 (0)1 49 55 82 00
E-mail : dpma@agriculture.gouv.fr

Direction générale de l'alimentation

251, rue de Vaugirard 75015 PARIS
Tél. : 33 (0)1 49 55 59 85
Fax : 33 (0)1 49 55 48 40
E-mail : com-direction.dgal@agriculture.gouv.fr

www.agriculture.gouv.fr

