

Face à la surpêche, zoom sur la pêche responsable, sélective et locale en Normandie

Alimentation



La France a le plus grand littoral d'Europe. Pourtant, 70% des poissons qui y sont consommés sont importés !

Depuis plusieurs années, l'ONG Sea Shepherd met en avant **les dégâts de la surpêche en France**. Dans la Manche, la surexploitation des ressources de la mer, accordée aux **navires-usines**, n'est plus un secret. Face à ce constat, il est nécessaire de se demander **où et comment notre poisson a-t-il été pêché** ?

Sur les étals, le manque de transparence sur l'origine et la méthode de pêche utilisée est réel. Alors, quelles sont les solutions ? **Face à la surpêche, zoom sur la pêche responsable, sélective et locale en Normandie.**

Qu'est-ce que la surpêche?

L'opinion publique prend petit à petit conscience de **l'impact de la surpêche sur les océans** et son écosystème. **La surpêche**, résultat de pratiques de **pêche non sélectives et intensives**, est due notamment aux **navires-usines**.

Ces chalutiers géants qui battent pavillon néerlandais, allemand ou encore français ont l'autorisation de pêcher en France. Ils peuvent capturer et stocker jusqu'à **250 tonnes de poissons pélagiques par jour**. Les poissons pélagiques sont les poissons vivants proches de la surface de l'eau comme le hareng ou le maquereau. En comparaison, c'est l'équivalent en tonnage de 5 chalutiers français sur un an.

Le Margiris, chalutier de 142 mètres de long, deuxième plus gros navire de pêche du monde, pêche notamment dans la Manche. Ses filets font 600 mètres de long et peuvent couvrir jusqu'à 200 mètres en largeur. Cette technique de pêche a de très **graves conséquences pour l'océan, ses ressources et son écosystème**.

Le sort de ces petits poissons pélagiques pêchés par ces navires géants est déjà tout tracé. Ils sont soit exportés en Afrique, en Asie ou en Europe de l'Est, soit transformés en farine ou huile. Ces farines, issues de la transformation de poissons sauvages, servent à alimenter les poissons d'élevages.

Les petits poissons pélagiques sont à la base de la chaîne alimentaire. Ils sont les proies de poissons carnivores et de mammifères tels que le dauphin ou le marsouin. Ces derniers se rassemblent pour s'alimenter dans les bancs d'anchois ou de sardines. C'est à ce moment qu'ils se retrouvent prisonniers des filets des bateaux de pêche présents sur place. Aujourd'hui, l'observatoire Pelagis, estime à environ **4000 dauphins tués en mer par an** en France.

Une pêche locale, sélective et responsable

Face à ce constat alarmant pour la préservation des ressources marines, il est important d'agir, mais comment ? Tout simplement en consommant des poissons issus d'**une pêche locale, sélective et responsable**.

Mais comment savoir si le poisson que nous consommons a été **pêché sur les côtes normandes** ? Comment a-t-il été pêché ? est-il issu d'une **pêche responsable** ?

Mon poisson a-t-il été pêché en Normandie?

Pour répondre à cette question, nous disposons de certaines informations sur les étiquettes d'emballage ou sur les étals.

Quelles informations doivent apparaître sur l'étiquette?

L'**étiquetage des produits de la mer et d'eau douce** est réglementé par la loi française. Les informations suivantes sont obligatoires pour informer le consommateur final.

- La dénomination commerciale du poisson
- Le nom scientifique de ce dernier
- La méthode de production (pêché, élevé en eaux douces ou élevé)
- La zone de pêche ou du pays d'élevage
- La catégorie de l'engin de pêche
- La mention "décongelé" si nécessaire

Comprendre l'origine de mon poisson

En Normandie, sur les étals, communément, vous verrez sur l'étiquette, zone de pêche : Atlantique Nord-Est et un chiffre. Mais savez-vous à quoi correspond cette zone de pêche ? La FAO (Food and Agriculture Organization) a délimité les mers du globe en 27 zones.

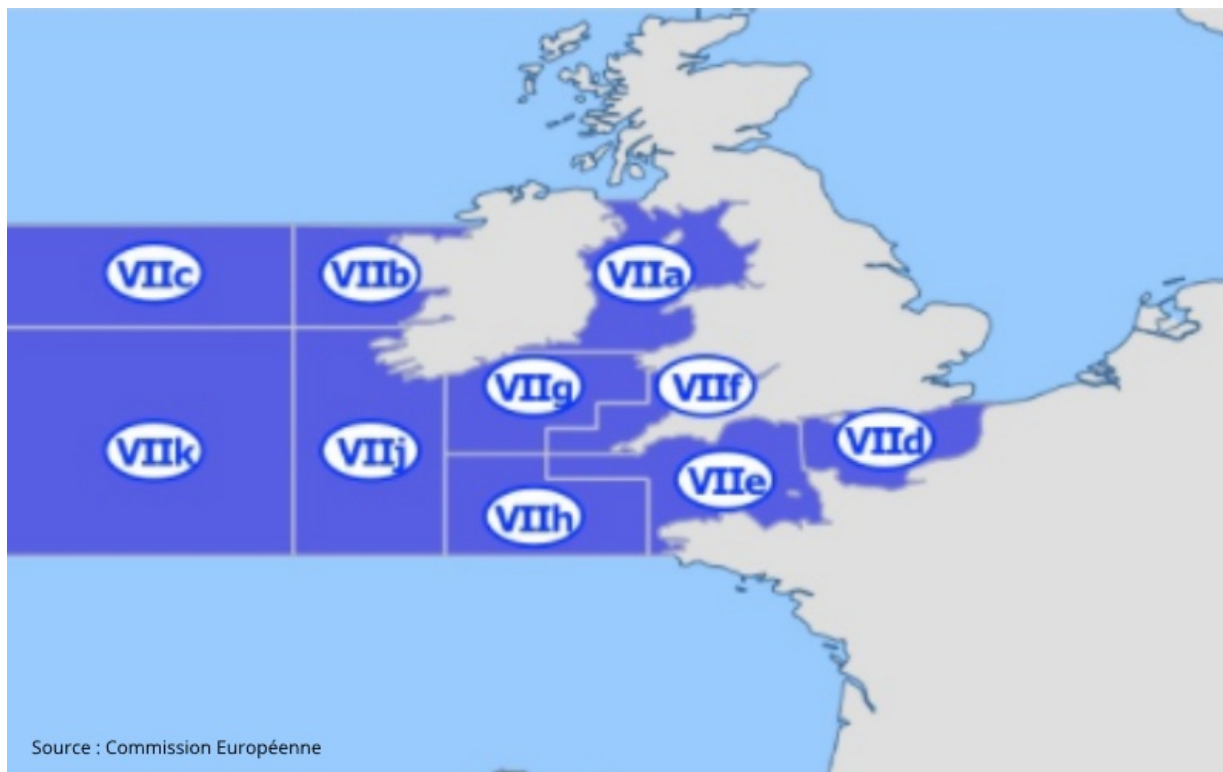
La France est située dans 2 zones distinctes. **La zone FAO 27 Atlantique Nord-Est** et la FAO 37 Méditerranée. La FAO 27 va de la pointe sud de l'Espagne jusqu'à la mer baltique (non incluse) en passant par le Groenland. La FAO 37, elle, couvre la Méditerranée et la mer Noire.



Depuis 2014, il est obligatoire d'indiquer, en plus de la zone, la sous-zone de pêche ou la division. La FAO 27 Atlantique Nord-Ouest compte 12 sous-zones de pêche. **Les côtes normandes font, elles, partie de la zone VII : Manche et Mers Celtiques.** Cette zone est, elle-même redivisée en 10 zones appelées divisions. Les divisions sont indiquées par des lettres. Les côtes normandes sont réparties sur **2 divisions et disposent de la lettre d et e.**

La **VII d pour la Manche Est** part du nord de la France jusqu'à la point du Cotentin.

La **VII e pour la Manche Ouest** part de la pointe du Cotentin jusqu'à la pointe de la Bretagne.



Pour résumer, l'étiquette d'un poisson pêché en Normandie devra indiquer 2 informations. La Zone 27 Atlantique Nord - Est ainsi que la sous-zone VII, VII d ou VII e.



Connaître la provenance de son poisson est déjà une première étape. Mais connaissez-vous **les techniques de pêche dites sélectives**?

Mon poisson est-il issu d'une pêche sélective?

Connaitre les techniques de pêche sélective

Il existe 2 différentes familles d'engins de pêche. Les **engins de pêche passifs** (lignes, filets, casiers) et **actifs** (chaluts et dragues) car tirés derrière le navire.

Les techniques de pêche passives sont celles qui provoquent le moins de dommages, car elle limite les prises non ciblées. Elles sont donc considérées comme **des pêches sélectives**. Les **techniques de pêche** sont donc nombreuses, mais toutes n'ont pas le même impact sur l'environnement. Une pêche est dite sélective quand elle vise à ne pêcher que certaines espèces appelées **espèces cibles**. Cette pêche permet de cibler les individus par leur poids, leur taille ou leur valeur commerciale. **Les techniques de pêche sélective** permettent dans la majorité des cas de relâcher, vivantes, les espèces non ciblées.

L'association [UFC-Que choisir](#) a établi un tableau mettant en avant **l'impact environnemental des différentes techniques de pêche**. Les 2 principaux critères de cette étude sont l'impact sur l'écosystème et la sélectivité des prises. Cette sélectivité se base sur le ciblage ou non des espèces et la capacité à éviter les espèces vulnérables.

Méthode de pêche	Impact sur les habitats ou les populations de poissons, ou risque de surpêche	Sélectivité des espèces pêchées	Qualité du poisson (abîmé ou pas)	Zones de pêche
Chalut de fond et à perche	■	■	■	Des eaux côtières et jusqu'à 2000 m de profondeur
Drague	■	■	■	Zones côtières (fonds)
Chalut pélagique	■	■	■	Au large, de la surface jusqu'en eaux profondes
Senne sur dispositif à concentration de poissons	■	■	■	Eaux de surface en haute mer
Senne danoise	■	■	■	Eaux côtières
Palangre dérivante	■	■	■	Eaux de surface en haute mer
Palangre de fond	■	■	■	Zones côtières (fonds)
Filets maillants	■	■	■	Haute mer
Filets calés	■	■	■	Eaux côtières
Pêche à pied professionnelle	■	■	■	Estran et zones très peu profondes
Senne sur banc libre	■	■	■	Surface, des eaux côtières au grand large
Ligne de traîne et à main	■	■	■	Eaux côtières
Casiers	■	■	■	Eaux côtières

■ Sans impact ou impact très marginal - très bon ciblage des espèces ou possibilité de les relâcher vivantes - très bonne qualité

■ Impact modéré - ciblage des espèces convenable ou possibilité de les relâcher vivantes - bonne qualité

■ Des impacts, mais d'ampleur circonscrite - captures non spécifiques - poissons abîmés

■ Dégâts importants à très importants - nombreuses captures non spécifiques sans possibilité de les relâcher vivantes - poissons très abîmés ou écrasés

"Un poisson sur trois pêché en mer ne finira pas dans votre assiette. Cela est dû au fait qu'il aura été pêché par erreur, qu'il n'aura pas atteint la taille adéquate ou qu'il n'aura pas réussi à être conservé sur toute la chaîne."

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Mon poisson respecte-t-il les principes de développement durable?

La pêche durable

La **pêche durable**, ce sont les principes du développement durable appliqués à la pêche.

Ces principes incluent **des pratiques de pêche sélective**, diminuant la surpêche, les prises accessoires et la destruction des fonds.

Une pêche durable tient également compte de la **pérennité de la biodiversité** ainsi que **des stocks**. Un stock est la partie exploitable de la population d'une espèce dans une zone donnée. Il est déterminé par des scientifiques indépendants de la Commission européenne. Une fois estimé, les ministres de l'Agriculture et de la Pêche des États membres de l'UE se réunissent. Ils négocient ensemble afin de trouver un accord sur la répartition des TAC (taux autorisés de capture) entre pays. C'est donc ce qui détermine les quotas de pêche.

Les poissons aussi ont une saisonnalité !

Aujourd'hui, il n'est plus étonnant de pouvoir acheter des tomates en décembre et du veau en janvier. Un produit de saison est un aliment dont le cycle de croissance et de production a été respecté. Cela signifie que son mode de

production n'a pas été altéré par un processus de production artificiel. De plus, acheter un poisson à la bonne saison c'est s'assurer d'un prix plus bas. La saisonnalité des fruits et légumes est bien connue, celle des animaux beaucoup moins.

Le site Normandie Fraicheur Mer a établi un [calendrier des saisonnalités des produits de la mer](#) normands. Ci-dessous, le calendrier des poissons que l'on trouve uniquement dans la Manche.



La période de reproduction chez un poisson est appelée **le "Frai"**. Durant cette période, la plupart des poissons se regroupent en bancs dans des zones appelées des **"Frayères"**. **Pour qu'une pêche soit durable**, elle doit se pratiquer au rythme des saisons et du respect de l'environnement. Il est primordial de respecter le rythme des reproductions pour **ne pas épuiser les ressources marines et la biomasse**.

Prenons l'exemple du bar. Sa période de frai est étalée en général sur les 3 premiers mois de l'année. Elle commence en méditerranée en fin d'année et se décale progressivement si l'on remonte vers le nord. Ainsi dans la Manche, la période de frai du bar se situe en général entre mars/avril. Pour respecter la pérennité de l'espèce, il est fortement déconseillé de le pêcher en grande quantité pendant cette période. Cependant, le bar se regroupe en banc et c'est à cette époque que les chalutiers le pêchent. Pêcher dans une frayère garantie un bon rendement. En période de frai, le bar mange peu, sa chair est donc moins intéressante.

En Normandie, le bar peut donc se consommer entre mai et novembre pour respecter le renouvellement des stocks. La période de frai varie selon la région, mais aussi la température de l'eau. Cette recommandation peut donc varier de plusieurs semaines d'une année à l'autre.

Où acheter du poisson issu d'une pêche responsable, sélective et locale en Normandie?

La France a le plus grand littoral d'Europe. La Normandie est la 2e région de pêche maritime Française. Elle compte plus de 600 bateaux, 2200 marins et 400 pêcheurs à pied professionnels enregistrés. Cela représente 1/5e des captures de la pêche française, soit 61 000 tonnes de produits débarqués par an. Malgré cela, il est peut-être difficile de trouver en circuit court du poisson pêché localement sur les étals.

Où acheter son poisson en Normandie?

La Normandie regorge de marchés aux poissons ouverts tout au long de l'année. Fécamp, Le Havre, Trouville, Dives-sur-mer, Ouistreham, Courseulles-sur-mer, Port en Bessin, Grandcamp-Maisy en font partie. Mais il est également possible de se rendre directement dans les ports et découvrir **la vente à quai des pêcheurs**. Les sorties en mer varient selon les conditions météorologiques, la saison, les espèces ciblées... De ce fait, il est parfois difficile de savoir où et quand les pêcheurs rentrent au port. L'association Pleine Mer a publié [une carte](#) qui répertorie les lieux de vente directe de poisson en France. En zoomant sur la Normandie, vous trouverez des informations sur la vente directe et les techniques de pêche utilisées.

Vous n'habitez pas près de la côte?

Le site [Poiscaille](#) est la version marine du panier de légumes. Les poissons, coquillages et crustacés sont pêchés en France avec des pratiques sélectives et respectueuses de l'environnement. Ils sont envoyés directement chez vous en moins de 48h après être sortis de l'eau. Quelques pêcheurs normands pratiquant une pêche responsable vendent une partie de leur poisson via ce site.



Zoom sur les pêcheurs artisanaux normands

Face à la surpêche, certains pêcheurs ont décidé de pratiquer **la pêche artisanale**.

Le Mahi Mahi de Richard Mermin est un ligneur de 7m basé au Havre (76). Selon la saison, le poisson ciblé et la météo, les techniques de pêche utilisées varient. Sur le Mahi Mahi, les pêcheurs utilisent exclusivement **3 différentes lignes**. **La canne à pêche** (1 hameçon), **la traine** (entre 1 et 35 hameçons) et **la palangre** (entre 15 et 100 hameçons). Dès que les poissons sont sortis de l'eau, ils sont saignés un par un. Cela permet d'éviter une longue suffocation et de garder une chair tendre. Les poissons pêchés à la ligne sont principalement du bar, du lieu jaune ou de la sole. **Une pêche artisanale, responsable, sélective et locale**, c'est aussi consommer des poissons moins connus ; vous pourrez ainsi retrouver sur leur étal de la vive, de la motelle ou de la vieille.

En mai 2021, la famille s'est agrandie avec un nouveau bateau, le P'tit Charly. Il mesure 7,60m et dispose de casiers et de filets à grandes mailles. Les principaux poissons pêchés sur le P'tit Charly sont la raie, le carlet et le lieu jaune.

Où acheter les poissons du Mahi Mahi?

Retrouvez les poissons issus de la pêche artisanale du Mahi Mahi et du P'tit Charly dans la région Havraise. Sur le marché de Saint Join de Bruneval, dans certaines poissonneries ou restaurants. Pour plus d'informations, consultez la fiche du [Mahi Mahi](#).

Un projet de valorisation des produits de la mer en circuit court

À Ouistreham, Philippe Calone est patron d'un ligneur de 6m et du Surcouf, fileyeur de 11m. Quand il **pêche à la ligne**, il cible le bar, le lieu, le maquereau ou encore la dorade. Au **filet fixe**, ce sont les poissons plats qui sont ciblés : sole, carrelet, turbot, raie ou encore limande. Philippe Calone utilise aussi des casiers pour la pêche aux bulots. En sortant de l'eau, les poissons sont saignés et lavés à l'eau de mer. Ils gardent ainsi une chair tendre et iodée.

Il revend son poisson aux grossistes ou sur via le site internet Poiscaille. Il défend l'idée qu'**une pêche responsable et sélective** est compatible avec un bénéfice économique. **Les techniques de pêche passives** ne permettent pas de

pêcher en grande quantité. En pêchant moins de quantité, mais en vendant son poisson au prix juste, l'équilibre financier est possible.

La vente en circuit court permet de vendre au juste prix et de valoriser les espèces oubliées. C'est pourquoi Philippe Calone envisage de créer une coopérative de circuit court des produits de la mer normands. Ce projet s'adressera aux professionnels, mais aussi aux particuliers sous forme de Click&Collect. Il est animé par une volonté d'améliorer la traçabilité du poisson et d'une rémunération plus juste des pêcheurs.

Se questionner sur sa consommation et agir

L'**écosystème marin** est le **premier organe de régulation du climat** et le **premier producteur d'oxygène**. Afin de limiter le réchauffement climatique, sa préservation est donc indispensable pour l'humanité. La France ayant le plus grand littoral d'Europe, elle se doit d'agir et de montrer l'exemple.

Se questionner sur **l'origine des produits** que l'on consomme et leur **technique de production** est un pas important. Pour cela, regarder l'étiquetage et consommer principalement en circuit court est déjà le début d'une démarche responsable. **Une pêche sélective, responsable et locale** permet de soutenir les pêcheurs normands impliqués dans la protection de l'écosystème marin. Aujourd'hui, de plus en plus d'initiatives tournées vers la consommation responsable et locale sont développées. Le site [Au rendez-vous des Normands](#) propose un annuaire de plus de 1200 professionnels engagés dans ces démarches.

Cet article a été rédigé par Cécile Cazeaubon d' [Au rendez-vous des Normands](#)