

PÊCHERIE DE CABILLAUD ET D'ÉGLEFIN D'ARCTIQUE NORD-EST AU CHALUT DE FOND



CARTE D'IDENTITÉ



Espèces

CABILLAUD,
GADUS MORHUA



ÉGLEFIN,
MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS



Pêcheurs

NAVIGES CONGÉLATEURS DES DEUX
ARMEMENTS EURONOR ET COMPA-
GNIE DES PÊCHES DE SAINT-MALO

Zone de pêche
ARCTIQUE NORD-EST
(ZONE I, II)

Validité certificat MSC
AVRIL 2023



Engin de pêche
CHALUT DE FOND

Volumes
7 000 TONNES/AN ET 146T/AN

Nombre
de bateaux **3**

LA PETITE HISTOIRE

La pêcherie est certifiée depuis 2012. Elle regroupe trois navires des armements EURONOR et Compagnie des Pêches de Saint-Malo.

Les trois navires congélateurs mesurent entre 54 et 80 mètres. Ils pêchent en Arctique Nord-Est, dans les eaux internationales et norvégiennes (Mer de Barents et archipel des îles Spitzberg dans le Svalbard) des espèces vivant près du fond comme le cabillaud et l'églefin. Ils pêchent à des profondeurs entre 120 et 350m, durant des marées de 40 à 90 jours.

Le stock de cabillaud d'Arctique Nord-Est est l'un des plus importants au monde.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

Les stocks de cabillaud et d'églefin d'Arctique Nord-Est sont évalués annuellement par les instances scientifiques. Ils ont longtemps fluctué puis ont connu une forte augmentation au début des années 2000 et sont aujourd'hui en très bon état. En parallèle, la pression de pêche est considérée comme durable.

De nombreuses mesures de gestion sont en place, notamment une taille minimale de capture et un système de gestion international, garantissant que l'ensemble des quotas de pêche répartis entre les pays concernés maintiennent la durabilité du stock. Aucun rejet n'est autorisé dans les eaux norvégiennes, et les engins sont équipés de grilles de tri ou de mailles de filet plus grandes, afin de laisser s'échapper les poissons les plus petits ainsi que ceux non désirés. Enfin, des fermetures de zones pour protéger les juvéniles sont déclenchées si nécessaire. La réglementation dans les eaux norvégiennes est rigide et rigoureuse. Les systèmes de suivi et de contrôle des pêches y sont très robustes.

QUELS PROJETS EN COURS ?

Depuis sa première certification, la pêcherie a collecté de nombreuses données sur les habitats de ses zones de pêche pour mieux comprendre et protéger les écosystèmes marins sensibles. Les capitaines consultent en temps réel les cartes des habitats et des guides leur permettent d'identifier les coraux, éponges ou autres habitats sensibles. A ce jour, aucune capture accidentelle d'habitat sensible n'a été recensée.

COMMERCIALISATION

Les captures de cabillaud et d'églefin sont transformées à bord des bateaux et débarquées congelées en base avancée en Europe du Nord, ou à Boulogne-sur-Mer et Saint-Malo. Ils sont principalement vendus sur le marché européen.

LE MSC : ACCÉLERER LA TRANSITION VERS LA PÊCHE DURABLE

UNE ONG INTERNATIONALE

à but non lucratif qui lutte

CONTRE LA SURPÊCHE

grâce à un programme de
certification rigoureux et indépendant

& UN LABEL EXIGEANT

qui permet aux consommateurs de faire

LE CHOIX DE LA PÊCHE DURABLE

crédits photos : Camille Vaugon



En choisissant un poisson qui porte le label MSC, vous savez qu'il a été pêché d'une manière responsable :

- 1.** En laissant suffisamment de poissons dans l'océan pour qu'ils puissent se reproduire
- 2.** Avec des pratiques de pêche qui préservent l'environnement marin
- 3.** Avec une gestion fiable, respectueuse des règles en vigueur et soucieuse de la pérennité de l'activité



**Retrouvez plus d'infos sur
le MSC**

EN SCANNANT CE QR CODE



OU SUR

WWW.MSC.ORG/FR



#MSCPECHEDURABLE