

PÊCHERIE DE LIEU NOIR AU CHALUT DE FOND DE MER DU NORD ET D'ARCTIQUE NORD-EST



CARTE D'IDENTITÉ



Espèce
LIEU NOIR
POLLACHUS VIRENS



Pêcheurs

**EURONOR, COMPAGNIE DES
PÊCHES DE SAINT-MALO ET
SCAPÊCHE**

Zone de pêche
**MER DU NORD, OUEST ÉCOSSE
ET ARCTIQUE NORD-EST**

Validité certificat MSC
MARS 2022



Engin de pêche
CHALUT DE FOND

Volume
12 000 TONNES/AN

Nombre
de bateaux **15**

LA PETITE HISTOIRE

C'est la première pêcherie française à avoir obtenu la certification MSC en 2010, renouvelée en 2016. La pêcherie est en cours de recertification pour la 3^e fois consécutive. Les 15 bateaux des 3 armements mesurent entre 30 et 60m et se partagent plus de 90% des captures françaises de lieu noir. Ils partent en mer entre une dizaine de jours pour la pêche fraîche et plusieurs semaines pour les bateaux congélateurs. Ils opèrent du large de l'Écosse jusqu'aux eaux norvégiennes d'Arctique Nord-Est. Si les captures de lieu noir sont majoritaires, les bateaux peuvent également pêcher d'autres poissons qui vivent près du fond comme la lotte, l'églefin, le flétan ou encore le merlu. Seules les captures de lieu noir sont certifiées MSC.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

D'après les scientifiques, le stock de lieu noir d'Arctique Nord-Est sur lequel opère la pêcherie est à un niveau sain qui lui permet de se renouveler. En mer du Nord, la population est toujours dans les limites de durabilité mais a baissé ces dernières années en raison d'une baisse du nombre de jeunes individus.

Les pêcheries soutiennent la mise en place de règles de gestion précautionneuses pour maintenir la population en bon état : quotas de pêche en accord avec les avis scientifiques, taille minimale de capture, une réglementation sur la taille des mailles de filet, etc.

Pour ne pas mettre en danger les autres espèces capturées avec le lieu noir, la pêcherie a mis en place des quotas, des observateurs embarqués, des fermetures de zones de pêche, des grilles d'échappements etc. Les rejets de poissons non-désirés sont formellement interdits.

Les fonds marins ont été cartographiés et de nombreuses zones sont fermées pour les protéger, notamment les éponges, les coraux et les autres habitats vulnérables. Les pêcheurs consultent ces cartes avant chaque marée.

QUELS PROJETS EN COURS ?

Pour maintenir sa certification, la pêcherie collecte des informations supplémentaires sur les interactions des navires avec la raie radiée et le pocheteau gris. Elle a ainsi montré que ses zones de pêches chevauchent très peu les zones de vie de la raie radiée en mer du Nord. Les équipages disposent par ailleurs d'un guide d'identification des raies et ont été formés pour remettre les individus pêchés à l'eau dans les meilleures conditions possibles.

COMMERCIALISATION

La pêche débarque en Bretagne ou à Boulogne-sur-Mer et les poissons sont ensuite vendus frais ou congelés en France, Espagne, Russie ou Europe de l'Est.

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



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

