

PÊCHERIE DE HARENG DE MER DU NORD ET DE MANCHE-EST AU CHALUT PÉLAGIQUE



CARTE D'IDENTITÉ



Espèce

HARENG ATLANTIQUE
CLUPEA HARENGUS



Pêcheurs

**CHALUTIERS PÉLAGIQUES
ADHÉRENTS DU FROM NORD**

Zone de pêche
**MER DU NORD ET
MANCHE-EST**

Validité certificat MSC
OCTOBRE 2025



Engin de pêche
CHALUT PÉLAGIQUE

Volume
2 000 TONNES/AN

Nombre
de bateaux **11**

LA PETITE HISTOIRE

Cette pêcherie emblématique du nord de la France a obtenu la certification MSC pêche durable en 2015 et a été recertifiée en avril 2020. Les 9 bateaux mesurent entre 20 et 30 mètres et pêchent le hareng à partir du mois d'octobre en mer du Nord et le suivent pendant sa migration hivernale pour finir par le capturer en Manche-Est jusqu'au début du printemps. La plupart des bateaux font des marées de moins d'une journée : ils partent pêcher de nuit, lorsque le hareng remonte à la surface pour se nourrir de plancton, puis débarquent le hareng frais sur les ports de Boulogne-sur-Mer, Dieppe ou Fécamp.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

La population de hareng sur laquelle opère la pêcherie est très bien suivie par les scientifiques qui l'évaluent tous les ans. Elle se situe aujourd'hui à un niveau sain qui lui permet de se renouveler de façon optimale. Les quotas de pêche, la limitation du nombre de bateaux, l'établissement d'une taille minimale de capture, une réglementation sur la taille des mailles de filet, et une fermeture des zones en période de frai permettent de maintenir ce stock en bon état.

Le chalut pélagique peut se tracter à un ou deux bateaux. C'est un engin très sélectif qui permet de cibler les bancs de harengs : il n'y a pas de rejets ! Les chaluts pélagiques sont tractés en pleine eau et ne touchent pas les fonds marins. Aucune interaction avec des espèces protégées n'a été rapportée à ce jour.

QUELS PROJETS EN COURS ?

La pêcherie a obtenu de très bonnes notes à son évaluation MSC. Pour maintenir sa certification, la pêcherie s'est engagée à continuer de travailler sur la gestion commune de l'espèce avec la Commission européenne et les autres flottes qui pêchent le hareng pour maintenir cette population à des hauts niveaux de durabilité.

COMMERCIALISATION

Le hareng est débarqué dans les ports de Boulogne-sur-Mer, Fécamp et Dieppe. En début de saison il est vendu frais dans les « fêtes du hareng » locales. Il peut aussi être vendu en conserve, fumé ou mariné en France, en Allemagne ou en Europe du Nord,

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 : Frédéric Briols



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