

Présentation de la

« La marée-rieuse »

« Pêche en Normandie »

Protégeons la pêche artisanale
de nos derniers petits bateaux.

Projet : Une AMAP de la mer

Avant propos

A- Les problématiques de la pêche française

- 1- Introduction
- 2- Organisation de la filière
- 3- Des difficultés structurelles
- 4- Un commerce extérieur déficitaire
- 5- La grande distribution ?
- 6- La culture du secret ne permet pas de planifier
- 7- Les enjeux de la traçabilité et de la qualité
- 8- La criée ?
- 9- Une solution : La Vente directe !

B- « La Marée-rieuse »

- 1- Comment est née la Marée-rieuse
- 2- Le projet de « La Marée-rieuse »

Annexe 1-Dossier relevé sur internet

Annexe 2-Exemples de projets similaires en France

- 3- Etude de marché des comptes de la « Marée-rieuse »
- 4- Méthode avec transparence pour établir le prix des paniers

C- La pêche et les différents types de pêches

- 1- La réglementation
- 2- Les contrôles
- 3- Technique de pêche pour chaque espèce

D -Le collectif de la Marée-rieuse(pêcheurs Normands)

Comment le prix fixe à l'année a-t-il été établi ?

Annexe 1- Chiffres de l'OPBN (organisation des producteurs de basse Normandie) des 2 dernières années

Annexe 2- Exemples des cours des ventes de la criée de Cherbourg à Noël 2010

E- Présentation des différentes espèces proposées

Annexe 1- Agenda des espèces

Avant propos

Je suis fille de marin pêcheur, ou plutôt j'étais. Mon père « Jean-Jacques » Texier a disparu en mer le 14 décembre 1990. Il avait à l'époque un caseyeur de 9m amarré sur le port de Carteret. On a jamais retrouvé son corps, ce qui est chose courante pour un pêcheur. Un mois après sa disparition, les affaires maritimes ont contacté ma mère « Chantal Texier » et lui ont demandé de prendre une décision quant à ce qu'elle comptait faire de l'entreprise.

C'est à ce moment que notre vie a changé, pas question de faire déshonneur face au courage de ce marin. Elle est devenue l'armateur du « Caprice du temps ». Son combat : réussir à acquérir un chalutier de 12 m en bois. Chose acquise avec la construction du « Saltimbanque ». Mais avant d'obtenir celui-ci, il a fallu se dévouer corps et âme et entreprendre un parcours chaotique face aux aléas de la pêche et aux jugements souvent machos des marins pêcheurs, chez qui cela peut fortement déranger d'avoir un collègue féminin. Mais parfois après entêtement et volonté les problèmes peuvent se transformer en forces positives. Dans mes veines coule un sang amer et salé, je me sens aujourd'hui la force

de mener mon projet à terme coûte que coûte, afin de faire perdurer la mémoire d'hommes courageux et respectueux d'un beau métier qu'est celui des hommes de mer.

La place de la pêche est souvent résumée par une comparaison : elle serait l'équivalent, pour le secteur agricole, de la filière tomate, soit, replacée dans l'ensemble de l'économie nationale, presque rien ou peu de choses. Si l'on y ajoute que 85 % du poisson mangé en France est importé, les pêches françaises prennent un aspect marginal peu à même d'attirer l'attention des pouvoirs publics en dehors de quelques crises sociales. Le propos pourrait s'arrêter là, fort du constat d'une activité économique réduite et en constante diminution.

Mais la pêche n'est-elle que cela ?

Non, assurément car il s'agit d'une **activité essentielle**, au sens premier du terme c'est-à-dire **propre à l'homme depuis les origines**. La pêche est un acte fondamental de subsistance aux côtés de l'agriculture et de la chasse, d'un être humain prédateur et omnivore, façonnant son environnement. Activité de chasse et de cueillette, elle est aussi ancienne que l'humanité. Elle continue d'ailleurs à jouer **un rôle alimentaire fondamental**. Elle représente **20 % de l'apport en protéines animales de la population mondiale et en est la principale source pour un milliard d'hommes**.

Il me tenait à cœur de réaliser ce document, afin d'essayer de vous éclairer sur la situation de la pêche en Normandie. Après quelques entretiens avec vous amapiens nous nous sommes rendu-compte que les idées reçues n'étaient pas claires. Mais quoi de plus normal puisqu'elle ne l'est déjà pas pour les personnes concernées. Lors de la réalisation de ce document j'ai interrogé plusieurs pêcheurs et me suis rendu compte du manque important d'informations qui ne parvenaient pas de la part des autorités. Mais de toute façon une chose est sûre c'est quand ce moment même est en train de disparaître sous nos yeux tout un petit monde marin qui va laisser place à une grande industrialisation non contrôlée.

Il m'est impensable de rester les bras croisés, que faire d'où je suis, une idée m'est venue créer la « Marée-rieuse » en auto-entrepreneur.

A- Situation de la pêche Française

1- Introduction

La France a de part sa position géographique et son histoire une vocation maritime. La pêche maritime française se caractérise par la diversité de ses flottilles, de ses captures et de ses techniques. Dans les années 80, le prix du poisson augmente de 10% par an faisant la fortune des pêcheurs... Tout allait bien on était loin du surendettement. Jamais les pêcheurs n'ont autant investi que dans la seconde moitié de cette décennie, subventionnés par Bruxelles et Paris, poussés par le Crédit maritime, encouragés par les responsables locaux. Et puis l'aliment poisson s'est trouvé mis en concurrence avec des protéines moins chères, comme celles fournies par le porc, le poulet ou le dindonneau... La raréfaction de la ressource et la pression des cours du pétrole n'ont fait qu'affecter d'avantage cette activité, la plongeant dans une crise majeure. Les chiffres sont éloquentes : la pêche maritime faisait vivre 42 000 marins français en l'an 2000, elle n'en emploie plus que 20 000 aujourd'hui. D'où le regain de tension sur la bande côtière des 12 milles qui, en Manche et en Atlantique, fait vivre les deux tiers de la flotte et génère un tiers du chiffre d'affaires.

Comment la filière de la pêche maritime en France est-elle organisée ? Pourquoi n'a-t-elle

pas su anticiper les évolutions du marché à la fin des années 90 ? Par quels moyens les pêcheurs peuvent-ils aujourd'hui satisfaire des consommateurs toujours plus attirés par des produits de la mer ? De ces questions dépend la survie de la pêche française.

2- Organisation de la filière

Au 31 décembre 2003, la flotte française des navires de pêche en activité (DOM compris) comptait 7900 navires :

- 150 navires de pêche hauturière (25 mètres ou plus) ;
- 1350 navires de pêche artisanale (de 12 à moins de 25 mètres) ;
- 6400 navires artisans de petite pêche côtière (moins de 12 mètres).

La Bretagne représente de loin la région la plus concernée par la pêche maritime puisqu'elle totalise le tiers de la puissance totale des navires.

Depuis 1983, l'Union Européenne a adopté plusieurs politiques visant à diminuer la capacité de sa flottille de pêche pour l'adapter aux ressources halieutiques existantes. La France a ainsi réduit la flotte métropolitaine de moitié sur les vingt dernières années. Cette baisse se poursuit en 2005 (-1,2%).

La flotte française effectue les deux tiers de ses captures dans les eaux communautaires (Mer Celtique, Ouest Ecosse, Manche, Mer du Nord et Golfe de Gascogne). Les principales espèces pêchées, en valeur, dans ces eaux sont la sole, la baudroie (ou lotte), la langoustine, la coquille Saint-Jacques, le merlu et le bar. En Méditerranée, les principales espèces capturées sont le thon rouge, l'anchois et la sardine.

Elle opère également dans de nombreuses régions du globe. Dans le cadre des accords de pêche conclus par l'Union Européenne, elle pratique notamment la pêche du cabillaud et de la lingue au large de la Norvège et des îles Féroé, et la pêche du thon tropical au large de l'Afrique et dans l'Océan Indien. Elle est également présente dans les eaux des DOM et des TOM : pêche de la crevette en Guyane, pêche du thon et de l'espadon au large de la Réunion et de la légine et de la langouste dans les eaux des terres australes et antarctiques françaises. Cette diversité se retrouve également dans les techniques de pêche utilisées telles que la drague, le casier, le chalut, le filet ou encore la ligne.

En 2003, 25 300 marins pêcheurs ont embarqués à la pêche (toutes nationalités confondues). En aval, près de 4 500 personnes travaillent dans le secteur du **mareyage** d'une part. On compte 365 entreprises qui réalisent un chiffre d'affaires de 1,91 milliard d'euros. Les entreprises de mareyage, pour la plupart de petites tailles, sont principalement implantées sur les façades de la Manche et de la Bretagne. Chaînon indispensable de la filière, les mareyeurs achètent à la criée le poisson qui, après avoir été nettoyé, trié, étêté, fileté est conditionné et emballé pour partir sur les étals des poissonniers, des grandes surfaces ou dans les cuisines des restaurants.

D'autre part, La **transformation** regroupe 130 entreprises qui ont employé en 2000, 12 700 salariés et ont réalisé un chiffre d'affaires de 2,73 milliards d'euros. Les produits de la mer transformés regroupent : les produits de la mer surgelés, les produits de la mer appertisés, les produits « traiteur » et les poissons fumés, séchés et salés.

3- Des difficultés structurelles

La politique française des pêches maritimes s'inscrit dans le cadre européen de la Politique commune de pêches. Dès 1983, la Communauté européenne a adopté des mesures visant à adapter les capacités de pêche aux ressources halieutiques disponibles. Des Totaux

admissibles de captures (TAC) ont été fixés ainsi que des quotas.

En complément, des plans de reconstitution et de restauration de certaines espèces (cabillaud par exemple) ont été définis, impliquant une réduction de l'effort de pêche calculé en nombre de jours et l'obligation pour les navires concernés de rester à quai.

La suppression des aides à la construction de navires fin 2004 a rendu plus difficile le renouvellement d'une **flotte déjà vieille**. A titre d'exemple, 39 % des bateaux finistériens ont aujourd'hui plus de 25 ans.

Ces programmes restrictifs ont des conséquences douloureuses pour le secteur de la pêche : manque d'intérêt de la part de jeunes, vieillissement des bateaux, accès de plus en plus restrictif à la ressource... D'où la baisse du nombre de navires et de marins pêcheurs et de prises observées depuis 10 ans. La hausse des prix moyens a néanmoins permis la stabilité des valeurs débarquées.

Par ailleurs, la flambée des cours du pétrole plombe les coûts de production, principalement pour les chalutiers. En effet pour ces derniers, la dépendance énergétique est telle que **la part du gazole dans leurs charges peut atteindre plus de 20 %**. La réduction de la facture énergétique par le développement de technologies nouvelles (moteurs hybrides, piles à combustible, biocarburants, nouveaux outils de pêche plus sélectifs et économes...) est une des pistes d'exploration.

Enfin, le secteur souffre d'un **déficit d'image**. En résultent des difficultés de recrutement et un manque de candidats à l'installation. La problématique de la transmission des navires va s'accroître, d'autant plus que de nombreux départs à la retraite sont attendus dans les prochaines années.

4- Un commerce extérieur déficitaire

La production française ne couvre que partiellement la consommation de produits aquatiques en France. **Le commerce extérieur français des pêches et de l'aquaculture est donc fortement déficitaire**. En 2005, ce déficit s'est accru de 8% en volume et de 12% en valeur; il atteint 2,4 milliards d'euros

Par rapport à 2004, la valeur des importations a augmenté de 13% pour les produits frais, de 9% pour les produits congelés et de 6% pour les conserves. La France importe notamment des filets de poissons (pour 765 millions d'euros en 2005), des crustacés frais ou congelés (737 millions d'euros), et des poissons frais (727 millions d'euros).

Les principaux produits exportés sont les poissons frais. Ils ont rapporté 287 millions d'euros en 2005, notamment le thon avec 114 millions d'euros. Parmi les principales espèces dont la balance est excédentaire, deux sont issus pour partie ou totalement de l'élevage: bar et huîtres.

Les crevettes et les saumons mais également la morue (cabillaud) et les thons pèsent fortement sur le déficit commercial (respectivement -404, -437, -216 et -145 millions d'euros). Le principal fournisseur de la France à l'importation est le Royaume-Uni, suivi par la Norvège et l'Espagne. À l'exportation, les principaux clients sont l'Italie et l'Espagne. Les deux tiers des exportations françaises sont réalisés vers des pays de l'Union européenne ; en revanche, l'Union ne fournit que 43% des importations.

Ainsi, la pêche française sait s'exporter mais ne représente plus qu'environ 15 % de la consommation française.

Ce déséquilibre s'explique par la conjonction d'une forte demande communautaire et d'une

diminution des captures débarquées par les flottilles de l'Union Européenne. En effet, les pêcheurs doivent faire face à un amenuisement de la ressource. Par ailleurs, qu'il s'agisse des « gros » armateurs ou des « petits », ils se disent victimes des quotas jugés inégalitaires par rapport à d'autres pays de l'Union Européenne (Espagne notamment).

Mais la diminution des prises, qu'elle soit imposée par les quotas ou subie par l'épuisement des réserves, ne permet pas d'expliquer entièrement cette situation. En effet, mal structurée, la profession, divisée en une multitude d'organisations, a du mal à faire bloc et répondre aux attentes du principal distributeur : la grande distribution.

5- La grande distribution ?

Aujourd'hui, **les grandes et moyennes surfaces assurent pratiquement 50 % de la distribution de poissons frais**. Et, naturellement, elles gèrent ce rayon-là comme les autres, c'est à dire avec des exigences de type industrielles : quantités importantes et garanties à l'avance sur les approvisionnements et sur les prix. A l'étranger, où la distribution est restée plus artisanale, il s'est créé à l'interface production-marché des entreprises spécialisées très puissantes. (L'Expansion du 07/04/1994 - article de Roger ALEXANDRE).

En France, c'est l'inverse : une distribution concentrée, mais un mareyage atomisé en de multiples PME dont beaucoup n'ont pas passé le cap du XXIème siècle. Prenons l'exemple de l'acheteur « produits de la mer » en supermarché et qui a en charge 5 ou 6 rayons et veut 10 tonnes de flétan. Pourquoi va-t-il négocier avec 20 mareyeurs français éparpillés, alors que négociant Hollandais pourra lui fournir ce qu'il demande en un coup de fil et un voyage (et compléter, tant qu'il y est, avec 5 tonnes de sole du sud de la Grande-Bretagne) ?

On l'aura compris la grande distribution veut des planifications et de la réactivité, ce qu'ont été incapables de réaliser la plupart des pêcheurs français en raison d'un mal endémique : le manque d'informations appelé aussi la culture du secret.

6- La culture du secret ne permet pas de planifier !

L'acheteur d'une grande surface a ses contraintes, il a besoin de prévoir, explique le consultant Jean-Jacques Mennillo dans L'Expansion du 07/04/1994. S'il veut lancer une promotion le samedi sur ses rayons de poissonnerie, il doit remettre ses typons publicitaires le jeudi matin et enregistrer son bobinot pour la radio le mercredi soir. Donc, il appellera le mareyeur au plus tard le mercredi afin de savoir sur quelles quantités et quels prix il peut compter pour le samedi. Malheureusement, le mareyeur aura les plus grandes difficultés à lui répondre. Parce que le pêcheur, lui, se garde bien de dire quoi que ce soit avant de débarquer ses caisses !

La raison ? S'il proclame qu'il vient de tomber sur un banc de daurades, il aura bientôt une flottille autour de lui. Mais surtout, le pêcheur a l'idée bien ancrée dans la tête qu'annoncer sa pêche jouera forcément en sa défaveur. S'il y a beaucoup de poisson, et qu'il diffuse son information le plus tard possible, il pense que le marché n'aura pas le temps de tirer les prix vers le bas. S'il y a peu de poisson, il escompte qu'il va faire un bon coup (loi de l'offre et de la demande). Cela a d'ailleurs pu être vrai autrefois. Mais maintenant que le marché est ouvert, le mareyeur, qui a besoin de garanties, s'adresse simplement ailleurs... L'affaire peut sembler folklorique au profane, mais elle a empoisonné et empoisonne la filière partout.

Pour améliorer le taux de couverture de la consommation interne, une valorisation des produits français auprès des consommateurs, grâce à plus de traçabilité des produits et des labels de qualité, est une piste à exploiter.

7- Les enjeux de la traçabilité et de la qualité

Les coups de filets de plusieurs tonnes réalisés par les hauturiers au large de l'Irlande et de l'Ecosse passent de plus en plus mal dans l'opinion. Comme dans de nombreuses filières, les professionnels de la pêche doivent faire face aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de traçabilité et de qualité.

Le client souhaite tout d'abord identifier la provenance du produit acheté. Depuis le 1^{er} janvier 2002, la réglementation européenne satisfait cette exigence puisqu'elle contraint à distinguer le poisson d'élevage du poisson sauvage grâce à un système d'étiquetage. La Bretagne, première région de pêche française, a une longueur d'avance sur ce terrain. En effet, partant du constat que d'une criée à l'autre, les dénominations et qualifications des produits n'étaient pas uniformes, la filière s'est engagée volontairement dans une démarche qualité dès 1997, avec la création de l'association Normapêche Bretagne. Cette structure interprofessionnelle œuvre à l'harmonisation et à la normalisation de critères marchands : taille, poids, noms, qualités...

8- Les criées ?

Comment voulez-vous que des pêcheurs qui aiment leur métier - et dont les produits ne sont pas valorisés par les intermédiaires, les vendeurs, et toutes les filières en bout de chaîne, donc pas connus des consommateurs - ne se tournent pas vers la vente directe ! Il serait important de redéfinir le rôle des criées avant qu'elles ne meurent toutes. Elles ont encore une importance notable dans la vie et l'économie locales des plus petits ports de pêche. Abandonnées par leur concessionnaire comme au Croisic, les criées peuvent retrouver leur place dans la filière de la pêche en associant les pêcheurs et leur famille dans la commercialisation sous forme de coopératives ou de scoop, mais quand est-il des solutions, utopiques ou non ?

Face à la crise, les criées et les ports ont leurs propres difficultés. Lors de l'assemblée générale des responsables de criées et halles à marée, le président de l'association a manifesté son hostilité à la vente directe : « C'est une véritable gangrène pour toute la filière ». Les directeurs de criée se soucient de l'avenir de leur structure en termes de chiffre d'affaires et de tonnages. Mais les importations sont en augmentation et les criées ne représentent que 10% des produits halieutiques consommés en France. **Les installations ont été dimensionnées à une époque où le poisson arrivait principalement par la mer. Maintenant, une grande partie du poisson arrive par la route ou par avion des quatre coins du monde.**

Après de longues conversations avec différents pêcheurs, il est très difficile de vous faire une analyse des problèmes. Une chose est sûre c'est que depuis l'Europe les problèmes se sont amplifiés.

Prenons l'exemple du « Saltimbanque » quand il pêche la coquille Saint-Jacques : ils ont décidé de mettre les pêches de coquilles Saint-Jacques chez un mareyeur, parce qu'ils sont sûrs qu'il prendra toute la pêche. S'ils avaient décidé de les mettre à la criée, il se peut qu'à plusieurs reprises ils se soient trouvés dans l'obligation d'aller rechercher les coquilles

restantes non vendues et de s'occuper de les vendre eux-mêmes à la dernière minute. Impensables pour eux. Tony Mesnages, patron pêcheur, m'a fait part de son avis : il ne faudrait plus de mareyeur indépendant, une grande et seule criée en Normandie, et plus d'achat provenant des importations....Cela rétablirait les cours et permettrait de pêcher en moindre quantité. Donc vous voyez l'ampleur des dégâts. C'est quasiment l'avis de tous ses collègues.

Afin de mieux cibler les problèmes de chacun, pour certains au cas par cas, je travaille sur la réalisation d'un site internet/vidéo qui vous présentera le profil de bateaux faisant partie du collectif de la « Marée-rieuse ».

Autre exemple, la criée de Concarneau, conçue pour 40 000 tonnes, ne voit débarquer aujourd'hui que 10 000 tonnes par an. La pêche artisanale et côtière ne peut supporter le coût et le fonctionnement de ces structures. Les pêcheurs ne peuvent pas vendre au prix des produits importés et se tournent naturellement vers la vente directe. Un équilibre est à trouver entre pêcheurs, mareyeurs, poissonniers, organisations de consommateurs...

8- Une solution : La vente directe

Crise économique, inflation, baisse du pouvoir d'achat ou simple adhésion à l'idéologie décroissante... Les modes de consommation seraient-ils en pleine mutation ? C'est du moins la question que l'on peut se poser face à un phénomène qui, bien loin de faire l'unanimité chez les professionnels des secteurs qu'il touche, prend de l'ampleur : **la vente directe**.

Alors que les bouchers du Pays Basque dénoncent depuis plusieurs semaines «certains agissements qualifiés de concurrence déloyale», que le système des AMAP se développe et prône les circuits courts de proximité, la petite production gagne du terrain, la vente directe touche maintenant un autre secteur, celui de la pêche. Par exemple les pêcheurs de la Côte basque ont en effet décidé d'ouvrir leur cale directement aux consommateurs.

La crise du poisson : «On nous explique que c'est la crise, qu'il faut respecter les quotas, que le poisson se vend moins, mais quand on voit que la sole est à 30 euros/kg dans les grandes surfaces, on ne comprend pas» tonne Patrick Lespielle, pêcheur luzien. Il faut dire que si l'année dernière, les pêcheurs basques pouvaient négocier avec les mareyeurs (grossistes) la sole autour de 12 euros/kg, on est passé aujourd'hui sous la barre symbolique des 10 euros : «Je n'ai jamais vendu à ce prix-là» poursuit Patrick Lespielle. «ça fait douze jours qu'on n'a pas vu la maison, tout ça pour s'entendre dire : la sole à 7 euros». **Un mécontentement, une incompréhension et un décalage de prix qui justifient la vente directe**, d'autant que l'opération lancée il y a quelques jours par les pêcheurs semble plutôt bien fonctionner : «De la sole fraîche à 12 euros/kg, ça fait plaisir et ça redonne envie de manger du poisson» sourit une bayonnaise venue s'initier aux joies de ce nouveau commerce. Alors, à qui la faute ? Et comment expliquer ce décalage ? De l'avis de certains pêcheurs, les mareyeurs ne seraient pas totalement innocents dans cette affaire. Pourtant, lorsqu'on les interroge, la réponse est claire : «on n'a aucune activité, très peu de ventes». Une situation qui expliquerait donc la baisse du prix d'achat. Il n'empêche qu'au final, sur l'étalage, le poisson relève presque du produit de luxe...

B- La « Marée-rieuse »

1-Comment est née « La Marée-rieuse »

La stratégie de l'union Européenne du prix bas a provoqué la surpêche avec comme conséquence la nécessité d'imposer des quotas. Elle a participé à une industrialisation, une concentration et une mondialisation des filières **au détriment de la pêche artisanale et de l'équilibre du territoire.**

Des millions de tonnes de produits de la mer se promènent d'un bout à l'autre de la planète. Les importations sont en augmentation et les criées ne représentent que 10% des produits halieutiques consommés en France. Les installations ont été dimensionnées à une époque où le poisson arrivait principalement par la mer. Maintenant une grande partie du poisson arrive par la route ou par avion des quatre coins de la planète.

La pêche artisanale et côtière ne peut supporter le coût et le fonctionnement de ces structures.

C'est pourquoi est née « **La Marée-Rieuse** ».

Etant fille de marin-pêcheurs, j'entends depuis ma plus jeune enfance parler des aléas de la pêche. Les pêcheurs de part leur métier sont isolés du monde extérieur (et la situation n'a jamais été aussi critique).

D'ailleurs même entre eux les rapports sont difficiles, également lorsqu'il s'agit de s'unir pour des causes communes. Il faut dire aussi que se sont des hommes de mer, ils n'ont pas trop le temps de s'occuper de tout ça. Acteurs, ils sont le plus souvent victimes d'une évolution qui les dépasse, pris dans l'engrenage de devoir travailler pour vivre, quoiqu'il en coûte.

Mais ce n'est pas pour autant que la cause est perdue, surtout quand il s'agit d'équité et d'œuvrer **pour le maintien d'une activité de pêche artisanale. C'est un enjeu fondamental pour le territoire. Cela passe nécessairement par une meilleure valorisation de la production des bateaux.**

C'est ainsi qu'après un an et demi de recherches et d'essais dans les filières habituelles que j'ai découvert les A.M.A.P

De ce fait il me semble que « **La Marée-Rieuse** » et les A.M.A.P ont un langage commun :

Un partenariat équitable entre vous et nous.

Expliquer ses méthodes de production en « pêche contrôlée »

La fraîcheur, pêché aujourd'hui, demain dans vos assiettes.

La qualité par le respect de l'environnement.

La proximité en aidant à la relocalisation de l'économie.

La convivialité grâce au lien direct entre vous et nous.

Porter les colis sur le lieu de distribution

2-Le projet de « La Marée-rieuse »

Cette crise de la pêche qui occupe désormais les médias, **prend le citoyen à témoin**. Il l'est à plusieurs titres. Par le porte-monnaie tout d'abord. Le prix du poisson sur les étals est à la hausse et il est le premier à en pâtir.

On lui demande ensuite d'agir en citoyen, il devrait se munir d'une liste de poissons et de zones de pêche pour faire son marché afin de n'acheter aucun aliment à boycotter. Il le constate sur les étals, le poisson présent n'est plus le même. Il y a de nouvelles espèces inconnues venues de loin ou des profondeurs, il y a des produits industrialisés bon marché issus de l'aquaculture, il y a aussi les poissons qui se font rares ou chers. Enfin, il y a une floraison d'étiquettes d'origines, de moyens de pêches et de zones géographiques. Bien présente sur l'étal du poissonnier, la crise est difficile à décrypter.

Un concept de décroissance est utilisé pour contester l'idée selon laquelle la croissance économique initiée à la révolution industrielle pourrait être durable, en raison notamment de la raréfaction des ressources naturelles et des dommages sur l'environnement. Un concept qui repose sur le constat que les indicateurs économiques n'évaluent pas le coût environnemental de l'exploitation des ressources naturelles, et ne prennent pas en compte la finitude des quantités de ressources non renouvelables (pétrole, minerais). Concrètement, c'est consommer moins, produire moins, pour mieux vivre !

Exemple :

Un contrat avec le collectif de bateaux de la « Marée-rieuse » et des A.M.A.P. Pourquoi un collectif : car certains bateaux ne pêchent pas en quantité suffisante pour pouvoir satisfaire une AMAP, pour d'autres c'est l'inverse. Certains ne peuvent pas se permettre d'acheter un camion frigorifique...

C'est à ce moment qu'intervient « la Marée-rieuse » qui aurait pour rôle de mettre en relation bateaux et consommateurs ainsi que de répartir et livrer les coquillages et crustacés.

Une fois par mois (le temps de faire un test, pour établir le nombre de fois où le bateau doit sortir pour rentabiliser son affaire (voir si il y aurait une solution pour ne plus aller en criée), (le bateau sortira en mer 20 fois au lieu de 27 = moindre coup de carburant)

Vente directe : <http://www.lejpb>

Le but de la « Marée-Rieuse »

Faire un test sur 3 ans avec divers armements, tel que le « Saltimbanque » un chalutier : Coquilles Saint-Jacques, praires, et poissons ; « La Nounoute » chalutier: Coquilles Saint-Jacques ; « L'Équinoxe » caseyeur : Homards, tourteaux, araignées, et bulots...

L'idée :

Regrouper divers pêcheurs et organiser une coopérative en partenariat avec les AMAP et pouvoir créer un collectif encore plus étendu, pour pouvoir repêcher les bateaux en grande difficulté

Objectifs majeurs :

Préserver l'existence et la continuité de la pêche artisanale
Participer à la sauvegarde des espèces

Annexe 1-Dossier relevé sur internet, des AMAP de la mer ?

La crise

L'ensemble des professionnels de la pêche sont confrontés à trois problèmes majeurs : La raréfaction de la ressource halieutique, la faible valorisation de la production des bateaux compte tenu des contraintes d'exploitation, L'inévitable augmentation du prix des carburants d'origine fossile.

De nombreuses professions dépendantes de l'activité portuaire subissent aussi cette crise. L'évolution des habitudes alimentaires vers des préparations rapides est contraire à la consommation de poissons, nécessitant souvent d'être apprêtés ou servis accompagnés d'une sauce. La consommation totale des produits de la mer en France est de 2 250 000 tonnes (4,4 milliards d'euros) (moyenne 2003/2004/2005). En 2006, les ménages ont acheté 221 000 tonnes de poissons, coquillages, crustacés frais pour un montant de 2 milliards d'euros (données issues de panel consommateurs) : 70% des volumes pour les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et 30% pour les poissonniers (en boutique ou sur les marchés) et les ventes directes.

Les importations : de nombreux bateaux-usines armés par de grandes sociétés européennes sillonnent les mers du monde, passent des contrats déséquilibrés avec des pays pauvres pour pêcher dans leurs eaux territoriales afin d'alimenter les poissonneries de nos grandes surfaces. En 2006, 1 118 000 tonnes de produits aquatiques ont été importées pour une valeur de 4,06 milliards d'euros. Ces importations sont réparties comme suit : 1,4 milliard d'euros de produits vivants, frais ou réfrigérés ; 1,7 milliard d'euros de produits congelés ; 120 millions d'euros de produits fumés, séchés, salés et 720 millions d'euros de conserves et préparations. Les principales espèces importées sont : la crevette congelée, le thon en conserve, la coquille Saint-Jacques congelée, le lieu et le merlu congelé et, pour les poissons frais, le saumon, le cabillaud et la baudroie. Les trois premiers pays fournisseurs sont : la Norvège, le Royaume-Uni et l'Espagne.

Le marché mondialisé : la stratégie de l'Union Européenne des prix bas a provoqué la surpêche, avec comme conséquence la nécessité d'imposer des quotas. Elle a ainsi participé à une industrialisation, une concentration et une mondialisation des filières au détriment de

la pêche artisanale et de l'équilibre des territoires. Des millions de tonnes de produits de la mer se promènent d'un bout à l'autre de la planète.

La forme AMAP Le consommateur recherche de plus en plus un contact direct avec le producteur. L'expansion constante du nombre d'AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) en est le témoin. Certaines d'entre elles passent des accords avec des pêcheurs.

Castelmap, une AMAP de Castelnau de Médoc a passé un « contrat poisson » avec Nicolas Brin, pêcheur d'Arcachon. Trois autres AMAP sont en discussion :: à Bordeaux, au Bouscat, à Belin-Beliet (au Bouscat, c'est démarré : l'AMAP de Bruges « de la terre à l'assiette » livre chaque mois un colis poisson de 3kg pour 30 euros). À Aiguemortes, une AMAP poissons et fruits de mer est lancée en complément de l'AMAP légumes avec Yaris El Yousi Mimoun, pêcheur sur la côte méditerranéenne.

Il n'est souvent pas possible de créer une AMAP sur le principe habituel qui lie un seul producteur à un groupe de consommateurs, un petit bateau de pêche ne pouvant pas satisfaire un grand nombre de clients. C'est pourquoi une forme coopérative a été préférée à Ciboure-Saint-Jean-de-Luz autour de quelques bateaux et d'une fabrique de glace ; et c'est cette coopérative qui livre le poisson. Une autre difficulté est d'assurer la continuité dans les livraisons en qualité et en quantité. À Bandol, par exemple, selon la saison, le filet contient du merlan, de la daurade, du loup, de la sole, de la lotte... en quantités variables.

Le contrat poisson : le principe d'engagement entre le producteur et les consommateurs est le même que pour les AMAP légumes : engagement sur six mois, paiement à l'avance, prix du panier fixe. Les variétés livrées dépendent de la saison. Le poisson est transporté en camion frigorifique.

Des formes diverses : les formes diverses de préparation et de distribution du poisson qui se mettent en place montrent qu'il est possible de créer de nouvelles filières dont tous les acteurs profitent : pêcheurs, mareyeurs, poissonniers sur les marchés ou en ville, consommateurs...

Prix : les ressources halieutiques diminuent, et pourtant les prix baissent, du fait de la concurrence d'autres aliments peu chers. Ce qui coûte le plus cher, c'est la matière première. Elle peut représenter jusqu'à 66 % des prix finaux et « pèse », quelle que soit l'espèce considérée, plus de 50 % des charges supportées par la filière. Ramené en euro/kilo, le coût de la main-d'œuvre pèse de l'ordre de 20 % du prix de vente chez les poissonniers, contre de 6 à 8 % du prix de vente pour la grande distribution. Les poissonniers doivent payer les salariés toute la semaine alors que 60 à 70 % de ventes se font sur la fin de la semaine. Ces coûts sont en revanche variables pour les mareyeurs, de 2 % à 11 % en fonction du travail réalisé : le simple tri et l'emballage coûtent moins cher que le filetage. Transport routier,

dispersion de l'offre excentrée géographiquement (essentiellement Boulogne et la Bretagne) : le coût de la logistique est aussi élevé. Ce qui coûte cher encore dans le kilo de poisson, c'est l'ensemble des pertes matières, car le poisson, produit fragile, peut s'abîmer : cela peut jouer jusqu'à 10 % du coût final en grande distribution. Lorsque l'on prépare un poisson en dos ou filets, on perd aussi beaucoup de poisson.

La vente directe assure un meilleur revenu aux pêcheurs pour un prix souvent plus faible pour les consommateurs assurés de bénéficier de poisson frais.

Cet article est une synthèse d'informations glanées sur Internet. Certaines ne sont peut-être plus d'actualités. Des initiatives ont certainement été omises.

Annexes 2--Exemples de projets similaires en France

[« Terre de Liens lance la campagne "Faites - Soirée conviviale 10 décembre 2010 »](#) **Une Amap poissons lancée à Lunel**

Par cg le vendredi 3 décembre 2010, 07:37 - [Vente directe](#) - [Lien permanent](#)

Un vendredi soir, sur le parking de la halle intercommunale des sports. A deux pas de la piscine Aqualuna. Il fait froid, il fait nuit. Peu importe. Quelques personnes pressées se succèdent devant le coffre d'une camionnette. Il s'agit de la camionnette de Yanis El Yousfi, pêcheur au Grau-du-Roi. Il livre aux Lunellois inscrits à l'Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) des barquettes de poissons qu'il a sorti des eaux la nuit précédente. Béatrice récupère son colis. A l'intérieur : « du loup, des petits rougets et des jols », explique un jeune matelot. Soit environ trois kilos de poissons tenus au frais avec de la glace. « Vous l'avez pêché où ? », demande un adhérent. « En plein dans le golfe d'Aigues-Mortes », répond le matelot. Cette Amap vient tout juste d'être lancée à Lunel, grâce à l'intervention de l'association Croquelune qui milite pour ce genre de rapports directs entre le consommateur et le producteur, cette fois un pêcheur. Une relation privilégiée, un contrat de confiance lie les individus au sein du groupement. Concrètement, s'engager implique de soutenir Yanis El Yousfi durant une saison de six mois et donc de payer d'avance une livraison tous les quinze jours. C'est le résultat de sa pêche qui est partagé entre les Amapiens. Une quinzaine de Lunellois (parfois groupés en duo, chacun venant une fois par mois) ont déjà adhéré à cette démarche très répandue dans le Gard par exemple, dans le secteur de l'agriculture. Les personnes intéressées peuvent contacter Brigitte Wiblé. Responsable de l'association Croquelune, la dame est ravie de la mise en œuvre de ce projet qu'elle a porté durant plusieurs semaines. Mais attention ! Petit détail à savoir pour ceux qui seraient tentés : le poisson livré n'est ni lavé, ni vidé ! M. A.

Extrait de Midilibre.com

<http://www.amap-brugeslebouscat.fr>

Penser global, agir local. Ce slogan trouve tout son sens dans le cadre de la création d'une AMAP.

Rencontre avec le pêcheur

Nicolas Brin marin pêcheur à Arcachon m'a contacté et je l'ai invité à nous rencontrer. Nous nous sommes rendus compte que sa démarche était totalement en cohérence avec notre démarche amap. Il possède un petit bateau de 13 mètres, travaille avec 3 collaborateurs (ce ne sont pas des salariés, ils sont payés "à la part" en fonction des prises). Il pêche à la journée. Départ 3 ou 4 heures du matin, retour en début d'après midi. C'est une pêche côtière, entre 1 et 10 km des côtes, entre Mimizan et Lacanau. Il pêche en fonction des saisons (hé oui, il y a des saisons pour le poisson aussi !), de la sole, de la dorade, du merlan, de la lotte, du turbot, du bar, des araignées de mer, des tourteaux... Pour les araignées de mer et les tourteaux, c'est en fait par accident, car ils détruisent les filets. Pour rechercher telle ou telle espèce, il s'agit de changer la profondeur, le lieu de pêche, et le type de filets. **Actuellement, il vend la quasi totalité de sa production à la criée, à savoir 60 tonnes par an, vendues en moyenne 5€ le kg. Il enrage de voir ensuite le consommateur payer 15 ou 20€ pour ses produits. Il nous propose du poisson extra frais (pêché le jour même ou la veille), écaillé vidé "prêt à cuire" en caissette de 3 kgs au prix de 10€ le kg.** Par exemple, en ce moment, la caissette pourrait contenir 1kg de sole, 1kg de merluchon, 1kg de dorade pour 30€. Nous avons évoqué la possibilité d'avoir une livraison par mois (le poisson, cela se congèle aussi), avec toujours le même principe : achat de la production un an à l'avance et participation aux aléas de production (on imagine une longue période de tempête par exemple) Il est bloqué au port en général 50 jours par an par la météo : ce sont ses vacances. Comme Arcachon, c'est un peu loin, il est nécessaire de lui assurer des quantités importantes, afin de tenir compte du prix du transport en véhicule frigorifique, et son impact en terme de co2.

Il souhaiterait vendre en vente directe ou amap la totalité de sa production, et pêcher moins : au lieu de 60 t à 5€, il lui suffirait de 30t à 10€. Cela lui permettrait de voir un peu plus souvent ses deux enfants. Pour avoir une idée, son bateau vaut 600.000€, ses filets valent 24.000€, il faut les changer tous les 6 mois. Il brûle entre 300 et 400 litres de fuel par jour. Il nous a confessé que le carburant cher l'avait poussé à réduire sa consommation. Il y a quelques années, il pouvait brûler entre 600 et 800 litres de carburant par jour !

Nous avons aussi évoqué le fonctionnement du marché mondialisé du poisson : il voit à la criée d'Arcachon des barquettes de poisson qui viennent d'Afrique du Sud ou d'Argentine, qui tirent les prix d'achat producteur vers le bas. Cela conduit aussi le poisson "frais" du supermarché à être en fait du poisson pêché depuis plus de trois semaines. Les gros bateaux restent entre 10 et 15 jours en mer, et il faut rajouter les délais de commercialisation. Son poisson frais du jour lui est acheté au même prix que ce vieux poisson rafraîchi aux antibiotiques ! Vous savez que le principe de l'AMAP, c'est aussi que les consommateurs se rendent sur le lieu de production. Cela va être difficile de nous emmener en mer ! En revanche, on peut le rencontrer au port d'Arcachon. Deux coordonnateurs se sont désignés pour préparer le contrat poisson, et Gaele Bertonèche du relais AMAP doit aller le voir au port d'Arcachon (nous attendrons son feu vert) mais c'est maintenant à vous de parler, et de dire pour quelles quantités vous seriez prêts à vous engager. Pascal Desclaux, le 5 novembre 2008

Contrat Poisson Sophie Chavignon (sophiechavignon@orange.fr)

3- Etude de marché des comptes de la « Marée-rieuse »

Charges fixes/panier													
charges fixes													

Proposition :

***Le prix des paniers sera constitué en transparence par le prix moyen à l'année de chaque espèce établi par le bateau ainsi qu'un supplément pour combler les dépenses de la « Marée-rieuse » calculé selon ses charges à l'année.**

C-La pêche et les différents types de pêches en France



Chalutier de pêche artisanale

Pour la France, la vision historique privilégie la notion de « patron propriétaire embarqué ». Elle distingue :

- La **pêche artisanale**, qui est la plus diversifiée, et occupe de nombreuses personnes. Un artisan est un armateur qui possède au maximum deux navires, d'une longueur maximale de 24 mètres. La pêche artisanale concerne donc des [bateaux](#) de petite et moyenne taille (6 à 24 mètres) et de nombreuses techniques. En son sein, il convient de distinguer encore :
 - La **pêche artisanale côtière**. Elle concerne les bateaux les plus petits (6 à 16 mètres), avec 1 à 4 hommes à bord, qui font des *marées* courtes (de quelques heures à 3 journées).
 - La **pêche artisanale hauturière**. On parle de *pêche hauturière* lorsque le bateau passe plus de 96 heures d'affilée en mer. La pêche hauturière peut donc être artisanale. Elle concerne les navires de 16 à 24 mètres, avec un [équipage](#) de 5 ou 6 hommes, qui font des *marées* plus longues (de 8 à 15 jours).

- La **pêche industrielle**. Elle fournit l'essentiel des captures en poissons et autres ressources halieutiques.
 - **La pêche au large** se pratique surtout sur des [chalutiers](#) de 30 à 50 mètres pour des marées de 10 à 15 jours, sur la plupart des plateaux continentaux et façades maritimes (dans les petites mers telle que la Méditerranée, les sorties sont souvent réduites à 24 heures). Le poisson est très souvent conditionné à bord. On compte 10 à 25 hommes par bateau.
 - La **grande pêche** se pratique en haute mer pour des campagnes pouvant durer plusieurs mois, sur des bateaux atteignant 110 mètres de long, avec un équipage comptant jusqu'à 60 hommes dans le cas des [navires-usines](#) transformant le poisson à bord.

Pour la **législation française**, les genres de pêche sont :

- *Petite pêche* : absence inférieure à 24 heures.
- *Pêche côtière* : absence comprise entre 24 heures et 96 heures.
- *Pêche au large* : absence comprise entre 96 heures et 20 jours.

Outils

La pêche professionnelle en mer demande un équipement et un navire adapté à l'espèce cible et à la haute mer.

On distingue :

- la **pêche aux traînants**, comme les [dragues](#), les [chaluts](#)
- la **pêche aux dormants**, comme les [filets](#) dérivants ou les casiers ainsi que d'autres spécialités comme La plupart du temps, un navire est adapté pour pêcher différents types de poissons afin d'assurer un cycle saisonnier et de suivre les différentes réglementations de pêche. Les technologies modernes permettent de faciliter les captures et d'améliorer le rendement des pêches (contrôle électronique du train de pêche, [sondeurs](#) multifaisceaux, [sonars](#), [radars](#), [bouées](#) de localisation par satellite ou simplement la réception de données par [télécommunications par satellite](#) en général).
- outils de pêche actifs
 - engins traînants comme les [chaluts](#) de fond et les chaluts pélagiques. Ce sont des outils constitués d'un filet en forme de poche dans lequel les prises viennent se loger.
 - filets tournants sont des engins permettant d'encercler les poissons pélagiques.
- outils de pêche passifs
 - [filets](#) sont des outils verticaux dans lesquels les prises viennent se coincer. Ils sont représentés par les filets maillants et les trémails.
 - lignes et les palangres, qui sont constituées d'un fil auquel est accroché un hameçon et un leurre ou un appât. On distingue les palangres de fond des palangres flottantes.

1-Réglementation

La réglementation varie selon les pays et les pêcheries, et selon le fait que le navire pêche dans des eaux territoriales ou internationales. 845 règlements et décisions communautaires concernent directement ou indirectement la pêche professionnelle maritime. La [politique commune de la pêche](#) (ou PCP) est entrée en vigueur en [1983](#). Elle pourrait être revue après l'adoption fin avril 2009 par la Commission européenne de son *livre Vert de la pêche*, sous titré « Réforme de la politique commune de la pêche » qui reconnaît que «88% des stocks européens sont surexploités (contre une moyenne mondiale de 25%) et 30% sont «hors des limites biologiques de sécurité». L'Europe a lancé une consultation publique qui sera close le 31 décembre 2009⁷.

Organisation commune du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture

Créée dans le cadre de la [Politique agricole commune](#), elle comprend quatre éléments :

- les normes communes de commercialisation des produits de la pêche (qualité, emballage, étiquetage) ;
- les organisations de producteurs destinées à contribuer à la stabilisation des marchés ;
- le soutien des prix, qui fixe des minimums au-dessous desquels il est interdit de vendre les produits de la pêche ;
- des règlements portant sur le commerce avec les pays tiers.

Au niveau français, les pêcheurs maritimes professionnels disposent conformément à la loi du 2 mai 1991 d'une organisation représentative chargée entre autre d'informer les pêcheurs en matière de réglementation.

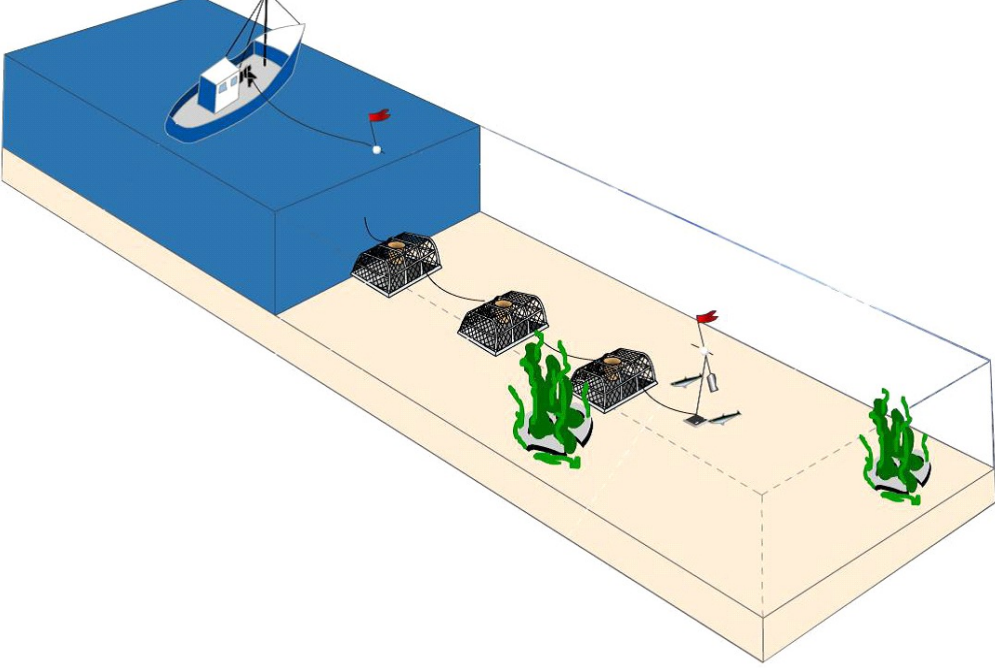
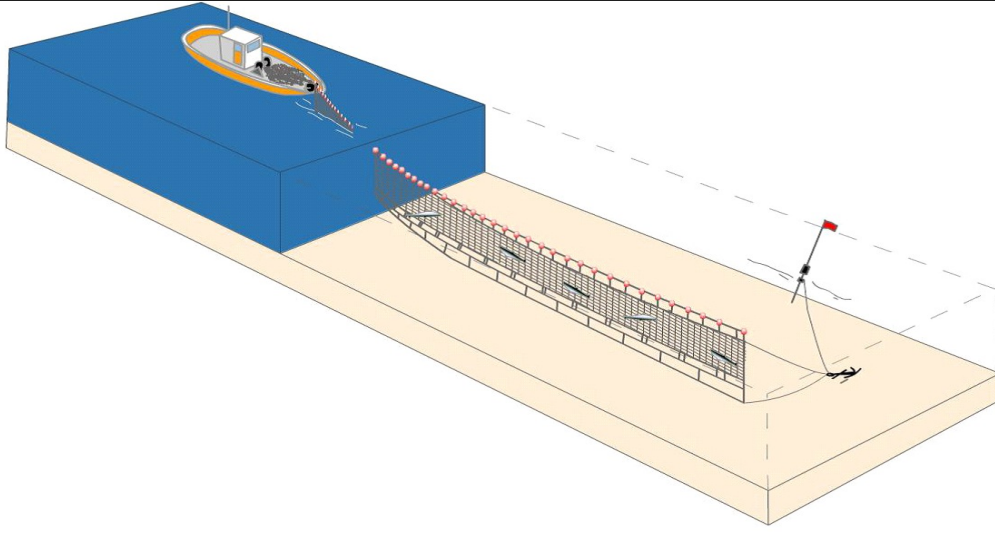
Locale

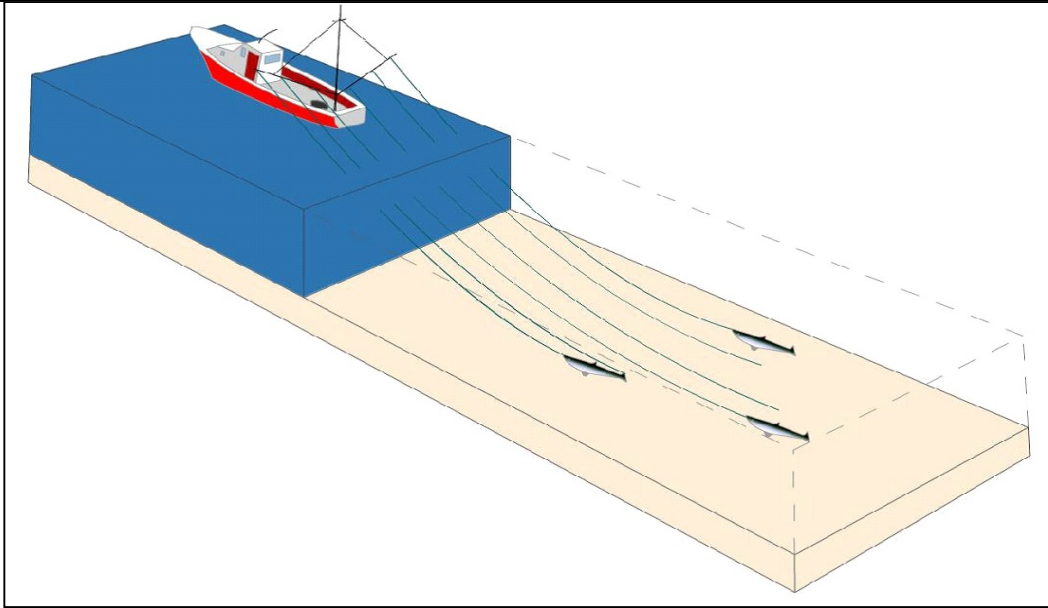
En France, les pêcheurs professionnels se sont toujours auto-imposés une réglementation adaptée aux spécificités de chaque zone, notamment *via* des GPB ([guides de bonnes pratiques](#)) ainsi qu'au travers d'organisations issues de la loi du 2 mai 1991 qui sont les Comités régionaux et locaux des pêches maritimes.

2- Les contrôles

Ils prennent des formes différentes selon les pays mais visent généralement à la fois à limiter le [braconnage](#) et la [surpêche](#). Les contrôleurs veillent à la conformité des lieux et saisons de pêche, des tailles des prises, du lieu, profondeur, et durée d'immersion de l'engin de pêche et du nombre et type d'engin (type de filet et de maillage et des dispositifs auxiliaires, nombre de lignes et d'hameçons, etc.). Ils vérifient quand ils le peuvent le respect des [TACs](#), du rejets des prises accessoires et des captures de poissons sous-dimensionnés, du journal de bord et du registre de production.

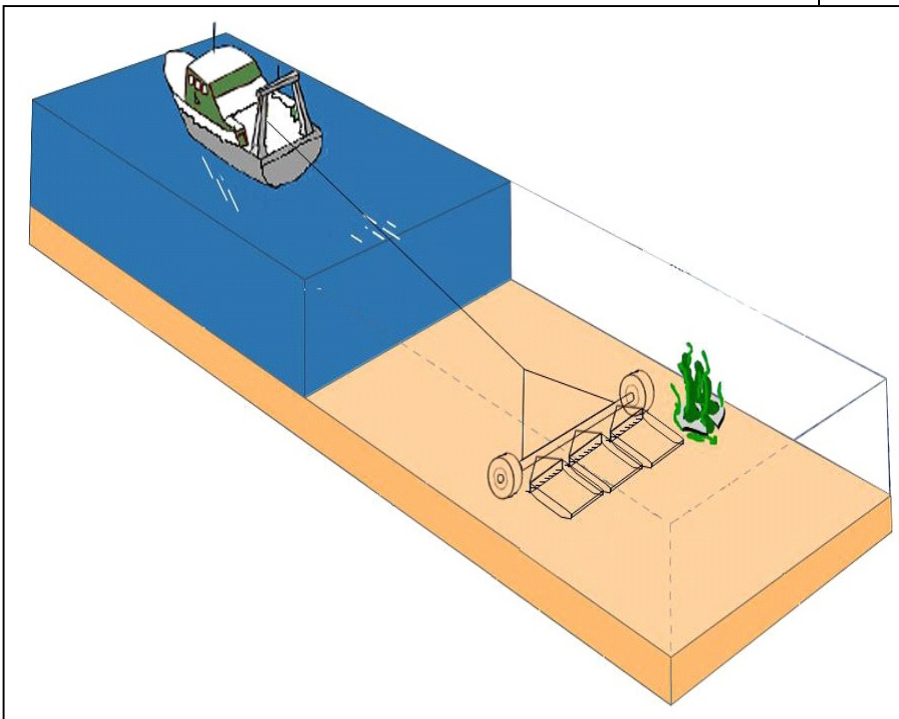
1-Les techniques de pêches pour chaque espèce

Pêche au casier	<u>ESPECE</u> <u>S</u>
	<p>Araignée, bouquet, bulot, étrille, homard, seiche, tourteau</p>
<p>Pêche au filet</p> 	<p>Filet trémail Barbue, plie, sole, turbot, vieille, etc.</p> <p>Filet maillant Maquereau, merlu, rougets, lieu jaune, lingue, etc.</p>
<p>Pêche à la ligne de traîne</p>	



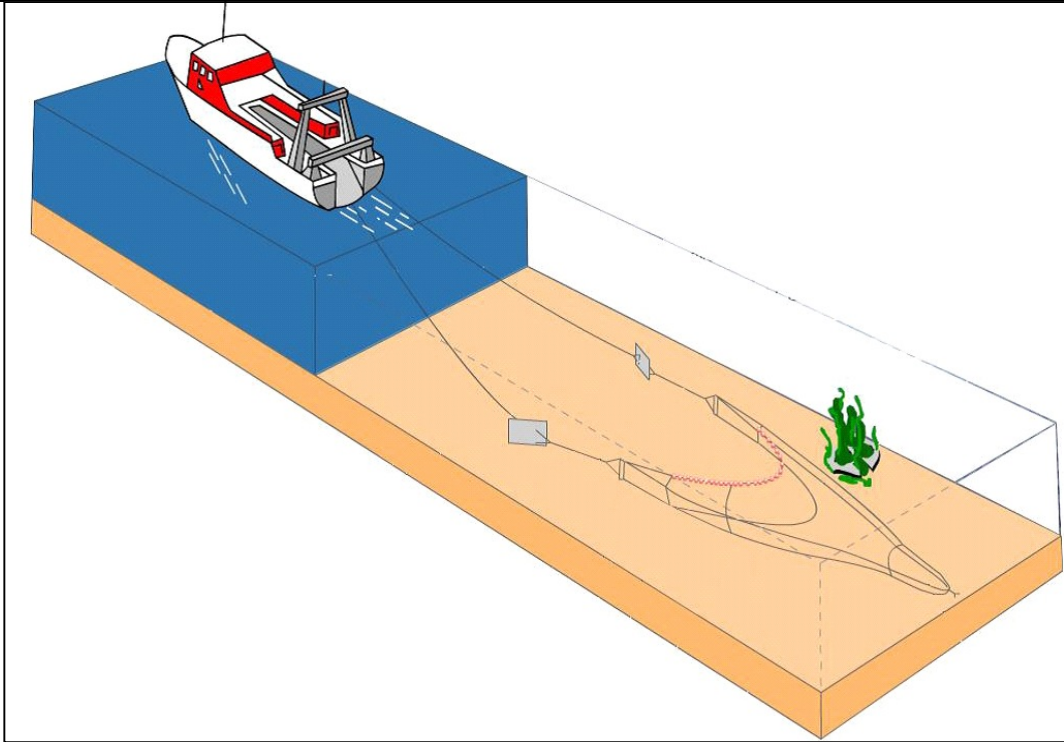
ar, lieu
une,
aquereau.

Pêche à la drague



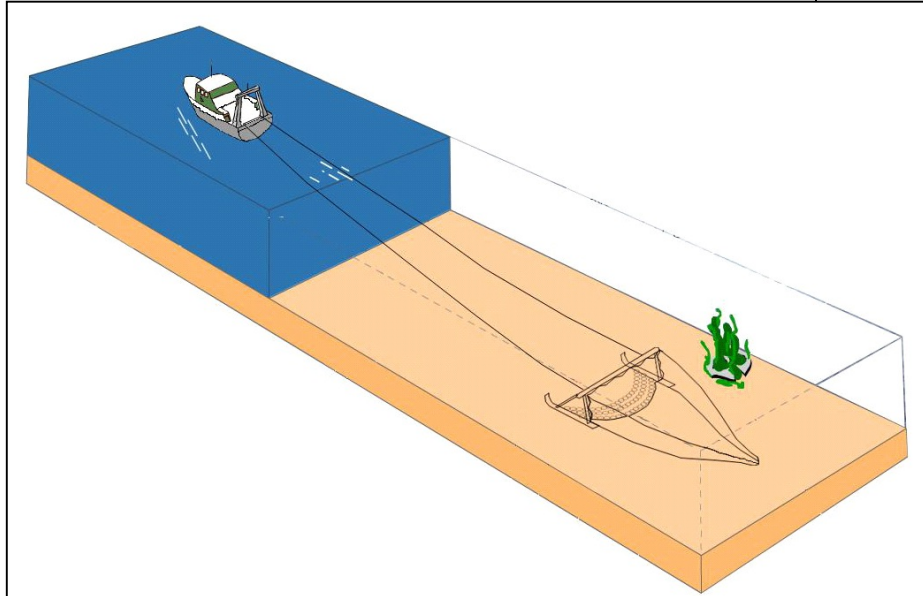
de,
e
s,
.

Pêche au chalut de fond



abillaud,
 evette
 phalopode,
 u
 ine, lotte,
 erlan,
 poisson plat,
 raie,
 rouget
 barbet,
 tacaud,
 pétoncle etc.

Pêche à la perche



plie,
 e,
 bot,

D-Le collectif des pêcheurs en Normandie de la « marée-rieuse »

Une fiche « profil » est en train d'être créée pour chaque bateau, elle vous sera jointe avec une vidéo.

a-Comment le prix fixe à l'année a-t-il été établi

Après plusieurs conversations avec chaque bateau, nous avons étudié les cours de la criée en faisant un bilan sur 2009 / 2010. Vous trouverez ci-joint en annexe 1 quelques exemples de prix de la criée pour quelques espèces afin de vous donner une idée à la période de Noël. Le problème étant que chaque espèce a un prix qui varie continuellement en fonction de la saison, de l'année du bateau....

Nous avons également pris en compte le fait que certains pêcheurs travaillaient déjà en prix fixe à l'année avec des poissonniers de Normandie.

Nous avons demandé à l'OPBN qui est l'organisation des producteurs de basse Normandie de nous fournir les prix moyens à l'année de 2009 et 2010. Si vous souhaitez voir certains documents que j'ai délibérément pas joints soit pour ne pas alourdir d'avantage ce dossier ou pour cause de confidentialité des organismes, il vous suffit de m'en faire une demande écrite par mail, en qu'elle cas nous pourrions les visionner ensemble.

Annexes 2-Exemples de cour des ventes de la criée de Cherbourg autour de la période de Noël 2010

COQUILLES ST JACQUES MANCHE OUEST

Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/254 lignes [21 - 40] << < 1 2 3 4 5 6 7 10 12 13 > >>					
28/12/2010	10	A	610	772,00	1,96
23/12/2010	10	A	610	244,00	2,23
22/12/2010	10	A	610	342,00	2,32
21/12/2010	10	A	610	284,00	2,77
20/12/2010	10	A	610	173,00	2,40
16/12/2010	10	A	610	123,00	3,14
15/12/2010	10	A	610	137,00	3,14
14/12/2010	10	A	610	800,00	2,82
10/12/2010	10	A	610	231,00	2,78
08/12/2010	10	A	610	675,00	2,71
07/12/2010	10	A	610	828,00	2,05
01/12/2010	10	A	610	138,00	2,07
30/11/2010	10	A	610	604,00	2,06
13/04/2010	10	A	610	244,00	2,30
31/03/2010	10	A	610	82,00	2,15
20/254 lignes [21 - 40] << < 1 2 3 4 5 6 7 10 12 13 > >>					

BUCCIN (BULOT)

Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/544 lignes [21 - 40] << < 1 2 3 4 5 6 7 10 20 27 28 > >>					
28/12/2010	12	E	610	130,00	2,27
24/12/2010	11	E	610	78,00	0,80
20/12/2010	12	E	610	178,00	2,02

17/12/2010	12	E	610	72,00	1,66
15/12/2010	12	E	610	348,00	1,58
13/12/2010	12	E	610	198,00	1,32
10/12/2010	12	E	610	176,00	1,82
09/12/2010	12	E	610	43,00	2,54
07/12/2010	12	E	610	24,00	2,10
30/11/2010	12	E	610	50,00	1,72
29/11/2010	12	E	610	205,00	1,23
26/11/2010	12	E	610	172,00	1,67
25/11/2010	12	E	610	126,50	2,04
23/11/20	12	E	610	54,50	1
					ARAIGNEE DE CASIER
Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/363 lignes [1 - 20] << < 1 2 3 4 5 6 10 18 19 > >>					
17/11/2010	10	E	610	19,00	0,75
05/10/2010	20	E	610	10,50	1,32
22/09/2010	10	E	610	15,00	1,91
22/09/2010	20	E	610	11,00	1,00
15/09/2010	20	E	610	17,50	1,12
09/09/2010	10	E	610	13,00	2,20
09/09/2010	20	E	610	13,50	1,14
08/09/2010	20	E	610	13,50	0,81
07/09/2010	20	E	610	35,00	1,11
13/08/2010	10	E	610	7,00	2,85
13/08/2010	20	E	610	48,00	1,89
12/08/2010	20	E	610	19,00	1,20
03/08/2010	20	E	610	45,00	1,26
30/07/2010	10	E	610	9,00	2,05
30/07/2010	20	E	610	17,00	1,29
29/07/2010	10	E	610	18,00	1,80
20/363 lignes [1 - 20] << < 1 2 3 4 5 6 10 18 19 > >>					

TOURTEAU DE CASIER

Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/779 lignes [41 - 60] << < 1 2 3 4 5 6 7 8 10 20 30 38 39 > >>					
22/12/2010	20	E	610	131,00	2,56
22/12/2010	20	E	670	2,50	0,37
21/12/2010	10	E	610	115,00	3,58
20/12/2010	10	E	610	45,00	3,98
20/12/2010	20	E	610	79,50	2,06
17/12/2010	10	E	610	102,00	3,42
17/12/2010	10	E	670	37,00	0,77
17/12/2010	20	E	610	124,50	1,92
16/12/2010	10	E	670	37,00	0,77
15/12/2010	10	E	610	108,00	2,59
13/12/2010	10	E	670	45,00	0,76
20/779 lignes [41 - 60] << < 1 2 3 4 5 6 7 8 10 20 30 38 39 > >>					

HOMARD D'EUROPE

Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/1292 lignes [21 - 40] << < 1 2 3 4 5 6 7 10 20 30 40 50 60 64 65 > >>					
04/01/2011	10	E	670	6,19	13,34
04/01/2011	20	E	610	39,70	26,69
04/01/2011	20	E	670	3,79	12,52
03/01/2011	20	E	610	5,80	24,11

03/01/2011	20	E	670	0,60	10,98
31/12/2010	20	E	610	14,50	31,63
30/12/2010	20	E	610	37,40	32,88
29/12/2010	20	E	610	75,50	30,78
28/12/2010	20	E	610	21,70	32,43
22/12/2010	20	E	610	55,09	29,98
22/12/2010	20	E	670	7,59	17,45
21/12/2010	20	E	610	0,40	27,00
17/12/2010	10	E	610	4,00	24,93
15/12/2010	20	E	670	2,59	18,05
14/12/2010	20	E	610	5,09	22,87

PLIE COMMUNE (CARRELET)

Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/9497 lignes [381 - 400] << < 1 10 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 30 40 50 60 70 100 200 300 400 460 470 474 475 > >>					
22/12/2010	10	A	110	27,00	0,64
22/12/2010	10	A	120	35,00	1,14
22/12/2010	10	E	110	37,00	0,64
22/12/2010	11	E	110	70,00	0,64
22/12/2010	20	A	120	14,50	1,14
22/12/2010	20	E	110	22,00	0,64
22/12/2010	30	A	110	43,00	0,64
22/12/2010	30	A	120	10,00	1,10
22/12/2010	30	E	110	35,50	0,57
22/12/2010	40	A	110	70,50	0,47
22/12/2010	40	A	120	6,00	0,69
22/12/2010	40	B	110	33,00	0,00
22/12/2010	40	E	110	45,50	0,50
21/12/2010	10	A	120	85,00	1,14
20/9497 lignes [381 - 400] << < 1 10 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 30 40 50 60 70 100 200 300 400 460 470 474 475 > >>					
TURBOT					

Date	Taille	Qualité	Présentation	Poids	Prix moyen
20/7682 lignes [221 - 240] << < 1 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 20 30 40 50 60 100 200 300 370 380 384 385 > >>					
29/12/2010	40	E	110	1,50	11,02
28/12/2010	10	A	120	9,50	27,75
28/12/2010	20	A	110	3,50	23,14
28/12/2010	20	A	120	6,00	22,00
28/12/2010	30	A	110	14,00	15,07
28/12/2010	30	A	120	13,50	15,97
28/12/2010	30	B	120	3,00	10,14
28/12/2010	30	E	110	1,00	14,03
28/12/2010	30	E	120	4,00	15,96
28/12/2010	40	A	120	6,50	10,72
27/12/2010	20	E	110	3,00	19,04
27/12/2010	30	A	110	20,00	15,68
27/12/2010	30	A	120	33,00	15,97
24/12/2010	10	A	120	7,50	28,50
20/7682 lignes [221 - 240] << < 1 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 20 30 40 50 60 100 200 300					

E-Les différentes espèces proposées

Les Crustacés

Les crustacés sont des animaux marins dont le corps est constitué de 3 parties : la tête, le thorax et l'abdomen. Ils sont recouverts d'une carapace et se déplacent en marchant (crabes) ou en nageant (crevettes).



Qui es-tu ?

Araignée

(Maja squinado)

Où vis-tu ?

Sur le fond et jusqu'à - 70 m

Que manges-tu ?

Coquillages, gastéropodes, échinodermes, crustacés, algues

Comment es-tu pêché ?

Casier, filet, chalut

Quelle est ta taille minimale de capture ? 12

Cm



Qui es-tu ?

Tourteau

(Cancer pagurus)

Où vis-tu ?

Sur le fond et jusqu'à -150 m

Que manges-tu ?

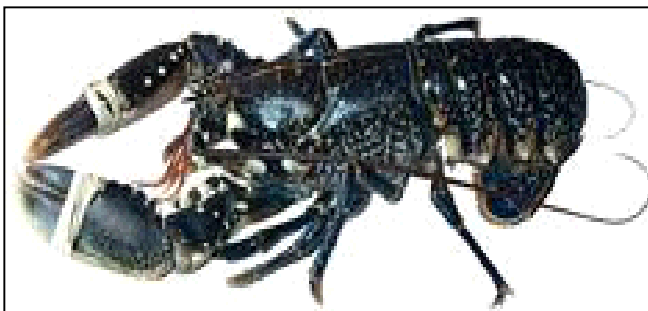
Coquillages, gastéropodes, vers, petits crustacés

Comment es-tu pêché ?

Casier, chalut, filet

Quelle est ta taille minimale de capture ? 14

cm



Qui es-tu ?

Homard

(Homarus gammarus)

Où vis-tu ?

Sur le fond et jusqu'à -100 m

Que manges-tu ?

Coquillages, vers, échinodermes, petits crustacés, poissons

Comment es-tu pêché ?

Casier, chalut

Quelle est ta taille minimale de capture ?

8.7 cm (longueur du céphalothorax)

--	--

Les Céphalopodes

Les céphalopodes sont des mollusques dont le corps recouvre complètement la coquille.



Qui es-tu ?

Seiche

(Sepia officinalis)

Où vis-tu ?

De la surface jusqu'à -100 m de fond

Que manges-tu ?

Crustacés, poissons

Comment es-tu pêché ?

Chalut, casier

Quel est ton poids minimum de capture ?

100 g

Les Gastéropodes

Le corps des gastéropodes (escargots de mer) est protégé par une coquille en spirale dont le pied sert au déplacement.



Qui es-tu ?

Bulot ou **Buccin**

(Buccinum undatum)

Où vis-tu ?

Mobile ou enfoui dans sédiment, sur fond sablo-vaseux jusqu'à -100 m

Que manges-tu ?

Cadavres de poissons, crabes




Comment es-tu pêché ?

Casier, drague

Quelle est ta taille minimale de capture ? 4.5 cm

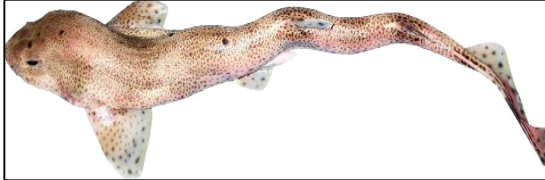
Les Bivalves ou Lamellibranches

Les bivalves sont des mollusques. Le corps est protégé par une coquille, constituée de 2 valves reliées par un ligament situé le long de la charnière.

	<p><i>Qui es-tu ?</i> Praire (<i>Venus verrucosca</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Enfouie dans les sédiments sablo-vaseux, de la côte jusqu'à -50 m <i>Que manges-tu ?</i> Particules à la surface du sédiment <i>Comment es-tu pêché ?</i> Drague <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 4 cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Coquille Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Sur fond sablo-vaseux, jusqu'à -80 m <i>Que manges-tu ?</i> Particules en suspension dans l'eau <i>Comment es-tu pêché ?</i> Drague <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 11 cm en Manche Est 10,2 cm en Manche Ouest</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Moule (<i>Mytilus edulis</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Fixée sur le fond, jusqu'à -40 m <i>Que manges-tu ?</i> Particules en suspension dans l'eau <i>Comment es-tu pêché ?</i> Drague <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 4.5 cm</p>

Les Poissons cartilagineux

Ceux qui ont un squelette composé de cartilage.



Qui es-tu ?

Roussette ou **Saumonette**

Où vis-tu ?

Sur les fonds et jusqu'à -300 m

Que manges-tu ?

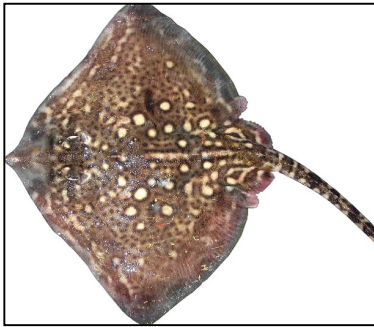
Crustacés, vers

Comment es-tu pêché ?

Chalut

Quel est ton poids minimum de capture ?

1kg



Qui es-tu ?

Raies

Où vis-tu ?

Sur le fond et jusqu'à -200 m

Que manges-tu ?

Poissons, crustacés, céphalopodes, vers

Comment es-tu pêché ?

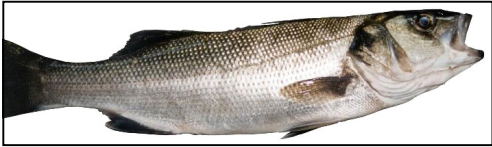

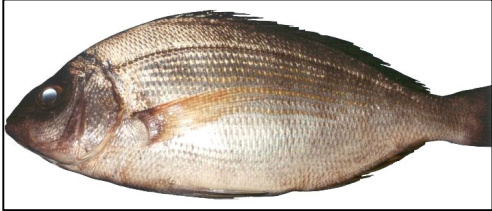

Chalut



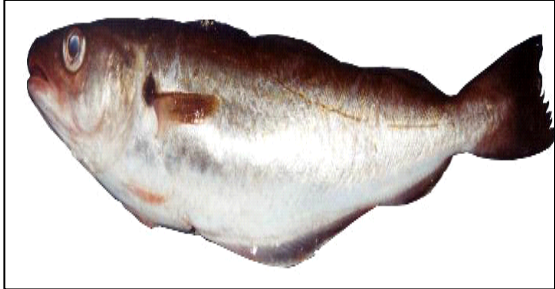

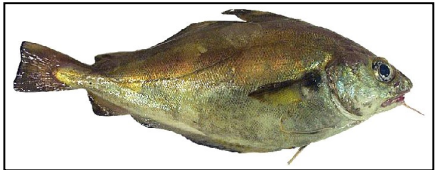
Quel est ton poids minimum de capture ? 1kg

Les Poissons osseux




Ceux qui ont un squelette composé d'arêtes.

Les Poissons ronds

	<p><i>Qui es-tu ?</i> Bar <i>Où vis-tu ?</i> Près des côtes rocheuses, dans les zones à forts courants <i>Que manges-tu ?</i> Poissons, crustacés, céphalopodes <i>Comment es-tu pêché ?</i> Ligne, palangre, filet, chalut <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 36cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Cabillaud ou Morue <i>Où vis-tu ?</i> Près des fonds entre -150 et -200 m <i>Que manges-tu ?</i> Poissons, crustacés, vers, mollusques <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut, Filet <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 35 cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Dorade Grise <i>Où vis-tu ?</i> Près des côtes et en profondeur <i>Que manges-tu ?</i> Poissons, crustacés, algues, plantes <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 23cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Grondin rouge <i>Où vis-tu ?</i> Près des côtes et jusqu'à -300 m <i>Que manges-tu ?</i> Crustacés, poissons, mollusques <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut <i>Quel est ton poids minimum de capture ?</i> 250 g</p>

	<p>Qui es-tu ? Lieu Jaune Où vis-tu ? En profondeur jusqu'à -150 m Que manges-tu ? Poissons Comment es-tu pêché ? Chalut, ligne, filet Quelle est ta taille minimale de capture ? 30cm</p>
	<p>Qui es-tu ? Maquereau <i>(Scomber scombrus)</i> Où vis-tu ? En pleine eau, de la surface à -250 m Que manges-tu ? Petits crustacés, larves de poissons Comment es-tu pêché ? Chalut, ligne Quelle est ta taille minimale de capture ? 20cm</p>
	<p>Qui es-tu ? Merlan <i>(Merlangius merlangus)</i> Où vis-tu ? Près des côtes et jusqu'à -200 m Que manges-tu ? Poissons, mollusques, crustacés Comment es-tu pêché ? Chalut Quelle est ta taille minimale de capture ? 27cm</p>
	<p>Qui es-tu ? Rouget Barbet <i>(Mullus surmuletus)</i> Où vis-tu ? Sur les fonds entre -10 et -300 m Que manges-tu ? Crustacés Comment es-tu pêché ? Chalut Quelle est ta taille minimale de capture ? 15cm</p>
	<p>Qui es-tu ? Tcaud <i>(Trisopterus luscus)</i> Où vis-tu ? En profondeur jusqu'à -300 m Que manges-tu ? Crustacés, poissons, céphalopodes Comment es-tu pêché ? Chalut, filet Quel est ton poids minimum de capture ? 125 g</p>

Les Poissons plats

	<p><i>Qui es-tu ?</i> Barbue (<i>Scophthalmus rhombus</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Sur le fond et jusqu'à -200 m <i>Que manges-tu ?</i> Poissons, crustacés, céphalopodes <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut, filet <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 30 cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Plie ou Carrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Sur le fond et jusqu'à -120 m <i>Que manges-tu ?</i> Mollusques, vers, méduses, crustacés, échinodermes <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut, filet <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 27cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Sole (<i>Solea vulgaris</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Sur le fond et jusqu'à - 200 m <i>Que manges-tu ?</i> Crustacés, mollusques, vers, poissons <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut, filet <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 24cm</p>
	<p><i>Qui es-tu ?</i> Turbot (<i>Psetta maxima</i>) <i>Où vis-tu ?</i> Sur le fond et jusqu'à -250 m <i>Que manges-tu ?</i> Poissons, crustacés, céphalopodes <i>Comment es-tu pêché ?</i> Chalut, filet <i>Quelle est ta taille minimale de capture ?</i> 30cm</p>

