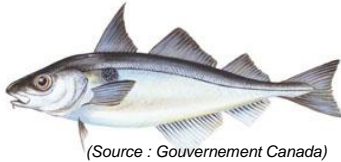


EGLEFIN (*MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS*) DE MER CELTIQUE ET MANCHE



(Source : Gouvernement Canada)

Résumé : L'églefine est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes européennes, depuis la côte ibérique jusqu'au nord de la Norvège, ainsi que dans l'Atlantique Nord-Ouest, sur les côtes américaines. Vivant à proximité du fond, il se nourrit d'autres poissons, de crustacés, de mollusques, d'échinodermes et de vers marins. Les débarquements en mer Celtique et Manche ont augmenté depuis 1990.

Le stock de mer Celtique et Manche est aujourd'hui en situation de « reconstruction », mais le taux d'exploitation est encore trop élevé. L'églefine est pêché toute l'année principalement par des chalutiers. Il est consommé toute l'année.

BIOLOGIE ET ECOLOGIE

L'églefine (*Melanogrammus aeglefinus*) est un poisson marin de la famille des gadidés, comme la morue, le merlan ou encore le merlu. Il se reconnaît par un corps sombre orné d'une ligne latérale, et par la présence d'une tache noire au-dessus de sa nageoire pectorale et d'un petit barbillon sur sa mâchoire inférieure. Il est pourvu de 3 nageoires dorsales et de 2 nageoires anales. L'églefine atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 4 ans chez les mâles et 5 ans chez les femelles. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu de février à juin. L'églefine peut atteindre une taille maximale de 1,27 m et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Il vit essentiellement à proximité du fond entre 80 et 200 mètres de profondeur en moyenne. Son aire de répartition s'étend depuis la côte ibérique jusqu'au Svalbard et la mer de Barents, au nord de la Norvège. Il est également présent en Atlantique Nord-Ouest. Il se nourrit d'autres poissons ainsi que de crustacés, de mollusques, d'échinodermes et de vers marins.



Les pêcheries européennes exploitent différents [stocks](#) d'églefine notamment celui de la mer Celtique et de la Manche. Ce stock regroupe la totalité des églefines dans ces zones (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock d'églefine de mer Celtique et Manche

Le saviez-vous ? L'églefine est aussi appelé « anon », « habillot », ou « bourricot » ...

EXPLOITATION ET SAISONNALITE

Où et comment est-il pêché ?

Les zones de pêche les plus importantes se situent autour de l'Islande, dans la mer de Barents, autour des îles Féroé, à l'ouest de la Norvège et de l'Ecosse, en mer Celtique, au large de l'Irlande, dans la mer du Nord et dans la Manche. Il est essentiellement capturé au [chalut](#) mais est également pêché à la [senne](#) (un grand filet avec lequel on encercle les bancs de poissons) (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 30 cm.

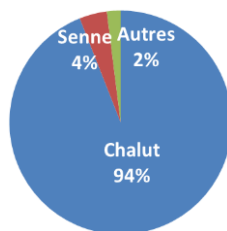


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

Quand est-il pêché ?

L'églefine est pêché toute l'année mais est particulièrement abondant de septembre à mai.

Comment évolue l'exploitation du stock de mer Celtique et Manche ?

Les débarquements d'églefine sont très fluctuants d'une année à l'autre, en fonction du succès de la reproduction. En Manche et mer Celtique, 3 pics de captures ont été observés à la suite d'un recrutement abondant en 1997, 2001 et 2012 (Figure 3). Sur la période 1990 à 2015, les débarquements ont globalement augmenté passant de 2 900 t en 1990 à plus de 8 000 t en 2015. Les principaux pays producteurs sont la France, l'Islande et le Royaume Uni. La France réalise entre 50% et 75% des débarquements totaux en mer Celtique et Manche.

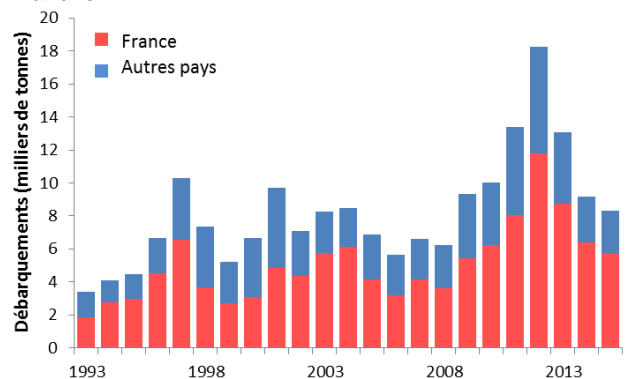


Figure 3. Evolution des débarquements d'églefine en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

CONSOMMATION EN FRANCE

Le Royaume-Uni est de loin le premier consommateur de l'églefine. En France, l'églefine est consommé toute l'année. Il est commercialisé frais (en entier ou en filet), surgelé (en filet), salé ou fumé. Il est également utilisé pour l'alimentation animale notamment sous forme de farine. En 2015, le prix de l'églefine frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 15 €/kg.

L'églefine représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes d'églefine, on trouve environ 16 grammes de protéines, 68 kilocalories, 64 milligrammes de cholestérol et 0,3 grammes de graisses.

Le saviez-vous ? Lorsqu'il est fumé, l'églefine est commercialisé sous le nom de haddock



DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un stock, deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'**abondance des reproducteurs** (en tonnes),
- le **taux d'exploitation** : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du [Conseil International pour l'Exploration de la Mer](#) (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Irremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le stock mer Celtique et Manche, ce seuil d'abondance est estimé à 10 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 33% pour l'églefin, d'après les estimations des scientifiques. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le [rendement maximal durable](#) (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant.

Le stock de mer Celtique et Manche de l'églefin est considéré en situation de « reconstruction ». Avant 1996, l'abondance de reproducteurs était en dessous du seuil de précaution (Figure 4). A partir de 1996 jusqu'à aujourd'hui, elle a fortement augmenté jusqu'à atteindre 38 229 tonnes en 2015. L'abondance des reproducteurs se trouve à présent au-dessus du seuil de précaution, mais fluctue fortement d'une année à l'autre en fonction du succès de la reproduction des années précédentes et donc du nombre de juvéniles rejoignant le stock chaque année (les recrues).

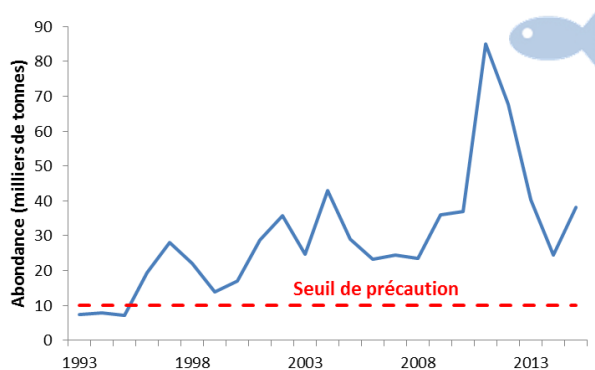


Figure 4. Evolution de l'abondance de reproducteurs du stock d'églefin de mer Celtique et Manche (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a diminué ces deux dernières décennies, passant de 66% en 1993 à 40% en 2015, mais reste supérieur à l'objectif de gestion durable (Figure 5).

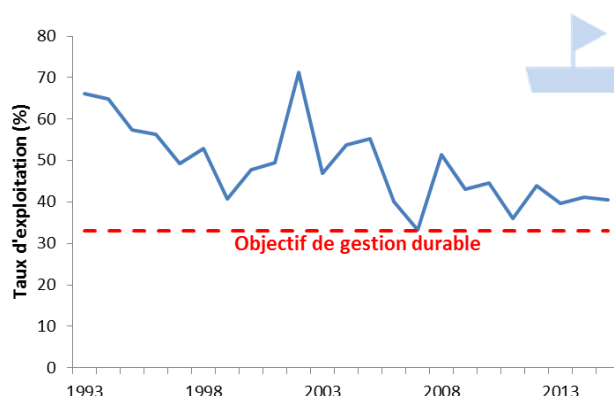


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock d'églefin de mer Celtique et Manche (Source : CIEM, 2016)

A retenir : Après une exploitation très intense dans les années 1990, ce stock semble aujourd'hui se « reconstruire », mais reste encore surexploité.

Tableau 1. Etat du stock d'églefin de mer Celtique et Manche en 2015 (CIEM, 2016)

	2015
Objectif de gestion (taux d'exploitation)	
Seuil de précaution (abondance des reproducteurs)	

GESTION DU STOCK

L'églefin de mer Celtique et Manche est suivi par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en place pour une gestion durable, conforme à l'objectif du RMD. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union Européenne décide des [quotas de pêche](#) qui visent à limiter le taux d'exploitation.

Aucun plan de gestion n'existe pour le stock d'églefin de mer Celtique et Manche. Des mesures de sélectivité des engins de pêche sont mises en place pour les pêcheries de mer Celtique et Manche.

Prédictions selon l'avis scientifique : En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 12 444 tonnes d'églefin du stock mer Celtique et Manche pour atteindre l'objectif de gestion durable.

Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
 - FAO – fiches espèces – Eglefin [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2228/en>
- ✓ **Référence**
 - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 77-78.
 - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 36-37.

