

LIEU JAUNE (*POLLACHIUS POLLACHIUS*) DE MER CELTIQUE ET MANCHE



(Source : Fisheries.no)

Résumé : Le lieu jaune est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes, du nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne, ainsi qu'en Islande et à l'est de la mer Baltique. Le lieu jaune se nourrit d'autres poissons, de crustacés et de céphalopodes.

Les débarquements en mer Celtique et Manche ont diminué depuis les années 1980. Les informations disponibles pour le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. Le lieu jaune est principalement pêché en hiver par des chalutiers et des fileyeurs. Il est consommé essentiellement de janvier à mars.

BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le lieu jaune (*Pollachius pollachius*) est un poisson marin de la famille des gadidés comme la morue, le merlan ou encore l'églefin. Il se reconnaît par la présence de rayures ou de tâches jaunes sur la partie supérieure du corps, d'une ligne latérale foncée incurvée au niveau des nageoires pectorales et par l'absence de barbillon sur la mâchoire inférieure. Il est pourvu de trois nageoires dorsales et de deux nageoires anales courtes. Le lieu jaune atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 3 ans soit entre 40 et 50 cm pour les mâles et entre 50 et 60 cm pour les femelles. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu en février en Espagne, en mars dans le golfe de Gascogne et en mai en Norvège. Le lieu jaune peut atteindre une taille maximale de 1,30 mètre et sa longévité est de 8 ans maximum. Il vit essentiellement près de la côte jusqu'à 200 mètres de profondeur. Son aire de répartition s'étend depuis le nord de la Norvège jusqu'au golfe de Gascogne, en Islande et à l'est de la mer Baltique. Il se nourrit d'autres poissons, de crustacés et de céphalopodes.



Les pêcheries européennes exploitent différents stocks de lieu jaune notamment celui de la mer Celtique et Manche (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche

Le saviez-vous ? Sur les étals, le lieu jaune est aussi nommé (à tort) « colin ».

EXPLOITATION ET SAISONNALITE

Où et comment est-il pêché ?

Le lieu jaune est capturé essentiellement en Manche occidentale et en mer Celtique au **chalut** et au **filet** (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 30 cm.

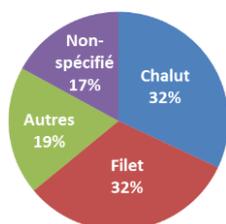


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

Quand est-il pêché ?

Le lieu jaune est principalement pêché en hiver.

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

Les débarquements de lieu jaune en mer Celtique et Manche ont diminué ces dernières décennies. Dans les 1980 et 1990, ils dépassaient les 6 000 tonnes alors que dans les années 2000, ils étaient proches des 5 000 tonnes (Figure 3). En Atlantique Nord-Est, les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise environ 50% des débarquements totaux, le Royaume Uni et l'Irlande.

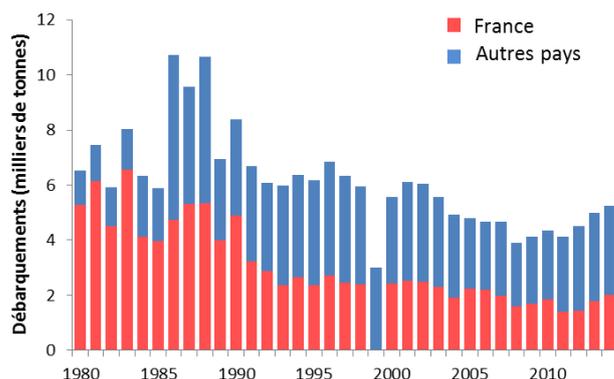


Figure 3. Evolution des débarquements de lieu jaune en mer Celtique et Manche (CIEM, 2016)

CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le lieu jaune est consommé essentiellement de janvier à mars. Il est commercialisé entier frais ou sous forme de darne. En 2015, le prix du lieu jaune frais vendu aux ménages français était de l'ordre de 14,2 €/kg.

Le lieu jaune est un poisson à la chair fine. Il représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de lieu jaune, on trouve environ 16 grammes de protéines, 85 kilocalories, 40 milligrammes de cholestérol et 0,6 grammes de graisses.

Le saviez-vous ? Le lieu jaune est tout autant savoureux que le cabillaud.



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'Ifremer 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 du lieu jaune de mer Celtique et Manche, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. 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. Pour le lieu jaune de mer Celtique et Manche, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche sont insuffisantes pour réaliser une évaluation complète de l'état de ce stock et son exploitation. Cependant, ce stock est suivi par le CIEM qui assure une évaluation partielle de ce dernier grâce à un indice d'abondance, déduit des observations réalisées par les navires océanographiques.

Cet indice est utilisé afin de fournir des informations sur les captures du stock. Depuis ces trois dernières années, il n'a pas changé.

Tableau 1. Etat du stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche en 2015 (CIEM, 2016)

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

GESTION DES STOCKS

Au vu de l'absence d'informations concernant l'état du stock et de son exploitation, le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche fait partie de la catégorie 4 des [stocks à données limitées](#). Seules les données de captures sont disponibles.

Jusqu'en 2011, le lieu jaune de mer Celtique et Manche ne faisait pas l'objet de réglementations spécifiques. Ce stock est aujourd'hui suivi par le CIEM qui recommande une approche de précaution en maintenant les captures à 4 200 tonnes. 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.

Le lieu jaune est une espèce convoitée par la pêche de loisir. Les captures issues de cette pêche sont peu estimées pour le stock de lieu jaune de mer Celtique et Manche ce qui crée de l'incertitude pour l'évaluation du stock.

Prédictions selon l'avis scientifique : En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 4 200 tonnes de lieu jaune de mer Celtique et Manche selon l'approche de précaution.

Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
 - FAO – fiches espèces – Lieu jaune [En ligne]. Consulté le 08/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2232/en>
- ✓ **Référence**
 - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 29.
 - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 54-55.