

MAQUEREAU (*SCOMBER SCOMBRUS*) DE L'ATLANTIQUE NORD-EST



(Source : Fisheries.no)

Résumé : Le maquereau est un poisson marin islandaises et en

le long des côtes

de le retrouver également en Méditerranée et en mer Noire. Vivant en banc près de la surface, le maquereau se nourrit de larves de poissons et de petits crustacés. Les

débarquements du maquereau en Atlantique Nord-Est sont en hausse depuis 2008. Le stock

-Est

est surexploité mais en situation de reconstruction. Le maquereau est pêché

incipalement par des

chalutiers et des fileyeurs. Il est consommé essentiellement de mars à mai.

BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le maquereau (*Scomber scombrus*) est un poisson marin de la famille des Scombridés comme le thon. Il se reconnaît par le teint bleuté de son dos zébré de raies noires, son ventre blanc et ses deux nageoires dorsales relativement espacées.

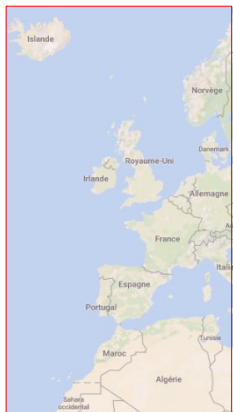
anale. La maturité sexuelle du maquereau (mâle et femelle)

ponte a lieu généralement de mai à juin au large du sud de

juin à juillet dans le Kattegat et Skagerrak. Le maquereau peut atteindre une taille maximale de 60 cm et sa longévité

face en banc

. Le maquereau se nourrit de larves de poissons et de petits crustacés. Le maquereau se nourrit de larves de poissons et de petits crustacés.



Il est présent en Atlantique Nord-Est des côtes islandaises à la mer de

également en Méditerranée et en mer Noire. Les pêcheries européennes exploitent le [stock](#) de maquereau de **Atlantique Nord-Est** (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock de -Est

Le saviez-vous ? La vessie natatoire est un organe permettant de contrôler la flottabilité d'un poisson. Le maquereau en est dépourvu. Il doit alors nager sans s'arrêter pour ne pas couler.

EXPLOITATION ET SAISONNALITE

Où et comment est-il pêché ?

Le maquereau est pêché principalement en mer du Nord, mer Baltique, Skagerrak et Kattegat.

- Est, il est capturé au [chalut](#) et au [filet](#) (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 20 cm en Manche-Est et de 30 cm en mer du Nord.

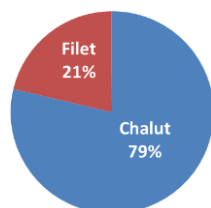


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

Quand est-il pêché ?

Le maquereau est généralement abondant

e-

Comment évolue l'exploitation du stock de l'Atlantique Nord-Est ?

Les débarquements de maquereau étaient assez stables de (Figure 3). Depuis 2008, ils sont en nette augmentation et atteignent 1 198 559 tonnes en 2015. Cette augmentation de captures suit celle du quota du maquereau en Atlantique Nord-Est. Dans cette zone, les principaux pays producteurs sont

La France réalise environ 3% des débarquements totaux en Atlantique Nord-Est.

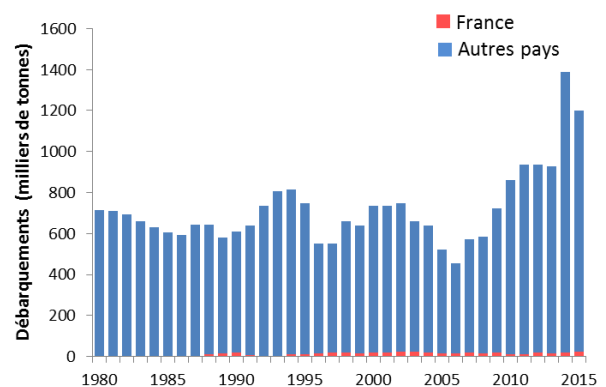


Figure 3. Evolution des débarquements de maquereau Nord-Est (CIEM, 2016)

CONSOMMATION EN FRANCE

En Atlantique Nord-Est, les principaux pays consommateurs de maquereau sont la France, la Belgique et la Suisse.

En France, le maquereau est consommé principalement de mars à mai. Il est commercialisé frais ou congelé, en filet fumé ou encore en conserve. En 2015, le prix du maquereau de 6,2 /kg.

Le maquereau est un poisson semi-gras riche en Oméga-3. Pour 100 grammes de maquereau, on trouve environ 18,1 grammes de protéines, 201 kilocalories, 49,7 milligrammes de cholestérol et 14,2 grammes de graisses.

Le saviez-vous ? La consommation régulière de maquereau est recommandée pour ses capacités à protéger le cœur (source d'Oméga-3).



DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour biologiques sont utilisés :

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

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les

Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM). Pour la France, ce

P 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 -Est, ce seuil est estimé à 3 000 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux ou inférieur au bon niveau soit 19,75% pour le maquereau. Cet objectif de gestion rendement maximal durable

-Est est surexploité mais en situation de reconstruction. En effet, l'abondance des reproducteurs a augmenté depuis 2000. Elle est passée de 2 141 000 tonnes en 2000, en dessous du seuil de précaution, à 5 173 000 tonnes en 2015. Le stock de reproducteurs se trouve à présent au-dessus du seuil de précaution.

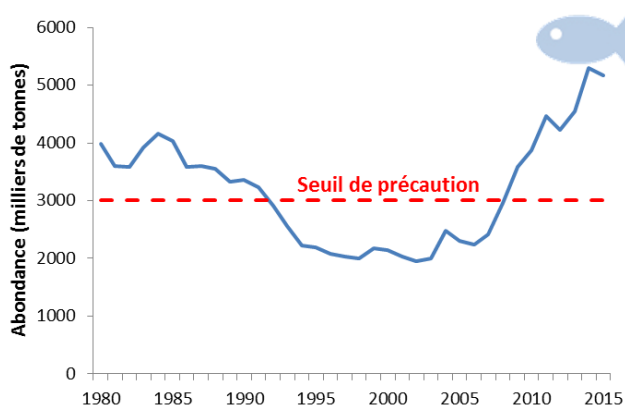


Figure 4. Abondance des reproducteurs du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a fortement augmenté au cours des années 1980 à 2000 (Figure 5). Au début des années 1980, le taux d'exploitation était d'environ 17%, et il a atteint 24% en 2015. Cependant, il reste toujours au-dessous de l'objectif de gestion durable de 19,75%.

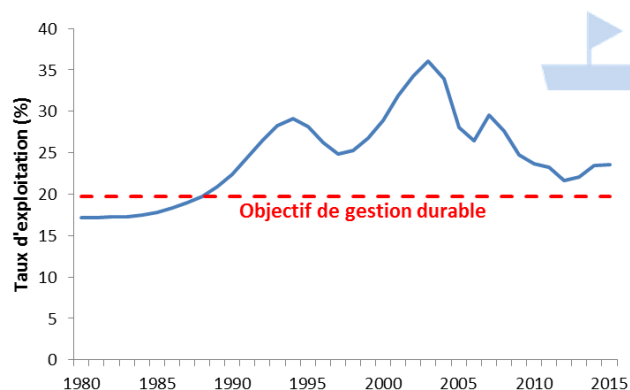


Figure 5. Taux d'exploitation de 1980 à 2015 (Source : CIEM, 2016)

A retenir : Après une exploitation très intense dans les années 1990 - 2000, le stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est est en situation de reconstruction, mais reste encore surexploité.

Tableau 1. Etat du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est en 2015 (CIEM, 2016)

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

GESTION DU STOCK

Le stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est est suivi par le CIEM qui propose des quantités optimales de captures à mettre en œuvre. A la suite des avis scientifiques, le Conseil des Ministres de l'Union européenne a adopté des quotas de pêche pour les années 2018-2020.

Le plan de gestion est actuellement évalué par le CIEM. Les scientifiques du CIEM recommandent de limiter les captures à 944 302 tonnes en 2018.

Prédictions selon l'avis scientifique : En 2017, il ne faudrait pas pêcher plus de 944 302 tonnes de maquereau de l'Atlantique Nord-Est pour atteindre l'objectif de gestion durable.

Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
 - FAO, fiches espèces, Maquereau [En ligne]. Consulté le 09/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2473/en>
- ✓ **Référence**
 - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche. Paris : 91-93.
 - FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche. Paris : 168pp : 62-63.

