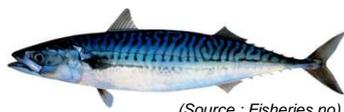


MAQUEREAU (*SCOMBER SCOMBRUS*) DE L'ATLANTIQUE NORD-EST

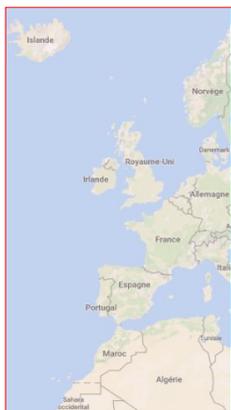


(Source : Fisheries.no)

Résumé : Le maquereau est un poisson marin que l'on retrouve le long des côtes islandaises et en mer de Barents jusqu'aux côtes d'Afrique de l'Ouest. Il est possible 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 de l'Atlantique Nord-Est est surexploité mais en situation de reconstruction. Le maquereau est pêché toute l'année principalement 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. Il est pourvu de deux nageoires dorsales et d'une nageoire anale. La maturité sexuelle du maquereau (mâle et femelle) est atteinte à 3 ans lorsqu'il mesure 30 cm. La saison de ponte a lieu généralement de mai à juin au large du sud de l'Angleterre, du nord de la France et de la mer du Nord et de juin à juillet dans le Kattegat et Skagerrak. Le maquereau peut atteindre une taille maximale de 60 cm et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Il vit essentiellement à la surface en banc et jusqu'à 250 mètres de profondeur. 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 Barents jusqu'aux côtes d'Afrique de l'Ouest. Il est possible de le retrouver également en Méditerranée et en mer Noire. Les pêcheries européennes exploitent le [stock](#) de maquereau de l'**Atlantique Nord-Est** (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-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. Dans l'Atlantique Nord-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.

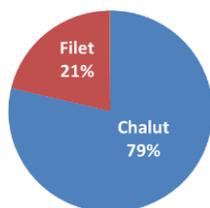


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

Quand est-il pêché ?

Le maquereau est pêché toute l'année mais est particulièrement abondant d'avril à septembre.

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

Les débarquements de maquereau étaient assez stables de 1980 jusqu'aux années 2000 (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 l'Union européenne, la Norvège, l'Islande et les îles Féroé. La France réalise environ 3% des débarquements totaux en Atlantique Nord-Est.

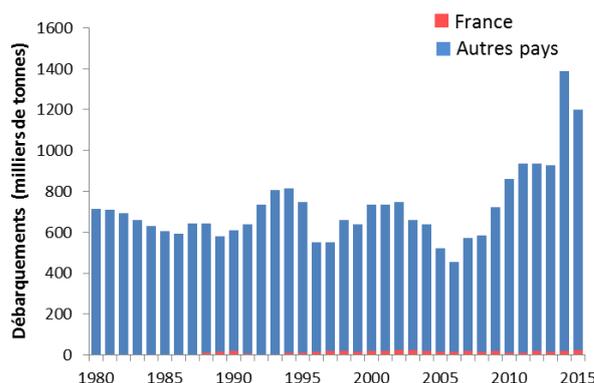


Figure 3. Evolution des débarquements de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (CIEM, 2016)

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 toute l'année principalement de mars à mai. Il est commercialisé frais ou congelé, en filet fumé ou encore en conserve. En 2015, le prix du maquereau frais vendu aux ménages français était de l'ordre 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 calories, 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 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 de l'Atlantique Nord-Est, ce seuil d'abondance est estimé à 3 000 000 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau soit 19,75% pour le maquereau, 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 du maquereau de l'Atlantique Nord-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 (Figure 4). L'abondance des reproducteurs se trouve à présent au-dessus du seuil de précaution.

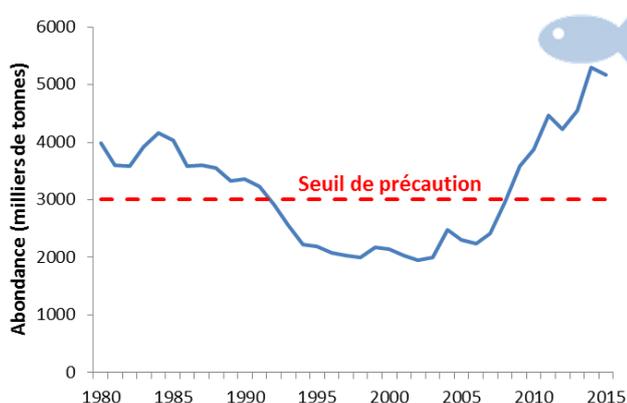


Figure 4. Evolution de l'abondance des reproducteurs du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a fortement augmenté au cours des années 1980 à 2000 (Figure 5). Aujourd'hui, il est en baisse et atteint 24% en 2015. Néanmoins, le taux d'exploitation reste toujours au-dessus de l'objectif de gestion durable de 19,75% pour le stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est.

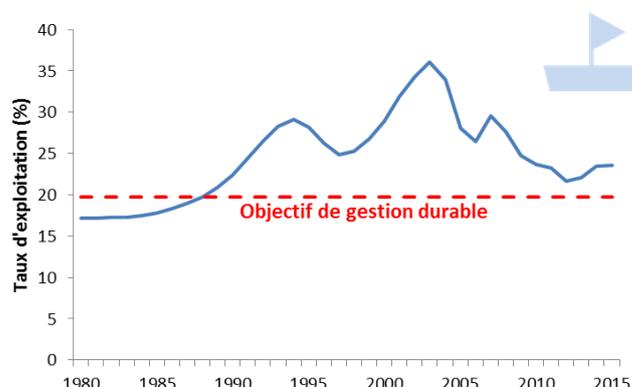


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est (Source : CIEM, 2016)

A retenir : Après une exploitation très intense dans les années 1990 - 2000, ce stock semble aujourd'hui se « reconstruire », mais reste encore surexploité.

Tableau 1. Etat du stock du 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 maquereau de l'Atlantique Nord-Est 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](#). L'Union européenne, les îles Féroé et la Norvège ont convenu d'un plan de gestion à long terme pour ce stock allant jusqu'en 2018. Ce plan de gestion est actuellement évalué par le CIEM. A ce jour, le taux d'exploitation est encore trop élevé. Les scientifiques du CIEM recommandent de limiter les captures pour atteindre l'objectif d'une gestion durable au RMD.

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 et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 91-93.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 62-63.

