

# MORUE ATLANTIQUE (*GADUS MORHUA*) DE MER CELTIQUE



(Source : Commission Européenne)

**Résumé :** La morue est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes de l'Atlantique Nord-Est (de la mer de Barents jusqu'au golfe de Gascogne) et Nord-Ouest (Groenland, côtes américaines). Vivant à proximité du fond, la morue se nourrit à la fois de poissons, de bivalves et de crustacés. C'est un poisson à forte valeur commerciale.

Les débarquements en mer Celtique ont fortement diminué depuis 1990. Le stock de mer Celtique est surexploité. Cependant, les valeurs des indicateurs biologiques semblent se rapprocher des limites biologiques de sécurité. La morue est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers, des fileyeurs et des senneurs. Elle est consommée essentiellement de janvier à mai. La morue est appelée « cabillaud » pour désigner le poisson frais ou surgelé.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La morue (*Gadus morhua*) est le poisson le plus connu parmi les gadidés (merlu, églefin, merlan). Elle se reconnaît par la présence d'un long barbillon sous sa mâchoire qui la distingue des autres gadidés. La couleur de son corps peut varier du brun au vert. Elle possède 3 nageoires dorsales et 2 nageoires anales. En Atlantique, la maturité sexuelle de la morue est atteinte lorsqu'elle mesure environ 60 cm. La saison de ponte a lieu de février à avril. La morue peut atteindre une taille maximale de 2 mètres et sa longévité est d'une vingtaine d'années. Elle est présente de la côte jusqu'à 300 mètres de profondeur. Elle est considérée comme un poisson vivant à proximité du fond mais, lors de sa reproduction, la morue se retrouve près de la surface. Ce poisson peut supporter une large gamme de température et de salinité. La morue est présente dans l'Atlantique Nord-Est, depuis la mer de Barents jusqu'au golfe de Gascogne ainsi qu'autour de l'Islande. Elle est également présente dans l'Atlantique Nord-Ouest, notamment sur les côtes du Groenland et de l'Amérique. Elle se nourrit à la fois de poissons, de bivalves et de crustacés



Les pêcheries européennes exploitent différents [stocks](#) de morue notamment celui de la **mer Celtique** (Figure 1).

Figure 1. Aire de répartition du stock de morue de mer Celtique

**Le saviez-vous ?** La morue est appelée « cabillaud » pour désigner le poisson frais ou surgelé. On emploie le terme « morue » pour désigner le poisson séché et salé.

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-elle pêchée ?

Les français pêchent la morue principalement en mer du Nord et Manche Orientale. En mer Celtique, elle est essentiellement capturée au [chalut de fond](#) mais également au [filet](#) et à la [senne](#) (un grand filet avec lequel on encercle les bancs de poissons) (Figure 2). La taille minimale réglementaire de capture est de 35 cm.

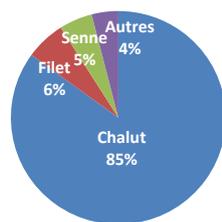


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique (CIEM, 2016)

### Quand est-elle pêchée ?

La morue est pêchée tout au long de l'année mais ce poisson est particulièrement abondant de mars à mai.

### Comment évolue l'exploitation du stock de morue de mer Celtique ?

La morue est exploitée depuis que l'homme a commencé à pêcher dans les mers d'Europe. Son poids économique et culturel est considérable depuis plusieurs siècles. Dans les années 1990, les débarquements en mer Celtique dépassaient les 10 000 tonnes (Figure 3). Ils ont ensuite fortement diminué et atteignent 4 154 tonnes en 2015. Les principaux pays producteurs sont la France, qui réalise plus de 50% des débarquements totaux en mer Celtique, ainsi que l'Irlande et le Royaume-Uni.

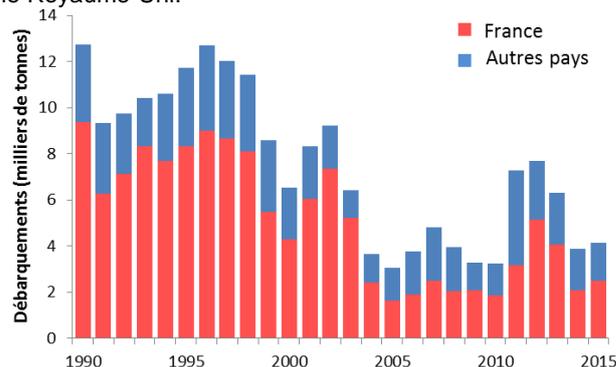


Figure 3. Evolution des débarquements de morue en mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

Les principaux pays consommateurs de morue sont la France, le Royaume-Uni et le Portugal. En France, le prix de la morue a diminué ces dernières années, en raison des forts apports provenant des stocks de Norvège, ce qui a entraîné une augmentation des ventes de morue fraîche (ou cabillaud). La morue est consommée principalement de janvier à mai.

Ce poisson est commercialisé frais, réfrigéré ou congelé sous forme de filet ou entier, salé, séché ou fumé. En 2015, le prix de la morue fraîche (ou cabillaud) vendu aux ménages français était de l'ordre de 15 €/kg.

La morue est une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de morue, on trouve environ 18 grammes de protéines, 78 kilocalories, 41,5 milligrammes de cholestérol et 0,4 grammes de graisses.

**Le saviez-vous ?** Les œufs de morue peuvent être fumés et transformés en tarama



## 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 des 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 mer Celtique, ce seuil d'abondance est estimé à 10 300 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau, soit 30% pour la morue de mer Celtique. 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 de la morue est considéré aujourd'hui en mauvais état écologique. En effet, l'abondance des reproducteurs a fortement diminué depuis les années 1990. Elle est passée de 19 000 tonnes en 1990 à environ 6 000 tonnes en 2015 (Figure 4). Depuis 2013, l'abondance de reproducteurs est en dessous du seuil de précaution.

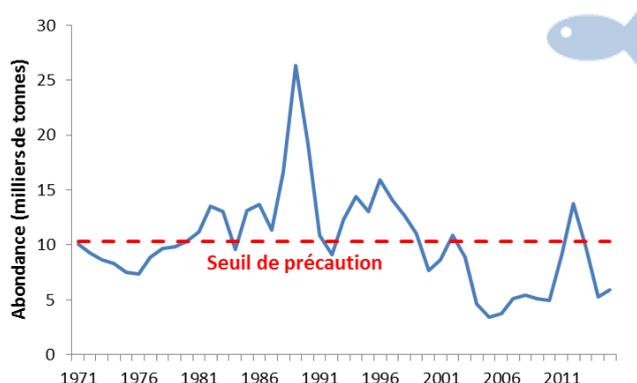


Figure 4. Evolution de l'abondance des reproducteurs du stock de morue de mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

Le taux d'exploitation a fortement varié ces dernières décennies. En 1978, il était au niveau de l'objectif de gestion de 30%. Depuis, il est au-dessus de cet objectif de gestion durable (Figure 5). En 2015, il était estimé à 40%.

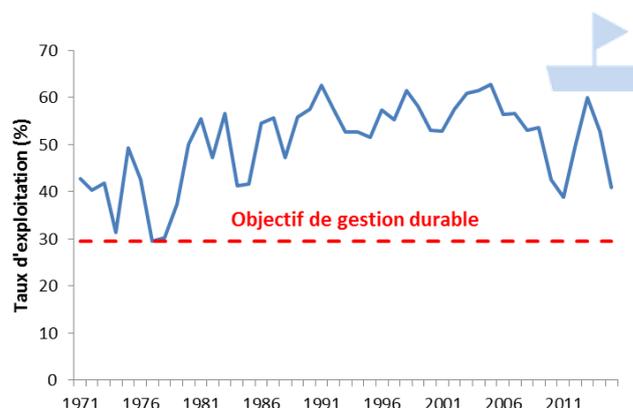


Figure 5. Evolution du taux d'exploitation du stock de morue de mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

**A retenir :** Ce stock est surexploité. Cependant, les valeurs des indicateurs biologiques semblent se rapprocher des limites biologiques de sécurité.

Tableau 1. Etat du stock de morue de mer Celtique en 2015 (CIEM, 2016)

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

## GESTION DU STOCK

Le stock de morue de mer Celtique est suivi par le CIEM. Il est géré au niveau européen par des [quotas de pêche](#) qui visent à limiter le taux d'exploitation.

A ce jour, l'abondance des reproducteurs n'est pas suffisante et le taux d'exploitation est encore trop important. 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 1 447 tonnes de morue du stock mer Celtique pour atteindre l'objectif de gestion durable.

### Pour en savoir plus

#### ✓ Site web

- FAO – fiches espèces – Morue [En ligne]. Consulté le 05/10/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2218/en>
- Ifremer(a) – Fiches espèces – Morue - Biologie [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://www.ifremer.fr/peche/content/download/40769/555967/version/1/file/morue.pdf>
- Ifremer(b) – Fiches espèces – Morue - Exploitation [En ligne]. Consulté le 10/10/2016. Disponible sur : <http://www.ifremer.fr/peche/content/download/39657/542153/version/1/file/Morue+Exploit.pdf>

#### ✓ Référence

- FranceAgriMer. (2016). La consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. 125 pp : 69-71.
- Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 26-27.

