

MORUE ATLANTIQUE (*GADUS MORHUA*) DE MER CELTIQUE



(Source : Commission Européenne)

Résumé : La morue est

(Groenland, côtes américaines). Vivant à proximité du fond, la morue se nourrit à la fois

le long des côtes de

-Ouest

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 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 couleur de son corps qui 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 à l'âge de 3 ans. Le moment de ponte a lieu de février à avril. La morue peut atteindre une taille maximale de 2 mètres. Elle vit jusqu'à 300 ans. Elle habite 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

Elle est également présente dans l'Atlantique Nord-Ouest, notamment sur les côtes du Groenland et de l'Islande. 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.

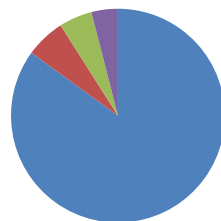


Figure 2. Parts des volumes débarqués par engin de pêche en mer Celtique (CIEM, 2016)

Quand est-elle pêchée ?

La morue est pêchée tout au long de l'année, mais elle est particulièrement abondante de mars à mai.

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

Le moment de pêche est culturellement important et a une valeur culturelle 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 le Royaume-Uni.

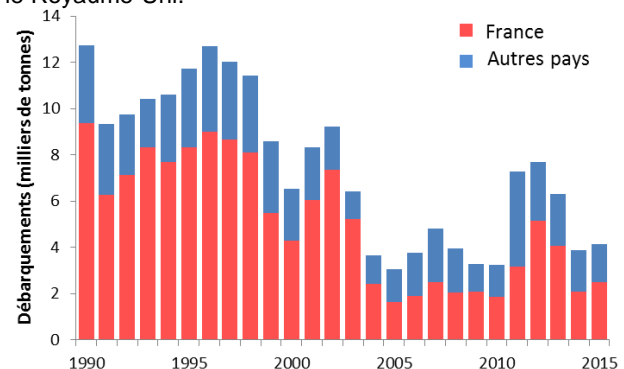


Figure 3. Evolution des débarquements de morue en mer Celtique (Source : CIEM, 2016)

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 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, p
biologiques sont utilisés :

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

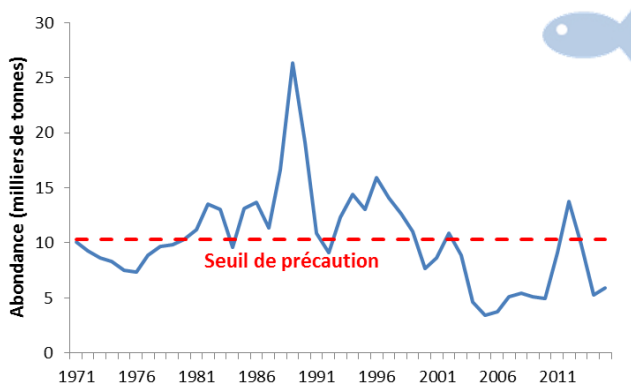
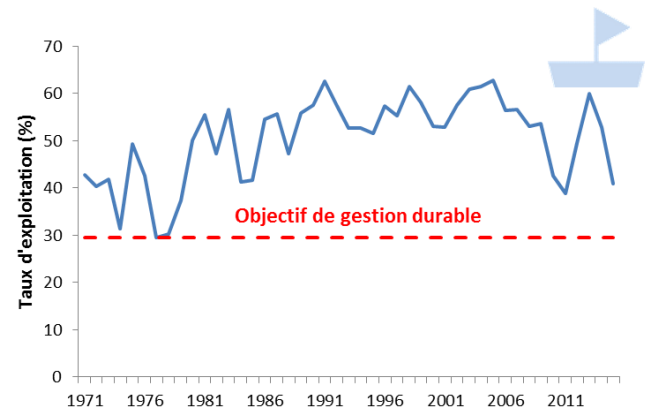
Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les

Conseil Interna-

_____ (CIEM). Pour la France, ce

Pour une _____ s reproducteurs
doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la
quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvel-
lement du stock. Pour le stock de mer Celtique, ce seuil
est estimé à 10 300 tonnes.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux
ou inférieur au bon niveau, soit 30%
pour la morue de mer Celtique. Cet objectif de gestion permet
rendement maximal durable (RMD) qui a pour



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 : 69-71.
- : 168pp : 26-27.

