

Les fruits de mer sortent de leur coquille

La France, avec quelque 5 500 km de côtes,

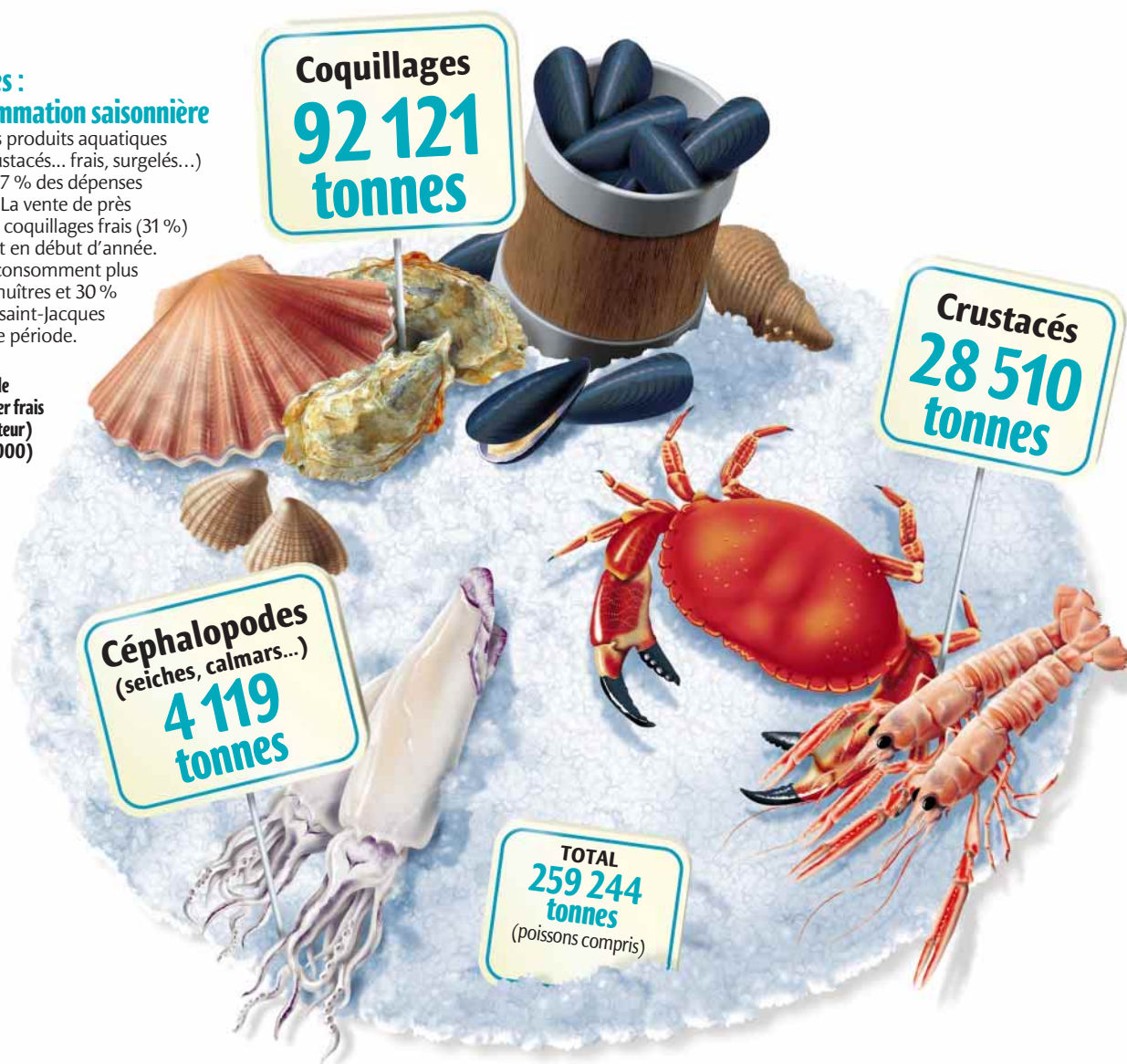
profite d'une grande diversité de "fruits de la mer". Ainsi, en une année, passent par nos assiettes plus de 90 000 tonnes de coquillages frais et près de 30 000 tonnes de langoustines, crevettes, araignées de mer et autres crabes.

Coquillages : une consommation saisonnière

En France, les produits aquatiques (poissons, crustacés... frais, surgelés...) représentent 7 % des dépenses alimentaires. La vente de près d'un tiers des coquillages frais (31 %) a lieu en fin et en début d'année. Les Français consomment plus de 50 % des huîtres et 30 % des coquilles saint-Jacques pendant cette période.

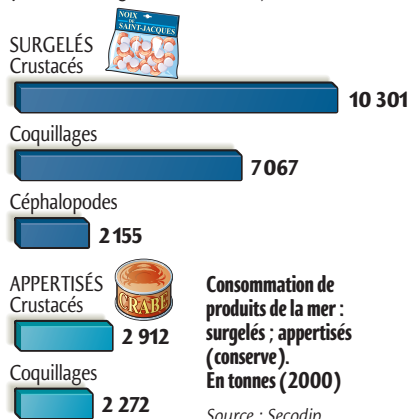
Consommation de produits de la mer frais (hors rayon traiteur) en tonnes (en 2000)

Source : Secodip



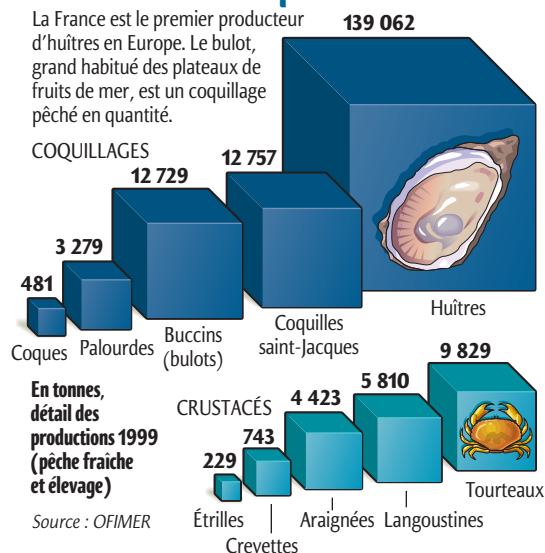
Les surgelés ont la cote

Parce qu'ils sont pratiques à utiliser et qu'ils gardent leurs qualités, en particulier gustatives, les produits de la mer surgelés ont la cote ; surtout les crustacés (crevettes, langoustines, crabes...).



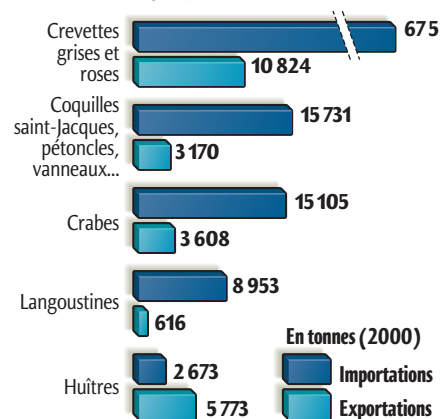
Les huîtres au hit-parade

La France est le premier producteur d'huîtres en Europe. Le bulot, grand habitué des plateaux de fruits de mer, est un coquillage pêché en quantité.



La crevette vient de l'étranger

Une part importante des fruits de mer consommés en France est importée de pays européens, mais aussi d'Asie et d'Afrique (produits frais, réfrigérés, en conserve, surgelés)



Parfois artisanale, la pêche aux coquillages et crustacés est surtout pratiquée avec des bateaux équipés de matériels spécialisés. Un effort particulier vise aujourd'hui à mieux respecter la ressource, grâce à l'adoption d'outils sélectifs, comme les chaluts utilisés pour la pêche aux langoustines.

Comment on pêche les fruits de mer

1 La pêche à pied Artisanale, cette façon de pêcher est pratiquée surtout pour les coquillages cueillis (coques, pétoncles), parfois pour les crevettes grises, dans certaines régions.



Coques Palourdes Etrilles Crevettes grises

1. Pour les crevettes grises, on utilise le dragnet ou la bichette, qui se composent d'un filet posé sur un cadre métallique et emmanché.

2. Les coquillages sont souvent récoltés en utilisant un grattoir à trois dents ou un outil en forme de cuillère allongée, parfois en pêche immergée.

1

En France, les caseyeurs, bateaux spécialisés dans la pêche au casier, dépassent rarement 30 mètres de long.

Sur les plus gros caseyeurs, les casiers sont stockés sur une zone surélevée : le podium.

2 La pêche au casier est surtout pratiquée pour les crustacés. Exemple avec la pêche aux tourteaux.



Araignées Tourteaux Bulots

1. On accroche un appât à l'intérieur du casier, du rouget grondin en général. Des casiers lestés sont immergés.
2. Le bateau remonte ses casiers 24 heures plus tard. Pour être commercialisé le tourteau doit avoir une carapace mesurant au moins 13 cm de large (animal de 4 ans et pesant 400 g).
3. Les bateaux de pêche côtière débarquent leurs prises chaque jour. Ceux pratiquant la pêche hauturière (8 à 10 jours en haute mer) posent jusqu'à 800 casiers et peuvent rapporter quelque 20 tonnes de tourteaux vivants dans leurs cales.

Un lest et des bouées à pavillon sont installés à chaque extrémité de la filière.

Les casiers sont mouillés en série ou "filière" comprenant de 40 à 80 casiers.

En moyenne, un casier capture 1,1 kg de tourteaux par jour.

L'ostréiculture
Voici les principales phases de l'élevage des huîtres dans le plus grand bassin ostréicole d'Europe : Marennes Oléron



1. Capter le naissain
Durant l'été, l'ostréiculteur procède au "captage" du naissain (larves d'huîtres) avec des moyens divers : tuiles (bassin d'Arcachon), ardoises empilées sur des barres de fer (Oléron) ou supports en plastique. Au bout de quelques mois, des milliers de jeunes huîtres se sont fixées.



2. Fortifier les jeunes huîtres
Les collecteurs sont placés dans un parc de demi-élevage. L'ostréiculteur procède au détroquage (sépare les huîtres des collecteurs). Les huîtres se développent pendant 12 à 18 mois (9 à 10 mois en Méditerranée), prenant du poids.



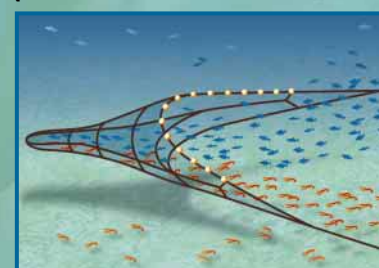
3. Affiner l'élevage
Arrivées à maturité, les huîtres sont sélectionnées. À Marennes Oléron, certaines huîtres sont affinées en "claires" (d'anciens marais). Elles séjournent là au moins un mois, et portent alors le nom de "fines de claires". D'autres huîtres, les "spéciales de claires", sont affinées deux mois au moins.

Par opposition au "chalut pélagique", travaillant en pleine eau pour pêcher les sardines ou les anchois, le "chalut de fond" est adapté à la pêche aux langoustines, merlans, lottes et morues.

3

Les poissons et les crustacés se concentrent dans le "cul de chalut".

3 Le chalut sert pour la pêche des langoustines. On utilise depuis plusieurs années des chaluts dits "sélectifs", qui réduisent la capture de jeunes poissons, notamment de merlus.

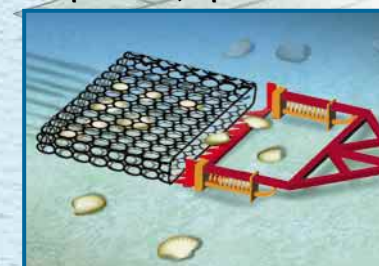


Crevette Langoustine Lotte Merlu

1. Le chalut que l'on emploie pour pêcher des langoustines comprend deux poches. Les langoustines sont piégées par la poche inférieure du chalut.
2. Les poissons qui cherchent à fuir sont retenus dans la poche supérieure. Les plus petits ressortent à l'autre extrémité. Ce système aboutit à un tri presque parfait entre poissons et crustacés dans les secteurs où leurs habitats se confondent.

Les câbles qui remorquent le chalut sont appelés "funes".

4 La pêche à la drague est pratiquée pour les bivalves, comme la coquille saint-Jacques.



Saint-jacques Palourde Praires

1. En Normandie, où cette pêche est la plus active, on utilise les dragues "anglaises" à ressorts. Une lame dentée "rabote" le sédiment dans lequel s'enfouissent les coquilles. Le ressort autorise le basculement de la lame, facilitant ainsi le passage des obstacles.
2. Par exemple, en baie de Saint-Brieuc, cette pêche est très réglementée. Les dragues sont immergées une demi-heure à trois quarts d'heure seulement pour les bateaux s'éloignant des côtes (jusqu'à 40 km). À la journée, le quota ne peut excéder 250 kg par homme d'équipage.

Les dragues anglaises sont montées en série sur des barres métalliques. Les embarcations les plus puissantes en tractent jusqu'à 16 voire 24.

4

Dimensions de la drague : 0,80 m de large et 0,30 m de haut

Les coquilles s'accumulent dans un filet constitué d'anneaux métalliques.

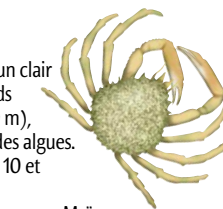
La palourde

Ce coquillage, présent en Méditerranée et sur l'Atlantique jusqu'à 35 ou 40 m de profondeur, vit enfoui dans la vase ou le gravier.
Taille : 5 cm, commercialisé à partir de 3,5 cm
Autres noms : Clovis, arseli...
Période de pêche : toute l'année ; récolte interdite dans le sud au cours des mois chauds



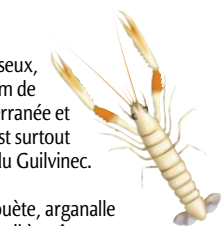
L'araignée de mer

Ce crabe de couleur brun clair à orangé habite les fonds sablonneux (jusqu'à 50 m), où il se camoufle avec des algues.
Taille : carapace entre 10 et 20 cm de large
Autres noms : crabe mousse, Maïa
Période de pêche : avril à août



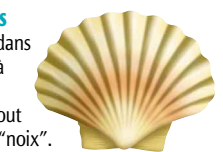
Langoustine

Appréciant les fonds vaseux, elle vit entre 15 et 800 m de profondeur, en Méditerranée et dans l'Atlantique. Elle est surtout pêchée dans la région du Guilvinec.
Taille : jusqu'à 20 cm
Autres noms : cacahouète, arganalle
Période de pêche : avril à août



Coquille saint-Jacques

Ce bivalve se complait dans les eaux froides, jusqu'à 400 m de fond. On en consomme surtout le muscle adducteur : la "noix".
Taille : 15 à 20 cm
Autres noms : parfois improprement appelé pétoncle, qui désigne un coquillage de forme comparable mais plus petit.
Période de pêche : novembre à mars



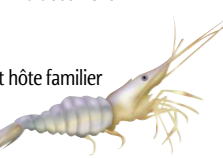
Tourteau commun

Ce crabe vit dans les rochers, jusqu'à 300 m de profondeur dans l'Atlantique et la Manche.
Taille : carapace pouvant aller jusqu'à 25 voire 40 cm de large
Autres noms : dormeur, poupart, crabe franche, odet...
Période de pêche : avril à décembre



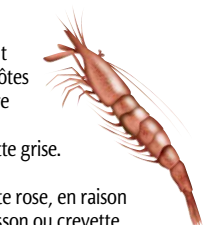
Crevette grise

Dépourvu de rostre, cet hôte familier de la vase des estuaires se recouvre de sable à la moindre alerte.
Taille : jusqu'à 9,5 cm pour les femelles
Autres noms : sauterelle, crevuche, bouc gris, caramote...
Période de pêche : toute l'année



Bouquet

Cette grosse crevette vit près du littoral sur les côtes sablonneuses. Son rostre recourbé vers le haut le distingue de la crevette grise.
Taille : 10 cm
Autres noms : crevette rose, en raison de sa couleur après cuisson ou crevette d'Europe.
Période de pêche : octobre à décembre



24 h, du filet au magasin

Pour vous proposer les produits de la mer dans un état de fraîcheur optimal, Carrefour met en œuvre une véritable chaîne de compétences. Le seul moyen de gagner chaque jour une vraie course contre la montre.

5 heures 30, jour J

Les poissons, les coquillages et les crustacés pêchés (bulots, langoustines...) sont débarqués au port pour la vente à la criée.



7 heures

Les mareyeurs sélectionnent et achètent des lots à la criée. Ils les proposent ensuite aux acheteurs de Carrefour.



8 heures

Les offres sont transmises par les acheteurs aux magasins. Ces derniers choisissent et commandent les produits qui les intéressent.



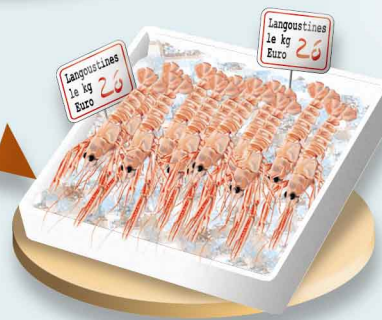
Entre 10 heures et midi

Les mareyeurs préparent les différentes commandes : caisses en polystyrène et glace pour les langoustines, emballages en bois (genre bourriche) pour les bulots, les huîtres, les crabes par exemple. Ces produits sont acheminés vers leur destination dans des camions réfrigérés.



Entre 21 heures et minuit

Lorsqu'ils parviennent à la plate-forme Carrefour, tous les produits subissent des vérifications et des tests de qualité : contrôles de température, contrôles visuels, organoleptiques (goût). Dans certains cas, il est aussi procédé à des analyses microbiologiques et chimiques.



Étiquetage : une nouvelle réglementation communautaire pour 2002

La réglementation communautaire contient des dispositions obligatoires en matière d'information des consommateurs sur l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture, qui seront applicables dès 2002.

Aucun produit de la pêche et de l'aquaculture ne sera alors proposé à la vente, quelle que soit la méthode de commercialisation, sans un affichage ou un étiquetage approprié indiquant :

- La dénomination commerciale de l'espèce
- La méthode de production (pêché en mer, en eau douce ou élevé)
- L'origine, la zone de capture ou le pays d'élevage

Ces exigences ne concernent pas toutefois les petites quantités de produits proposées « à la source » par des pêcheurs ou des aquaculteurs, car on estime que dans ce cas les consommateurs peuvent se renseigner directement, sans risque de tromperie.

6 heures, jour J + 1

C'est le moment de la réception des produits dans les magasins. Avant de les disposer dans le rayon, les poissonniers effectuent des contrôles de qualité. Un laboratoire d'analyses agréé et indépendant contrôle la qualité de la prestation de Carrefour lors de la mise en vente, prélève des produits sur l'étal et procède régulièrement à des analyses bactériologiques et des contrôles de température.

Pour en savoir plus

Livres : Le grand livre des poissons et des fruits de mer, Manise ; Les fruits de mer et les plantes des pêches françaises, Delachaux et Niestlé
Internet : www.ifremer.fr ; www.coquillages.com ; www.fruitsdelamer.com ; www.ofimer.fr

Sources : Ofimer (Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture), CNC (Comité national de la conchyliculture), CNPEM (Comité national de la pêche maritime et des élevages marins), Secodip