



Toutes les illustrations sont © Bruno GHYS
Tous les textes sont © Bruno GHYS et FROMNORD
Tous droits réservés.
Aucune reproduction,
totale ou partielle, n'est autorisée
sans la permission des détenteurs
du copyright.

Conception Bruno Ghys avec la participation de
Margaux Legrand, Thierry Missonnier, Solène Prévalet,
Christophe Radenne, Delphine Roncin et Arthur Yon.

Brochure offerte par 

Achevé d'imprimer par SIB Imprimerie
Zone Industrielle de la Liane
BP 343
62205 Boulogne-sur-Mer Cedex
Tel : 03.21.87.88.89. Fax : 03.21.87.88.88

Impression décembre 2023

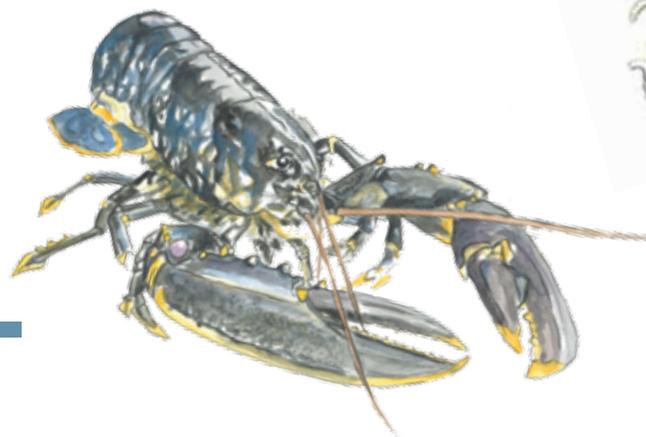


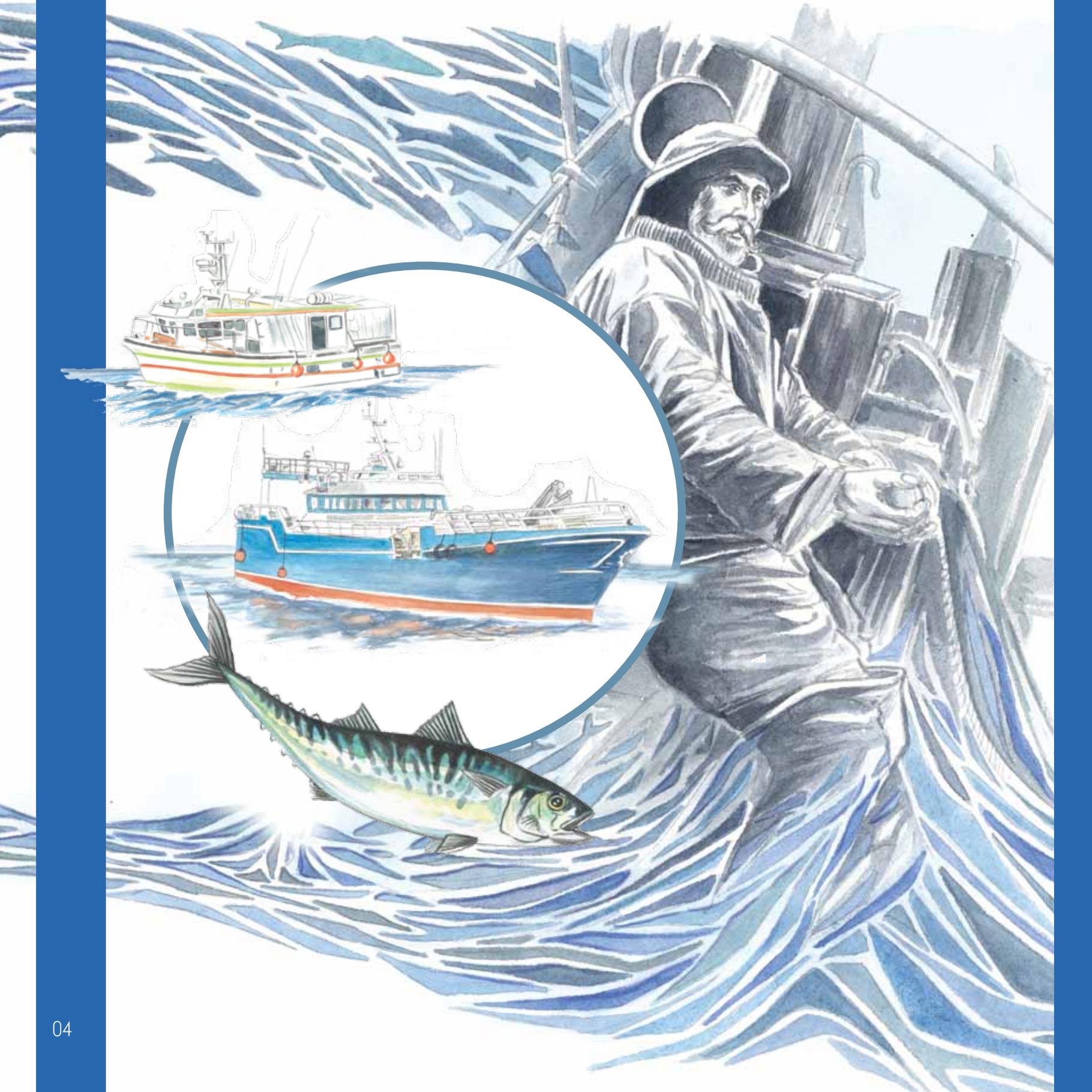
Financé par
l'Union européenne



FROM NORD

«DES ESPÈCES,
DES NAVIRES,
UNE DIVERSITÉ
À DÉCOUVRIR»





ÉDITO

La mer attire, fascine, nourrit ; nous l'admirons le plus souvent depuis le littoral et pourtant c'est un univers qui reste méconnu du plus grand nombre. Beaucoup d'idées reçues circulent sur la pêche maritime, ses techniques, son impact. Or il n'existe pas une pêche mais des pêches maritimes tant l'activité est diversifiée. Nous pourrions comparer la mer à un terroir : chaque zone, de par la nature de ses fonds, sa profondeur, sa température, est un écosystème particulier. La ressource est ainsi différente que l'on pêche en Manche ou au large de la Norvège. Les professionnels ont adapté les engins et les navires en fonction des espèces ciblées et des zones travaillées.

Première organisation française de producteurs par les volumes débarqués par ses adhérents, le FROM Nord regroupe plus de 150 navires, hauturiers et artisans, qui débarquent une centaine d'espèces. Nos adhérents sont à l'image de cette diversité de métiers. Ils exploitent des navires de 7 à 100 mètres ; certains travaillent à la côte pour ramener coquillages et crustacés, d'autres au large dans le « grand nord » pour pêcher du cabillaud ou encore dans le Golfe de Gascogne pour cibler du merlu. Autant de savoir-faire, de techniques très spécifiques avec pour tous, le souci de valoriser au mieux leurs captures, d'innover, d'améliorer leurs pratiques en s'adaptant à une réglementation toujours plus complexe. Le rôle de l'organisation de producteurs est d'encadrer et d'accompagner ces professionnels dans l'exercice d'une pêche durable.

Nous avons choisi d'illustrer cette diversité à partir des espèces emblématiques débarquées par nos adhérents, non seulement parce qu'elles sont économiquement majeures mais aussi parce qu'elles permettent d'expliquer les réalités et les pratiques des différentes flottilles. Ainsi pour chaque espèce, sont associés la zone de pêche, la technique de pêche et le type de navire.



L'utilisation des engins est strictement réglementée au niveau européen, national ou encore local. Les navires doivent disposer d'autorisations de pêche spécifiques. La taille des mailles des filets dit maillage est déterminée afin de permettre l'échappement des petits poissons et de ne garder que les poissons de taille commerciale. On appelle cela la sélectivité.

Les quantités de poissons autorisées à la capture sont limitées par des quotas ou totaux admissibles de captures (TAC). Ces quotas sont définis chaque année, par espèce et par zone. L'objectif est de pêcher en préservant la partie du stock de poisson nécessaire pour son renouvellement.

L'encadrement des techniques de pêche et les quotas permettent de garantir une pêche durable.

Les zones de pêche sont définies au niveau international, sur la base d'un quadrillage. Chaque zone est numérotée au moyen d'un chiffre suivi d'une lettre (cf. carte).

Les navires travaillant dans les eaux très éloignées des côtes dites de haute mer et pour des marées longues pratiquent la **pêche hauturière**. Pour des raisons évidentes de sécurité et de distance par rapport au port d'attache, ces navires sont de grande taille (+ de 30 mètres). Les captures peuvent être conservées à bord sans transformation (navires de pêche fraîche), ou congelées entières (navires congélateurs), ou transformées (navires usine).

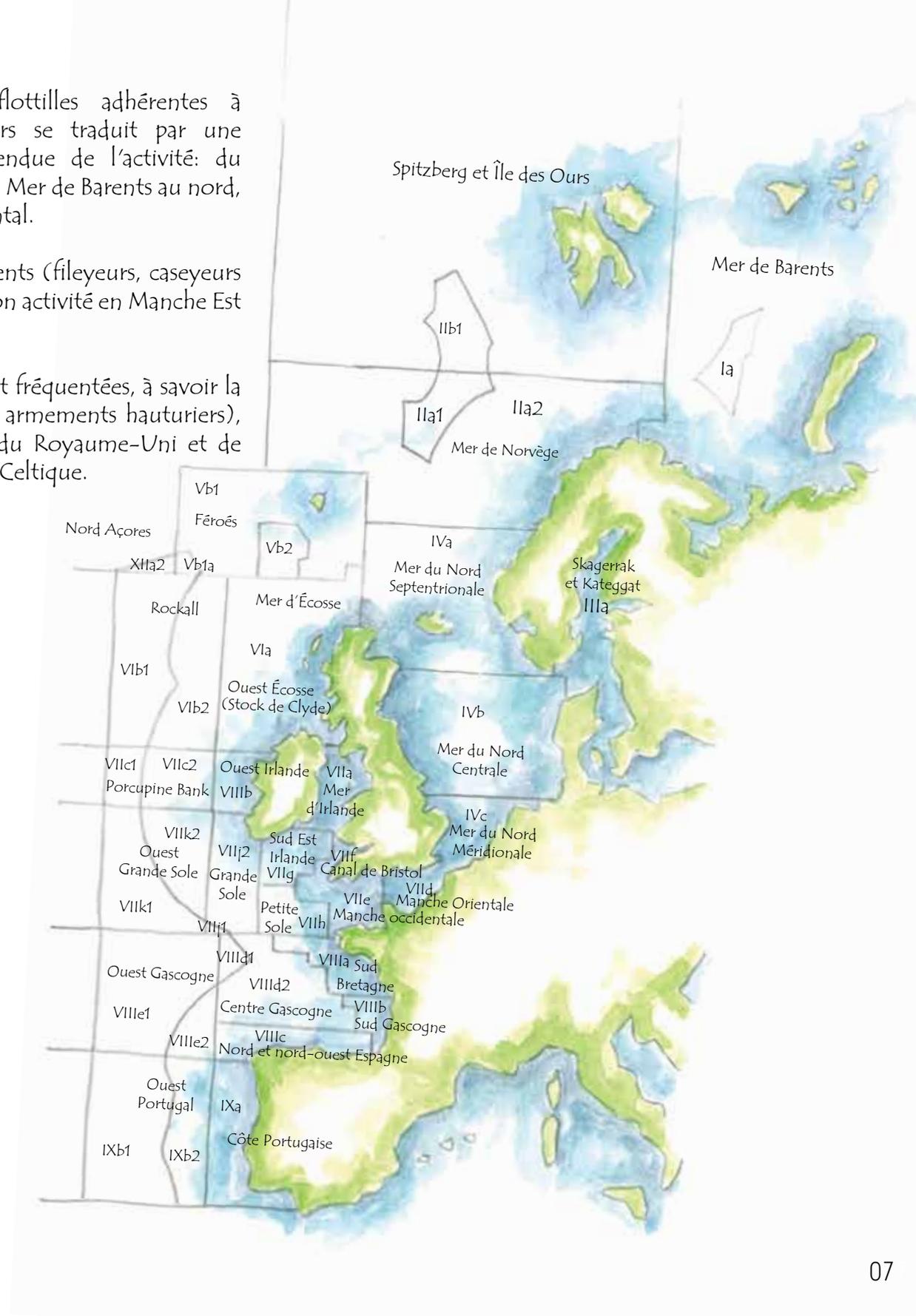
Les navires effectuant des marées courtes, à la journée ou durant 2 à 3 jours, fréquentent des zones de pêche proches des côtes. On englobe généralement ces flottilles sous le terme de **pêche artisanale**. Ces navires peuvent être la propriété d'un seul patron embarqué à bord ou non. Certains patrons artisans peuvent posséder également plusieurs navires.

La grande diversité des flottilles adhérentes à l'organisation de producteurs se traduit par une répartition géographique étendue de l'activité: du Golfe de Gascogne au sud, à la Mer de Barents au nord, et sur tout le plateau continental.

Une grande partie des adhérents (fileyeurs, caseyeurs et chalutiers artisans) exerce son activité en Manche Est (Zone VIII d).

D'autres zones sont également fréquentées, à savoir la zone IVa (zone de pêche des armements hauturiers), mais aussi les zones autour du Royaume-Uni et de l'Irlande, en particulier la mer Celtique.

LES ZONES DE PÊCHE



TYPES DE NAVIRES

Les navires pratiquant les arts traïnants

On appelle arts traïnants les engins de pêche actifs avec lesquels les poissons sont capturés. Ils sont tractés par le navire (chaluts, dragues) ou effectuent des encerclements (sennes). Selon l'engin utilisé ou l'espèce ciblée, les navires sont appelés chalutier, coquillard ou senneur. Un navire peut pratiquer plusieurs engins en fonction des saisons ou des zones travaillées : chalutier senneur, chalutier coquillard.

Les chalutiers sont à l'origine de plus de la moitié des captures mondiales. Ils sont très diversifiés de par leur taille et le type de chalut déployé en fonction des espèces ciblées.



Chalutier senneur artisan



Chalutier artisan



Chalutier congélateur pélagique



Chalutier usine démersal



Chalutier pêche fraîche démersal



Chalutier coquillard

& PORTS D'IMMATRICULATION



Palangrier hauturier



Fileyeur hauturier



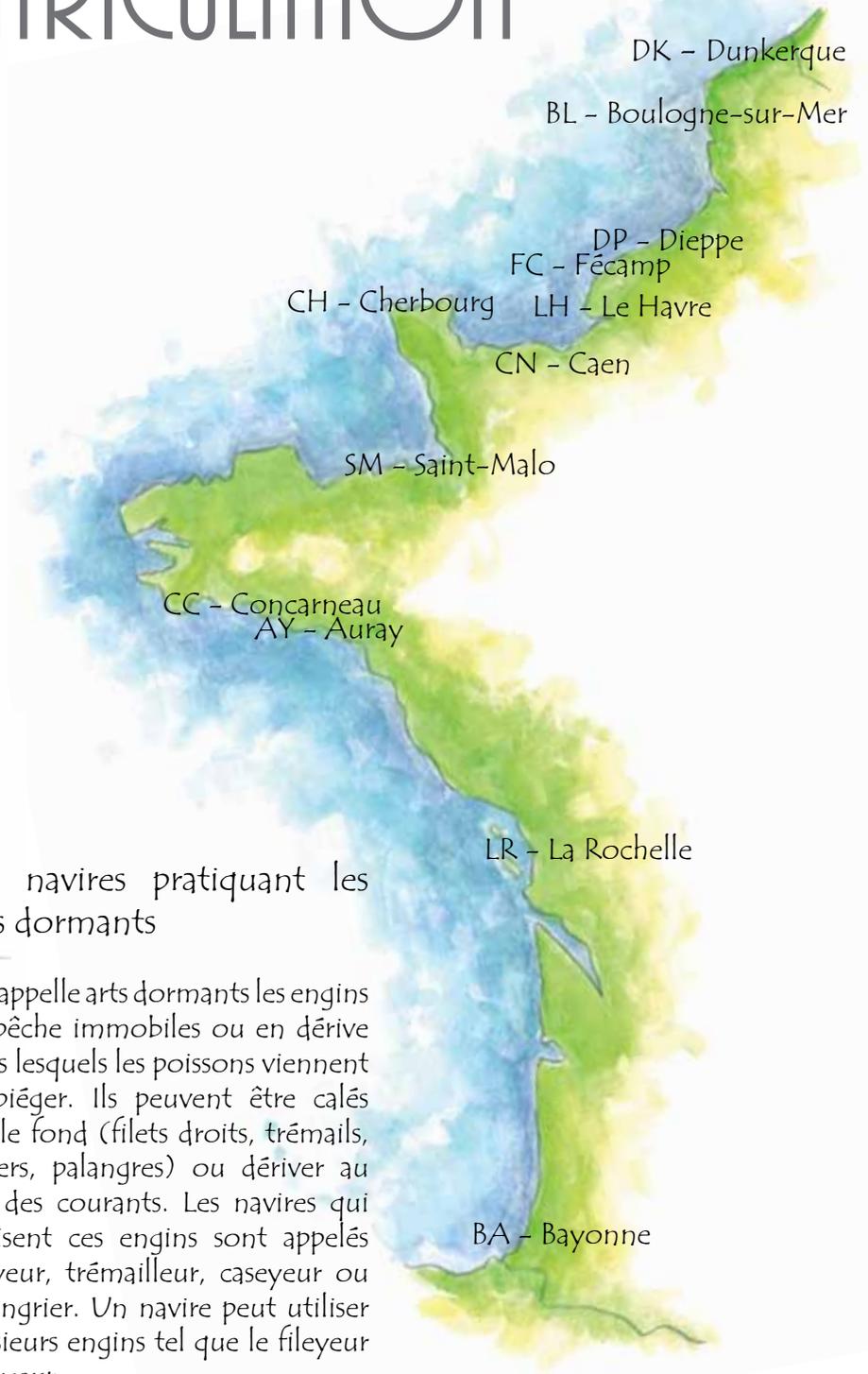
Fileyeur artisan



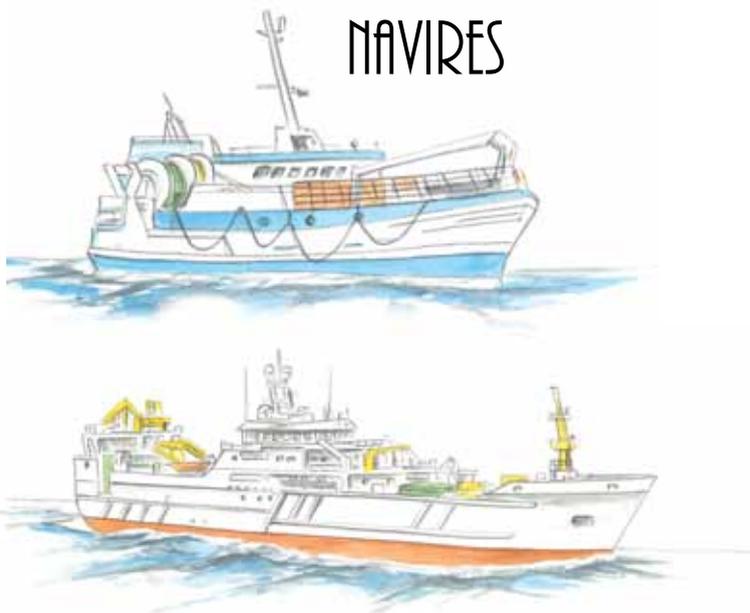
Caseyeur artisan

Les navires pratiquant les arts dormants

On appelle arts dormants les engins de pêche immobiles ou en dérive dans lesquels les poissons viennent se piéger. Ils peuvent être calés sur le fond (filets droits, trémails, casiers, palangres) ou dériver au gré des courants. Les navires qui utilisent ces engins sont appelés fileyeur, trémailleur, caseyeur ou palangrier. Un navire peut utiliser plusieurs engins tel que le fileyeur caseyeur.



NAVIRES



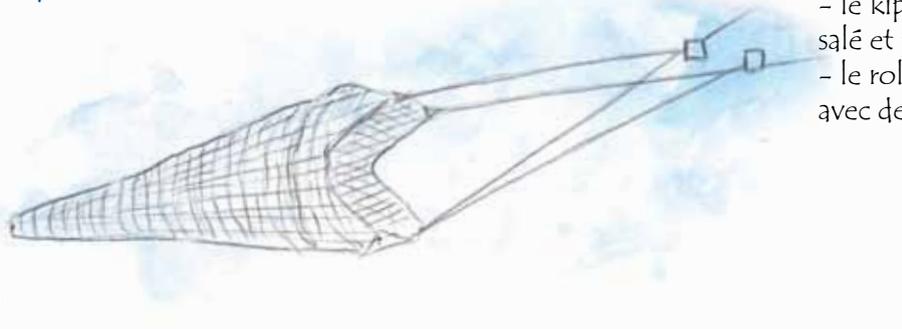
TECHNIQUE DE PÊCHE

Chaluts

Filets coniques en forme d'entonnoir remorqués par un ou deux navires. Selon les espèces ciblées, le chalut peut être un chalut de fond à panneaux ou un chalut pélagique. Les navires pratiquant ce métier sont appelés des chalutiers.

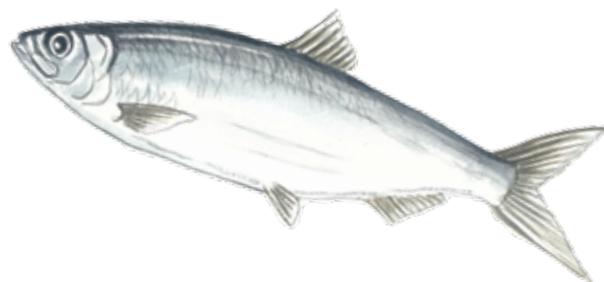
Chalut pélagique

Le chalut pélagique est un chalut qui travaille dans la colonne d'eau, entre la surface et le fond sans être au contact du fond. Les espèces cibles sont les espèces dites pélagiques telles que le hareng, le merlan bleu, le maquereau, la sardine.



HARENG

Clupea harengus



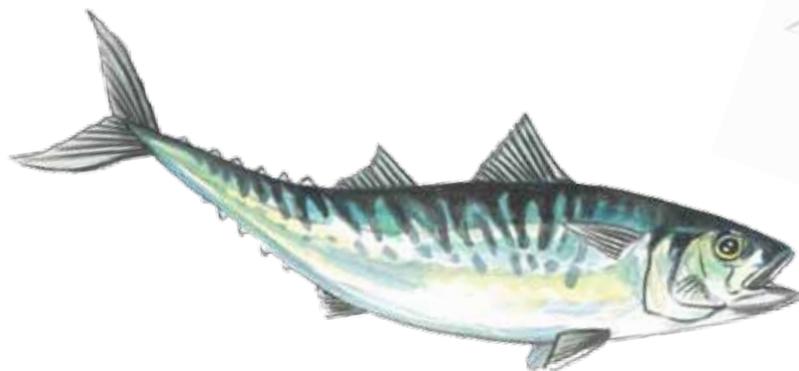
Pélagiques et migrateurs les harengs sont parmi les poissons les plus consommés. Le corps étroit et allongé des harengs est bleu profond avec des reflets dorés sur le dos et argentés mat sur les flancs. La mâchoire inférieure est saillante, la queue échancrée en forme de V et l'œil noir entouré de jaune. Ils se nourrissent de petits animaux marins tels que de jeunes mollusques et petits poissons.

Leur chair est grasse et savoureuse au goût bien marqué. Fait amusant, le hareng porte autant de noms qu'il y a de façons de le transformer et cette transformation influe tant sur la texture que le goût :

- le hareng saur salé (10 jours) et fumé est principalement vendu en filet pelé
- le gendarme, hareng saur encore plus salé et plus fumé, est vendu entier
- le bouffi, hareng entier plein (ni vidé, ni étêté), à peine salé (24 heures), prend une couleur jaune paille lors du fumage
- le kipper, fait à partir d'un hareng de grande taille, à peine salé et fumé, est présenté ouvert à plat
- le rollmops est un filet avec peau, mariné dans du vinaigre avec des aromates.

MAQUEREAU COMMUN

Scomber scombrus



Le maquereau est un poisson migrateur carnassier très vorace qui se nourrit de crustacés et poissons pélagiques tels que hareng, sprat, sardine...

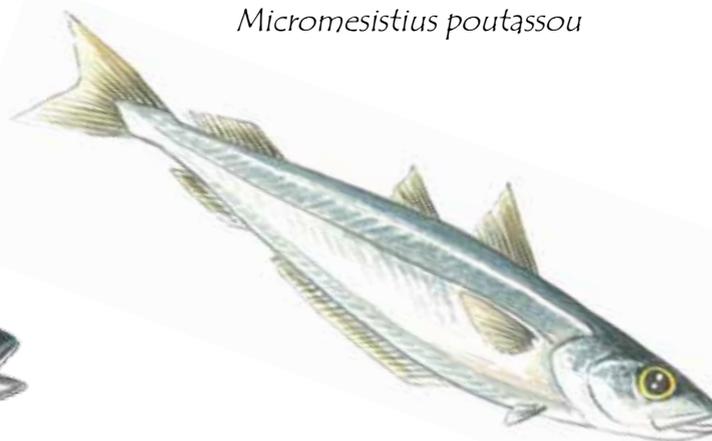
Il a un corps fusiforme et une tête pointue. Son dos bleu-vert est largement zébré de raies noires et irisées alors que le ventre est blanc argenté presque métallique. Ses deux nageoires dorsales dont la première est dotée de rayons épineux sont relativement espacées et sa queue est très échancrée. C'est un poisson ferme au toucher.

Il vit en bancs compacts de plusieurs centaines d'individus près de la surface.

Le maquereau est un poisson dont la chair a un goût très distinctif et assez prononcé.

MERLAN BLEU

Micromesistius poutassou



Le merlan bleu possède trois nageoires dorsales bien séparées contrairement au merlan qui a trois nageoires dorsales continues et une tâche noire à la base de la nageoire pectorale. Sa mâchoire inférieure est plus courte que la supérieure et ne possède pas de barbillon. Sa peau présente une coloration mauve plus ou moins prononcée sur le dos et légèrement argentée sur les côtés.

On le trouve principalement en Atlantique Nord jusqu'au Spitzberg et du Groenland à la Norvège entre 300-400 mètres.

Chaque jour il effectue une migration verticale, se dirigeant vers la surface la nuit et vers le fond dès le lever du jour. Il effectue également une migration allant de l'ouest des Îles britanniques où il se reproduit et vers le nord, autour de l'Islande et des Îles Féroé où il trouve sa nourriture qui se compose essentiellement de crevettes nordiques, d'amphipodes, de copépodes, de krill et même de céphalopodes.

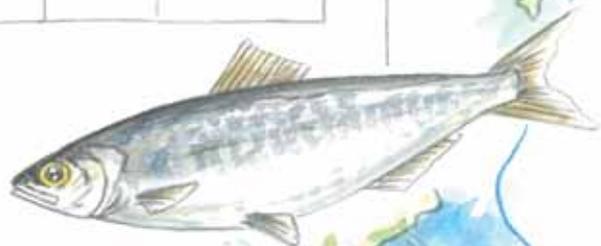
Le merlan bleu en France est essentiellement utilisé pour la production de surimi.

HARENG

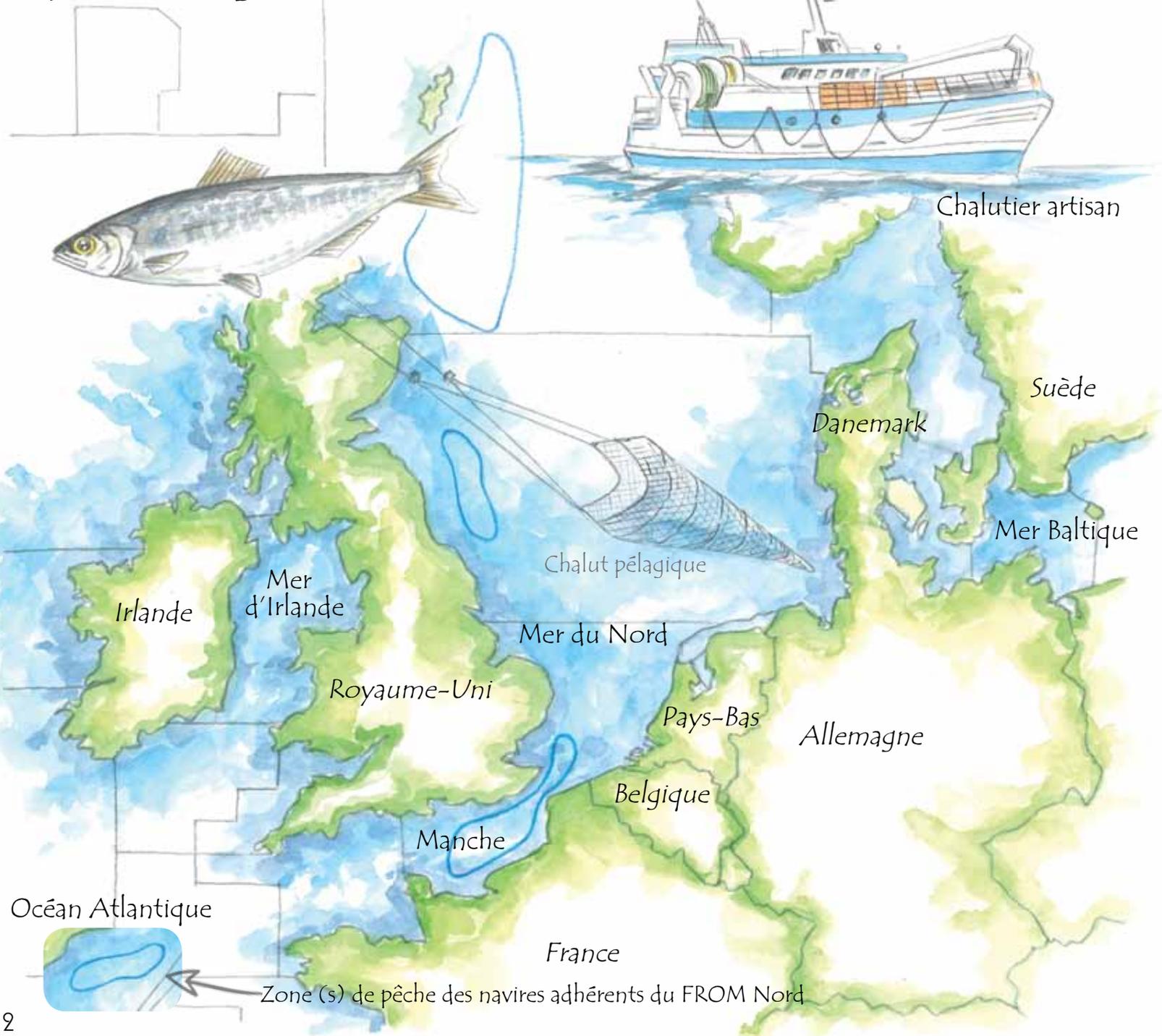
Clupea harengus



Chalutier artisan



Chalut pélagique



Irlande

Mer d'Irlande

Royaume-Uni

Manche

Océan Atlantique

Mer du Nord

Belgique

France

Pays-Bas

Allemagne

Danemark

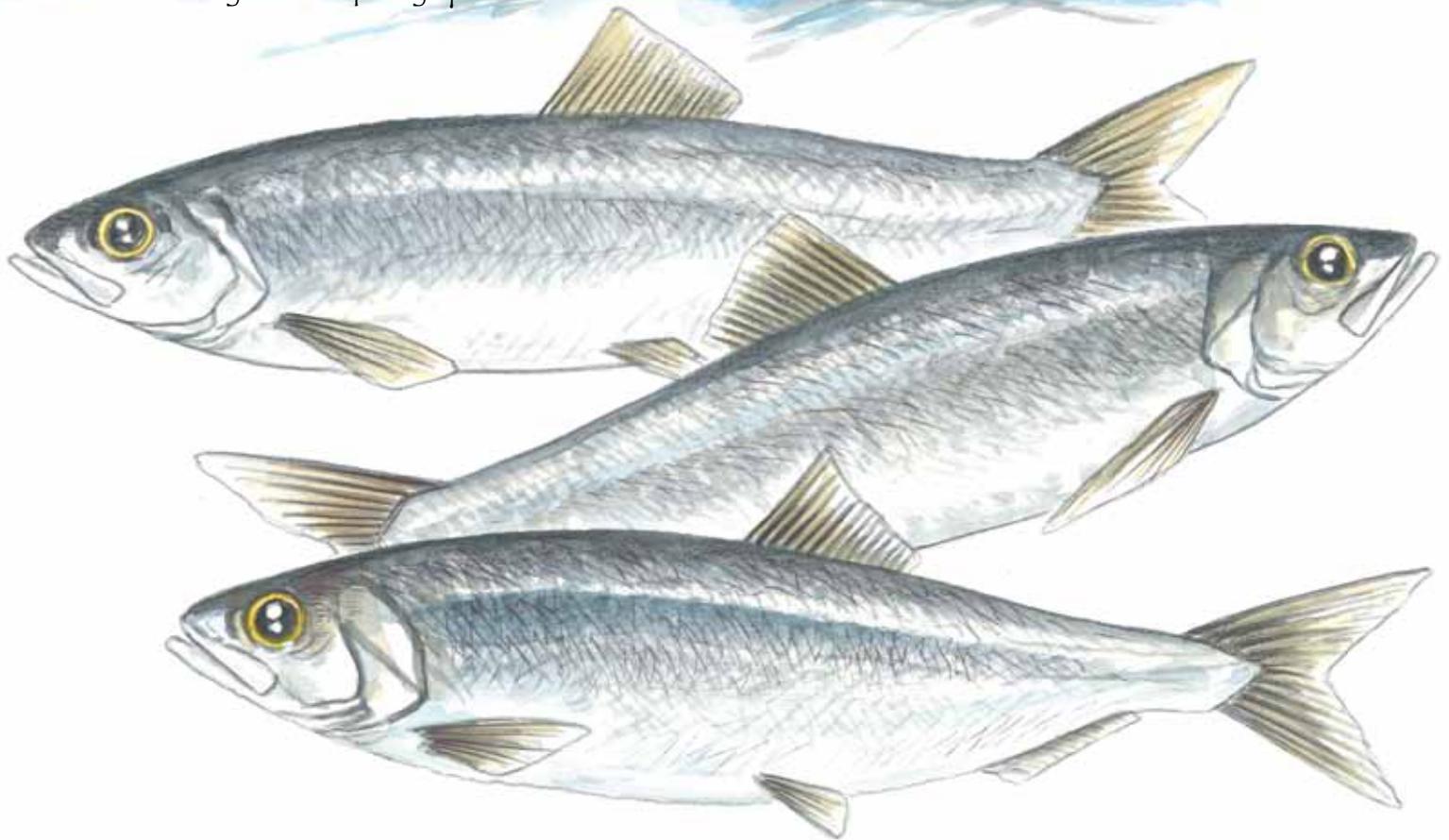
Suède

Mer Baltique

Zone(s) de pêche des navires adhérents du FROM Nord

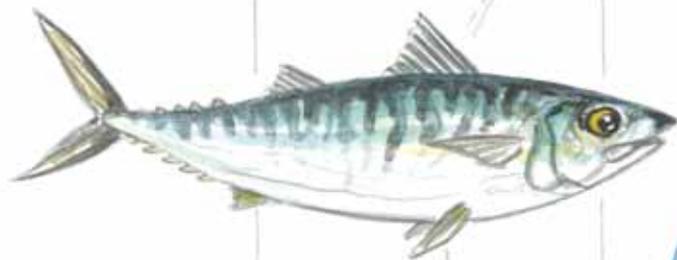


Chalutier congélateur pélagique



MAQUEREAU

Scomber scombrus



Chalutier artisan



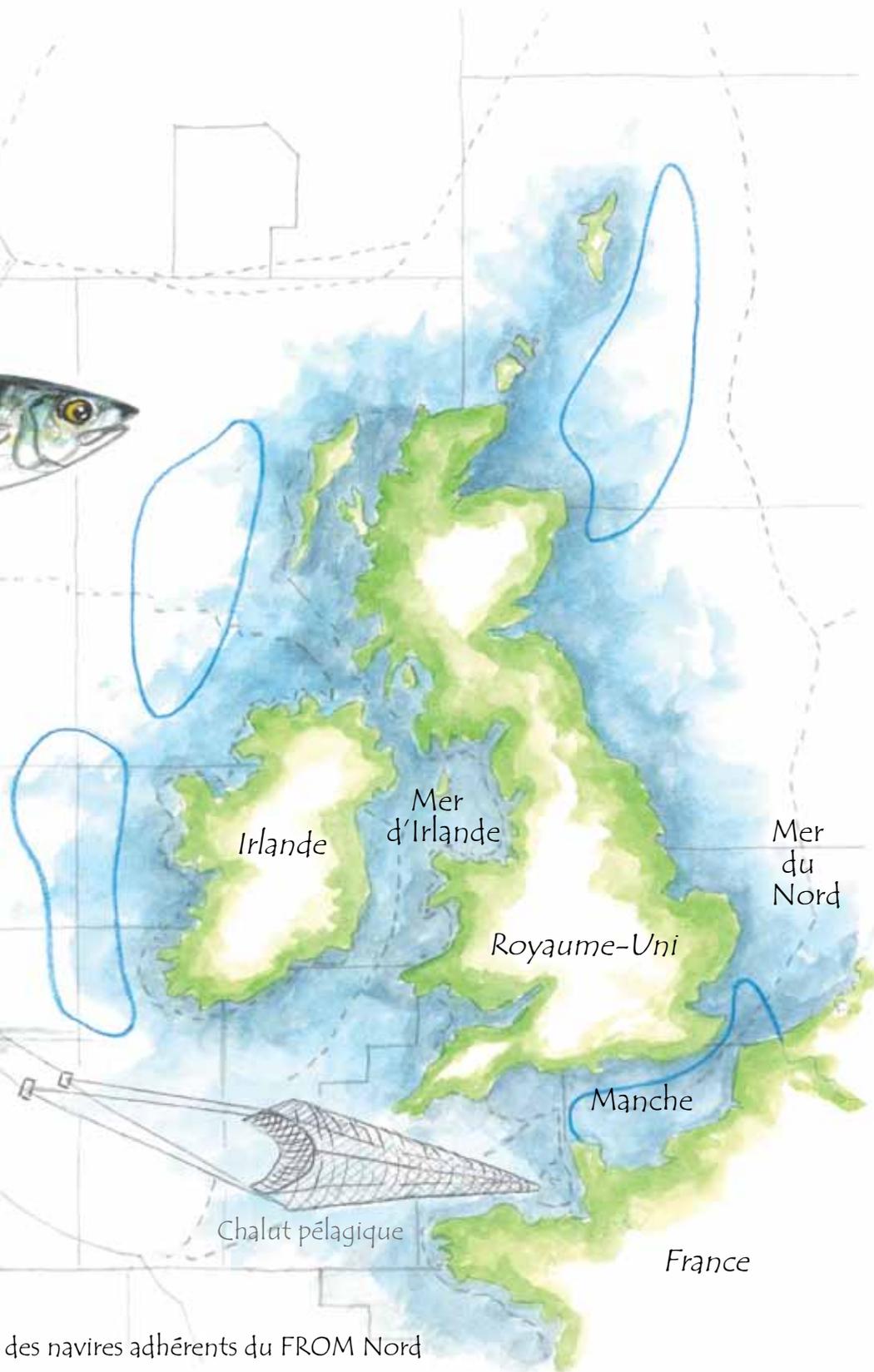
Océan Atlantique

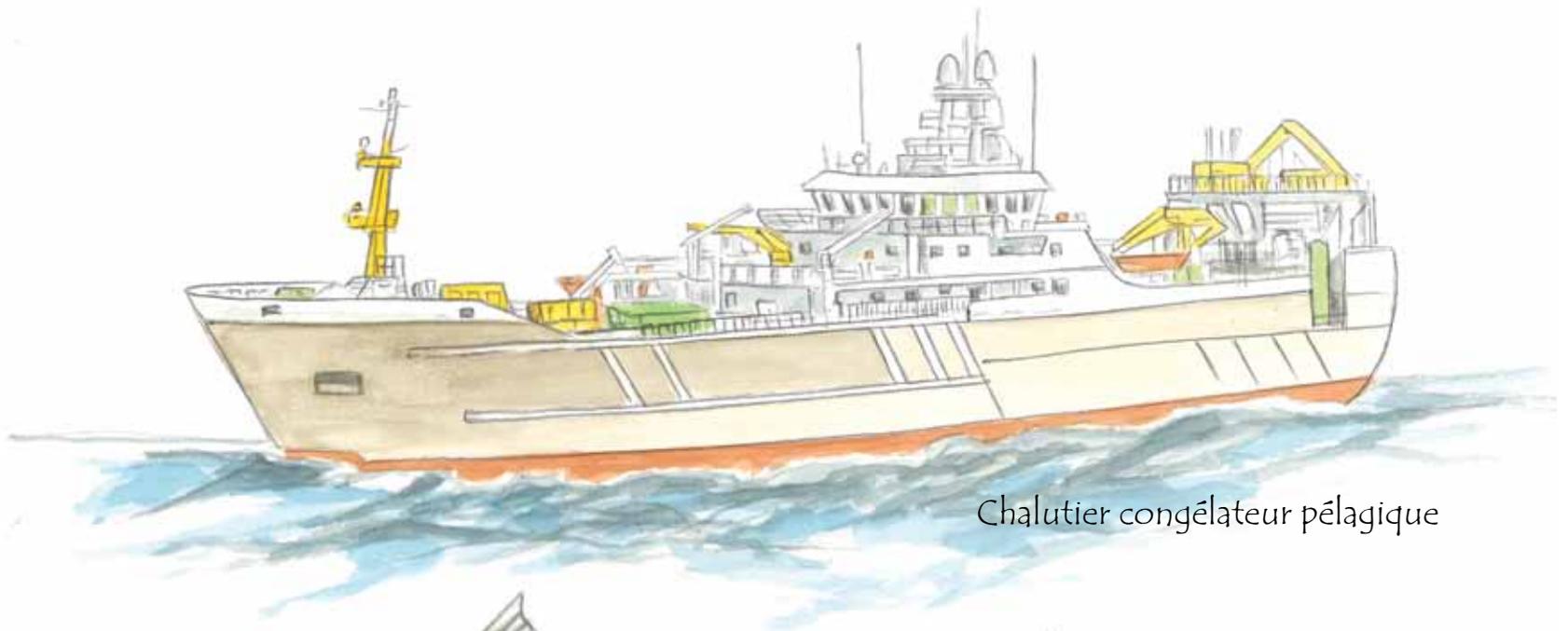


Chalut pélagique

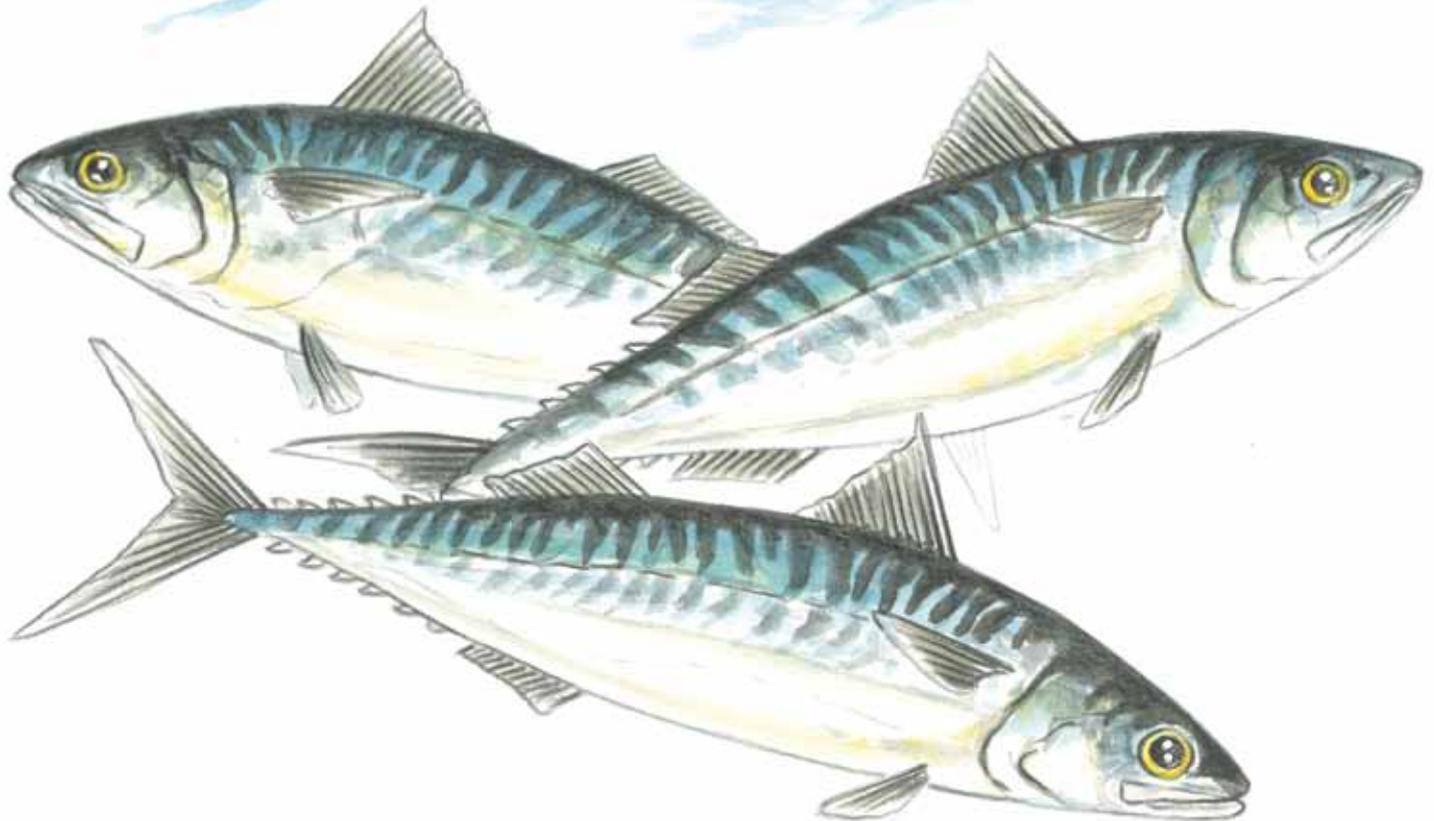


Zone (s) de pêche des navires adhérents du FROM Nord



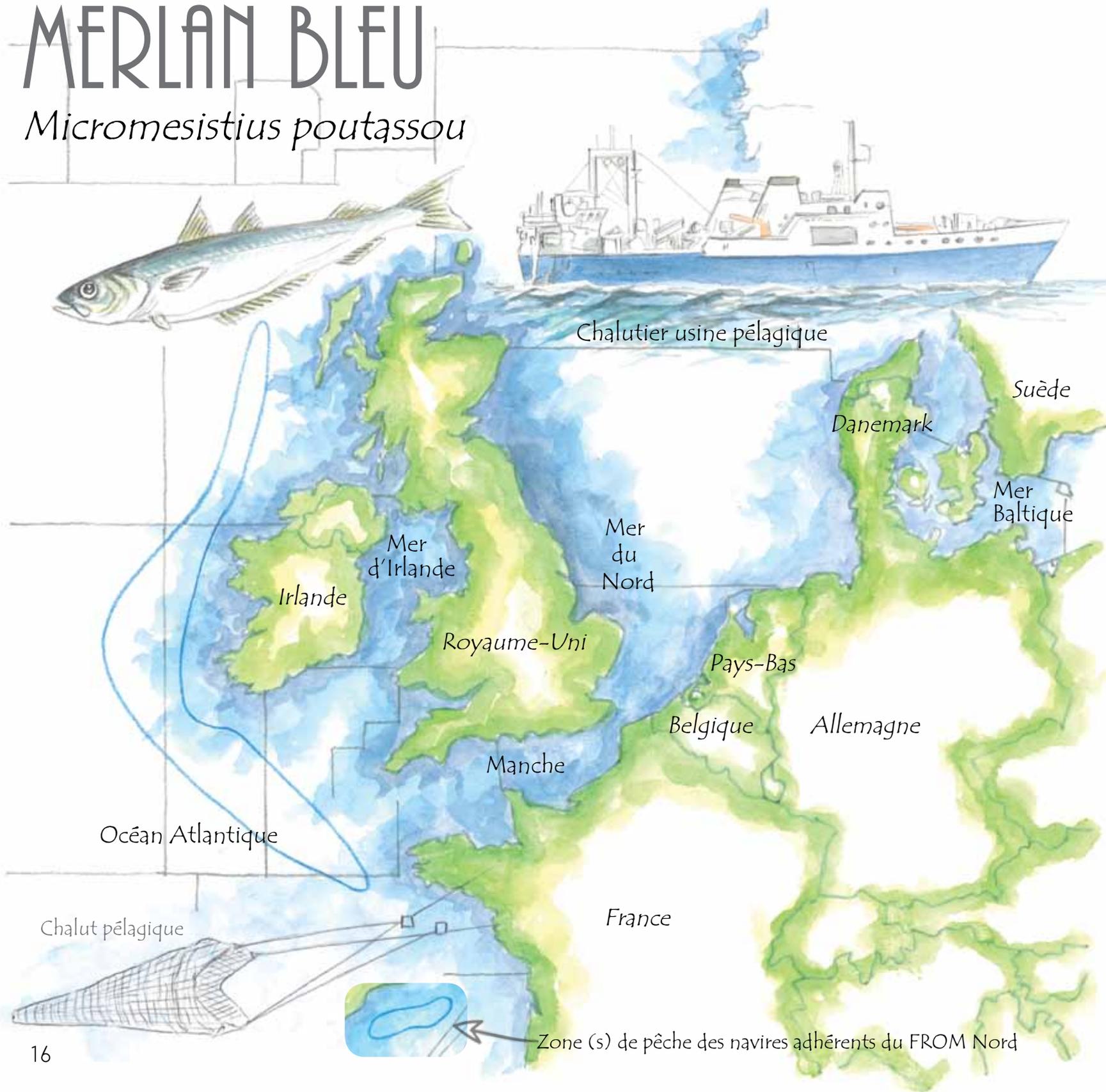


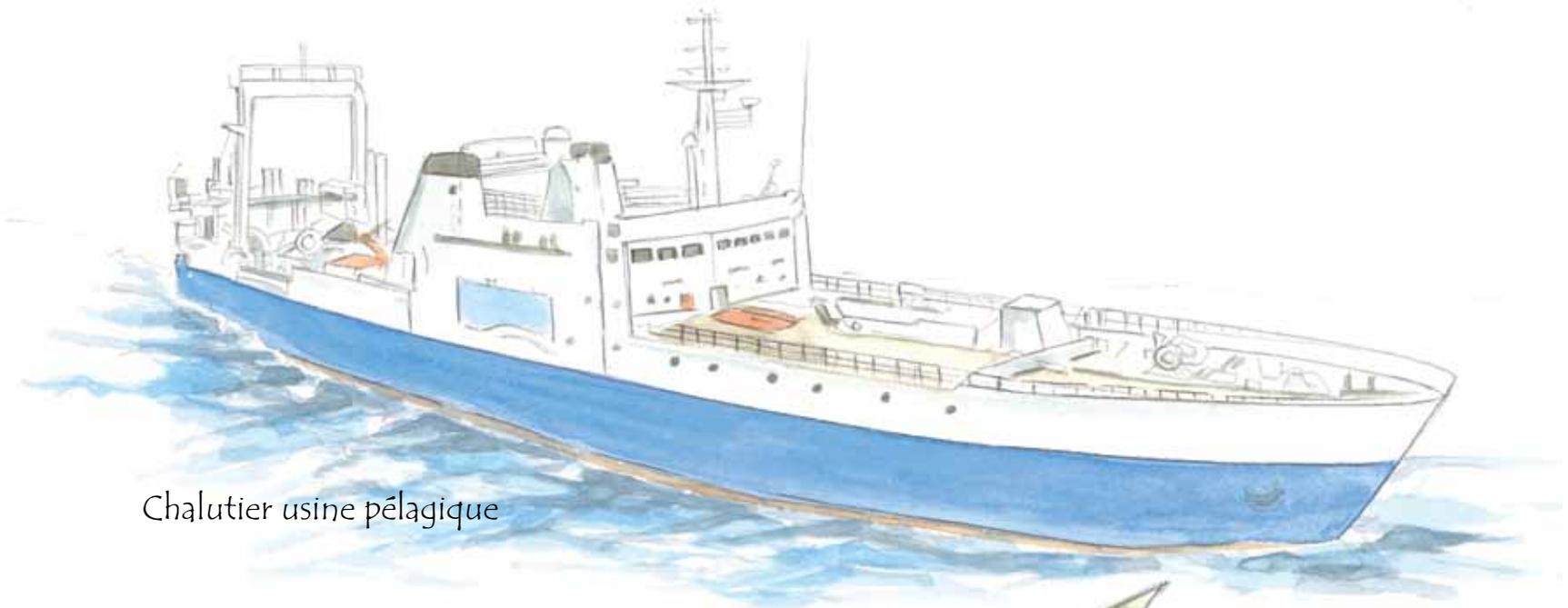
Chalutier congélateur pélagique



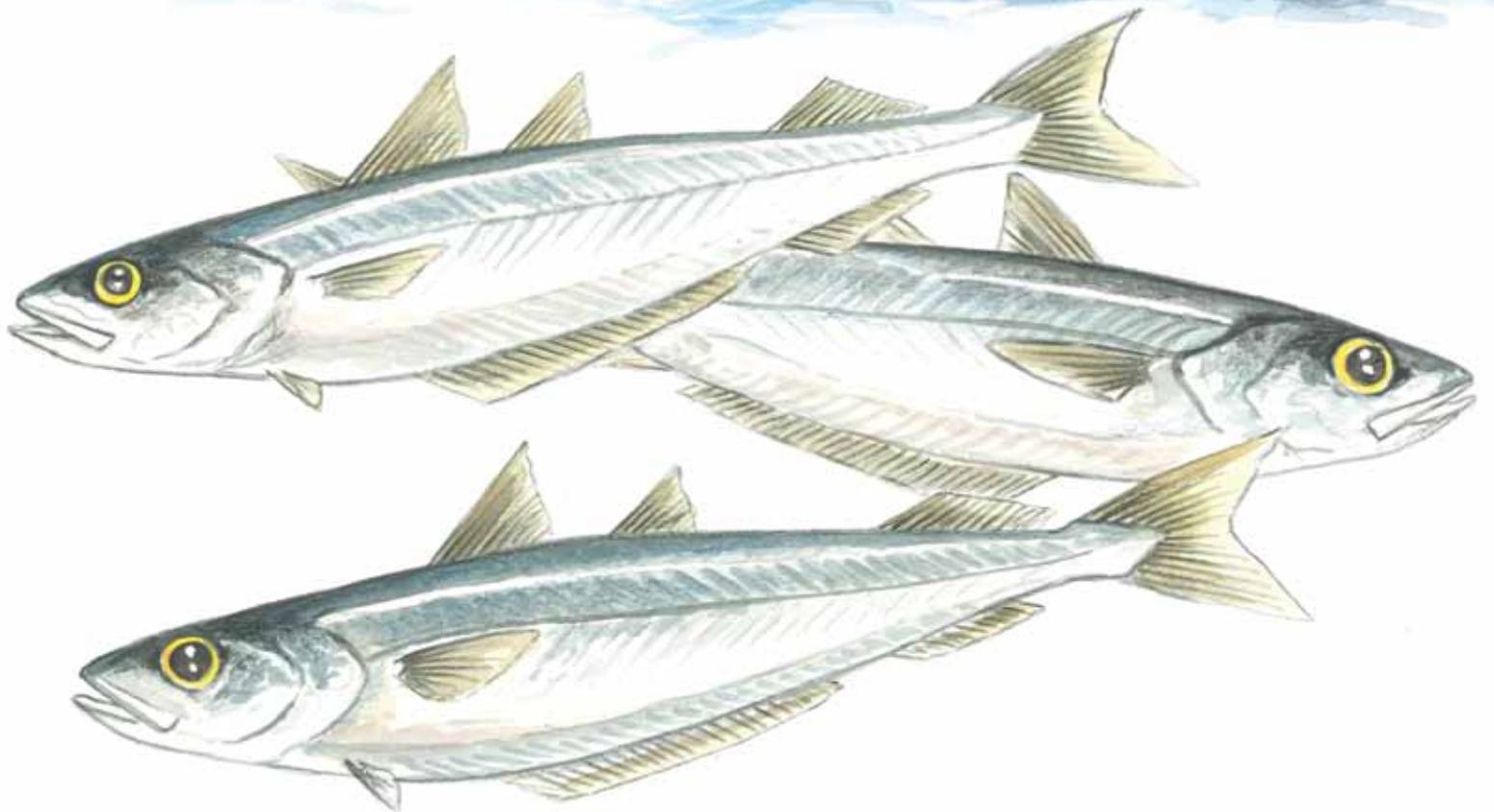
MERLAN BLEU

Micromesistius poutassou



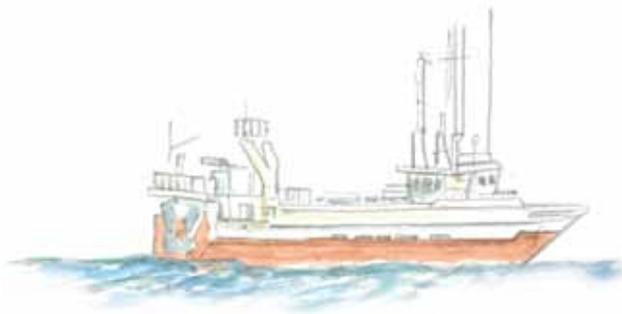
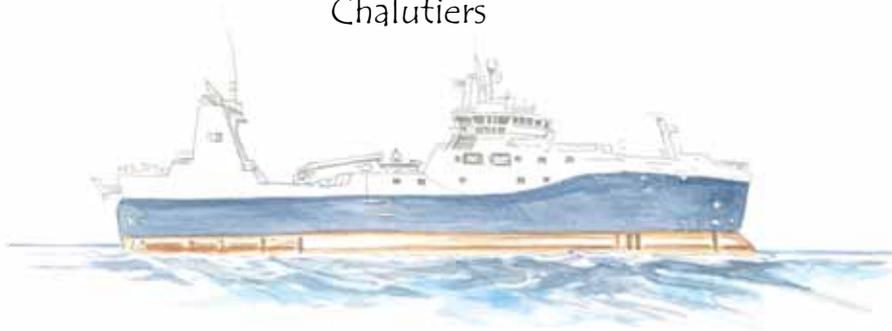


Chalutier usine pélagique



NAVIRES

Chalutiers



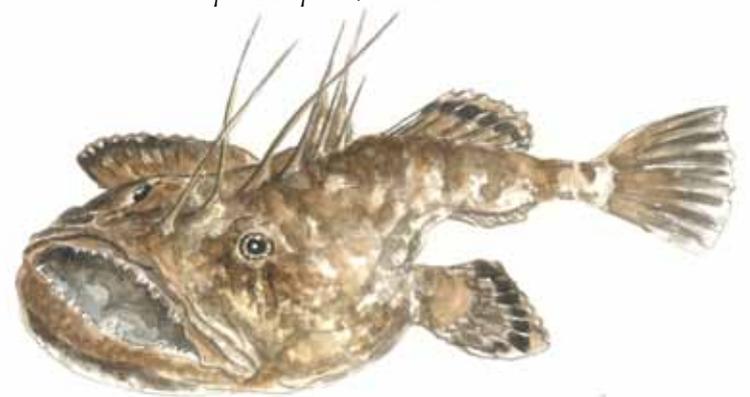
TECHNIQUE DE PÊCHE

Chalut de fond

Le chalut de fond à panneaux est relié au bateau via des câbles équipés de panneaux qui maintiennent le chalut ouvert. Il cible des espèces démersales vivant près des fonds sablo-vaseux. Cet engin permet de pêcher entre autres le merlu, le lieu noir, le cabillaud, le merlan, la baudroie.

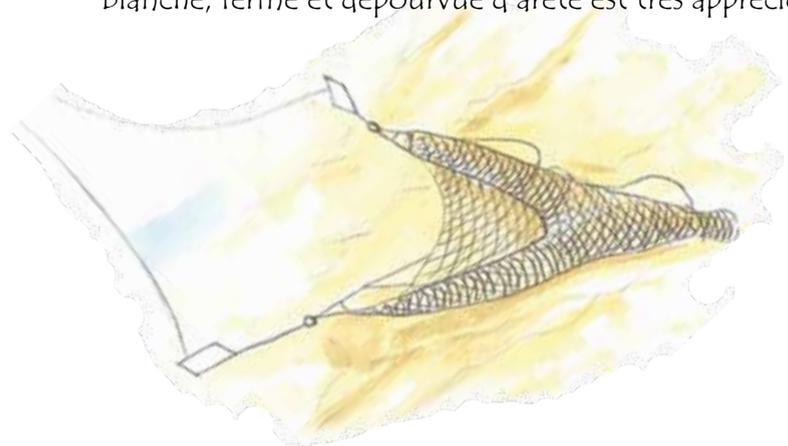
BAUDROIE

Lophius piscatorius



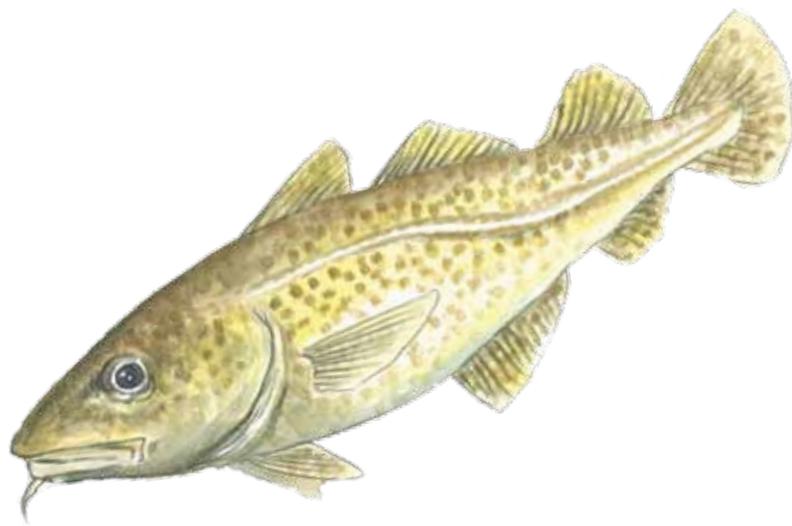
Poisson étrange que la baudroie avec sa tête énorme et aplatie bien plus imposante que le reste du corps. La bouche elle aussi, énorme, forme quasiment un demi cercle garni de petites dents acérées. Bâtie pour le camouflage elle a un dos brun, plus ou moins bigarré qui la fait se confondre avec le fond meuble où elle vit, jusqu'à une profondeur de 1000 mètres. Elle se distingue également grâce au leurre dont elle est dotée au bout d'un filament avec lequel elle attire ses proies car elle est assez statique. Elle se nourrit essentiellement d'autres poissons : merlan, chinchard, cabillaud...

Sur les étais lorsqu'elle est entière on la désigne comme baudroie, par contre sans sa tête elle sera appelée lotte. Et la queue de lotte est un mets très populaire. La chair blanche, ferme et dépourvue d'arête est très appréciée.



CABILLAUD

Gadus morhua



Le cabillaud est certainement le poisson le plus représentatif pour les pêcheurs en Mer du Nord.

Ce poisson a une robe pouvant varier du gris au brun en fonction de son habitat et de son alimentation. La ligne latérale ainsi que son abdomen sont plus clairs que le reste du corps. Il se distingue par un imposant barbillon. Le cabillaud évolue en bancs assez importants sur des sols sablonneux ou rocaillieux de la côte jusqu'à 500 à 600 mètres de profondeur. L'animal est vorace et se nourrit de tout ce qui passe à sa portée : crustacés, mollusques, petits poissons...

Il n'y a qu'en France que l'on fait la distinction entre cabillaud, le poisson frais et la morue lorsqu'il est séché ou salé.

La chair du cabillaud au goût subtil est blanche est particulièrement délicate. Elle se détache en pétales et offre une gamme de saveurs distinctes selon que l'on déguste un morceau du dos ou plus proche de la queue. C'est le poisson idéal en raison de la douceur et de la finesse de sa chair pour initier les éventuels réfractaires au poisson.

LIEU NOIR

Pollachius virens



Le lieu noir a un corps allongé et aplati latéralement. Sa tête pointue présente une mandibule légèrement proéminente. La ligne latérale est claire sur robe sombre ce qui le différencie du lieu jaune dont la ligne est sombre sur robe claire. Il se reconnaît également à son dos vert foncé à noir et à ses flancs d'une teinte argentée terne.

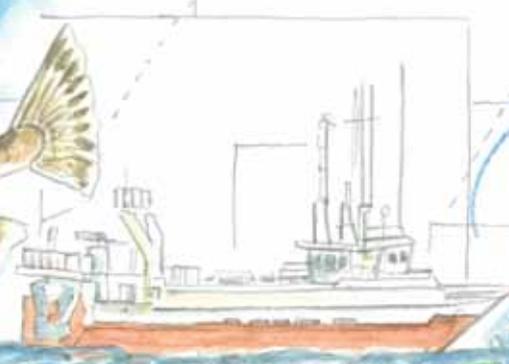
Il vit en banc en pleine eau ou près du fond, de la côte jusqu'à 200 mètres. On le rencontre dans l'Atlantique Nord-Est, du Groenland et du nord de la Mer de Norvège jusqu'au nord du Golfe de Gascogne.

Juvenile il se nourrit de petits crustacés vivants dans le plancton et plus il grandit plus son régime est constitué de poissons.

Particulièrement digeste et maigre, c'est le poisson des régimes par excellence. Sa chair est légèrement plus molle que celle du cabillaud ou du lieu jaune.

BAUDROIE

Lophius piscatorius



Chalutier pêche fraîche
démersal



Chalut de fond



Zone (s) de pêche des navires
adhérents du FROM Nord

Océan Atlantique

Mer
du
Nord

Mer
d'Irlande

Irlande

Royaume-Uni

Pays-Bas

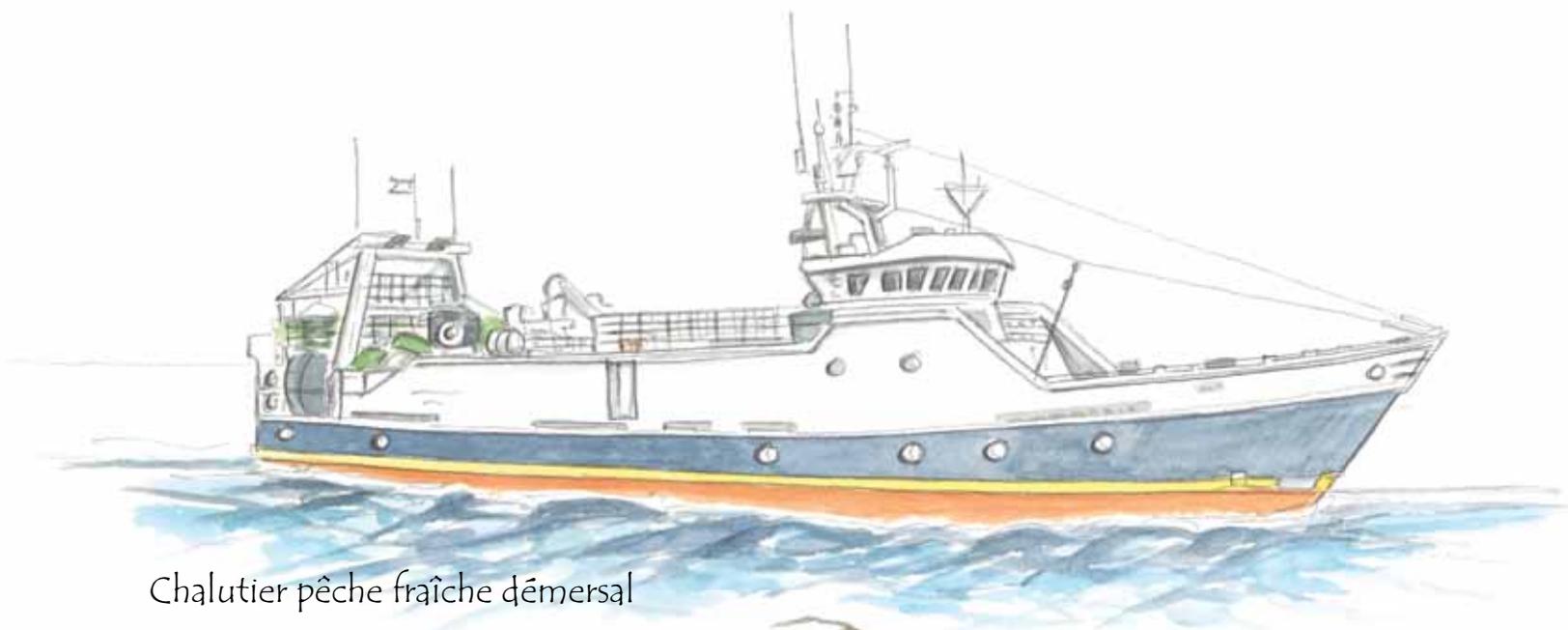
Belgique

Manche

France

Espagne

Norvège

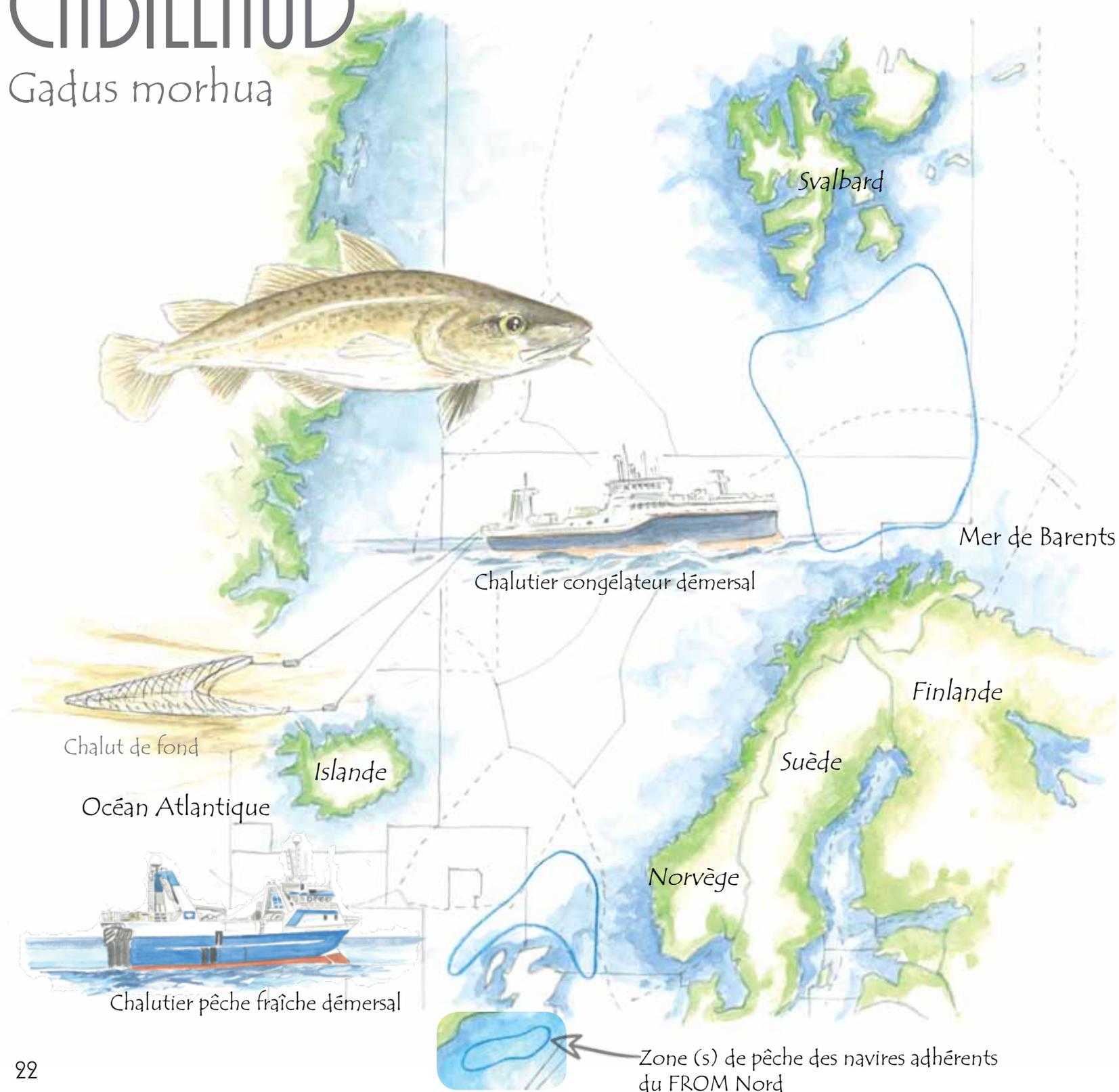


Chalutier pêche fraîche démersal



CABILLAUD

Gadus morhua



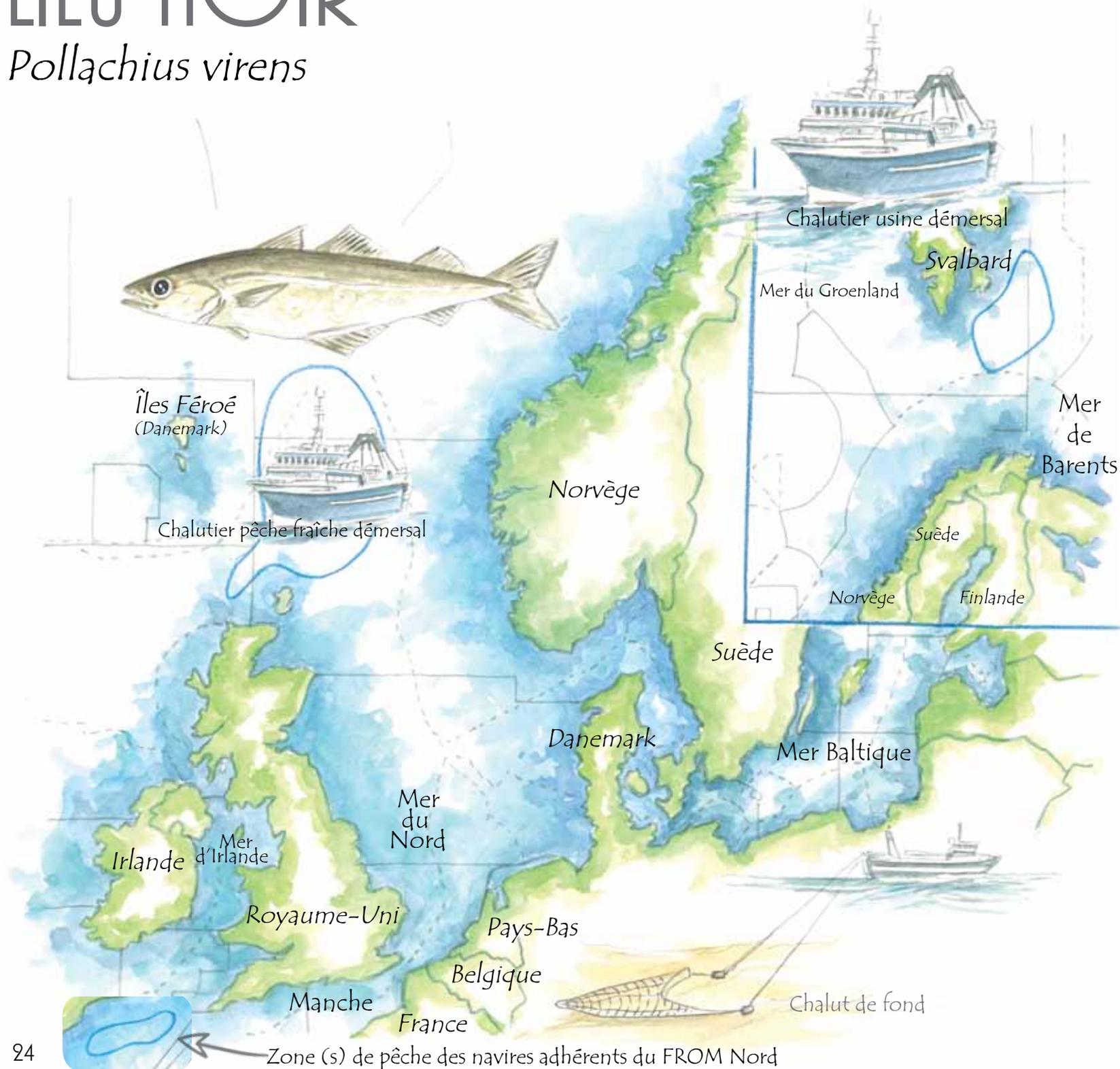


Chalutier congélateur d'émersal



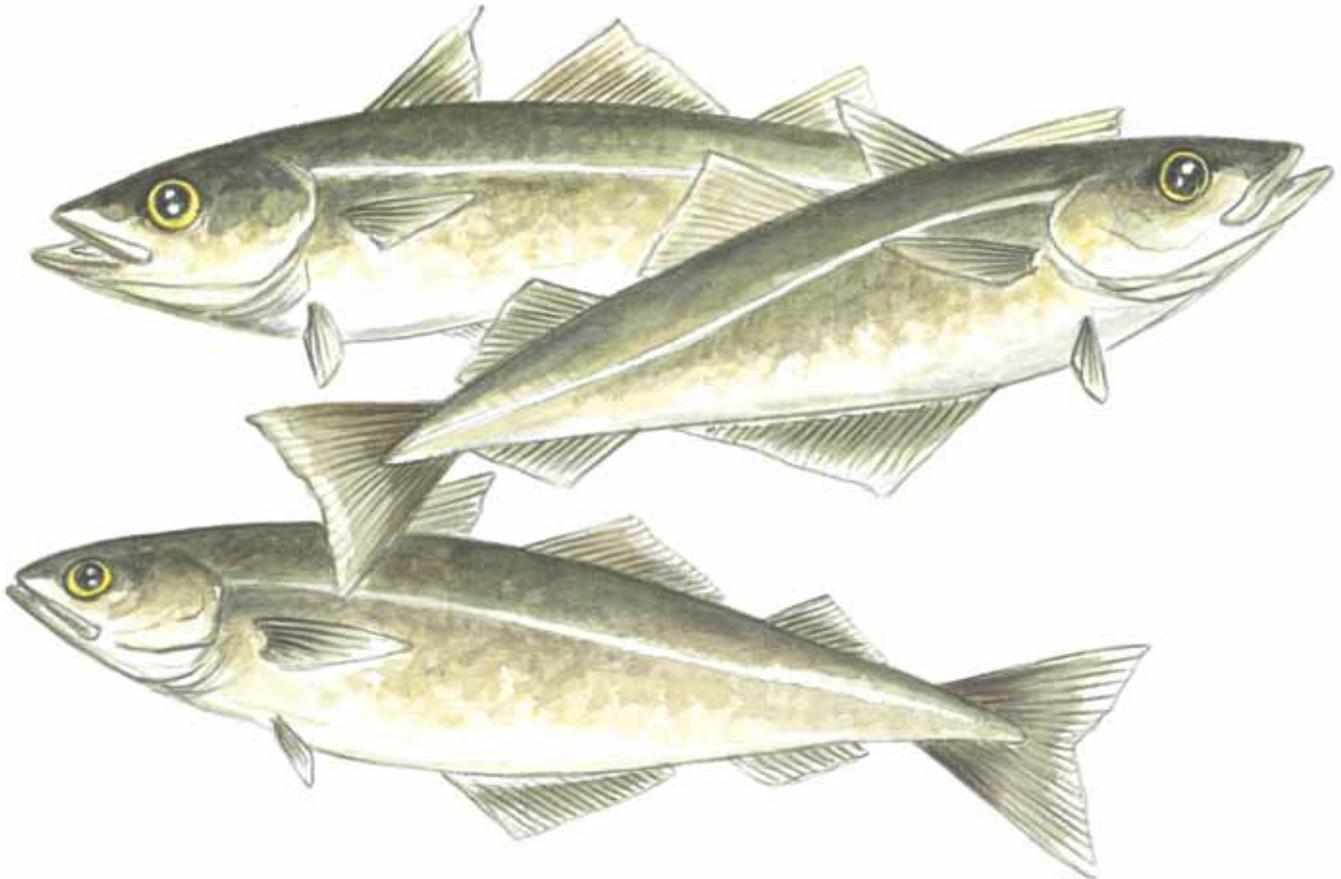
LIEU NOIR

Pollachius virens



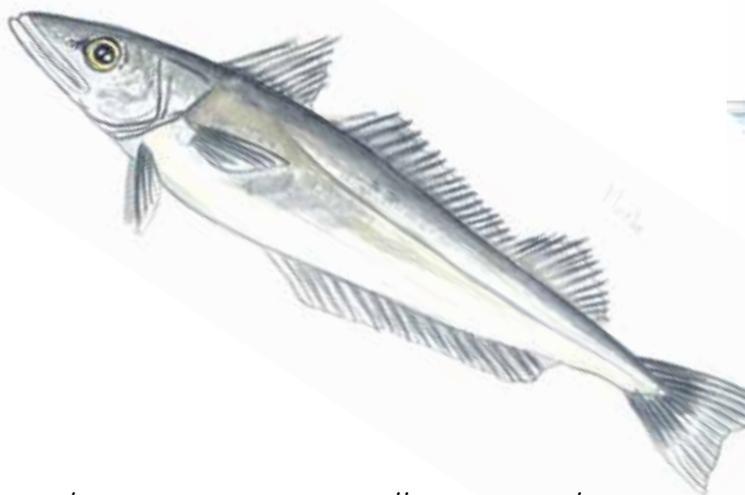


Chalutier pêche fraîche démersal



MERLU

Merluccius merluccius



Le merlu est un poisson rond, allongé de couleur gris clair à gris bleuté sur le dos et blanche à gris argenté sur le ventre. Une ligne latérale plus sombre court sur le flanc. À l'air libre il prend une teinte plus foncée presque noire. La bouche est grande, de couleur noire et garnie de dents fines et acérées.

Le merlu vit le jour sur des fonds de sédiments ou de vase à des profondeurs allant de 100 à 200 mètres, sans territoire fixe. Il se nourrit de crevettes, d'encornets et d'autres poissons notamment de chinchards, merlans, tacauds...

Ce poisson à la chair plutôt ferme, blanche et au goût fin mais discret se trouve également sous l'appellation colin, merluce ou saumon blanc.



NAVIRES



Fileyeur



Palangrier



Chalutier pêche fraîche

TECHNIQUE DE PÊCHE

Pêché au chalut (Cf p. 20) et au filet (Cf p. 29) le merlu est également ciblé à la palangre.

Palangre

Technique basée sur la présence d'hameçons. Elle peut être fixée ou traînée par un navire. Des appâts sont attachés aux hameçons et permettent de capturer des poissons. Les navires utilisant ces engins sont appelés des palangriers.

NAVIRES



Fileyeurs trémailleurs artisans



TECHNIQUE DE PÊCHE

Filets

Filets positionnés de manière verticale le long du parcours du poisson. Les navires utilisent soit le filet droit, soit le filet trémail. On les appelle des fileyeurs ou des trémailleurs.

Le filet droit est calé c'est-à-dire qu'il est positionné vers le fond de l'eau. Il est fixé par des ancres et tendu verticalement avec des bouées. Les espèces cibles sont la baudroie, la raie, le bar.

Le filet trémails est un filet constitué de trois nappes de filets. Il est également ancré. L'espèce cible est la sole.

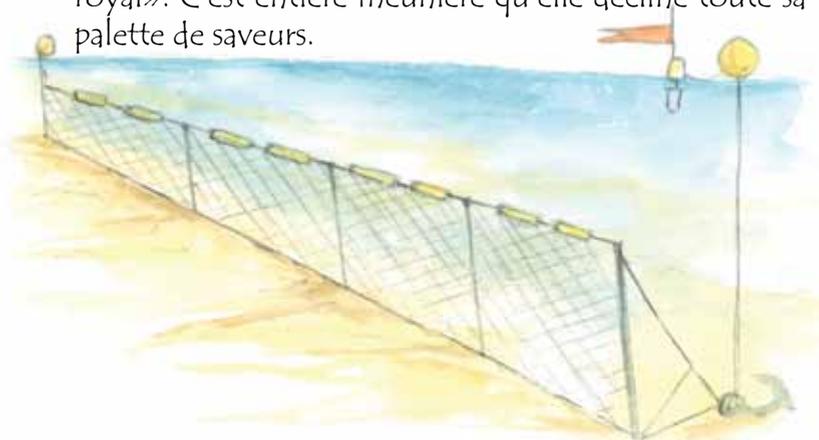
SOLE

Solea solea



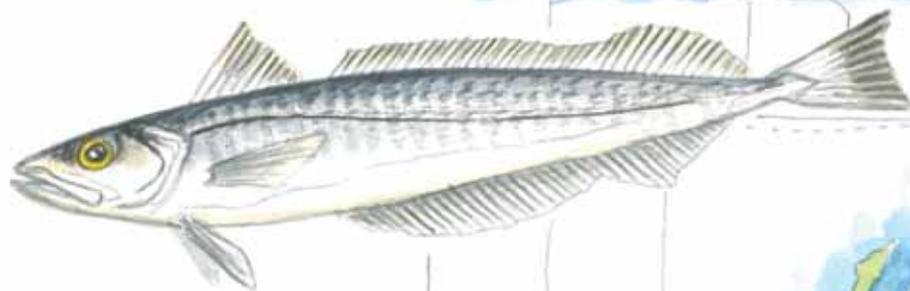
Espèce reine, la sole est un poisson plat allongé vivant jusqu'à une profondeur de 100 mètres sur des fonds vaseux ou sablonneux. Tout comme la plie et la limande c'est une espèce dite benthique car vivant sur les fonds. Par mimétisme, la sole prend la couleur de son environnement. Sa peau côté supérieur peut donc être très nuancée du beige clair à quasi noir et la face inférieure est d'un beau blanc. Elle passe sa journée enfouie dans le sable et chasse coquillages et petits crustacés la nuit avec sa petite bouche arquée et torquée. La sole est un produit emblématique du nord de la France.

Sa chair maigre et très fine en fait un mets noble très apprécié des gourmets, Louis XIV parlait de «mets royal». C'est entière meunière qu'elle décline toute sa palette de saveurs.



MERLU

Merluccius merluccius



Palangrier hauturier

Norvège

Chalut de fond



Mer du Nord

Irlande

Mer d'Irlande

Royaume-Uni

Pays-Bas

Palangre

Belgique

Manche

France

Océan Atlantique



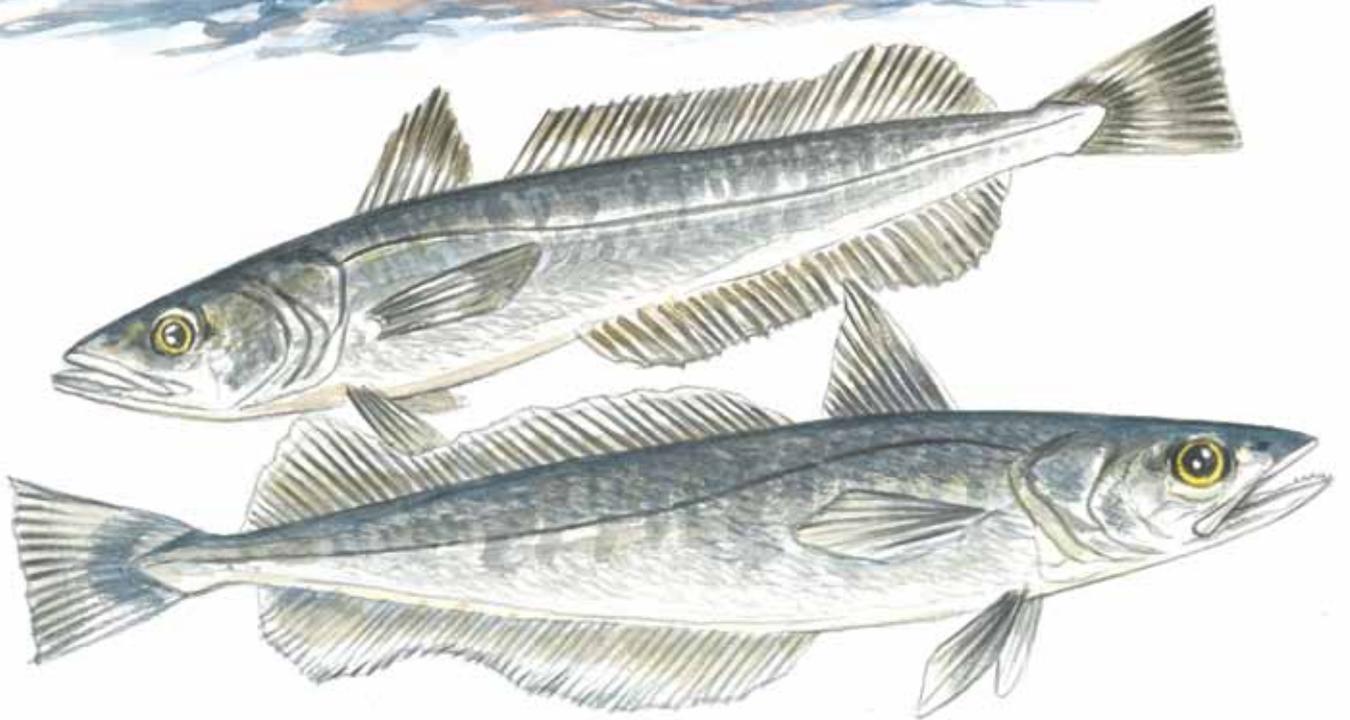
Filet



Zone (s) de pêche des navires adhérents du FROM Nord

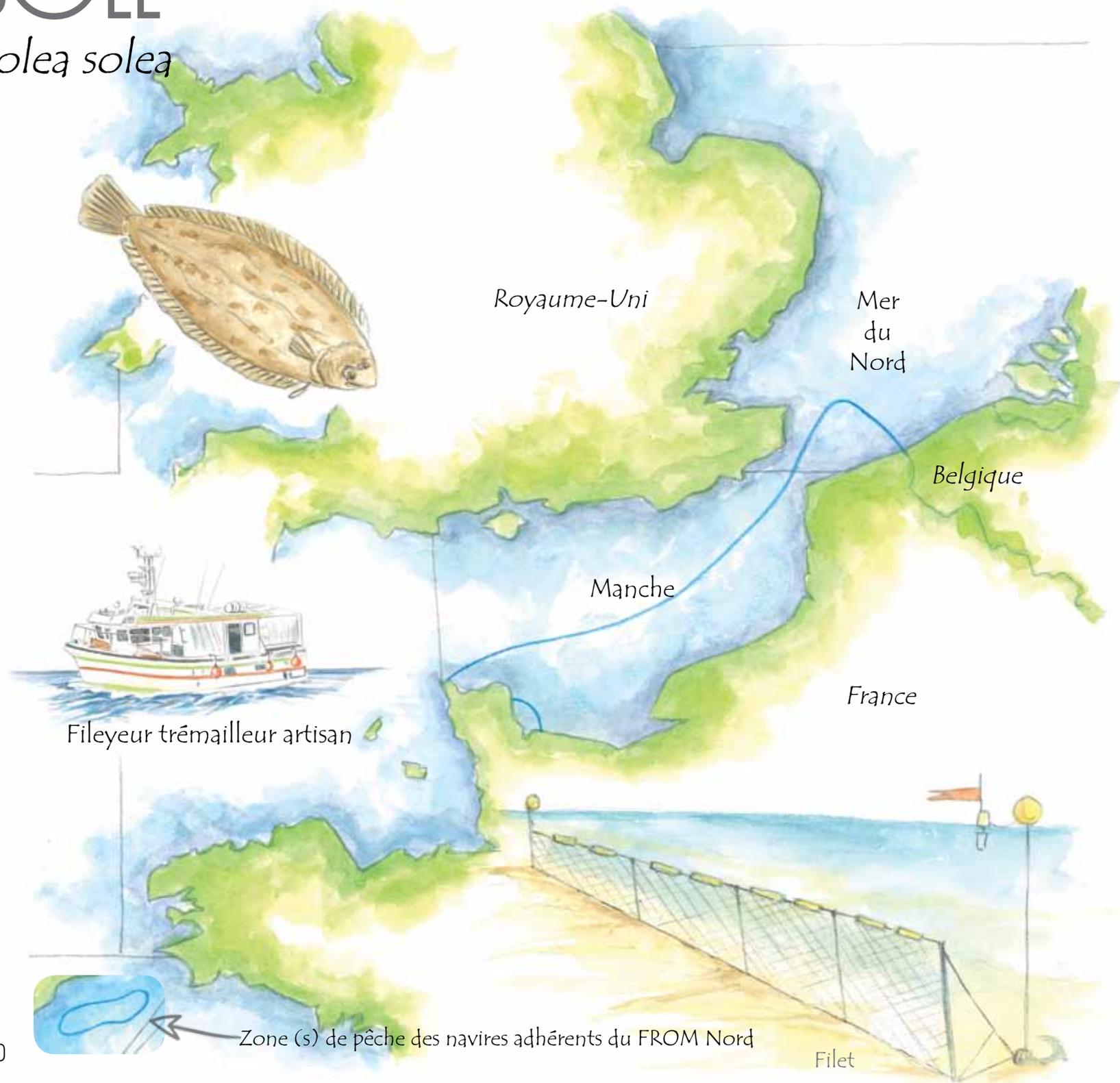


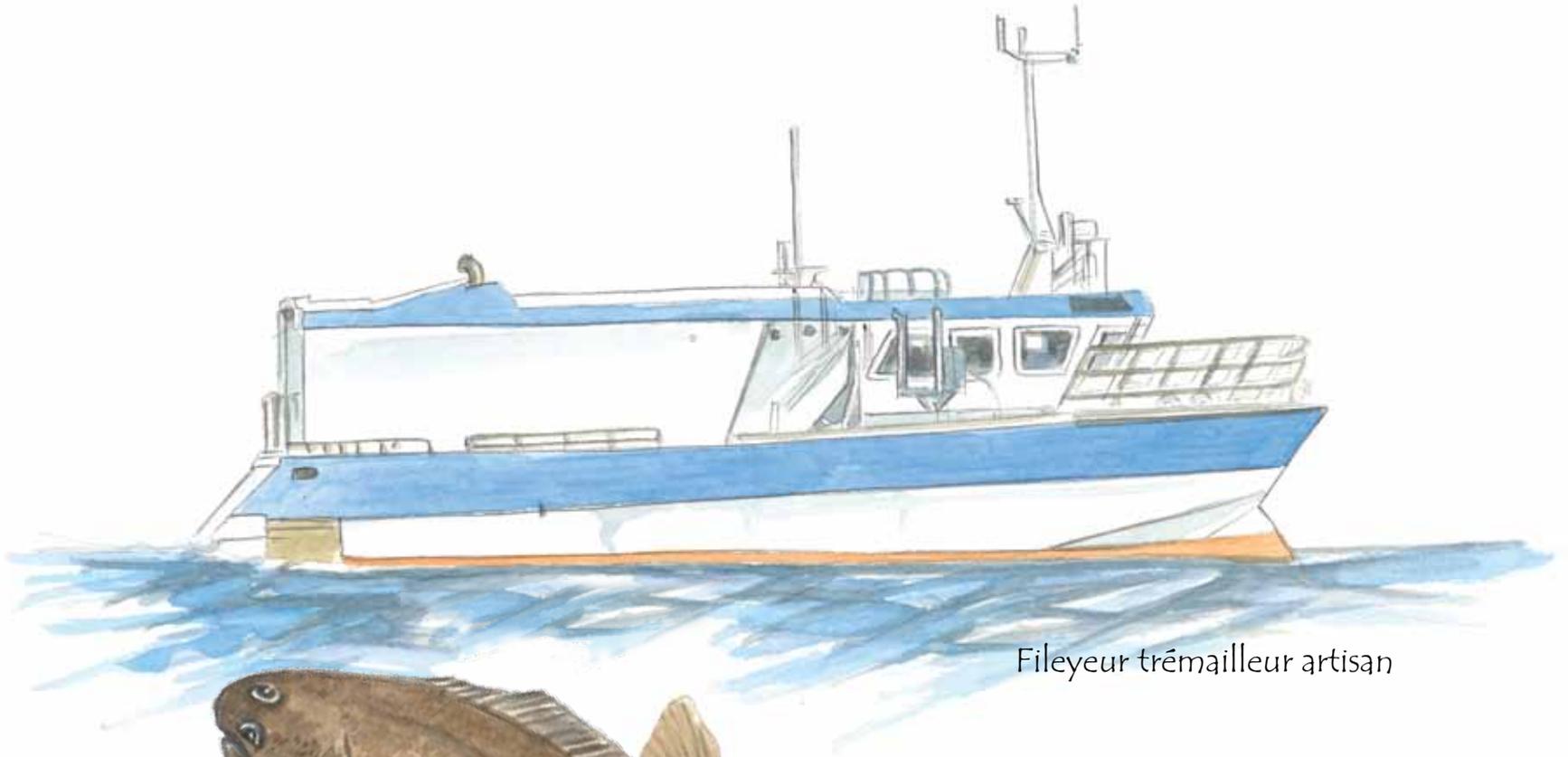
Fileyeur hauturier



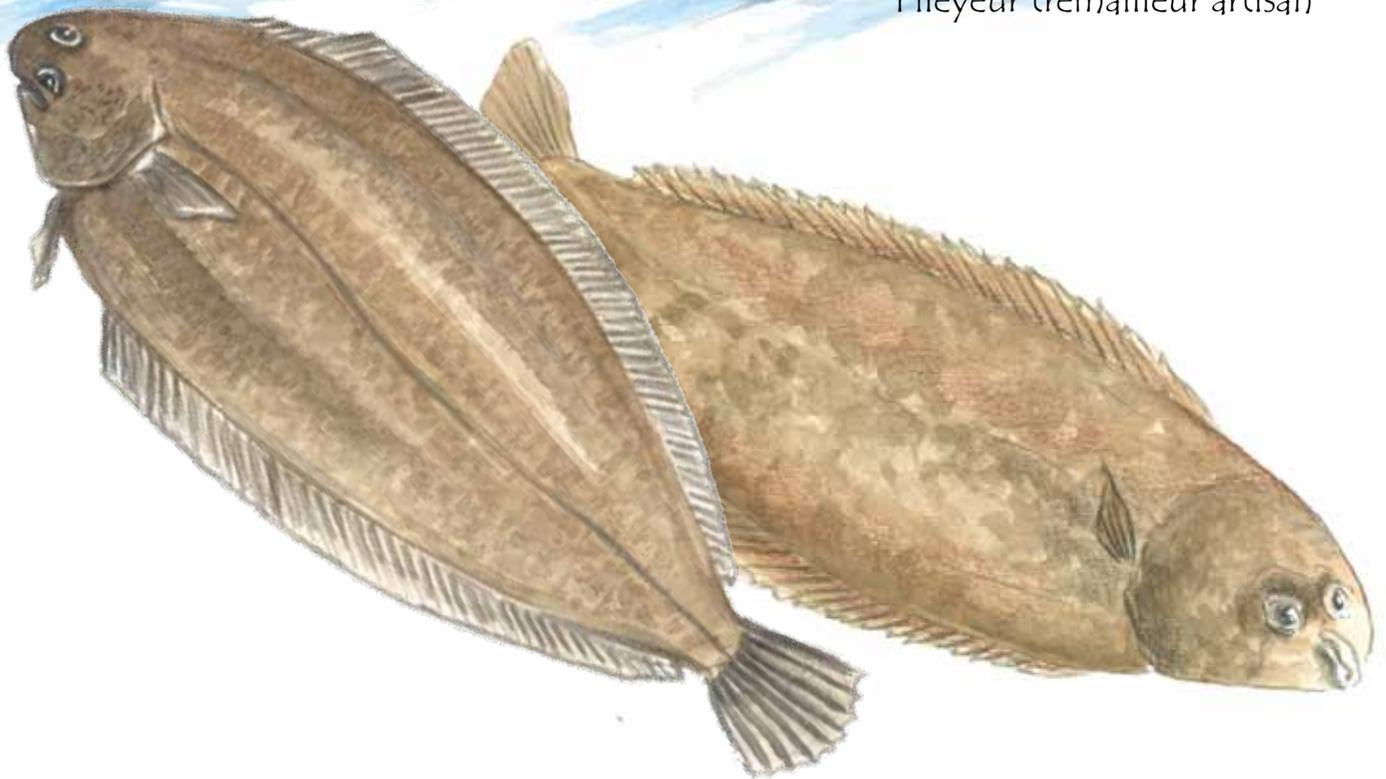
SOLE

Solea solea





Fileyeur trémailleur artisan



ENCORNET

Loligo spp



NAVIRE



Chalutier sennear

L'encornet ou calamar est un mollusque céphalopode au corps allongé avec à l'arrière deux nageoires triangulaires et dix tentacules au niveau de la tête. Il possède une coquille interne très fine et translucide appelée plume ainsi qu'une poche à encre. Il vit en bancs importants assez proches du fond, ou entre deux eaux quand il chasse ses proies, surtout des petits poissons et des crustacés. La couleur de sa peau est variable, souvent blanche mais pouvant également être tachetée de brun rose.

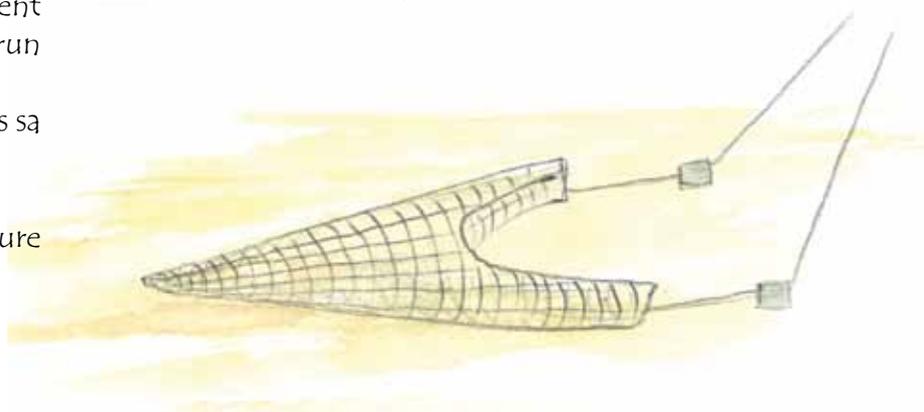
L'encornet a un cycle de vie très court, il meurt après sa reproduction vers l'âge de 1 ou 2 ans.

L'encornet a une chair maigre, blanche à la texture ferme.

On consomme également les tentacules.

TECHNIQUE DE PÊCHE

Un chalutier sennear peut également pêcher avec un chalut de fond (Cf p. 20).



NAVIRE

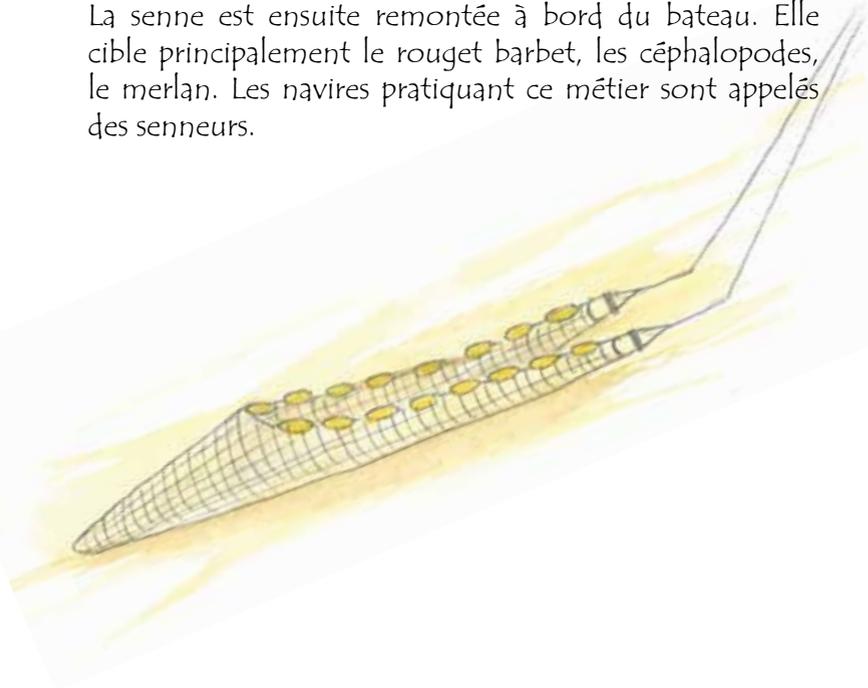


Chalutier sennier

TECHNIQUE DE PÊCHE

Sennes

Filets qui encerclent le poisson. Il existe plusieurs types dont la senne danoise. Cette dernière est constituée d'un filet formé de deux ailes et d'une poche. Les ailes encerclent le banc de poisson et le ramènent vers l'intérieur du filet. La senne est ensuite remontée à bord du bateau. Elle cible principalement le rouget barbet, les céphalopodes, le merlan. Les navires pratiquant ce métier sont appelés des senniers.



SEICHE COMMUNE

Sepia officinalis



MOLLUSQUES CÉPHALOPODES

La seiche commune est un mollusque céphalopode largement répandu dans l'Océan Atlantique (depuis le sud de la Mer du Nord et jusqu'aux côtes ouest africaines). On la trouve à des profondeurs variant de la côte jusqu'à 150 mètres. Abondante en Manche on la reconnaît à son corps aplati, son dos marbré de brun, son ventre blanc et sa tête qui porte 10 tentacules dont deux plus longs. Prédateur, la seiche se nourrit principalement de crustacés et de poissons qu'elle saisit à l'aide de ses deux grands tentacules.

Les seiches pondent entre avril et juillet, chaque œuf donne naissance à une jeune seiche identique à l'adulte. Juvénile elle est appelée seichon ou sépion. Les seiches mâles comme femelles meurent après la période de reproduction, leur durée de vie étant généralement de deux ans. Les promeneurs trouvent régulièrement sur les plages leur coquille interne calcaire.

Deux cuissons sont valables : une cuisson très courte (saisissante comme à la plancha pendant 2 ou 3 minutes) permettant d'avoir une chair ferme et pas caoutchouteuse, et une cuisson lente et douce qui va l'attendrir.

CÉPHALOPODES

SEICHE COMMUNE - ENCORNET

Sepia officinalis - Loligo spp

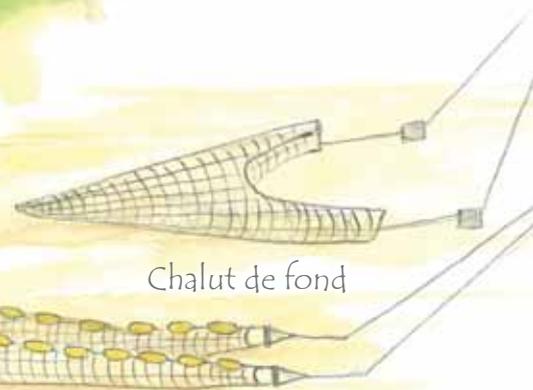


Mer
du
Nord

Royaume-Uni

Manche

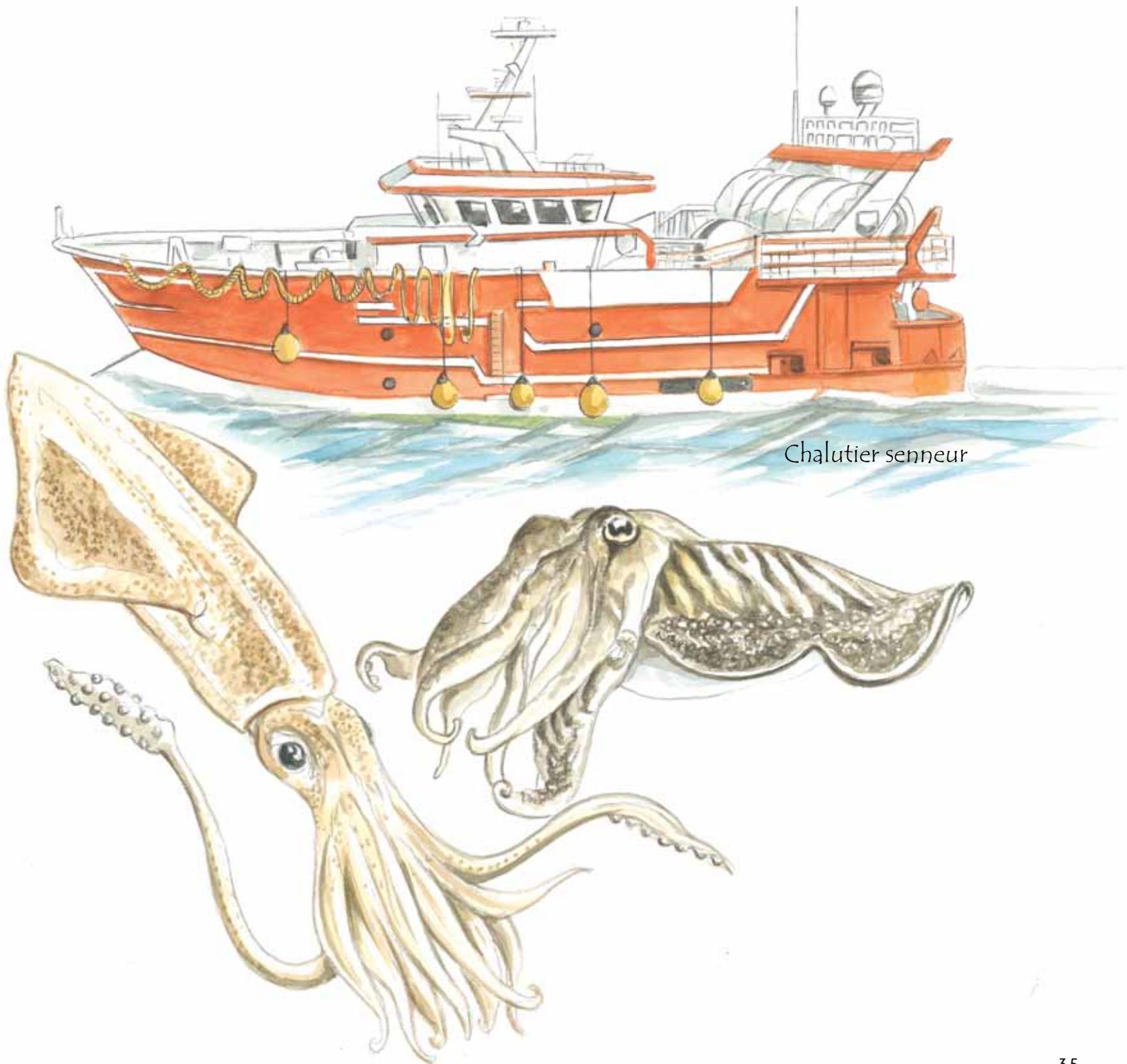
France



Senne danoise



Zone (s) de pêche des navires adhérents du FROM Nord



Chalutier senneur

BULOT

Buccinum undatum

Le bulot ou buccin est un gastéropode de la famille des escargots. Il vit sur les sols sableux des eaux côtières et jusqu'à 100 mètres de profondeur. La coquille en spirale, pointue et très dure va du blanc cassé au brun. La partie comestible est constituée d'un pied tacheté de noir et d'une tête munie de deux tentacules. Le reste des organes ne présente pas un intérêt majeur. Nérophage, le bulot se nourrit notamment de crabes mais aussi de vers, de coquillages...

La chair au léger goût iodé est blanche et ferme. Pour cuire les bulots, le court bouillon est idéal mais une cuisson trop longue rend la chair caoutchouteuse.

NAVIRE



Casier artisan

TECHNIQUE DE PÊCHE

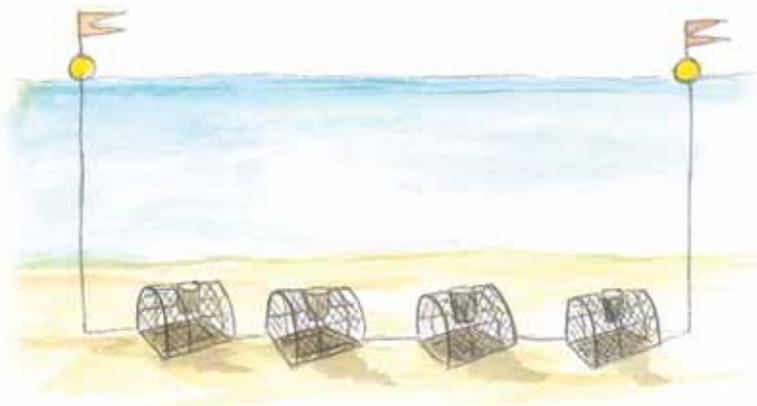
Casiers

Pièges déposés sur les fonds marins. Ils ont une structure rigide, recouverte d'un filet, avec une ouverture, la goulotte, pour y laisser entrer l'espèce ciblée. Les bulots sont pêchés au moyen d'un appât. Des trappes d'échappement sont présentes sur le casier pour permettre aux individus trop petits de s'échapper. Le pêcheur remonte régulièrement ces casiers reliés entre eux (filière) et les espèces sont débarquées vivantes. Crustacés (homard, tourteau, araignée) et bulots sont pêchés au moyen de casiers. Les navires pratiquant ce métier sont appelés des casyeurs.

NAVIRES



Caseyeurs artisans



HOMARD

Homarus gammarus

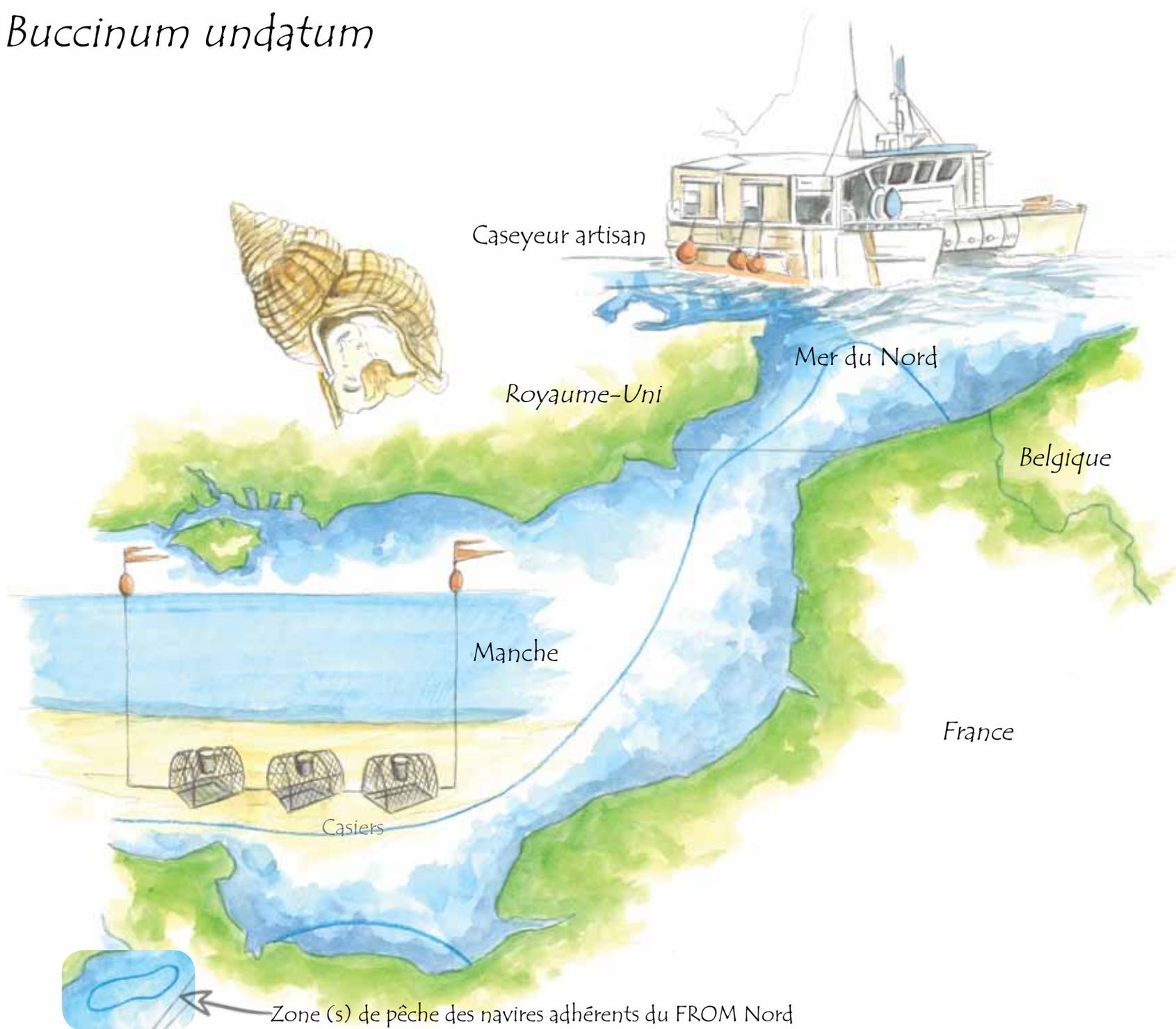


Le homard est un crustacé décapode au corps long et robuste avec un abdomen bien développé, deux grosses pinces larges et asymétriques, la plus grosse étant appelée la broyeuse et la plus petite la découpeuse (attention aux doigts). Sa carapace de couleur bleu-vert avec des taches sur le dessus et un ventre rosé vire au rouge orange à la cuisson. Les femelles ont un abdomen plus large et des pinces plus fines tandis que les mâles ont un corps fin et des pinces plus imposantes. Animal carnivore le homard est une espèce opportuniste. Il chasse la nuit et c'est à ce moment qu'il quitte son abri situé sur des fonds rocheux accidentés jusqu'à une profondeur de 100 mètres.

La chair du homard à la saveur unique en fait un mets d'exception qui se consomme aussi bien froid que chaud.

BULOT

Buccinum undatum

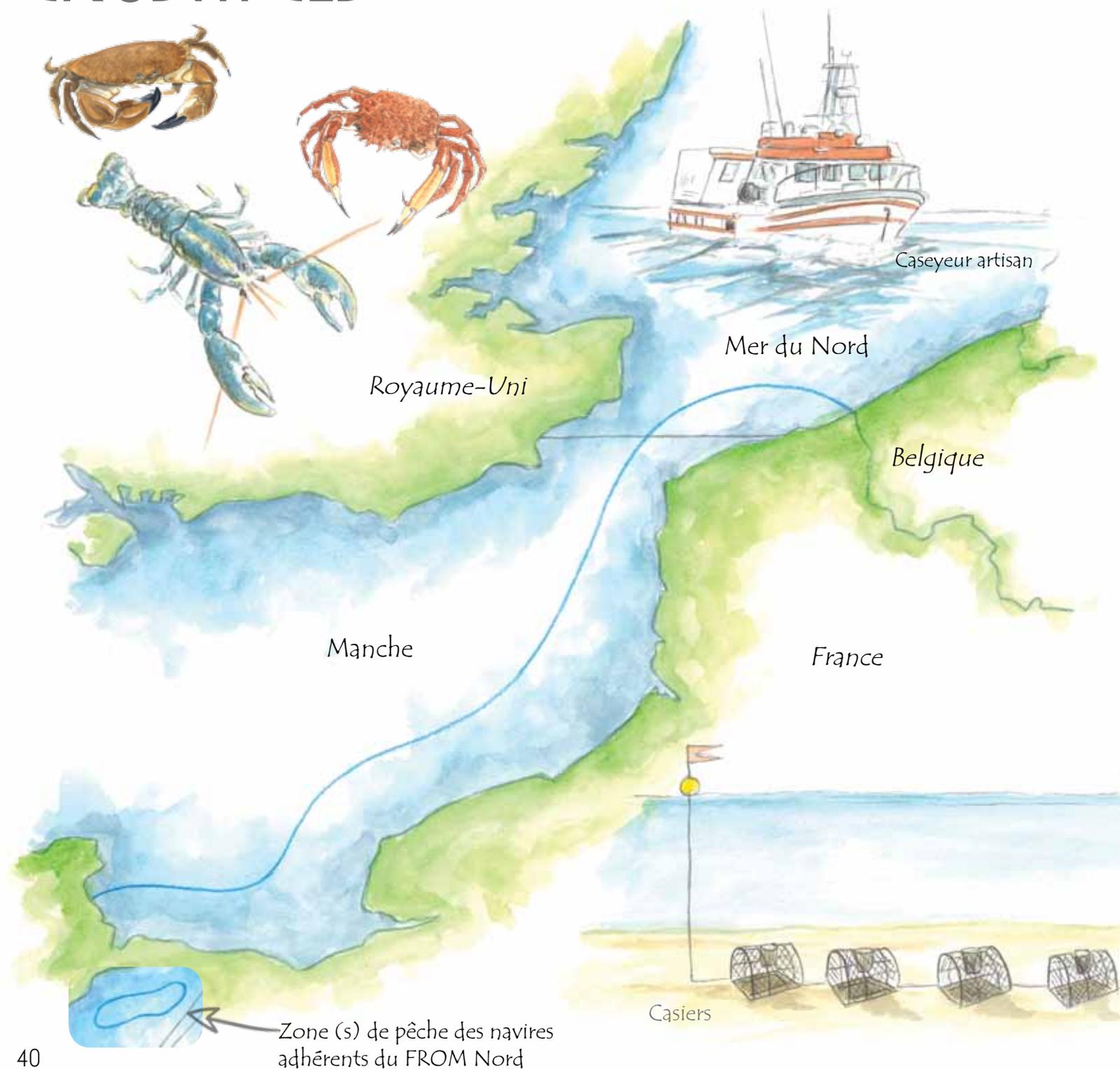




Caseyeur artisan



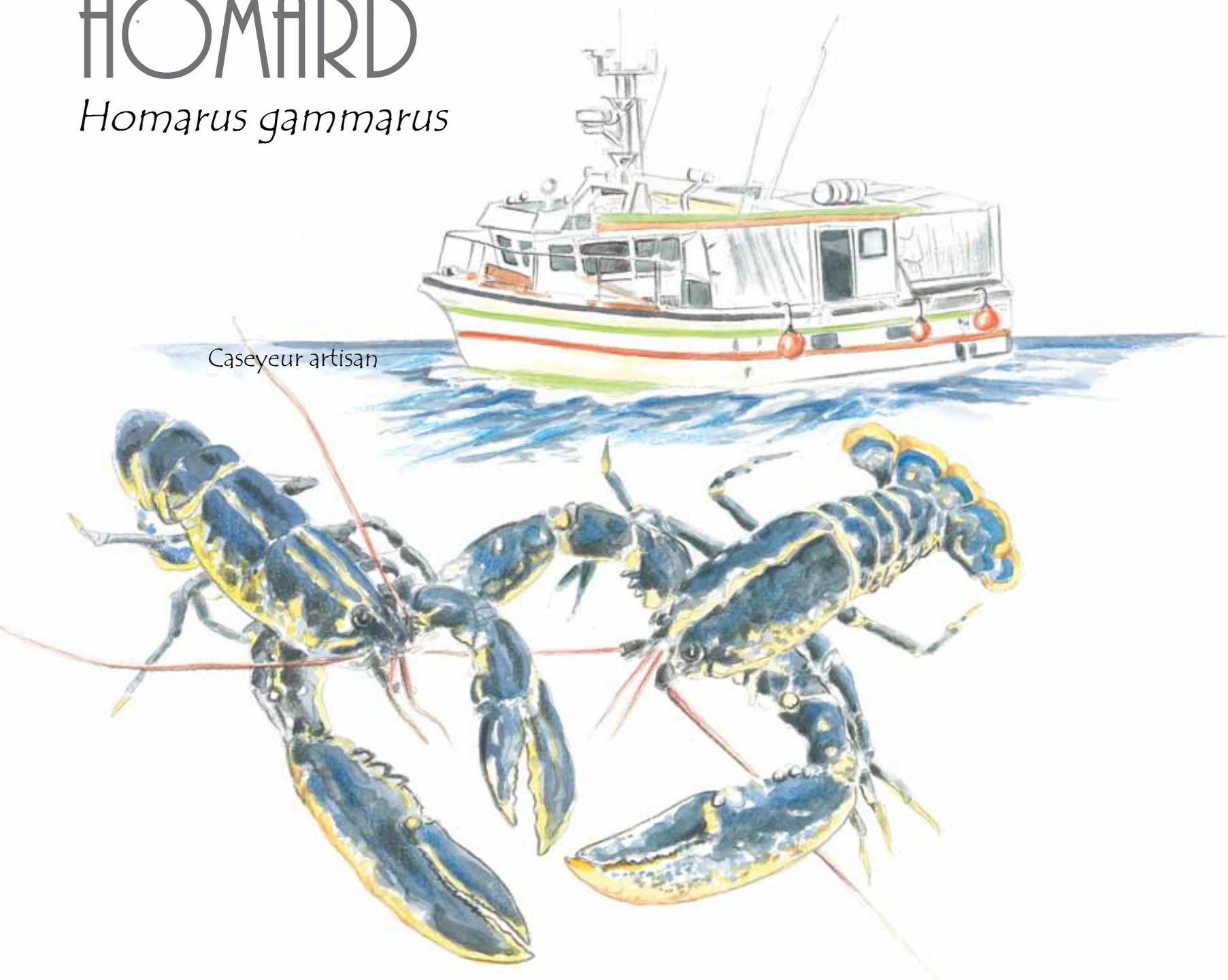
CRUSTACÉS



HOMARD

Homarus gammarus

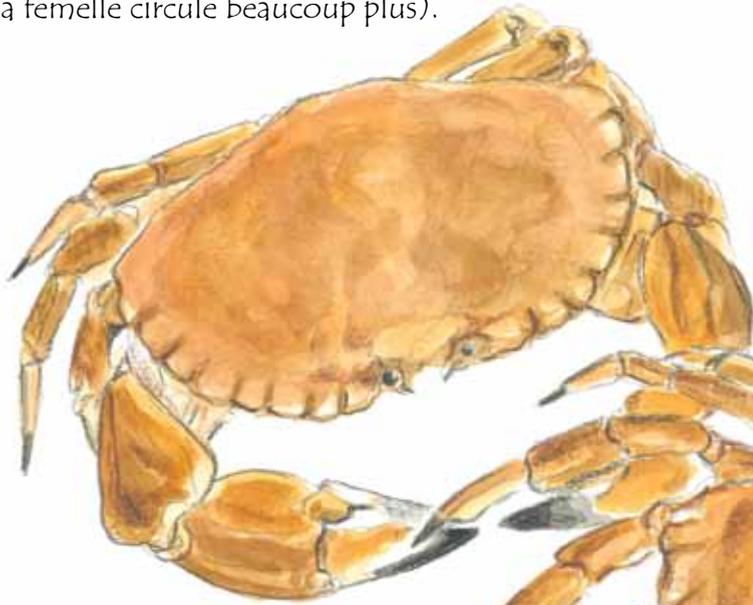
Caseyeur artisan



TOURTEAU

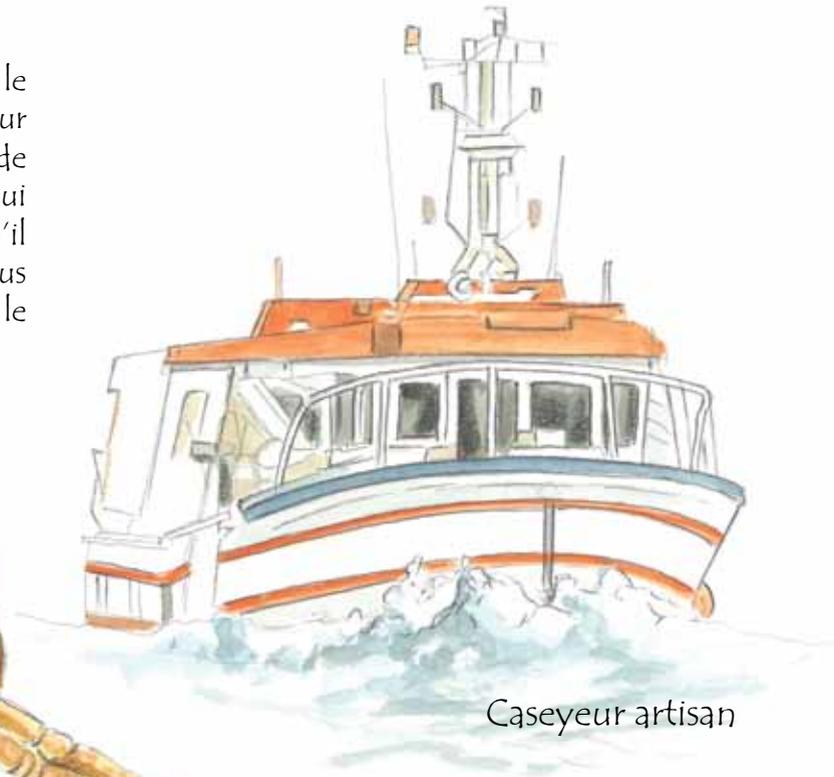
Cancer pagurus

Le tourteau est le plus courant des crabes que l'on trouve sur le marché. C'est un joli crustacé doté d'une solide carapace couleur chamois. On distingue le mâle de la femelle par la largeur de la languette abdominale qui est plus étroite chez le mâle. On lui attribue le surnom de dormeur pour la posture caractéristique qu'il prend quand il est sur le dos et qu'il replie ses pattes et ne bouge plus mais aussi pour son côté plutôt sédentaire (cela concerne surtout le mâle car la femelle circule beaucoup plus).



Son alimentation est constituée de coquillages, petits crustacés, vers ; mais il est également nécrophage, comme la plupart des crustacés.

La chair du tourteau est fine, délicate et parfumée. Elle permet la réalisation de recettes particulièrement savoureuses et raffinées.



Caseyeur artisan



ARAIGNÉE

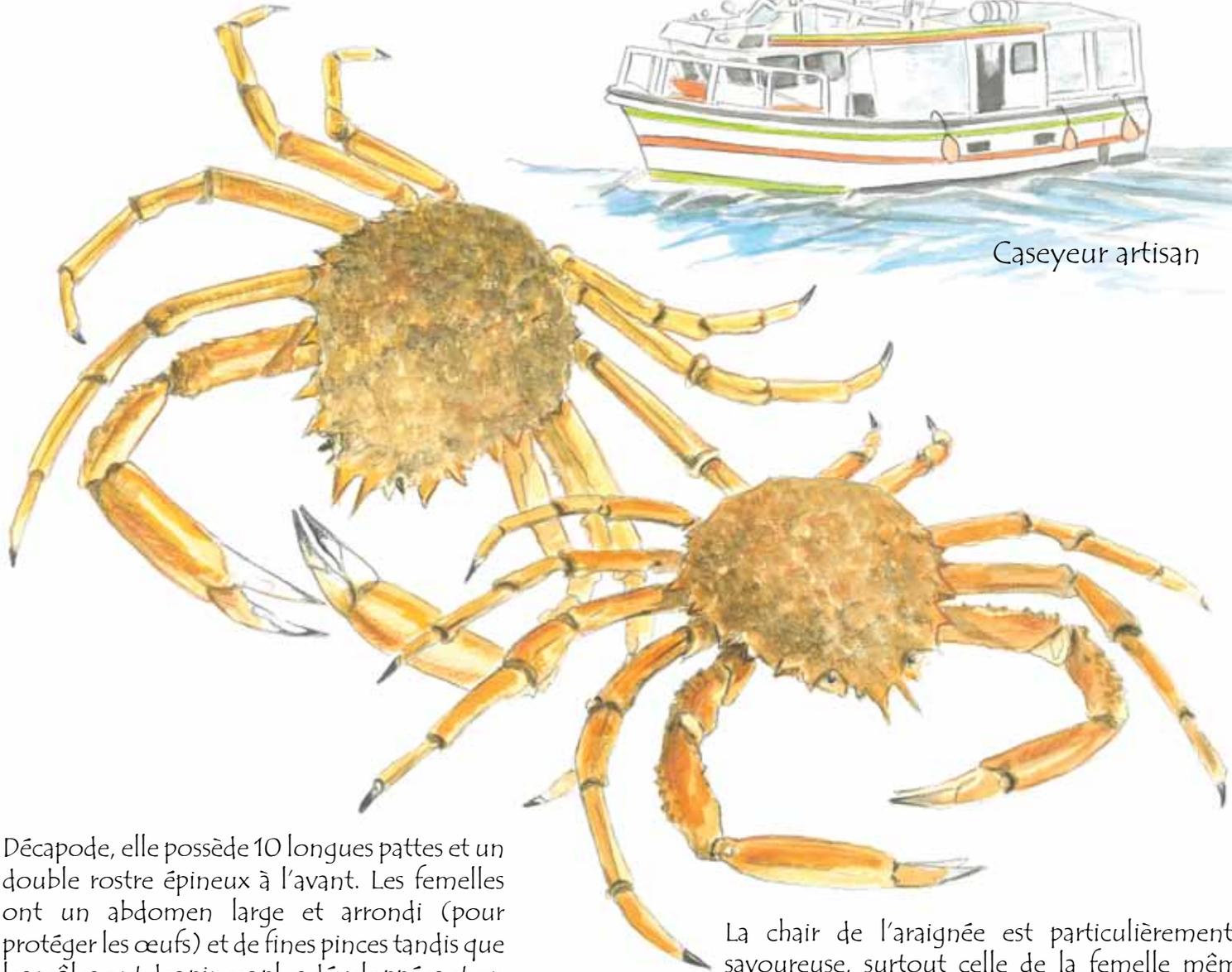
Maja brachydactyla

CRUSTACÉS

L'araignée est avec son cousin le tourteau l'un des crustacés les plus gros et les plus abondants de nos côtes. On la reconnaît aisément à sa carapace rougeâtre quasi ronde, un peu plus longue que large et couverte d'épines. Chez les adultes la carapace est souvent colonisée par une faune encroûtante.



Caseyeur artisan



Décapode, elle possède 10 longues pattes et un double rostre épineux à l'avant. Les femelles ont un abdomen large et arrondi (pour protéger les œufs) et de fines pinces tandis que les mâles ont des pinces plus développées et un abdomen triangulaire. Omnivore, l'araignée se nourrit de petits crustacés, coquillages, vers marins, algues...

La chair de l'araignée est particulièrement fine et savoureuse, surtout celle de la femelle même si elle est moins généreuse en quantité que le mâle dont les pinces plus grosses et la poche ventrale plus allongée sont mieux garnies.

COQUILLE SAINT-JACQUES

Pecten maximus

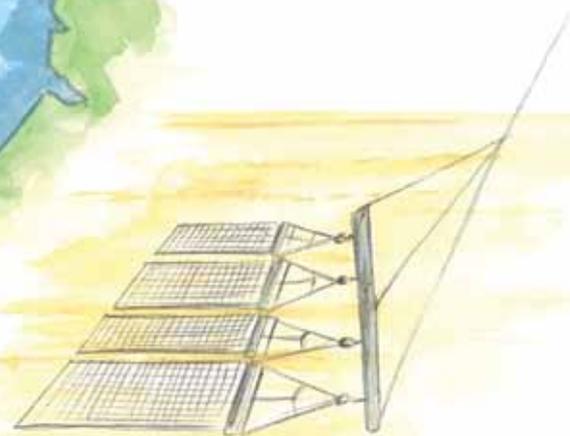


Coquillard

Royaume-Uni

Manche

France



Drague



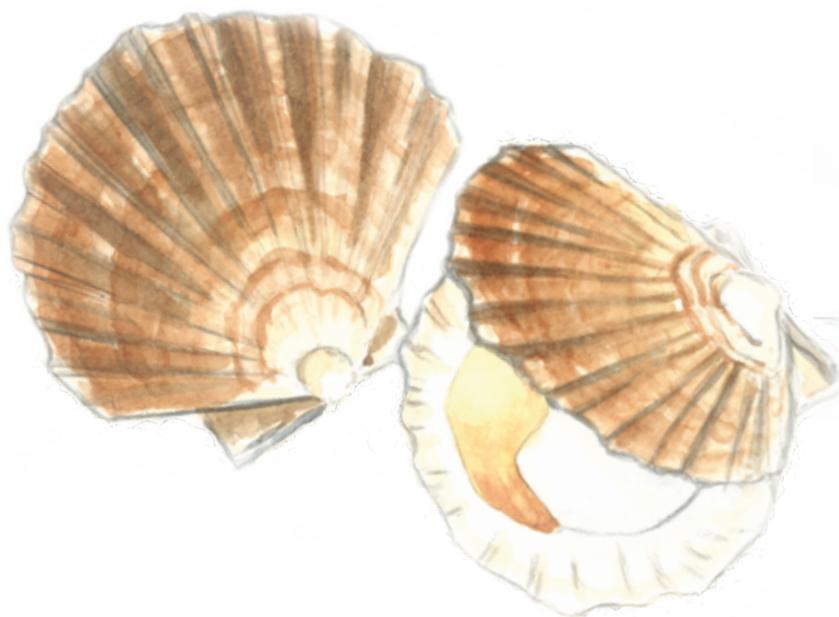
Zone (s) de pêche des navires adhérents du FROM Nord



Coquillard



COQUILLE SAINT-JACQUES

Pecten maximus

La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve (coquille à deux valves) d'une quinzaine de centimètres vivant de 10 à 60 mètres de profondeur sur des fonds meubles comme les sables grossiers où elle se nourrit de détritus organiques et de phytoplancton (organismes unicellulaires qui se retrouvent dans l'eau).

C'est le muscle, partie blanche appelée «noix», qui est généralement consommé. La partie rouge-orangé ou corail que l'on peut également consommer est en fait la glande génitale qui n'est développée que dans les mois précédant la reproduction, il n'y en a donc pas toute l'année.

La chair blanche et tendre de la coquille Saint-Jacques est un véritable délice.

NAVIRE

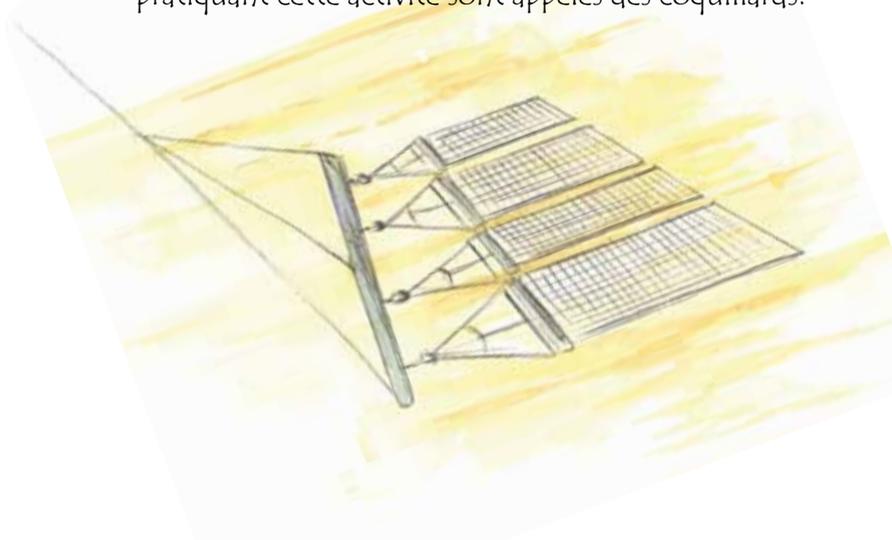


Coquillard

TECHNIQUE DE PÊCHE

Drague

Engin de pêche utilisé pour les coquillages sur les fonds meubles. C'est une poche en filets ou en anneaux métalliques fixés sur une armature rigide. Les dragues sont utilisées pour pêcher la coquille Saint Jacques. Les navires pratiquant cette activité sont appelés des coquillards.



Des pêcheurs engagés vers plus de ...

QUALITE : nos adhérents ont le souci d'améliorer la qualité et de valoriser leurs captures. C'est pourquoi, ils sont engagés dans des démarches telles que le Label Rouge pour la coquille Saint-Jacques ou le pin's « poissons sauvages ».

DURABILITE : Pêcher de manière durable est une préoccupation constante des pêcheurs. C'est pourquoi, ils travaillent à l'amélioration des connaissances et des pratiques mais cherchent aussi à faire reconnaître leurs bonnes pratiques via des démarches de certification de leur pêcherie.

Ainsi, l'amélioration des connaissances sur les espèces est indispensable pour fixer les quotas de pêche. Le FROM Nord développe régulièrement des projets de recherche. A titre d'exemple, l'organisation de producteurs a porté un vaste programme européen intitulé SUMARIS sur les raies présentes en Manche et dans le sud de la mer du Nord.

Certifier une pêcherie consiste à évaluer si elle est durable et bien gérée. C'est un très long processus d'audit indépendant. Il existe plusieurs certifications dont le Marine Stewardship Council (MSC) ou l'Ecolabel Pêche durable. Nos pêcheries de hareng, de lieu noir, de cabillaud et d'églefin sont labellisées MSC.

INNOVATION : la pêche de demain s'invente aujourd'hui. C'est pourquoi, le FROM Nord et ses adhérents travaillent constamment à améliorer leurs pratiques. Les travaux récents portent sur la conception et les tests de dispositifs sélectifs lumineux (programme SELUX), d'appâts lumineux (projet POLUX) et de filets biodégradables (programme TEFIBIO).

Retrouver tous les projets sur le site www.fromnord.fr



SOMMAIRE

Mentions légales	02 - 03
Page titre	
Édito	05
Focus engins	06 - 07
Zones de pêche	
Types de navires	08 - 09
Ports d'immatriculation	
Engagements	47
QR code	

ESPÈCES EMBLÉMATIQUES

Baudroie	18 - 20 - 21
Bulot	36 - 38 - 39
Cabillaud	19 - 22 - 23
Céphalopodes	32 à 35
Coquille Saint-Jacques	44 à 46
Crustacés	37 - 40 à 43
Hareng	10 - 12 - 13
Lieu noir	19 - 24 - 25
Maquereau	11 - 14 - 15
Merlan bleu	11 - 16 - 17
Merlu	26 - 28 - 29
Sole	27 - 30 - 31

TYPES DE PÊCHE

DÉFINITIONS

Caçiers	36
Chalut de fond	18
Chalut pélagique	10
Drague	46
Filets	27
Palangre	26
Senne danoise	33

