100% NORMANDIE

Pêche et aquaculture







2ème région de pêche maritime : 628 bateaux et 2 208 marins,
61 000 tonnes de produits débarqués (environ 150 M €)
1ère région conchylicole : 1ère pour les huîtres, 2ème pour les moules,
1ère région pour les coquillages : 15 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques, 8 000 tonnes de bulots, 4 100 tonnes de moules de pêche…
1ère région de production de saumons d'élevage.
Au total, plus de 24 000 emplois directs et indirects dans la pêche et l'aquaculture.

La Normandie, une longue tradition de pêche

Dès le 16ème siècle, des bateaux partaient plusieurs mois sur les bancs de Terre-Neuve pêcher la morue qu'ils séchaient ou salaient pour la conserver. Plus tard, des navires capturaient en mer du Nord du cabillaud et du hareng transformés dans les nombreuses saurisseries de Fécamp, de Dieppe et du Tréport.
Au 19ème siècle se développe, à Granville, la pêche de l'huître plate (encore appelée pied de cheval) : les bisquines partaient en caravane pour « draguer » les huîtres qui étaient conservées en marinade pour les expédier à la capitale. Avec la raréfaction des espèces, la plupart de ces pêches ont disparu et ont laissé place à une pêche locale de poissons, coquillages et crustacés.
Les produits de la mer tiennent aujourd'hui une place prépondérante dans l'économie régionale avec la pêche de poissons côtière et hauturière, les coquillages et crustacés, ainsi que la conchyliculture et l'élevage. La coquille St-Jacques de Normandie est le premier produit de la mer frais et non transformé à avoir obtenu un Label Rouge

Une pêche artisanale

La Normandie dispose d'une façade maritime de 640 km de littoral, baignée par les eaux de la Manche, caractérisée par des fonds marins peu profonds, une eau renouvelée en permanence par les marées et par d'importants apports nutritifs continentaux : des conditions propices au développement des végétaux et du plancton et des animaux qui s'en nourrissent : poissons, coquillages…
Répartie dans de nombreux ports et points de débarques, depuis Granville à l'ouest, jusqu'au Tréport à l'Est, la flotte de pêche normande est constituée de plus de 600 bateaux de pêche artisanale, essentiellement côtière – des bateaux de taille inférieure à 16 m et qui pratiquent des marées quotidiennes – et de quelques bateaux de pêche au large : des bateaux de taille inférieure à 24 m et qui effectuent des marées de quelques jours.

Des captures très diversifiées

Avec ses fonds marins plats en Baie de Granville ou Baie de Seine et les côtes accidentées et nombreux ilots du Cotentin, l'environnement maritime normand est favorable à une grande diversité d'espèces.
Près de 80 espèces différentes sont pêchées en Normandie.
Elles sont regroupées en 5 grandes familles :
– Les coquillages : 30 600 tonnes / an,
– Les poissons osseux : 19 800 tonnes / an,
– Les raies et requins, ou poissons cartilagineux : 4 800 tonnes / an,
– Les céphalopodes : 4 600 tonnes / an,
– Les crustacés : 1 400 tonnes / an.
Les poissons dans leur ensemble, sont en valeur plus importants pour la région que les coquillages, pourtant nettement plus importants en tonnage !
Les céphalopodes (seiche et calamar) et les crustacés contribuent à étoffer la diversité et la richesse.
L'essentiel des espèces vivent sur ou à proximité du fond. Ne vivent en pleine eau que quelques espèces (calamar, maquereau, bar, dorade, hareng et chinchard), et encore la plupart côtoient aussi les fonds marins et peuvent y être aussi capturés.

Les chiffres clés de la pêche et de l'aquaculture

La Normandie :
– 1ère région conchylicole : 1ère région productrice d'huîtres, 2e région productrice de moules, productions de palourdes et de coques.
– 2e région de pêche maritime : 628 bateaux et 2 208 marins, 6 à 7 000 emplois induits, 1/5e des captures de pêche française, 61 000 tonnes de produits débarqués représentant une valeur de 140 à 150 millions d'€.
– 1ère région pour les coquillages : 15 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques, 8 000 tonnes de bulots, 4 100 tonnes de moules de pêche…
– Importante région de pêche à pied professionnelle (plus de 400 pêcheurs).
– 1ère région de production de saumons d'élevage, de méduses, d'hippocampes.
– Région française la plus diversifiée en aquaculture.
– Au total, la pêche et l'aquaculture représentent plus de 24 000 emplois directs et indirects

Les espèces et produits de la mer

Les poissons :
– soles, bars et turbots (en valeur),
– maquereaux, roussettes, dorades grises, merlans et tacauds (en volume).
La saisonnalité est importante. Par exemple le turbot se pêche de mars à juillet, tandis que le hareng se pêche surtout en novembre et décembre.
L'aquaculture :
– huîtres,
– moules.
Les huîtres de Normandie ont une particularité : elles sont recouvertes d'eau au fil des marées, ce qui leur donne un goût particulier. Les moules de Bouchot tiennent leur nom des pieux sur lesquels on les élève.
Quant à la moule de Barfleur, c'est une variété sauvage que l'on pêche.
Les fruits de mer et les coquillages :
– bulots, homards, amandes,
– coquilles Saint-Jacques,
– seiches, calamars…
Sur les tables de fête, les crustacés (homard, tourteau, crevette, araignée de mer…) sont incontournables. Avec les coquillages, ils forment un délicieux plateau de fruits de mer.
Les produits transformés en Normandie : terrines et rillettes, soupes, plats préparés, produits fumés…