

Annexe n°01 : revue de presse

langouste rouge Un marquage lancé en Manche et en Atlantique

Le comité départemental des pêches du Finistère (CDPM) a été chargé par le Comité national de mener un programme d'acquisition de connaissances, pour reconquérir le stock de langoustes rouges de Manche-Atlantique.

Sur les 400 unités de pêche qui capturent, de Cherbourg à Oléron, entre 20 et plus de 300 kg de langouste rouge par an, une trentaine de volontaires devraient participer à la campagne de marquage du crustacé, pêché hors taille ou hors saison. Un pistolet à aiguille sera remis au patron pour agrafer au ventre de la langouste, avant remise à l'eau, une fine étiquette sur laquelle figurent deux numéros de contact. Il renseignera sur une fiche le sexe de l'animal, la position et la profondeur de l'endroit de son relargage.

Pour les crustacés de taille commercialisable pêchés en saison, le CDPM les achètera aux pêcheurs au prix de marché (45 euros du kilo) afin de les marquer lui-même avant de les relâcher. Le comité vise le marquage de 2 500 crustacés cette année pour mieux connaître l'espèce (déplacements, vitesse de croissance, biotopes, etc.). Il disposera ainsi des informations nécessaires à la mise en œuvre de mesures de gestion adaptées, selon les secteurs et les engins de pêche (chalut, casier, filet surtout).



Erwan Quéméneur, chargé de mission de l'opération marquage (comité des pêches du Finistère), René-Pierre Chever, chargé de mission crustacés, Yannick Calvez, président de la commission nationale crustacés, et Romain Le Bléis, autre chargé de mission.

Car le but du programme est bien de reconquérir un stock emblématique de la pêche française, totalement effondré en raison de la surexploitation, qui a fait tomber les captures de 2 600 tonnes vers 1950 à 10-15 tonnes par an depuis la fin des années 2000. Depuis 2007, des mesures de gestion ont été décidées par les professionnels aux plans local (cantonnement de la chaussée de Sein) et national : taille minimale de capture portée à 110 millimètres en France (contre 95 millimètres en Europe), fermeture annuelle du 1^{er} janvier au 31 mars (prolongée de deux mois pour les femelles grainées).

La campagne a démarré par de l'information, sous la forme de réunions avec les professionnels et d'affichage sur le littoral. Pour René-Pierre Chever, chargé de mission crustacés au CDPM du Finistère, « c'est un programme durable et ambitieux qui pourrait intéresser toute l'Europe ».

« Il fait l'unanimité dans les rangs des professionnels », souligne le Finistérien Yannick Calvez, président de la commission nationale crustacés. Il a un financement de France filière pêche de 100 000 euros. Objectif ? Atteindre 100 tonnes de captures dès 2025.

Franck JOURDAIN

LANGOUSTES

SOUS SURVEILLANCE

T 14042015



Photo d'archives

La langouste rouge est l'objet de tous les soins en mer d'Iroise depuis une dizaine d'années. Les populations commencent à remonter la pente. L'enjeu n'est pas mince quand on sait que le kilo a été négocié à 43 € sous criée à Brest l'an passé. Depuis le mois de février, une nouvelle campagne de marquage a été lancée pour mieux connaître le crustacé, déjà bien suivi du côté de Sein. Page 15

Langouste rouge. Une campagne de marquage

Jean Le Borgne

Malgré la chute de la production enregistrée dans les années 50, la langouste rouge fait toujours vivre quelques pêcheurs, en mer d'Iroise. Pour mieux comprendre l'évolution des stocks, une campagne de marquage vient d'être lancée par les pêcheurs.

Depuis le début de la campagne lancée en mi-février, près de 200 langoustes ont été marquées.



Depuis deux ans, les pêcheurs remontent de plus en plus de langoustes juvéniles dans leurs filets. La preuve, pour ces professionnels, de l'intérêt des mesures de gestion qu'ils ont pris depuis une dizaine d'années. Oui mais voilà, soixante ans après la chute brutale et en partie inexplicable des apports de langouste rouge, le compte n'y est toujours pas. Avec 15 tonnes débarquées l'an passé en Manche et en Atlantique, la situation n'a rien de commun avec les 1.500 tonnes annuelles de l'après-guerre. La pêche pour l'essentiel de quelques bateaux de la mer d'Iroise. Trois fileyeurs en ont fait leur spécialité, pêchant chaque

année près d'une tonne de ce crustacé réputé sur les grandes tables de l'Hexagone. Revendu en moyenne 43 € le kilo sous la criée de Brest (contre 15,50 € pour le homard), l'an passé, la langouste européenne est loin d'être marginale pour l'économie maritime. Une situation qui conduit les professionnels à s'intéresser de plus près à l'espèce « dont on ne sait pas grand-chose », selon Erwan Quéméneur, chargé de mission au comité départemental des pêches. Depuis le 17 février, il pilote une campagne de marquage d'ampleur, lancée entre l'estuaire de la Gironde et le cotentin.

2.500 langoustes cette année

Associés pour l'occasion à l'Ifremer, les pêcheurs professionnels volontaires vont devoir marquer 2.500 langoustes, cette année. Des crustacés hors taille. Mais pas seulement. Le programme lancé en association avec les autres comités départementaux bretons et les comités régionaux voisins, va également permettre de marquer des langoustes de taille commerciale, grâce au financement apporté notamment par Franca fillère pêche. Payées aux pêcheurs, elles seront remises à l'eau. À peine lancé, le programme mobilise déjà quelques fileyeurs, dans une démarche qualifiée de

« science participative » par le comité départemental des pêches. Ce sont ces pêcheurs qui marqueront les individus en les mesurant, datant et localisant la remise à l'eau. Une action renouvelée à chaque pêche de langouste marquée, à laquelle les plaisanciers sont également invités à participer. Depuis le 17 février, 172 langoustes ont ainsi été marquées et plusieurs déjà repêchées et remises à l'eau. Les données collectées devraient permettre à l'Ifremer de mieux comprendre les déplacements de l'espèce et de compléter les données compilées depuis la création

du cantonnement de Sein, en 2007, à l'initiative du comité local des pêches d'Audierne.

Pêche limitée jusqu'à fin mai

L'avenir de la ressource ne repose pas pour autant sur cette seule campagne. Loin de là. En 2009, le comité national des crustacés avait décidé d'augmenter la taille minimum de capture au-delà de la norme européenne (95 mm), en optant pour une taille de 110 mm (céphalothorax). Objectif : permettre à chaque langouste de se reproduire au moins une fois. Une décision complétée deux ans plus tard par une fermeture de la pêche entre le 31 janvier et le 31 mars, période à laquelle les femelles sont le plus grainées. Cette année, une interdiction supplémentaire a été adoptée pour les femelles grainées. Elle court jusqu'au 31 mai. Soutenu par le président du comité national des pêches - Gérard Romiti, que les Finistériens avaient rencontré en 2004 en Corse, sur la question - le programme doit, à terme, permettre de restaurer le stock de langoustes rouges. Un objectif que les pêcheurs français se fixent à l'échelle de l'Europe. Premiers contacts pris, ils espèrent convaincre leurs confrères, notamment portugais et britanniques.

Pratique

In cas de pêche de langouste marquée, prévenir le comité départemental des pêches, via son site internet ou le numéro de téléphone suivant sur la marque, en fournissant le numéro de la marque, la taille, la date et le lieu de pêche.

HORS-SÉRIE le marin | Vendredi 10 juillet 2015

25

mer d'Iroise Les stocks de langouste rouge reviennent de loin

Ressource autrefois surabondante en mer d'Iroise, le crustacé a subi les effets d'une exploitation forcée. Depuis la création d'un parc naturel marin et l'adoption de nouvelles pratiques de pêche, les observateurs notent un léger mieux.



En 2010, les captures en mer d'Iroise représentaient la moitié des prises nationales.

La chaussée de Sein « était pavée de langoustes rouges ». Mais « à force de surpêcher nous avons réduit notre stock

à néant », se souvient François Spinec avec regret. Ancien pêcheur basé sur l'île de Sein, ce retraité, désormais ligneur,

est un ardent défenseur du cantonnement. Celui-ci avait été mis en place sur la zone en 2007, à la demande des professionnels de la pêche, pour évaluer l'abondance des langoustes dans le secteur et les potentialités de reconquête d'un stock exploitable.

7 TONNES EN 2010

« On a compris qu'on a fait de grosses erreurs et que le cantonnement est la seule solution, parce que les quotas ne sont pas suffisants et qu'on ne peut pas continuer comme ça. » À 69 ans, François Spinec refait l'histoire de la production du crustacé : pêche au casier après guerre, multiplication des

navires, recul progressif de « la pêche douce au casier » remplacée par des filets de plus en plus long qui remontent « des chapelets de langoustes » en mer d'Iroise... François Spinec a longtemps résisté à l'appel des filets avant de céder au début des années quatre-vingt-dix. « Je ne gagnais plus ma croûte avec mes casiers, alors je suis passé au filet, j'étais le dernier. » Une conversion qui ne durera qu'une poignée d'années : la langouste se raréfie. En 2010, un peu plus de sept tonnes ont été débarquées en mer d'Iroise, la moitié de la production nationale. En 1950, la France pêchait 850 tonnes de langouste rouge.

En 2007, le parc naturel marin d'Iroise (PNMI) voit le jour et les pêcheurs entendent là un

« super outil ». En décembre de la même année, un arrêté préfectoral interdit la pose de filets, de casiers, de nasses et de tout autre engin calé, ainsi que de toute action de pêche par engins trainants. Le parc assure désormais le suivi du cantonnement avec la comité départemental des pêches et l'Ifremer.

Les partenaires opèrent des pêches expérimentales au filet et au casier, mais aussi des plongées. Principal enseignement après cinq ans de suivi : une ressource qui se porte moins mal. « Ce qui confirme la pertinence de ce cantonnement, de son emplacement et de l'intérêt de cette mesure de gestion pour cette espèce », selon le PNMI.

Lucie LAUTRÉDOU

Langouste. Le retour de la belle rouge

Catherine Le Guen

Les observations se multiplient sur les zones de pêche, mais aussi en rade et sur d'autres sites de plongée sous-marine. Bonne nouvelle : la langouste rouge est de retour ! L'effet des mesures prises depuis 2007 ? Pour en savoir plus, des marquages sont réalisés depuis mars.

Il faut sept ans environ à une langouste pour atteindre la taille commercialisable, soit 1 kg et une taille de 110 mm (photo CDPMEM29).



Des langoustes se promènent sur les fonds de la mer d'Iroise avec un numéro de téléphone portable accroché à leur abdomen. Non, ce n'est pas une blague ! Simple résultat du programme de marquage initié par le Comité des pêches maritimes et des élevages marins (CDPMEM29) du Finistère. Cela a concerné à partir de 2007, uniquement le cantonnement de la chaussée de Sein.

Un retour naturel

Ce cantonnement est une sorte de réserve où seule la pêche à la ligne est autorisée. Deux cents individus y ont été marqués, relâchés et, parfois, repris à des kilomètres de la première prise, comme l'ont constaté les techniciens du Parc marin d'Iroise, impliqué dans le suivi. Depuis mars 2015, ces marquages sont réalisés sur tous les lieux de

pêche, grâce à la participation de professionnels qui ont accepté de marquer toutes les langoustes en dessous de la taille commercialisable, avant de les relâcher. Grâce à cela, on en saura plus sur les déplacements de ce crustacé et sur sa croissance.

« Là où l'on n'en voyait pas une seule il y a encore cinq ou dix ans, de plus en plus d'observations sont rapportées à Ifremer et à notre comité. Les langoustes reviennent à la côte, souligne Erwan Quéménéur, chargé de mission au CDPMEM 29. La pêche à la langouste se fait au filet, elle boude les casiers ». Ces dernières années, seuls les sites les plus exposés en abritent encore, comme les parages du phare de la Jument ou de l'île de Sein. Cet été, les observations se multiplient. Un plongeur en a dénombré douze lors d'une

immersion aux Pierres-Noires. Et même en rade de Brest, les clubs de plongée en voient quasiment à chaque sortie le long de la digue, du côté de Basse-Renard ou du Mengant.

Pêchée à 1 kg au lieu de 500 g

« L'éclosion de coquilles Saint-Jacques du Tinduff en a retrouvé une de la taille d'une petite langoustine dans une des cages qui protègent, en rade, les petites coquilles d'un centimètre. Elle y est peut-être rentrée au stade larvaire ? Elle a été remise à Ifremer et, en bassin, elle a déjà mué une fois ».

Pourtant il n'y a pas eu de réensemencement, ce retour est tout à fait naturel. « Il y a eu une prise de conscience des pêcheurs qui ont accepté, en 2009, d'augmenter la taille de pêche de 95 mm à

110 mm et environ 1 kg au lieu de 500 g. Peut-être y a-t-il eu aussi des conditions environnementales particulièrement favorables qui ont limité la mortalité. La larve dérive dix mois avant de devenir une petite langouste. Il faut sept ans pour arriver à une taille commercialisable », précise Martial Laurens, scientifique d'Ifremer, qui espère que le marquage permettra d'en savoir plus sur la belle rouge, qui reste encore bien mystérieuse. Pour protéger les femelles portant des œufs la pêche à la langouste a été fermée du 1^{er} janvier au 31 mars en 2011, étendue au 31 mai en 2015. Le chemin sera long avant de retrouver le stock des années 50, qui voyaient les pêcheurs français débarquer de 2,500 à 3,000 tonnes par an. L'an passé, seulement 20 tonnes ont été pêchées sur la façade atlantique.

En plus du programme de marquage, à l'initiative du CDPMEM29, avec Ifremer, et le soutien financier de France Filière Pêche, du département et de la région, il est envisagé de tester des collecteurs pour protéger les jeunes langoustes.

L'intérêt économique est évident : la langouste se négocie en moyenne à 45 € le kilo sous crûe, contre 15 € pour le homard.

À savoir

Pour participer au programme ou signaler la découverte d'une langouste marquée, contactez : Erwan Quéménéur, courrier électronique, quemeneur.cdpmem29@gmail.com ou tél. 06.30.30.55.23.

T Voir aussi la vidéo sur telegramme.fr



Une petite langouste croisée en rade de Brest, du côté de Basse-Renard (photo, Guillaume Kervella).



Les professionnels de la pêche ont été formés pour réaliser correctement le marquage qui permettra d'en savoir plus sur la langouste (Ph. CDPMEM29).



Erwan Quéménéur, chargé de mission du comité des pêches CDPMEM 29, qui a initié un programme de marquage de langoustes trop petites pour être commercialisées (Ph. CDPMEM29).

Le retour de la langouste bretonne

BONNE NOUVELLE pour les gourmets : la langouste bretonne est de retour ! Plus prisée que sa cousine des Caraïbes, elle avait quasiment disparu à cause d'une surpêche qui a épuisé la ressource. L'année dernière, à peine 20 t ont été pêchées entre Cherbourg (Manche) et Saint-Jean-de-Luz (Pyrénées-Atlantiques), leur zone de déplacement, contre plus de 2 500 t par an à la fin des années 1950. « Les pêcheurs ont pris conscience du problème et se sont imposés eux-mêmes des contraintes qui aujourd'hui portent leurs fruits au-delà des espérances », raconte Erwan Quemeneur, chargé de mission au comité départemental des pêches du Finistère.

« Les pêcheurs ont le sentiment d'être utiles et de préparer l'avenir »

Erwan Quemeneur, chargé de mission au Comité départemental des pêches du Finistère

Avant même qu'on ne leur édicte des mesures de limitation, les professionnels de la mer se sont reportés doucement sur d'autres espèces marines sans souci de population. Le grand virage survient en 2007 avec la création d'un cantonnement près de

l'île de Sein (Finistère), un secteur où plus aucune prise n'était permise sauf à la ligne. Deux ans après, c'est sur toute l'étendue marine que la taille minimale de capture passe à 110 mm de la pointe entre les yeux au bout du thorax, au lieu des 95 mm jusqu'alors appliqués. En 2011, la pé-

che à la langouste devient interdite du 1^{er} janvier au 31 mars, période de reproduction.

« La première satisfaction intervient en 2013 avec l'observation de nombreux juvéniles de la taille de langoustines et, l'année suivante, des petites langoustes étaient signalées

en rade de Brest, endroit où il n'y en avait pas même aux grandes heures de la prolifération, se félicite Erwan Quemeneur. Pour poursuivre l'effort, la fermeture de la pêche est dorénavant prolongée jusqu'au 31 mai pour les femelles porteuses d'œufs. »

Alors, avec l'appui de France Filière Pêche, le comité des pêches du Finistère vient de lancer une vaste campagne de marquage des langoustes en dessous de la taille de commercialisation afin de mieux connaître leur vie et surtout évaluer le développement de la ressource. Quarante bateaux, dont quinze du seul Finistère, se sont portés volontaires pour apposer une marque numérotée aux prises et signaler le lieu de remise à l'eau. A chaque nouvelle capture, le numéro est transmis au comité avant libération du crustacé ou vente si la taille minimale est atteinte.

« Les pêcheurs ont le sentiment d'être utiles et de préparer l'avenir. D'ici cinq ans, le stock de langoustes en mer aura bondi, mais le retour en nombre significatif sur les étals des poissonniers est prévu pour les prochains mois », conclut le chargé de mission. A 45 € du kilo contre 15 € pour le homard, les pêcheurs touchent la récompense de leurs efforts et les gourmands un plaisir retrouvé. »

YVES POUCHARD



Brest (Finistère), le 29 juillet. Sur le port de Brest, Erwan Quemeneur, chargé de mission au comité départemental des pêches du Finistère, avec deux langoustes. Trop petites pour être commercialisées, elles ont été marquées, puis elles seront remises à la mer.

26

ENTREPRISES

Vendredi 27 novembre 2015 lemarin

ressource À la reconquête de la langouste

En Manche et en Atlantique, des pêcheurs marquent les langoustes rouges : un effort de connaissance qui accompagne les mesures de gestion, axées sur la protection des femelles grainées. De plus en plus de petites langoustes reviennent : de bon augure !

« La langouste rouge a fait la fortune de nos grands-pères, de nos pères, elle a été extrêmement importante par le passé... et aujourd'hui elle a presque disparu », raconte René-Pierre Chever, du comité des pêches du Finistère. La production a été à son plus haut niveau historique après-guerre, aux alentours de 3 000 tonnes. Aujourd'hui, seules 10 à 20 tonnes sont capturées chaque année.

Pourquoi s'en préoccuper ? « Parce que nous avons une responsabilité directe dans cet effondrement. Et pour ne pas laisser le monopole de l'écologie entre les mains qui le veulent... »

Enfin, parce que la langouste, « c'est mieux que la bourse ». Sa reconquête peut rapporter gros : 20 tonnes en 2015 pour 900 000 euros. Puis 50 tonnes en 2020 pour 2,25 millions ? 100 tonnes en 2025 pour 4,5 millions ? « Souvent, quand on commence à gérer un stock, on perd de l'argent : on diminue la flotte, etc. Là, on ne peut qu'en gagner ! C'est sans danger pour les pêcheurs. »

Les pêcheurs conjuguent des mesures de gestion nationales, des initiatives de terrain et, désormais, la réalisation d'une étude scientifique avec l'acquisition de données par une campagne de marquage-recapture.

Ainsi, après avoir mis en place



Erwan Quemeneur, au comité des pêches du Finistère, est à la manœuvre du pistage de la langouste.

le cantonnement de la chaussée de Sein en 2007, les pêcheurs ont augmenté sa taille minimale de capture à 11 cm (longueur céphalothoracique) en 2009, contre 9,5 cm au niveau européen, pour laisser l'animal atteindre sa maturité sexuelle.

Puis en 2011, ils ont décidé d'une fermeture annuelle de janvier à mars. Depuis cette année,

elle se poursuit en avril et mai par la remise à l'eau des femelles grainées. « Cette obligation s'appliquera sans doute toute l'année à partir de 2016, espère René-Pierre Chever, si le vote du comité breton se confirme au niveau national. Les femelles grainées sort au cœur de la reconquête. »

Pour mieux connaître le crus-

tacé « et surtout enrôler les pêcheurs », une campagne de marquage a été lancée cette année. Portée par le comité finistérien, et financée par France Filière Pêche, elle a un vaste périmètre, suivant le rayonnement d'action des pêcheurs, et l'aire naturelle régionale de *Palinurus elephas*.

De petites langoustes réappa-

raissent « de la baie de Granville jusqu'à Saint-Jean-de-Luz. On ne sait pas trop pourquoi elles reviennent ». Effet de l'environnement, des mesures prises ? On en trouve par exemple dans le cantonnement basque pour le merlu, où le filet est interdit.

À ce jour, 30 bateaux ont été équipés de pistolets : des fileyeurs, des caseyeurs, de Guernsey jusqu'à Saint-Jean-de-Luz. Une marque jaune est implantée dans l'abdomen des langoustes hors taille relâchées. Elle tient pendant deux mues. « On a des pêcheurs qui ont marqué 500 langoustes, c'est impressionnant ! » Au total, environ 2 000 langoustes ont été marquées, sur un objectif de 2 500 en 2015.

Les premières recaptures livrent déjà des informations, contrastées : l'une d'elles a mis 9 mois à parcourir quelques milles au large d'Quessant. Une autre a franchi 40 milles en 12 jours.

« On peut continuer à pêcher modestement, tout en reconquérant le stock, assure René-Pierre Chever. Sur les îles, à Molène, Quessant, Sein, il y a des gens dont le sort dépend de ces captures. C'est une gestion serrée, il faut trouver la voie étroite entre une pêche acceptable et la reconquête. »

Solène LE ROUX