

cliquer pour sauter

**VARIABILITÉ NATURELLE
DES ABONDANCES**

cliquer pour sauter

**L'EFFONDREMENT DE STOCKS
DÙ À LA SURPÊCHE**

cliquer pour sauter

**LE MANQUE D'IDENTIFICATION
DES ESPÈCES**

cliquer pour sauter

**IDENTIFICATION,
SURVEILLANCE ET ÉVALUATION
INADÉQUATES DES STOCKS**

cliquer pour sauter

**L'ABSENCE DE MESURES
DE GESTION APPROPRIÉES**

cliquer pour sauter

**IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DE LA PÊCHE AUX CÉPHALOPODES**

cliquer pour sauter

**FRAUDE: AJOUT D'EAU AU
POULPE ET AU CALMAR**

cliquer pour sauter

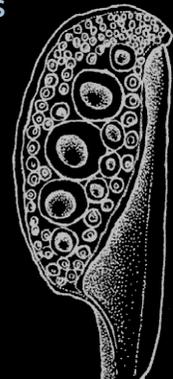
**LES RISQUES POUR LA
SANTÉ ET LA SÉCURITÉ LIÉS
À LA CONSOMMATION**

cliquer pour sauter

LES CHOCS DU MARCHÉ

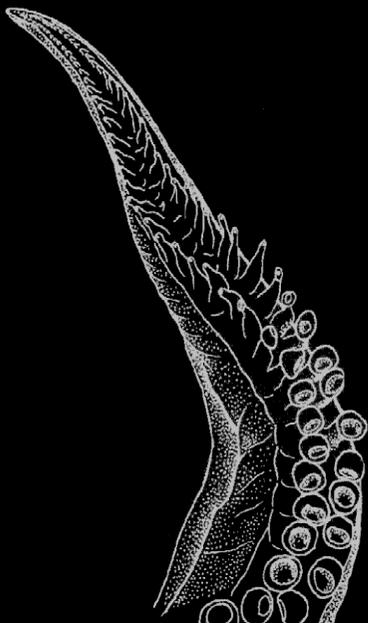
cliquer pour sauter

**DEMANDE ET
OPPORTUNITÉS
DU MARCHÉ**



Cephs & Chefs

NOTE D'ORIENTATION



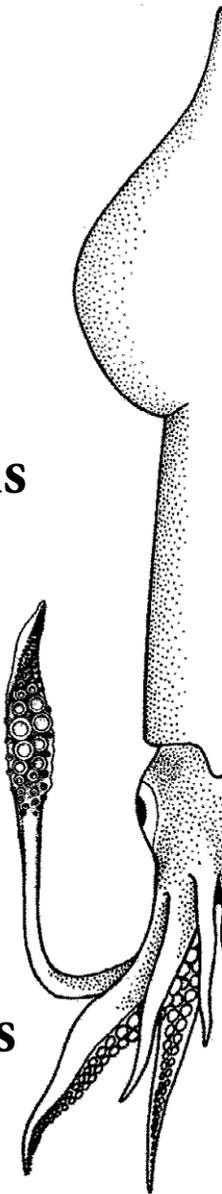
Dans cette note d'orientation, nous examinons **10** problèmes actuels importants concernant les céphalopodes

De nos jours, la “pêche durable” est un concept familier. Il a évolué ces dernières années pour aller au-delà du “rendement maximal durable”, englobant les impacts environnementaux de la pêche, les dimensions sociales et économiques de la pêche, et pour suivre les produits de la mer tout au long de la chaîne de valeur, du filet à l'assiette (c'est-à-dire pour intégrer la traçabilité). Toutefois, il n'existe pas de solution unique pour parvenir à une pêche durable, car tous les poissons et crustacés ne sont pas identiques et les nouvelles ressources halieutiques posent des défis inédits qui nécessitent des solutions nouvelles. Le poulpe, le calmar et la seiche sont des mollusques marins généralement désignés sous le nom de céphalopodes. En Europe, les espèces de céphalopodes les plus importantes sont le poulpe commun (*Octopus vulgaris*) dans le sud, et la seiche commune (*Sepia officinalis*) dans le nord. Plusieurs espèces de calmars et deux autres poulpes sont également débarqués. Ces dernières années, les débarquements mondiaux de céphalopodes ont atteint environ 4 millions de tonnes par an,

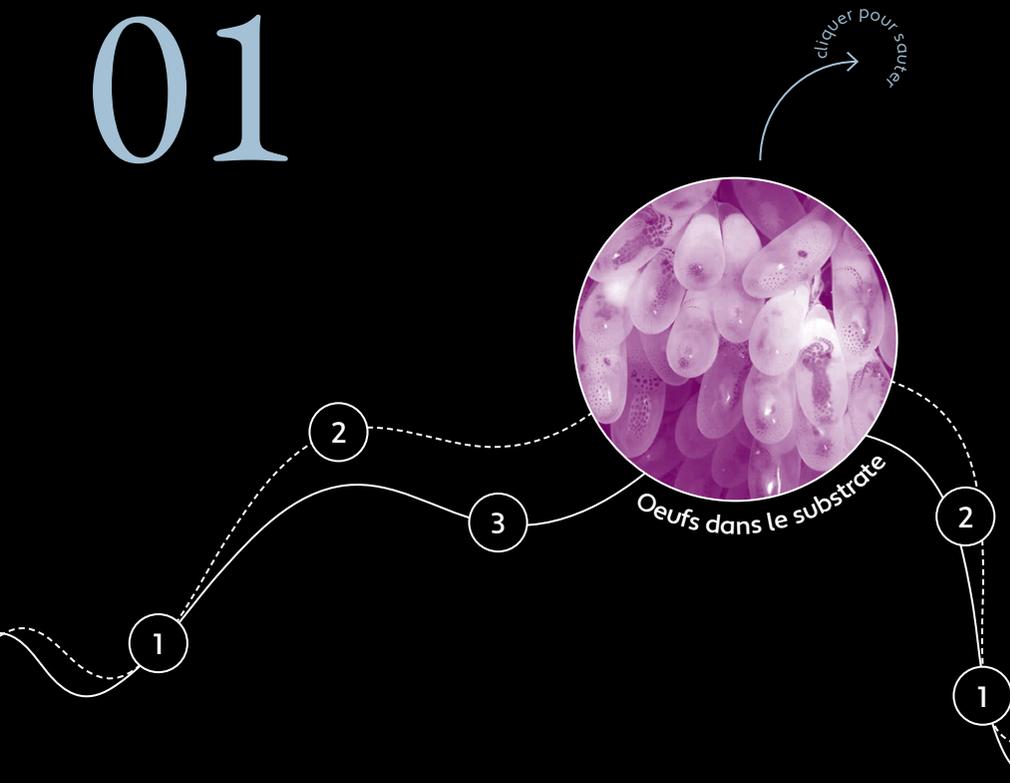
mais en Europe, ils ont longtemps été considérés comme des ressources mineures. Historiquement, leurs captures dans les pêcheries commerciales n'étaient pas suffisamment importantes pour que les céphalopodes soient considérés dans le système européen de quotas de capture. Bien que le poulpe, et dans une certaine mesure le calmar et la seiche, aient longtemps été des ressources importantes pour la pêche dans le sud de l'Europe, ils étaient principalement capturés par des pêcheries artisanales dans les eaux côtières et relevaient donc de la juridiction nationale et non de la politique communautaire des pêches. Cependant, les stocks de céphalopodes en Europe subissent aujourd'hui une pression croissante de la part des pêcheries côtières et du large. Dans le sud de l'Europe, il est économiquement essentiel pour les communautés côtières que ces ressources ne soient pas surexploitées. Dans le même temps, l'intérêt croissant pour les produits à base de céphalopodes en Europe du Nord offre de nouvelles possibilités, mais crée également de nouveaux risques pour la durabilité de leur exploitation.

et nous proposons des solutions possibles.

Dans l'ensemble, ce document vise à fournir un résumé concis des informations scientifiques qui peuvent aider son public à comprendre la situation et à prendre des décisions éclairées sur la durabilité des pêcheries de céphalopodes.



01

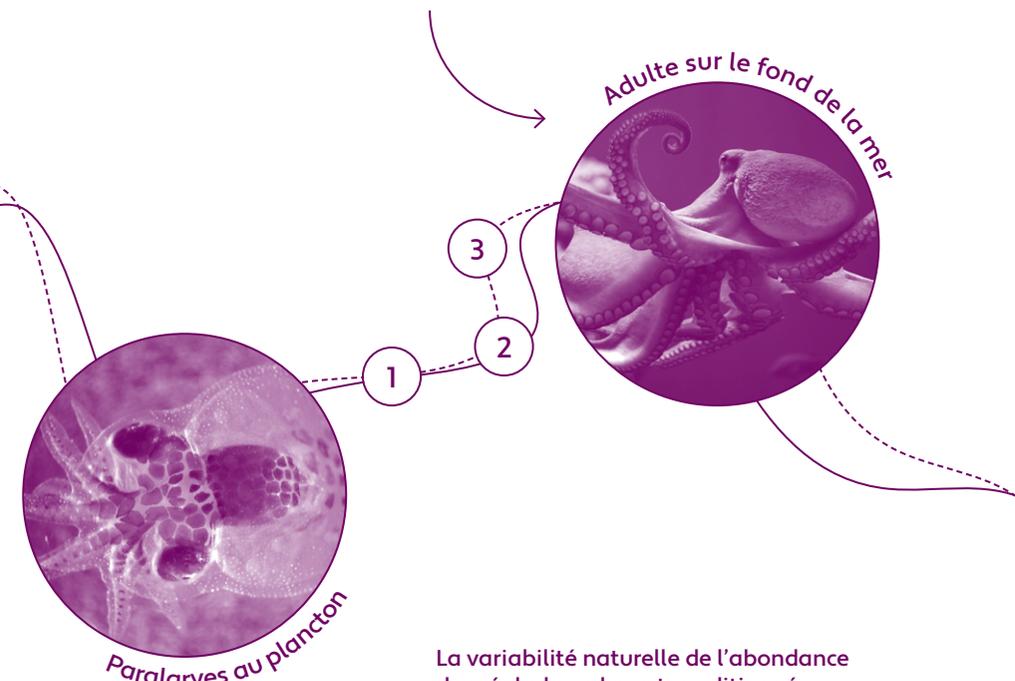


VARIABILITÉ NATURELLE DES ABONDANCES

L'un des plus grands défis de la pêche durable des céphalopodes est la grande variabilité naturelle de l'abondance de ces ressources, qui reflète leur sensibilité aux changements environnementaux et leur cycle de vie court (souvent seulement un an). Cela entraîne de grandes différences d'abondance d'une année sur l'autre, avec des années riches suivies d'années très pauvres. De telles variations peuvent être illustrées par le cas de la "ruée vers l'or noir" en Manche en 2017, où la seiche a été exceptionnellement abondante, au moins localement, et le cas de la très faible capture d'*Octopus vulgaris* sur la côte atlantique espagnole en 2020.

Des outils de prévision des pêches sont nécessaires pour prévenir à l'avance des changements dans l'abondance des céphalopodes. Cela est possible si l'on dispose d'une surveillance adéquate, d'une évaluation appropriée des stocks, d'une bonne compréhension écologique de l'impact des changements environnementaux sur les stocks et d'une expertise en matière de modélisation statistique et mathématique. Une chaîne de valeur adaptable et diversifiée est nécessaire pour faire face aux inévitables années de pénuries.

Enfin, la gestion de l'effort de pêche permettrait d'éviter la surpêche, qui contribue à exacerber les fluctuations naturelles de l'abondance des céphalopodes.



La variabilité naturelle de l'abondance des céphalopodes est conditionnée par:

- ① procès réglementaires internes
- ② facteurs environnementaux externes, y compris la température, la nourriture disponible, et la prédation (ces deux derniers affectent principalement les paralarves)
- ③ pêche

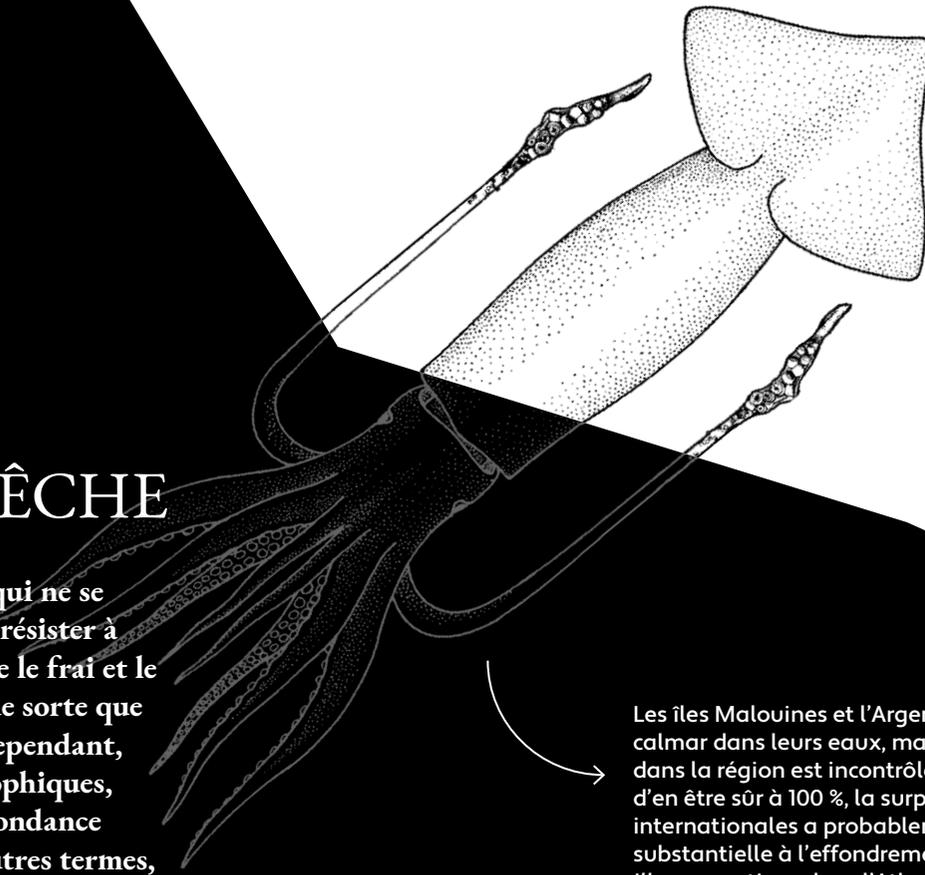
02

cliquer pour suivre

Il faut mettre un terme à toute pêche non réglementée. La réglementation du niveau et de la répartition de l'effort de pêche doit être soutenue par un meilleur suivi de l'abondance et de la répartition spatiale des céphalopodes. De même, l'introduction d'une évaluation en routine des stocks et de prévisions de la pêche contribuerait à minimiser ce problème. La protection des zones de frai contribuerait également à minimiser le risque d'effondrement des stocks. Un accord sur les mers régionales, intégrant les eaux internationales ainsi que les ZEE nationales et impliquant toutes les flottilles de pêche intéressées, pourrait aider à résoudre ce problème.

L'EFFONDREMENT DE STOCKS DÛ À LA SURPÊCHE

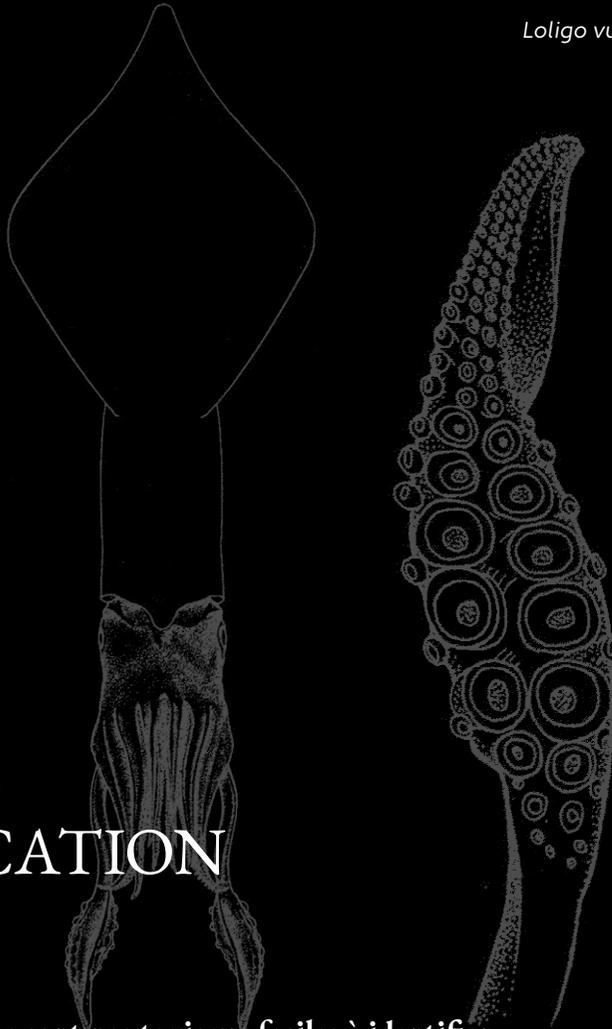
Malgré leur courte durée de vie avec des générations qui ne se chevauchent pas, les stocks de céphalopodes semblent résister à une pression de pêche modérée (par exemple parce que le frai et le recrutement peuvent se dérouler sur plusieurs mois, de sorte que certains individus échappent toujours à la capture. Cependant, la surpêche peut entraîner des effondrements catastrophiques, en particulier si elle intervient les années de faible abondance naturelle (par exemple, liées au cycle El Niño). En d'autres termes, si une génération de géniteurs est entièrement éliminée, le stock cessera d'exister.



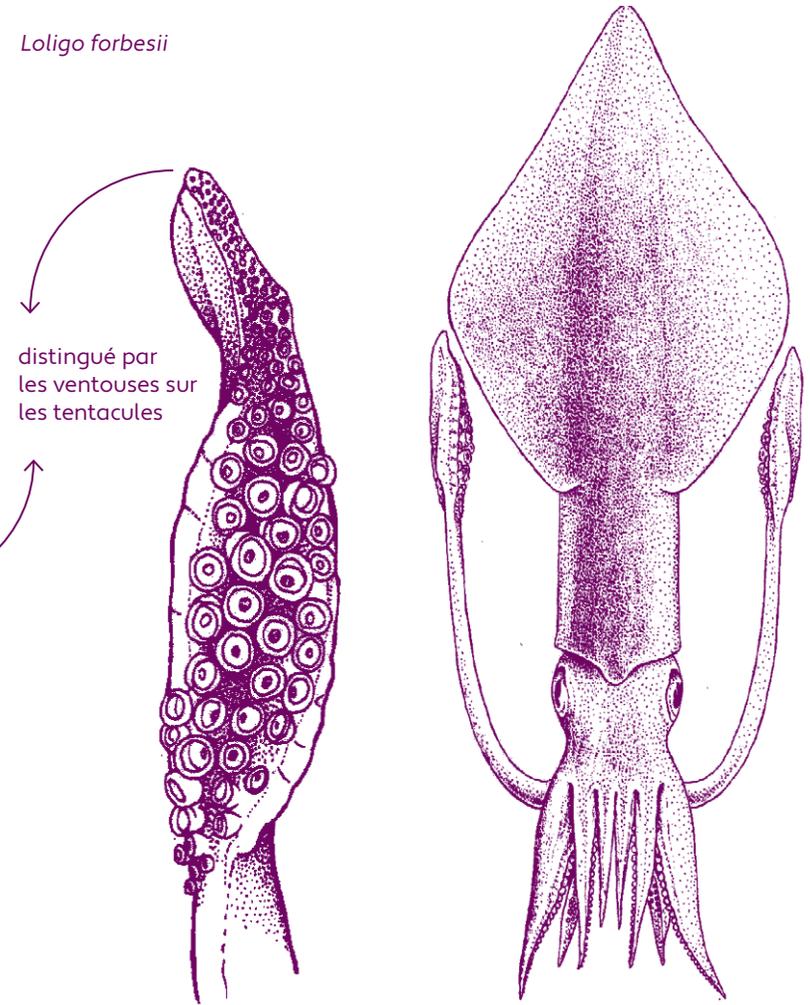
Les îles Malouines et l'Argentine gèrent la pêche au calmar dans leurs eaux, mais la pêche en haute mer dans la région est incontrôlée. Bien qu'il soit difficile d'en être sûr à 100 %, la surpêche dans les eaux internationales a probablement contribué de manière substantielle à l'effondrement des captures de calmar *Illex argentinus* dans l'Atlantique Sud-Ouest en 2016, tandis que la résilience de la pêcherie est illustrée par la reprise ultérieure (jusqu'à présent partielle) de la pêche.

03

Loligo vulgaris



Loligo forbesii



LE MANQUE D'IDENTIFICATION DES ESPÈCES

Les espèces de céphalopodes ne sont pas toujours faciles à identifier, surtout si elles sont endommagées. En raison de ce manque d'identification des espèces, les données de surveillance déjà limitées ne permettent pas d'évaluer l'état des stocks (ceci est vrai pour les données de débarquement des pêcheries, ainsi que pour les données de capture des campagnes scientifiques de chalutage, au moins jusqu'à une date récente). Si certains pays procèdent à un échantillonnage limité du marché pour déterminer la proportion des différentes espèces dans les captures, ces résultats ne peuvent être extrapolés à d'autres zones et à d'autres périodes de l'année, car ces proportions sont susceptibles de varier dans l'espace et dans le temps.

cliquez pour sauter

Le groupe d'experts WGCEPH du CIEM et le CEFAS au Royaume-Uni (entre autres organisations) ont récemment produit de nouveaux guides de terrain actualisés pour l'identification des céphalopodes (par exemple, Laptikhovsky & Ouréns, 2017).

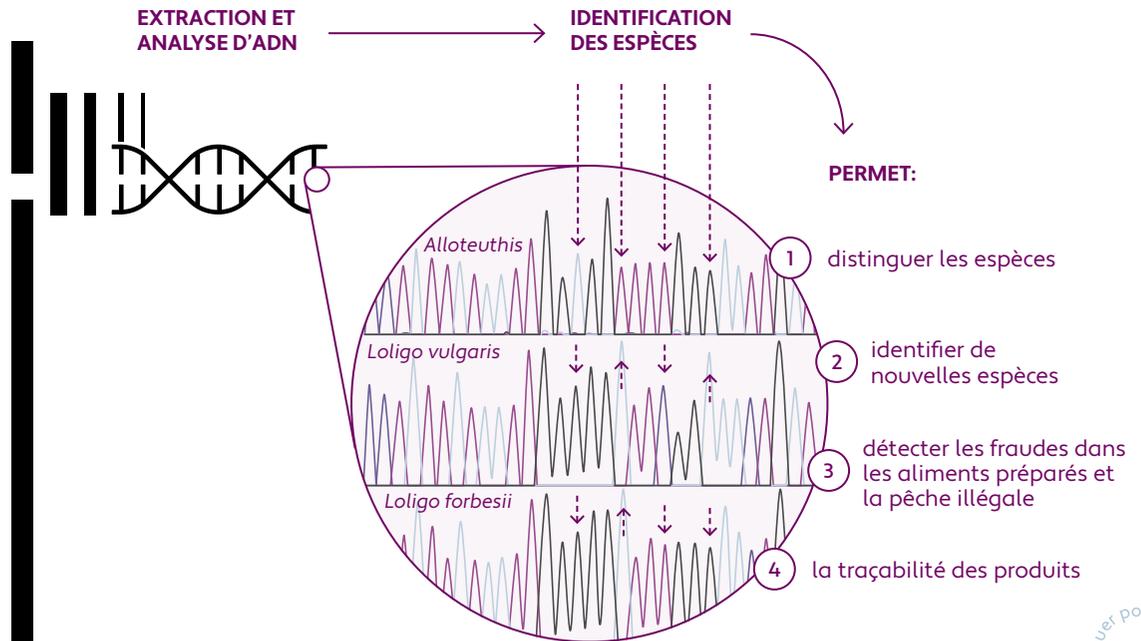
Le code-barres génétique peut fournir une indication rapide de l'identité. Ces méthodologies ne sont toutefois utiles que si elles sont couplées à un échantillonnage régulier suffisant des captures pour déterminer les proportions des différentes espèces capturées à travers l'Europe.

04

IDENTIFICATION, SURVEILLANCE ET ÉVALUATION INADÉQUATES DES STOCKS

Une bonne gestion des pêches nécessite une base de connaissances solide. Or pour les céphalopodes, la combinaison d'un manque d'intérêt et d'une biologie inhabituelle a limité le développement et l'introduction d'une évaluation en routine des stocks. Actuellement, les stocks ne sont pas formellement définis ou leur définition est basée sur des limites géographiques arbitraires. Le suivi régulier des pêches n'a pas l'intensité nécessaire pour les espèces à courte durée de vie et l'utilisation des données de pêche pour l'évaluation est sérieusement compromise par l'identification inadéquate des espèces dans les captures. De plus, relativement peu de méthodes standard d'évaluation des stocks sont adaptées aux céphalopodes en raison de leurs cycles de vie courts et de leurs taux de croissance très variables (ce dernier point signifiant que la longueur n'est pas un indicateur fiable de l'âge).

L'utilisation systématique du code-barres génétique ainsi qu'une meilleure formation à l'identification des espèces, associées à des études holistiques (multi-méthodes) de la structure spatiale des populations et à un suivi continu de la répartition des stocks pourraient garantir une identification adéquate des espèces et faciliter la définition des stocks.



Pour le calmar, et dans une certaine mesure pour la seiche et le poulpe, les enquêtes existantes sur la pêche au chalut collectent des données sur les captures, ce qui peut aider à révéler les changements d'abondance ainsi que les modifications de la distribution et de la phénologie, par exemple liées aux variations environnementales et au changement climatique. La surveillance régulière des captures de la pêche commerciale, y compris l'échantillonnage des données biologiques, sur une base (de préférence) hebdomadaire ou (au moins) mensuelle au cours de la période précédant et incluant la saison de pêche principale, permettrait une évaluation en temps réel de l'état des stocks en cours de saison. Les méthodes d'évaluation des stocks par épuisement ont été appliquées avec succès dans le sud-ouest de l'Atlantique et dans la pêcherie du poulpe espagnole (Asturies).

cliquer pour sauter

05

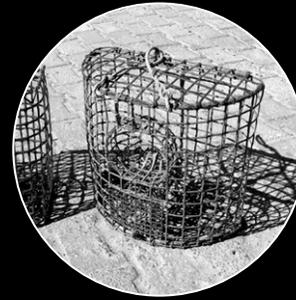
L'ABSENCE DE MESURES DE GESTION APPROPRIÉES

Dans les eaux européennes, la capture des céphalopodes dans les pêcheries du large est essentiellement non réglementée. Parce que les céphalopodes ne sont souvent pas l'espèce cible, leur capture n'est contrôlée qu'indirectement, par exemple via des restrictions sur les types d'engins de pêche qui peuvent être déployés et les quotas de capture émis pour les espèces d'autres groupes biologiques. Lorsque la pêche hauturière en Europe cible les céphalopodes, il n'y a pas de limites de capture. En fait, les règlements de pêche peuvent même être assouplis lorsque les pêcheurs ciblent les céphalopodes : par exemple, les pêcheurs au chalut qui déclarent qu'ils ciblent les calmars sont autorisés à utiliser une maille plus petite pour leurs filets.

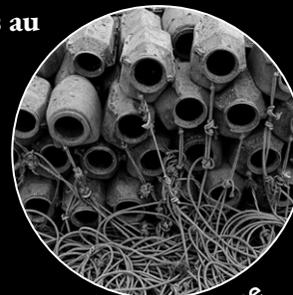
Dans les pêcheries artisanales ciblant les céphalopodes, en particulier dans le sud de l'Europe, les restrictions réglementaires sur l'activité de pêche sont nombreuses mais peu de réglementations visent à maintenir l'état des stocks de céphalopodes - et ces réglementations ne sont pas toujours suivies. À titre d'exemple, on pense au nombre de casiers à poulpe en mer dans les eaux côtières portugaises qui dépasse largement le nombre autorisé.

D'autres problèmes s'appliquent aux captures de céphalopodes dans la plupart des pêcheries, notamment:

- l'absence de suivi et d'évaluation, qui, s'ils étaient réalisés, pourraient faciliter la prise de mesures de gestion en connaissance de cause
- les difficultés logistiques liées à la protection des espèces "mineures" dans les pêcheries mixtes
- les lacunes dans les connaissances biologiques, notamment en ce qui concerne la localisation des zones de frai
- l'incertitude quant à l'adéquation des limites de taille minimale de débarquement existantes: dans le cas du poulpe, les petits animaux capturés dans des casiers et remis à la mer ont des chances de survivre, mais les céphalopodes capturés au chalut sont généralement endommagés et risquent de ne pas survivre à la remise à l'eau.



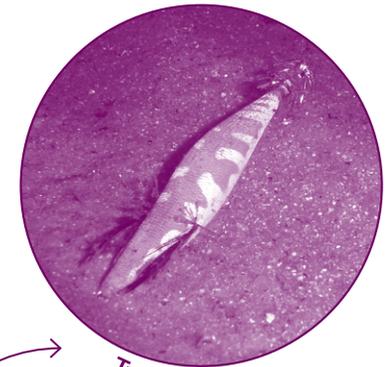
Cage



Casiers à poulpe

Il est évident qu'une surveillance et une évaluation adéquates seraient utiles et permettraient de prendre des décisions judicieuses concernant les limites d'effort ou de capture dans les pêcheries dirigées de céphalopodes. Pour la seiche et les calmars loliginidés, la protection des frayères pendant la saison du frai permettrait d'assurer le recrutement de la génération suivante.

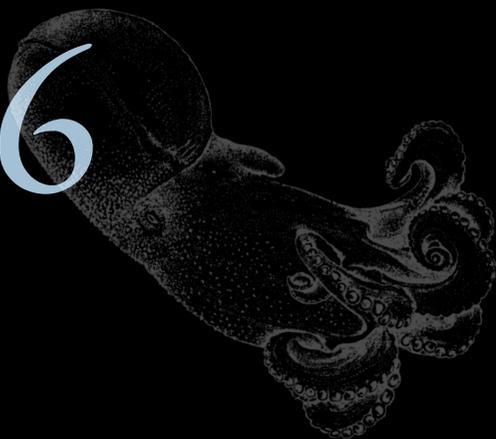
cliquer pour sauter



Turlutte

Des engins plus sélectifs, qui causent moins de dommages aux céphalopodes capturés et à l'habitat, pourraient également offrir de multiples avantages, notamment une diminution des prises accessoires de poissons, une meilleure survie des animaux relâchés et une augmentation de la valeur des prises.

06



IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE LA PÊCHE AUX CÉPHALOPODES

La pêche des céphalopodes a plusieurs impacts environnementaux négatifs. Le chalutage de fond pour le calmar, comme toute utilisation de chaluts de fond, cause des dommages à l'habitat des fonds marins. Les prises accessoires de poissons dans le cadre du chalutage ciblant le calmar semblent être assez faibles ; cependant, le merlan a été capturé en grande quantité par des chalutiers pêchant le calmar au Royaume-Uni. Les casiers (y compris ceux posés pour la seiche) et les filets de fond provoquent la mortalité des œufs de calmar et de seiche en raison de leur habitude à attacher leurs masses d'œufs à des objets fixes sur ou près du fond marin. Dans une étude menée en Méditerranée, les pièges déployés par seulement 15 pêcheurs ont détruit environ 3 millions d'œufs de seiche. En outre, le contact avec les filets de pêche endommage la peau des céphalopodes qui y sont pris, ce qui réduit leurs chances de survie, s'ils sont relâchés vivants, et leur valeur, s'ils sont débarqués.

cliquer pour sauter

En principe, le chalutage des calmars pourrait être remplacé par la pêche à la turlutte, qui est plus sélective et moins dommageable pour les calmars capturés. Bien qu'ailleurs dans le monde, les navires commerciaux pratiquant la pêche à la turlutte cible principalement les calmars ommastrephidés, la turlutte pourrait également être utilisée pour les calmars loliginidés. En tout cas, les turlottes sont couramment utilisées pour capturer les calmars loliginidés dans les pêcheries artisanales et récréatives du sud de l'Europe. En installant des substrats artificiels pour la ponte, à l'intérieur ou à proximité des engins de pêche, sur lesquels les calmars et les seiches peuvent fixer leurs œufs, la mortalité des œufs due aux œufs pondus sur les engins peut être réduite de manière significative.

Dans une étude menée en Méditerranée, le placement de cordes amovibles à l'intérieur des casiers à seiches, auxquelles les seiches ont attaché certains de leurs œufs, a permis de récupérer environ

24% des œufs pondus dans/sur les pièges.

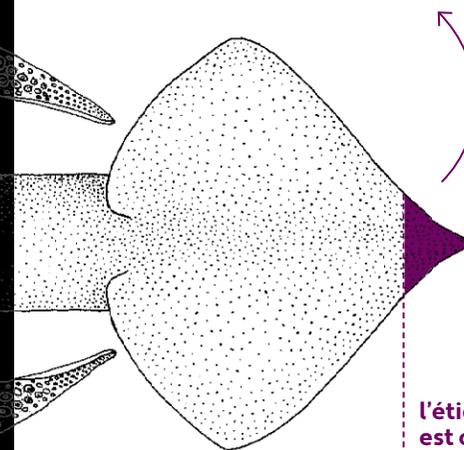
07

FRAUDE : AJOUT D'EAU AU POULPE ET AU CALMAR

Les produits de la mer sont souvent la cible de pratiques susceptibles d'affecter l'intégrité du produit, en particulier pour les espèces à forte valeur ajoutée. Un exemple de ces pratiques est l'ajout abusif et non déclaré d'eau pour compenser les pertes d'humidité ou pour ajouter du poids. Dans l'Union Européenne, les règles d'étiquetage qui ont promulgué la déclaration quantitative des ingrédients obligatoire permettent aux consommateurs d'obtenir des informations complètes sur le contenu et la composition des produits alimentaires afin de faire un choix éclairé lors de l'achat des denrées alimentaires. Dans le cas des produits de la mer, la quantité d'eau ajoutée doit figurer sur l'étiquette des produits de la pêche et des produits de la pêche préparés, vendus entiers ou en sections. Les consommateurs ne doivent donc pas s'attendre à trouver dans le produit de la pêche acheté une quantité d'eau nettement supérieure à celle indiquée sur l'étiquette. Le poulpe et le calmar sont les céphalopodes

les plus commercialisés. Malgré la demande en produit, les consommateurs expriment souvent leur mécontentement à l'égard du produit acheté, notamment en ce qui concerne la réduction excessive du poids/volume après la cuisson: il est fréquent de se retrouver avec un poulpe ou calmar cuit réduit à moins de la moitié du poids acheté. Les rapports médiatiques et scientifiques concernant la fraude alimentaire, et en particulier la contrefaçon de produits de la mer, ont augmenté ces dernières années et divers incidents visant à escroquer le grand public, les restaurants, les détaillants et d'autres entreprises de produits de la mer ont été signalés. Des études montrent que la plupart des transformateurs de céphalopodes présents sur le marché portugais, et fournissant éventuellement d'autres marchés de l'UE, ont des pratiques trompeuses qui leurrent l'attente des consommateurs, qui sont contraints d'acheter du poulpe à forte teneur en eau et voient le produit perdre plus de poids à la cuisson.

Le système RFQ-Scan® offre un moyen pour détecter l'eau ajoutée. Ce système est basé sur la mesure des propriétés diélectriques du produit dans la région des micro-ondes en fonction de la fréquence (100 MHz - 10 GHz).



l'étiquetage est obligatoire lorsque la quantité d'eau ajoutée est supérieure à **5%** du poids du produit fini

Il convient d'appliquer un cadre juridique qui régleme les pratiques visant à l'incorporation d'eau dans les céphalopodes, ainsi que la définition d'un ensemble de paramètres physico-chimiques de référence dans le produit final afin de contrôler sa qualité et de protéger les consommateurs.

08

LES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ LIÉS À LA CONSOMMATION

Selon le système d'alerte rapide de l'Union Européenne pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (portail RASFF), les notifications de risques pour les produits à base de céphalopodes comprennent: des contaminants de métaux lourds, des agents pathogènes bactériens et des infestations parasitaires. La plupart des notifications donnant lieu à des actions sérieuses est liée à des inspections visuelles plutôt qu'à des analyses de laboratoire. Il existe également des notifications dues à des certificats sanitaires frauduleux, à l'importation illégale ou à une quantité inconnue de produits. Bien que la plupart des céphalopodes capturés dans les eaux européennes soient considérés comme sains pour la consommation humaine, ceux capturés dans des sites pollués présentent un risque et même de faibles niveaux de contamination peuvent être dangereux pour des consommateurs fréquents. Les contaminants comme les métaux lourds ont tendance à se trouver en plus forte concentration dans la glande digestive (l'équivalent du foie pour les céphalopodes). C'est également cette partie de l'animal qui accumule la plupart des toxines paralysantes dans les mollusques. La contamination par des agents pathogènes bactériens peut se produire à différents points de la chaîne d'approvisionnement. Les parasites posent problème lorsque les parties comestibles sont légèrement cuites ou consommées crues. En outre, les changements de conditions climatiques et/ou environnementales facilitent la migration dans les eaux européennes d'espèces de céphalopodes non indigènes pour lesquelles nous ne disposons d'aucune information sur les concentrations de contaminants ou les charges parasitaires.

MÉTAUX LOURDS
absorbés à partir de l'environnement aquatique (par exemple, cadmium, mercure)

PATHOGÈNES BACTÉRIENS liée à une rupture de la chaîne du froid ou à une contamination croisée (principalement *Salmonella enterica* et *Listeria monocytogenes*)

INFESTATIONS PARASITAIRES
(principalement des espèces de nématodes comme *Anisakis*)

Le risque, généralement faible, que représentent pour les consommateurs les métaux lourds (par exemple le cadmium) et autres contaminants présents dans les produits à base de céphalopodes peut être encore réduit en évitant de consommer la glande digestive ou d'autres viscères (c'est-à-dire que les animaux doivent être éviscérés avant d'être consommés). Le nombre de nématodes présents dans les céphalopodes tend à être plus faible que dans de nombreux poissons marins, mais le risque d'ingérer des nématodes peut être minimisé par une inspection visuelle avant la cuisson. De plus, une cuisson adéquate devrait éliminer tout risque d'infection ou de réaction allergique aux protéines des nématodes.

Idéalement, tout risque sanitaire associé aux produits de la mer devrait être surveillé - et prévenu - dans le pays d'origine comme condition d'accès aux marchés de l'UE, et le champ d'application des programmes d'évaluation des risques de l'UE devrait être élargi pour inclure un plus large éventail de contaminants, d'agents pathogènes et de parasites parmi un plus grand nombre d'espèces de céphalopodes. Enfin, étant donné que les nouvelles espèces migrant dans les eaux européennes peuvent ne pas être répertoriées dans les règlements de sécurité alimentaire, les listes d'espèces devraient être régulièrement mises à jour.



Les fruits de mer doivent toujours provenir d'une source fiable.

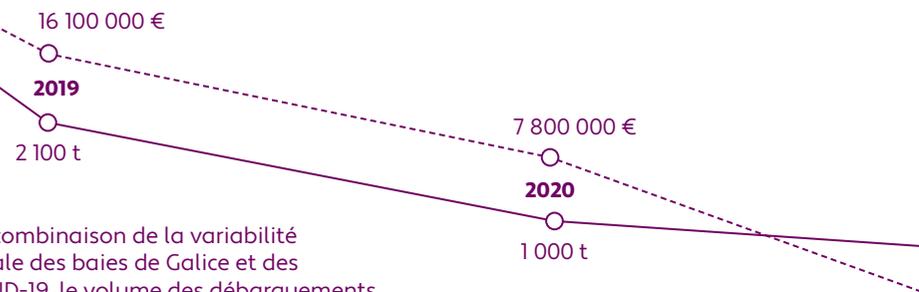
09

LES CHOCS DU MARCHÉ

Actuellement, les céphalopodes représentent environ 2,5 % de la production mondiale combinée de poissons et d'invertébrés. Ils ont augmenté de 416 % depuis 1961 pour atteindre près de 4 millions de tonnes en 2013. Les pêcheries de l'Asie de l'Est et l'Amérique du Sud, menées respectivement par la Chine et le Pérou, ont le plus augmenté leur production, tandis que celle du Japon a connu la plus forte baisse, divisant par deux la production de céphalopodes au cours des 50 dernières années (FAO, 2020). Cependant, les pêcheries de céphalopodes sont naturellement éphémères en raison de leur sensibilité aux conditions environnementales exacerbées par la surpêche, en particulier dans les situations où la capture des céphalopodes n'est pas réglementée, comme c'est le cas pour la plupart des pêches commerciales à grande échelle de céphalopodes en Europe. En plus de leurs impacts négatifs sur de nombreux secteurs de l'activité économique en Europe, le Brexit et la pandémie de COVID-19 ont tous deux affecté négativement le commerce des céphalopodes. Les pays d'Europe du Sud, l'Espagne en particulier, importent des calmars frais du Royaume-Uni et des îles Falkland/Malouines via des chaînes d'approvisionnement bien établies. Comme de nombreuses importations de produits de la mer en provenance du Royaume-Uni, les importations de calmars ont été frappées par de graves retards depuis le 31 décembre 2020 en raison des nouvelles réglementations imposées par le Brexit. Par ailleurs, l'industrie des céphalopodes a été considérablement affectée par la pandémie de COVID-19. Malgré sa désignation comme service essentiel, on a constaté une réduction des débarquements et de l'activité de pêche.



En ce qui concerne la variation naturelle de l'abondance des céphalopodes, des prévisions pourront réduire l'imprévisibilité, mais elles n'atténueront pas la variabilité. Les producteurs et la chaîne de valeur doivent se diversifier pour faire face aux années de pénurie. Éviter la surpêche et améliorer la gestion des pêches (par exemple en fixant des limites aux captures ou à l'effort de pêche dans les pêcheries de céphalopodes et en obtenant un meilleur niveau de respect des règles) peuvent également contribuer à réduire la variabilité.



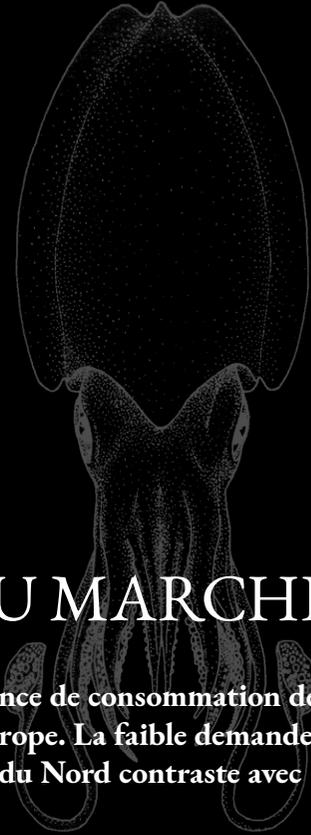
En raison de la combinaison de la variabilité environnementale des baies de Galice et des impacts du COVID-19, le volume des débarquements de *Octopus vulgaris* dans ce secteur d'Espagne a subi une réduction de 52% en 2020, et la valeur des débarquements a également diminué de 51%.

Du point de vue du marché, l'amélioration des statistiques commerciales officielles en augmentant le niveau d'identification des espèces aiderait à percevoir les changements dans l'équilibre offre/demande de céphalopodes. La question de la traçabilité des espèces/produits est liée à l'offre/demande de céphalopodes. La complexité des flux commerciaux, ainsi que les variations (ou l'absence) de systèmes d'étiquetage et de listes officielles de noms commerciaux de produits de la mer dans différents pays, peuvent rendre difficile l'identification précise de l'origine de la matière première utilisée dans les produits à base de céphalopodes. L'utilisation de tests ADN peut aider à résoudre le problème de la traçabilité, en particulier dans les préparations transformées dans lesquelles les caractéristiques anatomiques permettent les produits qui sont fabriqués en utilisant plusieurs méthodes. Les problèmes de santé et de sécurité sont également liés à la connectivité et à la traçabilité des produits de la mer dans le réseau commercial mondial. Tout ce qui précède démontre l'importance d'identifier la zone de capture sur l'étiquetage des produits.

cliquer pour suite

cliquer pour suite

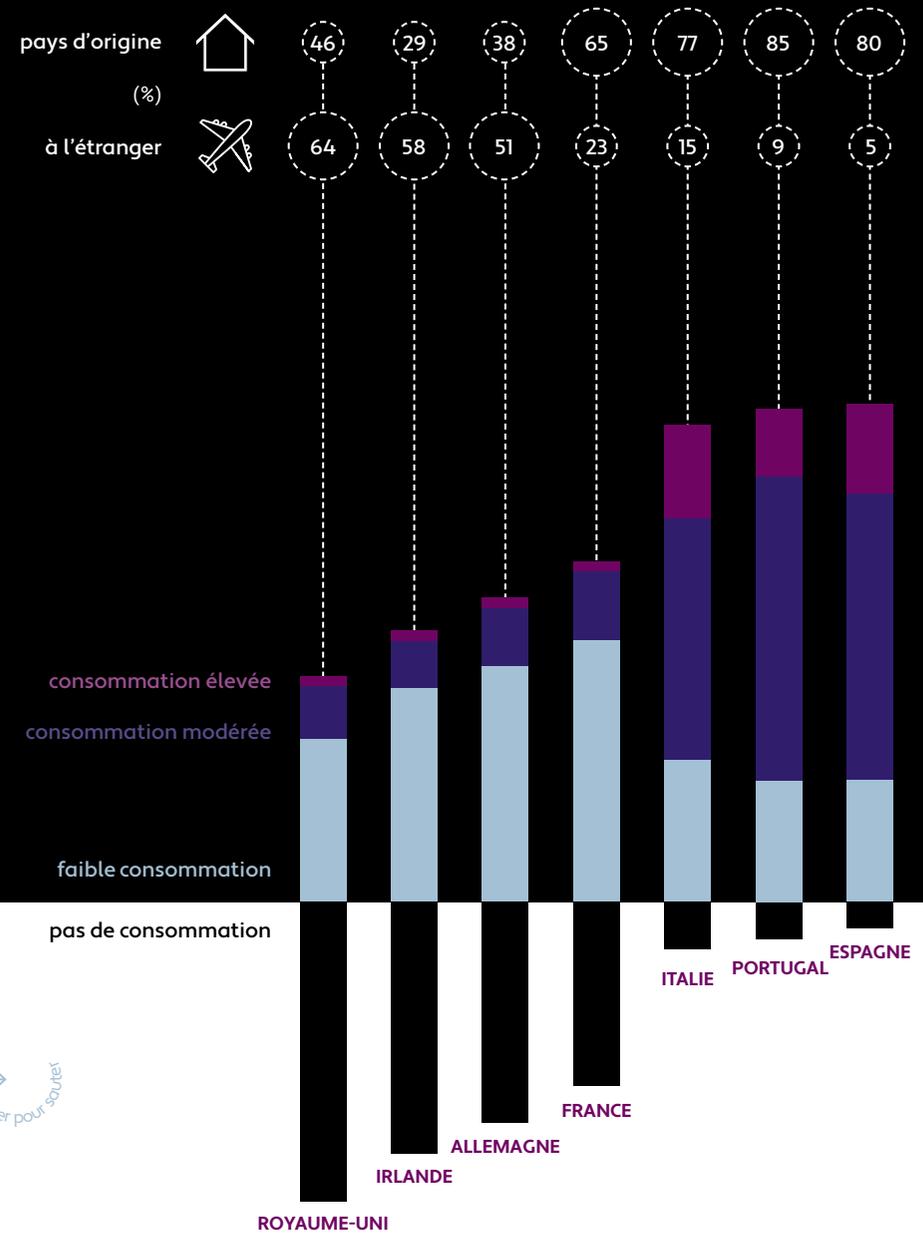
10



DEMANDE ET OPPORTUNITÉS DU MARCHÉ

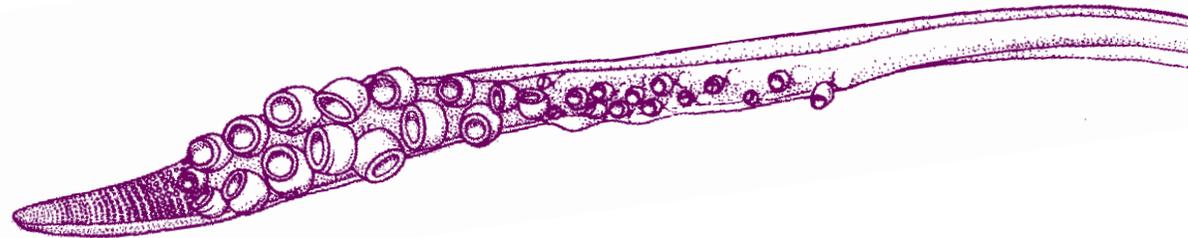
Il existe une différence nette dans la fréquence de consommation des céphalopodes entre le nord et le sud de l'Europe. La faible demande des consommateurs dans les pays d'Europe du Nord contraste avec la forte consommation en Europe du Sud.

Dans les pays d'Europe du Nord, des campagnes destinées aux consommateurs et à l'éducation des chefs ont été menées pour mieux faire connaître les céphalopodes et la façon de les cuisiner, et ainsi encourager leur consommation. Dans les pays du sud de l'Europe (à savoir le Portugal et l'Espagne), le développement de nouveaux produits, tels que le poulpe et la seiche fumés, les céphalopodes surgelés et les plats cuisinés à base de céphalopodes, a été réalisé pour augmenter la valeur des céphalopodes. La mise en place et la promotion d'événements orientés vers la consommation de céphalopodes (par exemple, les festivals alimentaires) peuvent également promouvoir l'espèce et informer le public de l'importance socio-économique de ces pêches.



Fréquence (%) de la consommation de céphalopodes dans sept pays européens. Alors que les Européens du Nord n'en consomment qu'à l'étranger, dans des restaurants, les Européens du Sud en consomment fréquemment à la maison.

cliquer pour zoomer



AUTRES LECTURES

01. VARIABILITÉ DES ABONDANCES / 02. L'EFFONDREMENT DE STOCKS:

Doubleday et al. 2016, Global proliferation of cephalopods, <https://doi.org/10.1016/j.cub.2016.04.002>; ICES. 2020. Working Group on Cephalopod Fisheries and Life History (WGCEPH; outputs from 2019 meeting), <http://doi.org/10.17895/ices.pub.6032>.

03. IDENTIFICATION DES ESPÈCES:

Laptikhovsky and Ouréns 2017, Identification guide for shelf cephalopods in the UK waters (North Sea, the English Channel, Celtic and Irish Seas). Ver. 2, <http://www.nmbaqcs.org/media/1717/cephalopod-guide-150917.pdf>

04. IDENTIFICATION, SURVEILLANCE ET ÉVALUATION / 05. MESURES DE GESTION:

Arkhipkin et al. In Press, Stock assessment and management of cephalopods: advances and challenges for short-lived fishery resources, <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsaa038> ; Moustahfid et al. In Press, Ecological-fishery forecasting of squid stock dynamics under climate variability and change: Review, Challenges and Recommendations, <https://doi.org/10.1080/23308249.2020.1864720> ; Pita et al. 2021, Fisheries for common octopus in Europe: socioeconomic importance and management, <https://doi.org/10.1016/j.fishres.2020.105820> ; Sobrino et al. 2020, Abundance prediction and influence of environmental parameters in the abundance of Octopus (*Octopus vulgaris* Cuvier, 1797) in the Gulf of Cadiz, <https://doi.org/10.1016/j.fishres.2019.105382>

06. IMPACT ENVIRONNEMENTAL:

Melli et al. 2014, From trap to nursery. Mitigating the impact of an artisanal fishery on cuttlefish offspring, <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0090542>

07. PRATIQUES ILLÉGALES:

Mendes et al. 2017, Water uptake and cooking losses in *Octopus vulgaris* during industrial and domestic processing, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.087>

08. RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ:

Alves et al. 2018, Oral bioaccessibility of toxic and essential elements in raw and cooked commercial seafood species available in European markets, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.11.045> ; Ariano et al. 2019, Metal concentration in muscle and digestive gland of common octopus (*Octopus vulgaris*) from two coastal site in southern Tyrrhenian Sea (Italy), <https://doi.org/10.3390/molecules24132401> ; D'Amico et al. 2018, Seafood products notifications in the EU Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) database: Data analysis during the period 2011–2015, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.018>

09. CHOCS DU MARCHÉ / 10. DEMANDE ET OPPORTUNITÉS DU MARCHÉ:

FAO. 2021, The impact of COVID-19 on fisheries and aquaculture food systems, possible responses, <https://doi.org/10.4060/cb2537en> ; Love et al. 2020, Emerging COVID-19 impacts, responses, and lessons for building resilience in the seafood system, <https://doi.org/10.31235/osf.io/x8aew>

RÉFÉRENCES GÉNÉRALES:

Jereb et al. 2015, Cephalopod biology and fisheries in Europe: II. Species Accounts, [https://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Cooperative%20Research%20Report%20\(CRR\)/CRR325.pdf](https://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Cooperative%20Research%20Report%20(CRR)/CRR325.pdf) ; Lischenko et al. 2021, A review of recent studies on the life history and ecology of European cephalopods with emphasis on species with the greatest commercial fishery and culture potential, <https://doi.org/10.1016/j.fishres.2020.105847>



Interreg Atlantic Area

European Regional Development Fund



Auteurs Graham J. Pierce^{1,2}, Cristina Pita^{3,4}, Katina Roumbedakis³, Rogério Mendes⁵, Amparo Gonçalves⁵, Helena Vieira⁵, Ana Moreno⁵, Sebastián Villasante⁶, Gill Ainsworth⁶, Pablo Pita⁶, Gregory Verutes⁶, João Garcia Rodrigues⁶, Carlos Montero⁷, Gonzalo Macho⁸, Julio Valeiras⁹, Jean-Paul Robin¹⁰, Angela Larivain¹⁰, Anne Marie Power¹¹

Illustrations FAO Species Catalogue (Vol. 3), Cephalopods of The World: An Annotated and Illustrated Catalogue of Species of Interest to Fisheries

Photos Sam Levin, NOAA Photo Library, Morten Brekkevold (pág. 3), Isado, Saspotato (pág. 7), Nikita Tikhomirov (pág. 10)

¹ CESAM – Centre for Environmental and Marine Studies, Department of Biology, University of Aveiro, Aveiro, Portugal

² Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Vigo, Spain

³ CESAM – Centre for Environmental and Marine Studies, Department of Environment and Planning, University of Aveiro, Aveiro, Portugal

⁴ International Institute for Environment and Development (IIED), London, UK

⁵ Portuguese Institute for Sea and Atmosphere (IPMA), Lisbon, Portugal

⁶ University of Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, Spain

⁷ Marine Stewardship Council, MSC, London, UK

⁸ Fisheries Consultant, Fisherman's Cove, Mahé, Seychelles

⁹ Instituto Español de Oceanografía, Spain

¹⁰ University of Caen, Caen, France

¹¹ National University of Ireland (NUI), Galway, Ireland