

La pêche à pied : coques, vers et cueillette de végétaux marins



45 ans : moyenne d'âge des pêcheurs à pied
333 licences Coques, 160 licences **salicornes**
 Un réel savoir-faire, des produits d'une qualité exceptionnelle

Principales productions associées :

- Salicorne : 1 concession d'exploitation de 300 hectares ; 400 à 600 tonnes de salicorne ramassée / an (90 % de la production FR) vers l'export principalement (Hollande).
- Coques (Eûl pec à hénons) : 2 000 à 2 800 tonnes pêchées / an pour un débouché vers les conserveries espagnoles à 90 %.



Source : GEMEL 2022



Source : PNR BSPM 2022

Des acteurs très présents aux côtés des pêcheurs à pied :



Le Groupement d'Etude des Milieux Estuariens et Littoraux



Le Comité Régional des Pêches et des Elevages Marins Hauts-de-France



La mytiliculture en Baie de Somme depuis 1981



Une Spécialité Traditionnelle Garantie : Moules de Bouchot

- Production 2020 : 1 700 tonnes pour 33 kilomètres de linéaires de bouchots répartis sur 5 kilomètres de littoral. Concessions d'une durée de 25 ans, pour 1 à 2 kilomètres de lignes pour 80% des entreprises.
- 15 entreprises individuelles ; classe d'âge des chefs d'exploitation : 40 - 55 ans ; 50 actifs recensés (forte part d'actifs familiaux et de saisonniers).
 Environ 50% des mytiliculteurs sont aussi pêcheurs à pied.

Une saisonnalité particulière pour un circuit de commercialisation régional :

- Un taux de chair exceptionnel (> 40%), des qualités organoleptiques reconnues pour des moules cueillies entre 12 et 24 mois d'âge, de février à octobre.
- 80% des moules de la Baie sont vendues aux restaurateurs et aux poissonniers et 2% en vente directe, dans un rayon de 50km autour de la zone de production.

Des contraintes environnementales, sanitaires et sociales fortes : mortalités, vulnérabilité sanitaire des zones conchylicoles, prédation des goélands et des araignées, gestion des co-produits, accès à la formation, recrutement des saisonniers...

Enjeux actuels pour la pêche à pied :

- L'accès aux licences pêche à pied (liste d'attente importante) et à la formation.
- Les mortalités sur gisements de coques (2012, 2015, 2018 et 2023).
- Le réchauffement climatique.
- L'ensablement de la Baie, la concurrence de la spartine anglaise.
- L'instabilité des débouchés économiques historiques ; la concurrence de la salicorne de culture.
- L'absence d'activité de transformation et de valorisation des produits de la pêche à grande échelle sur le territoire.

La pêche embarquée :



28 navires en 2021

Débarquée / criée

Boulogne / Mer, le Tréport
 Le Hourdel et le Crotoy

Gros / Transformation

2 mareyeurs connus au Crotoy

Détail

Halle aux poissons du Crotoy, poissonneries locales



- 8 restaurateurs,
 - 1 poissonnier, labellisés Mister Good Fish sur le territoire

Une diversité de navires :

- Chalut de fond
- Chalut à crevette
- Drague à Coquille St Jacques
- Tamis à civelle

Crevette grise de la Baie de Somme (sauterelle) : 5 à 10% de la production nationale

Pêchée par 4 artisans marins pêcheurs de la Baie, avec chalut de fond sélectif.

Zone nourricière importante pour la plie, la sole, la limande ; valeur ajoutée de la civelle (février à mai).