

LANGVIVANTE Projet

Ce projet représente le volet amont d'un projet plus global visant la qualité des langoustines issues de la pêche hauturière à destination des étals français et l'export. Il est en cela la pierre angulaire nécessaire pour la garantie d'une langoustine [...]

Thématique : Espèces pêchées ou élevées, stocks | **Localisation** : Golfe de Gascogne | **Filière** : Pêche



Projet : Terminé



Porteurs du projet : Armement la Houle,



Financeurs : France Filière Pêche (FFP),

Contexte

Ce projet représente le volet amont d'un projet plus global visant la qualité des langoustines issues de la pêche hauturière à destination des étals français et l'export. Il est en cela la pierre angulaire nécessaire pour la garantie d'une langoustine française de qualité capturée dans une démarche de pêche durable et responsable.

Si les professionnels concernés par le projet (La Houle, adhérent Ar Mor Glaz...) ont déjà engagé un certain nombre de mesures encourageant la sélectivité de leurs engins de pêche (maillage de 100 mm, panneaux de mailles carrées de + 100 mm), des marges d'optimisation demeurent et sont un préalable aux phases de travail envisagés par la suite. Souhaitant travailler sur une meilleure conservation des captures en vue d'une commercialisation à l'état vivant, cette phase du projet est absolument essentielle.

Dans un contexte de sélectivité optimale (capture de prises commercialisables, limite des rejets...) et de « qualité globale » des produits (sélectivité plus douce, maintien en vivier à bord...), le projet envisage dans l'occurrence des chaluts jumeaux à langoustine en vue d'une optimisation des captures (taille commercialisable) et de qualité meilleure (vivacité, résistance...)

Le projet mise sur le postulat qu'une capture « triée sur le fond » doit permettre une amélioration de la qualité « sur le pont » et dans tout le processus ultérieur de conservation de la langoustine vivante.

Objectifs

- ✓ Mettre en place un procédé de conservation et de commercialisation amenant la langoustine pêchée vivante jusqu'au consommateur.
- ✓ Améliorer de façon significative la sélectivité de l'engin de pêche utilisé,

Actions

Le volet « sélectivité » du projet LangVivante consistait à étudier l'effet de l'utilisation de dispositifs sélectifs sur la qualité des langoustines capturées au chalut en Mer Celtique en vue de les commercialiser vivantes. Il s'agissait de vérifier si une diminution du volume de capture par la réduction de rejets et prises accessoires, ainsi qu'une réduction du temps de traîne permettrait de préserver la vitalité des langoustines.

La technique des chaluts jumeaux permet de comparer simultanément la capture réalisée par un chalut standard conforme à la réglementation et aux pratiques des professionnels, avec la capture d'un chalut sélectif novateur.

4 configurations de chaluts sélectifs ont été testées :

- un cylindre à mailles carrées associé à une grille dont les barreaux sont espacés de 20mm et une fenêtre ventrale à mailles carrées (kit 20 FMC),
- un cylindre à mailles carrées associé à une grille dont les barreaux sont espacés de 18mm et une fenêtre ventrale à mailles carrées (kit 18 FMC),
- le kit 18 FMC associé à un « cul-piscine » destiné préserver la qualité de la capture (kit 18 FMC + CP)
- un cylindre à mailles carrées associé à une grille dont les barreaux sont espacés de 18mm (kit 18).

La vitalité des langoustines a été comparée entre chalut standard et chalut sélectif, pour des trains courtes (< 2 heures) et des trains longues (> 2 heures).

Résultats

Les dispositifs testés permettent un échappement significatif de langoustines mais pas de poissons. Les rejets de langoustines peuvent être ainsi diminués, mais ces baisses sont associées à des pertes commerciales.

Les captures horaires de langoustines commerciales (poids de langoustines commerciales / temps de traîne) sont généralement plus fortes pour les traits courts que pour les traits longs. Cette tendance n'a pas été observée pour le poisson.

La vitalité des langoustines commerciales peut être significativement préservée en combinant l'utilisation d'un chalut sélectif (kit 18 FMC) et des traînes de durée courte.

A ce stade de conception, le cul piscine n'est pas une option viable sur un navire de pêche professionnel. Des améliorations sont envisageables pour le rendre plus ergonomique et plus efficace sur la qualité de la langoustine, en évitant l'envasement de sa partie terminale.

- **Sur le plan économique :**

Les retombées économiques toucheront le marché français en permettant aux armements de pêche français d'être plus compétitifs, de limiter les déficits économiques cycliques du marché, et d'assurer un meilleur revenu aux pêcheurs en raison d'un prix de commercialisation plus élevé parce que plus stable sur l'année. Les retombées industrielles seront alors importantes et concerneront principalement la logistique à mettre en place pour assurer le circuit de la langoustine vivante : installation de viviers à bord des bateaux et à terre, création d'un contenant multifonctions permettant de limiter les manipulations du produit et de l'identifier, conception d'un équipement pour le débarquement des langoustines ou de contenants adaptés pour le transport vers le consommateur.

- **Sur le plan technologique :**

Concerneront l'emploi des engins sélectifs puis des équipements adaptés à bord pour assurer la conservation et la distribution des langoustines. Le transfert technologique d'une combinaison de dispositifs sélectifs, déjà testés au stade expérimental sur navire océanographique, constitue bien un des enjeux de ce projet par l'incitation possible à des pratiques durables auprès d'autres professionnels de la filière à partir de la valorisation de la production.

- **Sur le plan scientifique :**

Concerneront une validation grandeur réelle de travaux menés préalablement sur l'engin sélectif et son aménagement « cul piscine ». En outre, le projet permettra d'approfondir encore les connaissances sur l'espèce au moment de sa capture, de son maintien en vivier à bord et également à terre. Une partie importante du projet (non incluse dans le présent dossier) concernera les phénomènes « d'acidification » générés par la langoustine une fois capturée et maintenue en viviers.

Documents

 [Site projet](#)