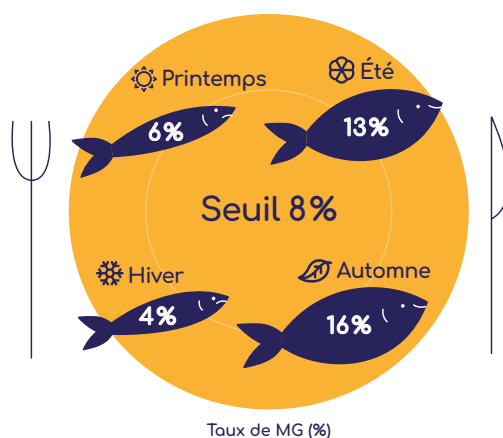


LA SAISONNALITÉ DE LA FILIÈRE SARDINE

POURQUOI UNE SAISONNALITÉ SI MARQUÉE ?

LA QUALITÉ DU POISSON

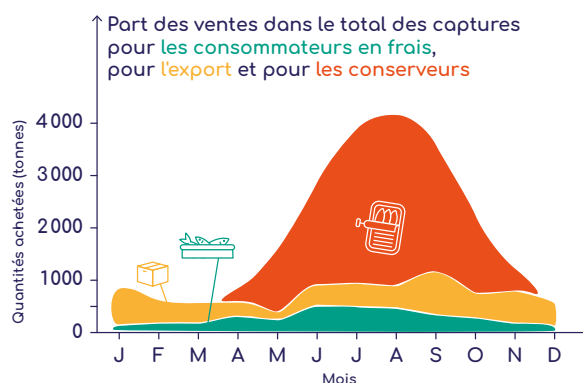
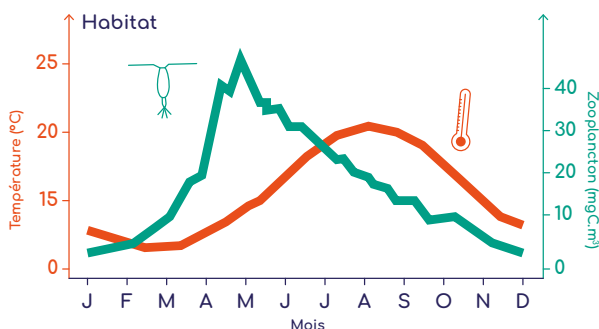
La qualité de la sardine, mesurée à travers son contenu en matière grasse, **varie fortement au cours des saisons**, ce qui influence profondément les pêcheries et l'aval de la filière (conserverie, mareyeurs...) au cours de l'année. Les conserveurs recherchent des **matières grasses** (par exemple +8% pour le label rouge), pour des raisons organoleptiques et nutritionnelles. Ces matières grasses, ou lipides, sont présents chez les petits pélagiques sous forme d'acides gras essentiels, dont les Omega 3. Les consommateurs concentrent leurs achats de **sardine fraîche non transformée en été**, ce qui accentue la saisonnalité de la demande.



POURQUOI LA SARDINE EST-ELLE PLUS GRASSE L'ÉTÉ & L'AUTOMNE ?

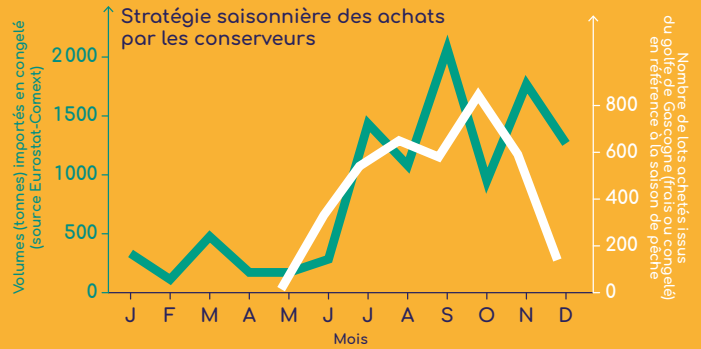
Le taux de matière grasse est fonction du **cycle saisonnier de l'écosystème pélagique**, et en particulier de celui du zooplancton. Celui-ci est composé principalement de **copépodes**, qui sont les proies principales des petits poissons pélagiques comme la sardine. **Les blooms de micro-algues (phytoplancton) ont lieu au printemps** dans le golfe de Gascogne.

Suite à ces blooms et pendant toute la période productive jusqu'à l'automne, le poisson va pouvoir se reproduire puis grandir, mais surtout **constituer des réserves de lipides**, qui lui permettront de passer l'hiver, saison pendant laquelle la disponibilité en nourriture est bien plus faible.



STRATÉGIE SAISONNIÈRE DES CONSERVEURS

La sardine mise en conserve provient principalement de la **pêche au second semestre**, à partir de juin ou juillet selon les années. L'approvisionnement se fait au second semestre en sardine fraîche, et au premier semestre en sardine congelée issue de la saison précédente. Ceci garantit une **activité des usines sur l'ensemble de l'année avec un produit riche en matière grasse**. Certaines conserveries importent également de la sardine congelée, en majorité du Maroc, et préférentiellement au second semestre.

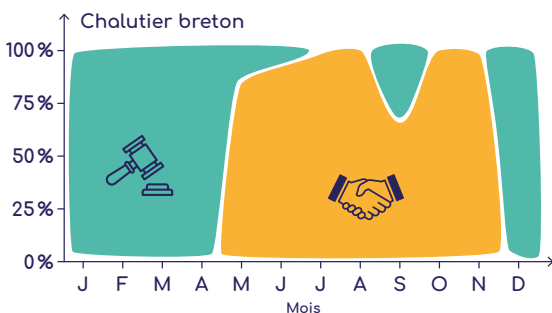
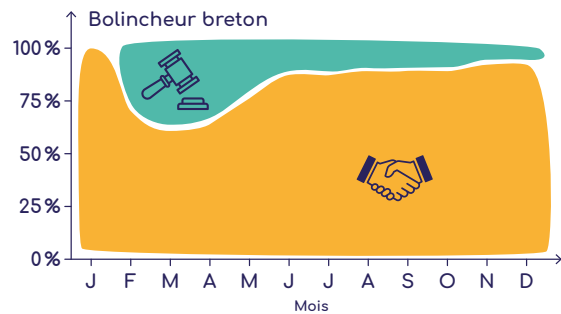
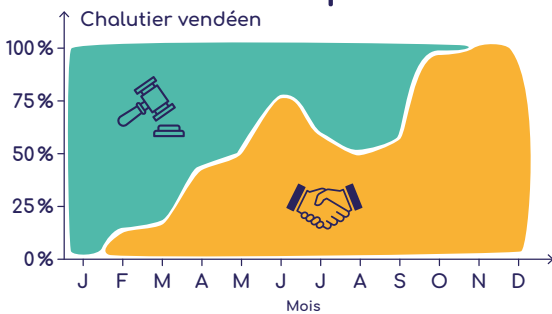
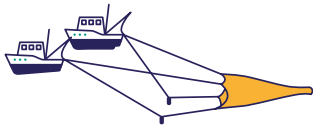


IMPACT SUR L'ACTIVITÉ DE PÊCHE

Pour les pêcheurs, **les débouchés sont donc bien meilleurs en été et en automne**, d'où un effort de pêche et des captures plus importantes pendant ces saisons.

Les ventes de sardine se font principalement de gré à gré (volume et prix négociés en amont entre l'acheteur et le vendeur) et un peu aux enchères, notamment l'hiver pour les chalutiers.

Les captures de sardine vendues en hiver et au printemps sont encadrées quotidiennement par les Organisations de Producteurs, afin d'assurer à tous un minimum de débouchés à cette période où la demande est faible. Les captures du 1^{er} semestre intéressent peu les conserveries et sont vendues sur le marché national ou à l'export, pour une consommation humaine ou servir d'appâts pour d'autres pêcheries.



Vente aux enchères en halle à marée



Vente sur contrat ou de gré à gré



QUELLE ÉVOLUTION DE LA SAISONNALITÉ DANS UN CADRE CLIMATIQUE & RÉGLEMENTAIRE CHANGEANT ?

L'écosystème pélagique a évolué sur les 20 dernières années (cf. fiche Diminution des tailles). Des évolutions de la saisonnalité au sein de cet écosystème sont également attendues, notamment sur le déclenchement des **blooms planctoniques** ou les dates de la **période de reproduction** des petits poissons pélagiques. Le taux de 8% de matière grasse est ainsi atteint à une date de plus en plus tardive. Par ailleurs, les pêcheurs qui se reportaient traditionnellement sur d'autres espèces en hiver et au printemps n'y ont plus accès, soit parce que

la ressource n'est pas en bon état (exemple: bar, chinchard), soit par **manque de quotas** (exemple: maquereau). L'évolution des contextes climatique et économique supposerait une diversification saisonnière des activités selon les opportunités. On observe à l'inverse que les pêcheurs de sardine, en particulier les bolincheurs, concentrent leur activité sur cette espèce tout au long de l'année, devenant ainsi de plus en plus vulnérables aux changements (cf. fiche Dépendance et vulnérabilité).



Sigrid Lehuta

sigrid.lehuta@ifremer.fr

Martin Huret

martin.huret@ifremer.fr

Mathieu Doray

mathieu.doray@ifremer.fr

Fabienne Daurès

fabienne.daurès@ifremer.fr

