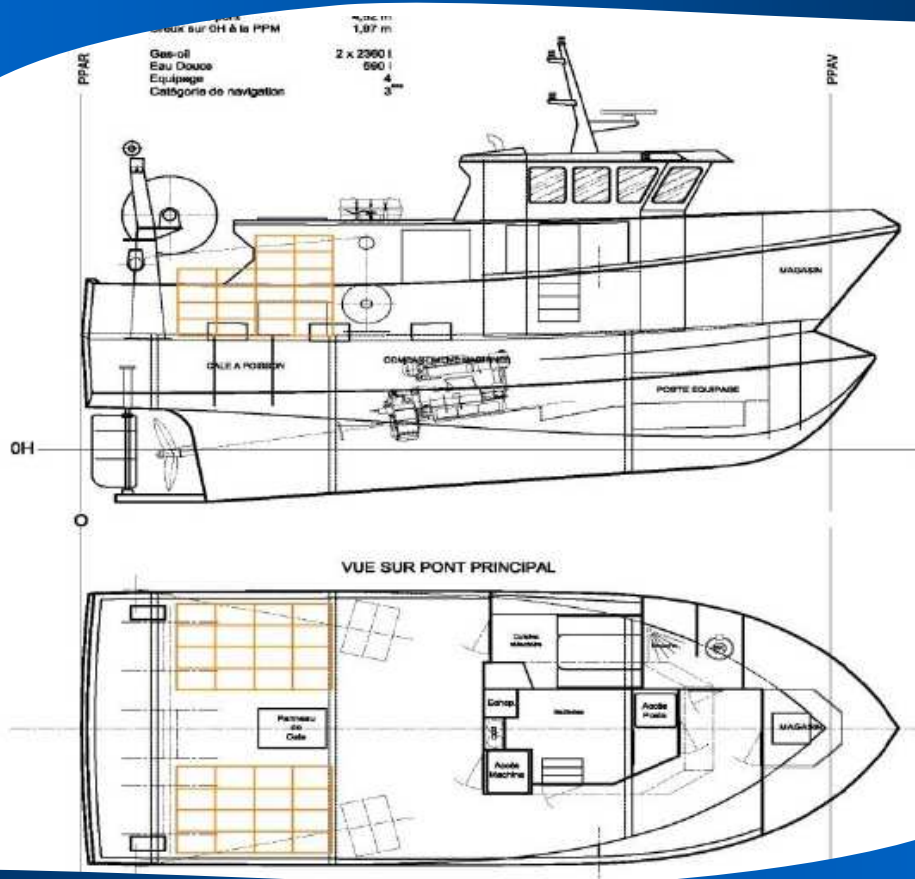
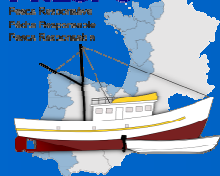




## Desarrollo sostenible de las pesquerías artesanales en el Arco Atlántico

Le métier du casier à langoustine;  
étude de faisabilité dans le Golfe de  
Gascogne

April 2011



ATLANTIC AREA Transnational Programme  
ESPACIO ATLÁNTICO Programa Transnacional  
ESPACE ATLANTIQUE Programme Transnational  
ESPAÇO ATLÂNTICO Programa Transnacional



European Union  
ERDF Funds

*Investing in our common future*

# Le métier du casier à langoustine; étude de faisabilité dans le Golfe de Gascogne

*Benoit FIGAREDE (Aglia)*

*Jean-François BIGOT (RICEP)*



## *Recommended citation:*

Figarède, B., Bigot, J.F., 2011. Le métier du casier à langoustine; étude de faisabilité dans le Golfe de Gascogne. *AGLIA Report of project PRESPO*, pp. 94.

## Introduction

Le casier à langoustine suscite l'attention de nombreux acteurs de la pêche. Pour autant, l'utilisation de cet outil dans le golfe de Gascogne demeure anecdotique. Pour disposer d'informations plus conséquentes à propos du métier, il convient de fait, de regarder hors de la façade Aglia. L'Ecosse essentiellement mais aussi, la Suède ou la Norvège comptent plusieurs navires qui se spécialisent pleinement ou partiellement sur cette activité. Ces exemples pris à l'étranger sont intéressants à observer et fournissent un aperçu des différentes formes de pratiques et d'évolutions de cette méthode de pêche, ils ne sont cependant pas directement transférables au golfe de Gascogne compte tenu du contexte géographique, culturel, social, économique et logistique propre à chaque territoire et à chaque pêche. Dans le golfe de Gascogne, la langoustine est historiquement travaillée au chalut. Si, par le passé, plusieurs pêcheurs ont essayé de capturer des langoustines aux casiers, il semblerait aujourd'hui que seuls quelques navires pratiquent ce métier comme complément d'activité. Avant toutes perspectives et études expérimentales du métier, la première étape a été de dresser un bilan de l'existant via des entretiens avec des patrons expérimentés.

Suite à l'inventaire des pratiques actuelles, une expérimentation de terrain conçue à partir de suivis en mer a été mise en place avec l'objectif d'étudier les aspects techniques et d'obtenir des informations sur la typologie des captures et sur les rendements. Les entretiens et les expérimentations de terrain ont de plus servi à alimenter les réflexions sur différents scénarios proposant l'introduction du métier du casier à langoustine dans le golfe de Gascogne. Les premiers scénarios sont construits à partir des modèles existants, à savoir la pratique du métier à bord de navires spécialisés sur les arts dormants. Les autres scénarios s'appuient sur la notion de complémentarité d'activité entre chalut et casier à langoustine. Nous avons ainsi cherché à savoir si techniquement, les métiers du chalut et du casier peuvent se faire à bord d'un même navire. La notion de polyvalence, comme clé d'entrée pour aborder le sujet est particulièrement intéressante car elle permet d'amoindrir les risques de potentiels conflits de métiers. La comparaison divise et oppose alors que par définition, l'association rassemble et crée des synergies. Cette association de métiers est-elle envisageable? Si oui, sous quelle forme? Quels seraient les navires concernés? Les modalités et les coûts de transformations?

En complément de l'étude de faisabilité technique des différents scénarios, nous essayerons d'intégrer la notion d'espace, essentielle dans l'approche de ce métier. Les informations diffuses sur cette notion

seront synthétisées en grandes lignes, qu'il conviendra d'affiner pour dessiner un panorama représentatif de chaque secteur de pêche. Pour parfaire l'analyse des scénarios, une étude d'évaluation économique du casier à langoustine a été menée par l'Université de Nantes. Cette étude est construite de manière à identifier le marché et le modèle économique des entreprises. Elle permet notamment de discerner les facteurs clés et les seuils de rentabilité du métier du casier dans le golfe de Gascogne, le nombre d'années nécessaires au retour sur investissement et les débouchés commerciaux potentiels. Ce volet économique est abordé en deux phases. Tout d'abord une étude mesure le potentiel de marché de la langoustine de casiers en France. Y-a-t-il un seuil minimum pour créer ce marché? Quel prix les éventuels producteurs français pourraient espérer de la langoustine capturée avec cette technique? Deux questions primordiales avant d'envisager une exploitation rentable d'un point de vue économique. Cette première phase s'appuie sur l'analyse du marché actuel de la langoustine et sur du benchmarking pour étudier l'organisation du marché de la langoustine de casier chez nos voisins européens qui pratiquent cette activité. La deuxième approche consiste à étudier l'opportunité, en terme de modèle économique, pour certains navires du golfe de Gascogne d'utiliser, en exclusivité ou partiellement, cette technique pour capturer la langoustine. Cette opportunité est définie d'un point de vue économique et financier en mesurant la capacité des entreprises à faire face à des investissements supplémentaires, mais également en définissant les rendements par casier nécessaires à l'équilibre d'exploitation des navires.

Ce travail a pour ambition de retranscrire des faits et essaye d'aborder différents aspects qui conditionnent l'émergence d'un métier. Dans un contexte où l'intérêt porté par les scientifiques sur cette pratique est fort et où, les professionnels restent majoritairement sceptiques mais demandeurs d'informations, il est apparu judicieux d'apporter un regard d'ensemble qui, nous l'espérons, contribuera à éclairer les débats.

## **Etat des lieux**

### **A. Le métier du casier à langoustine hors golfe de Gascogne**

#### **1. Le pays de référence: l'Ecosse**

##### ***Panorama de la pêcherie***

L'Ecosse est en Europe le seul pays qui possède une flotte conséquente de caseyeurs ciblant la langoustine. Aujourd'hui flotte de référence sur la pratique de ce métier, les caseyeurs écossais se

sont développés en parallèle de l'émergence du marché de la langoustine vivante en Europe il y a une vingtaine d'années. Développement modeste et expansion lente les dix premières années, il faut attendre la fin des années 90 pour constater une hausse substantielle des captures. L'accroissement des débarquements est dès lors constant depuis 1999, les données fournies par le CIEM sur les 3 principaux secteurs: North Minch, South Minch et Firth of Clyde (cf. Figure 1), révèlent un doublement du tonnage sur cette période pour atteindre en 2009 un record de 1700 tonnes. A noter également, l'émergence de pêcheries à l'Est dans la zone de Moray et de Firth of Forth où l'on recense des débarquements depuis une dizaine d'années même si, les captures restent aujourd'hui peu conséquentes (en 2009: Moray 2t; Firth of Forth 28t).

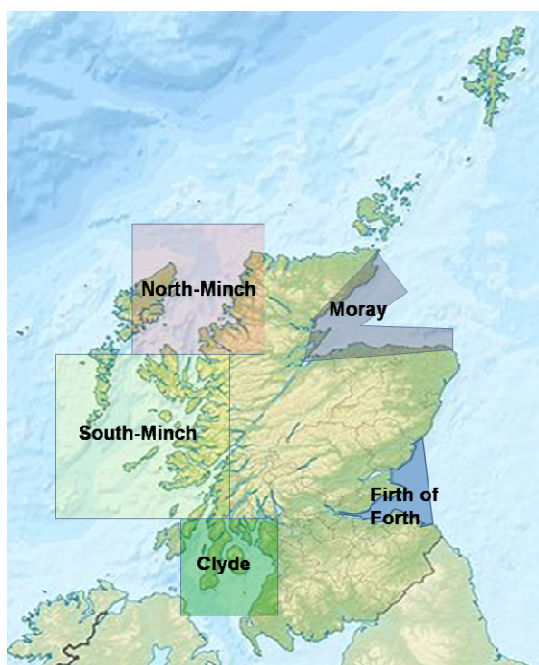


Figure 1. Carte des différents secteurs écossais travaillés par les caseyeurs à langoustine.

Selon plusieurs articles du site d'informations en ligne «fishupdate.com» et les rapports du SEERAD<sup>1</sup>, l'accroissement du tonnage est non seulement lié à une augmentation du nombre de navires mais également à un décuplement du nombre de casiers virés par jour, certains navires pouvant travailler jusqu'à 1500 casiers/jours.

La flotte de caseyeurs écossais rassemble des navires allant de 7m à 12m mais compte majoritairement des unités de moins de 10m. En 2005, la flotte écossaise était composée de 298

<sup>1</sup> Scottish Executive Environment and Rural Affairs Department

caseyeurs faisant plus de 50% de leur chiffre d'affaires annuel sur la langoustine et 80% de ces navires étaient des moins de 10m (source: Seafisheconomic nov.2006). A cela s'ajouterait un nombre important mais difficilement quantifiable de caseyeurs faisant le métier comme complément d'activité (source: Seafisheconomic nov.2006). L'équipage des navires spécialisés sur la langoustine est composé de un à trois hommes embarqués, le nombre de casiers travaillés par jour varient de 400 à 1500. Les casiers sont généralement boëtés avec du hareng salé et immergés sur des fonds de 15 à 40 mètres. Les secteurs de pêche sont essentiellement côtiers, confinés dans les lochs à l'intérieur de la bande des 3 milles, même si depuis quelques années les navires s'écartent de plus en plus au large (source: IFG main review report sept.2010). Les marées sont courtes, souvent inférieures à 12h. La langoustine se travaille toute l'année au casier, des pics d'abondance sont observés en fin d'hiver et en début d'été. Selon Adey, les variations des captures sont liées aux cycles biologiques des langoustines. Les captures augmentent considérablement dès lors que la nouvelle carapace, après la période de mue, est suffisamment dure pour permettre aux crustacés de se nourrir. A l'inverse, les captures diminuent en période de pré et post-mue.

### ***Gestion de la flotte***

Depuis 2002, le gouvernement écossais travaille sur la mise en place d'une gestion décentralisée de la petite pêche côtière favorisant l'approche «bottom-up». En 2005, furent créées le long de la façade écossaise 6 IFG (InshoreFishery's Group), structures fédérant les multiples associations de pêcheurs artisans côtiers (source: SEERAD). Les flottilles de caseyeurs à langoustine sont, selon les rapports relatant de la mise en place de ses structures, pleinement concernées par d'éventuelles mesures de gestions locales. Parmi ces mesures, il est question de limiter le nombre de casiers, de relâcher les femelles grainées, d'optimiser le maillage des engins et de labelliser les pêcheries (MSC). Au niveau national, il ressort des différents rapports l'ambition d'introduire un système de licences afin de limiter le nombre de navires. Les enquêtes menées dans les différents ports révèlent une volonté quasi unanime d'encadrer le nombre de navires et de limiter le nombre de casiers par navire. Ce souhait est partagé par la plupart des patrons des deux corps de métiers ciblant la langoustine (caseyeurs et chalutiers). Pour autant, la mise en place de licences, souhaitée par le gouvernement (SEERAD) en 2006 a été vivement critiquée par la principale fédération de professionnels écossaise (Scottish FishermenFederation). Ces critiques ayant conduit à un blocage, il semblerait aujourd'hui que le système de licences nationales concernant les caseyeurs langoustiniers ne soit plus à l'ordre du jour.

### **Conditionnement des captures pour l'exportation**

L'essor de la pêche écossaise de langoustines au casier en Ecosse est sans doute étroitement lié aux efforts déployés par la filière pour l'exportation des langoustines vivantes. Le conditionnement des captures varie selon les ports mais de manière générale il s'opère de la sorte (source: Adey 2007):

- ✓ Durant l'opération de pêche, les captures sont conditionnées en tubes individuels dans des «boîtes alvéolées» appropriées (cf. Figure 2) et sont stockées sur le pont. Cette opération peut selon le nombre de casiers travaillés durer un peu plus d'une heure;
- ✓ Les «boîtes» sont ensuite stockées à bord soit, dans des viviers de pleine eau soit, dans des caisses recouvertes de tissus régulièrement humidifiés. Les marées sont courtes, souvent inférieures à 12h;
- ✓ Au débarquement, les «boîtes» sont soit stockées dans les viviers des criées (pour celles qui en sont équipées), soit ré-immergées en mer à proximité du port. Le stockage à terre ne dure jamais plus de 12h;
- ✓ Les langoustines subissent un second tri en criée de manière à conserver uniquement les vivantes et sont conditionnées dans des boîtes pourvues d'alvéoles en polystyrène. Ces boîtes sont recouvertes de glace, la glace n'étant jamais en contact direct avec les langoustines;
- ✓ Les boîtes sont acheminées par camions réfrigérés puis par avion sur le marché européen. Le temps de transport est de l'ordre de 12h.



Figure 2. Conditionnement des langoustines à bord source: BIM.

### **Conflits de métiers**

Les comptes rendus des réunions des acteurs des IFG font souvent allusion aux conflits de métiers existant entre caseyeurs et chalutiers. Selon Adey, l'intensification des conflits est étroitement liée à



l'ouverture des zones de pêche au chalutage à l'intérieur des 3 milles en 1984. Adey ajoute que ces conflits empirent depuis une dizaine d'années en raison du nombre croissant de caseyeurs et d'engins travaillés par navire. Les caseyeurs, de plus en plus nombreux, travaillent aujourd'hui les zones traditionnellement occupées par les chalutiers (Adey 2007). Le site d'information en ligne «fishupdate.com» parle à ce sujet de «*saturation des zones de pêches*». Un travail de l'organisation seafish, basé sur une série de questionnaires révèle que les solutions aux conflits seraient multiples et propres à chaque secteur. Ces solutions prônent la mise en relation des acteurs et les discussions autour de différents consensus. Le cas du Loch-Torridon où, en 2001, un zonage par métier (cf. Figure 3) fut mis en place est maintes fois repris dans la littérature comme solution exemplaire de gestion. Pour autant, selon le sondage de seafish, le zonage est majoritairement impopulaire sur l'ensemble des quartiers maritimes langoustiniers. Impopularité partagée par les caseyeurs et les chalutiers.

### Regard sur le Loch Torridon

La pêche langoustinière du Loch-Torridon dépend d'un règlement national dans lequel figure un zonage de la pêche (cf. Figure 3).

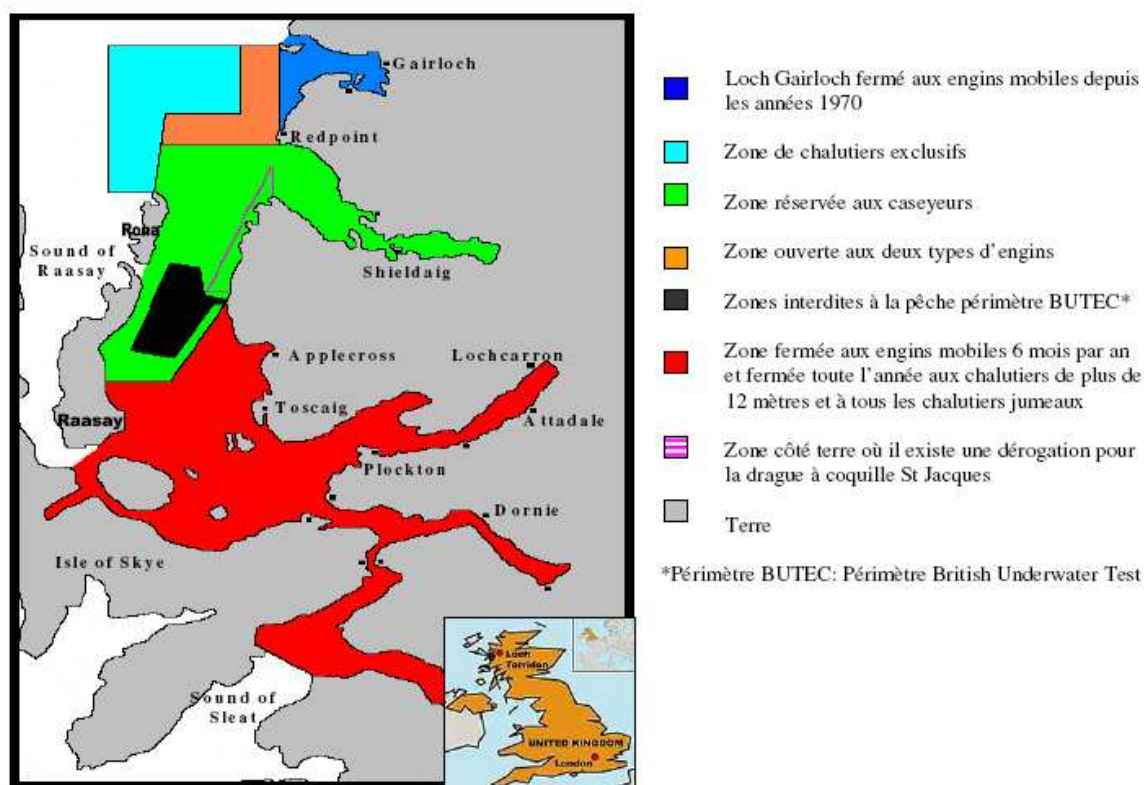


Figure 3. Découpage des zones de pêche dans la pêcherie du loch Torridon, source: Macher 2008.



En plus de ce règlement, les navires s'engagent à respecter un «code de bonnes pratiques» élaboré par une structure de professionnels locale, le TNMG (Torridon Nephrops Management Group). Le code en question, dépourvu de valeur juridique, n'est qu'un engagement moral qui engage les patrons à limiter le nombre de casiers et le nombre de jours de mer, relâcher les femelles grainées et utiliser des fenêtres sélectives sur les casiers. En 2003, la pêcherie de caseyeurs du Loch-Torridon composée d'une quinzaine de navires obtient une éco-certification satisfaisant aux critères du Marine Stewardship Council. Cet écolabel est attribué sur 3 principes: l'état du stock exploité, l'impact environnemental des engins de pêche, et la gestion de la pêcherie.

Le 11 janvier 2011, la pêcherie a perdu sa certification MSC en raison d'un effort de pêche trop élevé. *«Le principal problème de la gestion durable de cette pêcherie»* écrit l'organisme certificateur *«est l'incapacité de contrôler l'effort de pêche dans la zone concernée tant que celle-ci restera ouverte aux navires extérieurs dont la plupart ne sont pas signataires du code établi par le TNMG»*.

## **2. Le modèle Scandinave**

*NB: les informations disponibles en anglais sur les pêcheries suédoises et norvégiennes de caseyeurs langoustiniers sont bien moins abondantes que celles consacrées à la pêcherie écossaise. Les paragraphes ci-après font en conséquence référence à des sources limitées dans, leur diversité, essentiellement issues du CIEM, des publications scientifiques et du site internet du gouvernement suédois.*

### **o Evolution des débarquements**

En Suède, la pratique du casier à langoustine s'est développée dans les années 80 en suivant l'exemple écossais. La hausse des prix des langoustines vivantes et la disponibilité des zones de pêche ont contribué à l'avènement d'une flottille. Les débarquements ont dès lors évolué en dents de scie durant les vingt premières années. Cette évolution erratique s'explique probablement par le caractère polyvalent de cette flottille qui pratique majoritairement le métier de la langoustine en complément d'activité (source: FISKERIVERKET). Depuis 9 ans, la tendance croissante des débarquements s'affirme, selon les chiffres du CIEM les captures ont bondi de 155 tonnes en 2002 pour atteindre en 2009, 276 tonnes. En Norvège, la pêcherie est encore à l'état embryonnaire, néanmoins, on constate depuis une dizaine d'années, une augmentation des débarquements évoluant entre 13 tonnes en 1999 à 58 tonnes en 2009 (CIEM).

### o *La composition des flottilles*

La flottille suédoise majoritairement constituée de navires polyvalents inférieurs à 12 mètres était composée en 2006 d'une centaine de navires (pas d'information en ligne plus actuelle sur la flottille). La moitié de ces navires capture moins d'une tonne de langoustine par an et seul le ¼ de la flottille dépasse les 3 tonnes (Source: Therese Jansson, 2008). Les navires sont souvent composés d'un seul homme qui travaille sur des marées à la journée à l'intérieur des 4 milles à des profondeurs supérieures à 30 mètres (réglementation nationale). Le nombre moyen de casiers travaillés par marée n'est pas renseigné dans la littérature consultée. Les casiers sont généralement boîtés avec du hareng salé (Ziegler, 2006). Les informations sur la pêche norvégienne sont en raison du faible nombre de navires concernés, anecdotiques. Au regard du modèle suédois et des quantités débarquées évaluées par le CIEM, il est probable que la flottille ne compte pas plus d'une trentaine de navires.

### o *Zones de pêche*

La principale zone de pêche exploitée par les caseyeurs scandinaves est celle de Skagerrak. La moitié des captures norvégiennes au casier (27 tonnes) recensées par le CIEM et 95% des débarquements suédois (260 tonnes) est à attribuer à cette zone. L'autre moitié des captures norvégiennes (31 tonnes) est répartie sur la vaste zone dite: «Norwegian deep» et les 5% restants en Suède (16 tonnes) sont répertoriés dans la zone de Kattegat (cf. Figure 4).



Figure 4. Carte des zones de pêche norvégienne (reproduction des zones CIEM).

### 3. Synthèse des pêcheries écossaises et scandinaves

#### Ecosse:

- ⇒ Environ 300 navires spécialisés. Navires de 7 à 12 mètres; 2 à 3 hommes à bord; 400 à 1500 casiers/jour/navire;
- ⇒ Marée à la journée, secteurs très côtiers essentiellement à l'intérieur des lochs, tendance à écarter de plus en plus vers le large;
  - ⇒ Débarquements en hausse depuis 10 ans, 1700 tonnes en 2009;
- ⇒ Volonté des acteurs de mieux encadrer la pêche, évolution vers une gestion décentralisée;
  - ⇒ Effort logistique important pour exporter le produit vivant;
- ⇒ Conflits de métiers forts, des solutions souhaitables par la mise en relation des acteurs et discussions autour de différents consensus;
- ⇒ Perte du label MSC pour la pêche du Loch Torridon en raison d'un effort de pêche croissant et non contrôlé.

#### Suède et Norvège:

- ⇒ Flottille composée d'une centaine de navires en Suède, estimée à une trentaine en Norvège. Navires de moins de 12 mètres polyvalents, en général un seul homme embarqué;
- ⇒ Marée à la journée. Secteurs très côtiers à l'intérieur des 4 milles, abrités dans les Fjord, à plus de 30 mètres de profondeur;
  - ⇒ Débarquements en hausse depuis une dizaine d'années, 276 tonnes en 2009 en Suède, 58 tonnes en Norvège.

## B. Les caseyeurs langoustiniers du golfe de Gascogne

*NB: Même si le nombre de marins expérimentés sur le métier est limité, l'exhaustivité de ce travail ne peut être garantie, cependant, l'enquête de terrain s'est voulue représentative géographiquement et concerne des patrons répartis sur la plupart des quartiers maritimes langoustiniers. Certains patrons ont souhaité garder l'anonymat, le nom des navires est dès lors remplacé par un numéro.*

«Connaissez-vous des navires qui pratiquent ou qui ont pratiqué le métier du casier à langoustine?» A partir de cette simple question commence un véritable jeu de piste à l'échelle de la façade Aglia. Alors que, la majorité des personnes interrogées (marins ou représentants professionnels) ont déjà entendu parler de ce métier, peu d'entre eux connaissent le nom de plusieurs navires qui le pratiquent. L'état des lieux dressé ci-dessous propose un bilan par quartier maritime.

**GV:** Au nord de la pêche, dans le quartier maritime du Guilvinec, cela fait plusieurs années que l'idée de capturer des langoustines au casier a été abandonnée. Les patrons interrogés n'ont pas en mémoire le nom d'un navire guilviniste qui aurait pratiqué le métier. En revanche, un navire immatriculé à Concarneau est souvent cité: le Galathée.

**CC:** Il faut en effet remonter aux années 90 à bord du caseyeur: le Galathée pour trouver de l'information sur un des rares navires ayant pratiqué le métier dans les secteurs côtiers les plus Nord de la pêche. A l'époque, le patron travaillait la langoustine avec des casiers à langoustine danois et des casiers à tourteaux. Il faisait ce métier l'hiver, du mois de novembre au mois de février car les rendements étaient meilleurs et l'espace disponible plus vaste. Lorsque les vents s'orientaient à l'Est, les zones à langoustines généralement exposées à la houle étaient travaillables, le reste du temps le patron ciblait homards et tourteaux. Les rendements n'étaient pas particulièrement élevés mais la langoustine capturée de très bonne qualité se vendait au prix fort. 400 casiers étaient virés par jour, les rendements très aléatoires oscillaient entre 5 à 100 kg par jour. Le patron ne fait plus ce métier aujourd'hui pour des raisons d'espace disponible (cf. partie 3).

Il faut descendre un peu plus au Sud du pays Bigouden, dans le port de Doëlan pour rencontrer un patron qui pratique le métier. L'armateur du navire 1 polyvalent, travaille depuis une quinzaine d'années la langoustine au casier. Discret sur son activité et exaspéré par «*certaines chalutiers qui ne respectent pas son travail*», le patron n'a pas souhaité dévoiler d'informations détaillées sur ses techniques de pêche. Fileyeur/caseyeur, la langoustine est un complément d'activité, les captures sont surtout intéressantes les 6 derniers mois de l'année. Le patron indique faire le même travail que le navire 2 (cf. entretien ci-après) la bonne entente entre les deux marins permet un partage sans anicroche du secteur de pêche. La zone travaillée est située au large de Groix, le long des coursives du «trou de charogne». Dégrée de la totalité de son matériel l'an dernier par un chalutier, le patron se dit affligé de la pratique de certains navires qui selon lui font exprès de passer volontairement sur le matériel.

**LO:** C'est probablement dans le quartier maritime de Lorient que l'on rencontre le plus de patrons expérimentés sur le casier à langoustine. Le navire Ikaria, appartenait il y a 3 ans à un patron qui avait diversifié son activité de fileyeur à sole vers la langoustine au casier. Après un temps

d'adaptation, le patron et ses deux matelots travaillaient quotidiennement entre 100 et 250 casiers et débarquaient entre 10 et 50 kilos de langoustines par jour. La langoustine était travaillée du mois de mai au mois de mars, les périodes de fortes abondances, inversées à celles des chalutiers lorsque les vents s'orientaient Est, Nord-est, permettaient de vendre la langoustine à un prix élevé. Après quelques années de mise au point, le patron avait pour ambition de faire exclusivement le métier du casier en achetant un navire plus adapté et envisagé de virer 400 à 600 casiers/jours. Des problèmes de santé l'ont contraint d'abandonner son projet.

L'Altair, caseyeur exclusif pratique le métier depuis 1988. Au début, la langoustine était travaillée avec des casiers à crabe. Dix ans après, le patron a commencé à cibler cette espèce avec des casiers spécialisés de modèles danois et écossais. Les casiers danois ont vite été abandonnés en raison de leur fragilité. Le patron cible aujourd'hui la langoustine du mois de juin au mois de février, avec généralement un pic d'abondance en août. La langoustine n'est pas travaillée entre avril et mai car les zones de pêche des autres crustacés sont, en cette période, proche de la côte. Il voit ce métier à l'image de celui de la crevette, comme un complément d'activité qui permet une polyvalence. Il est d'autant plus intéressant car les crabes et homards se travaillent bien par vent de Nord, Nord-Ouest alors que, la langoustine se pêche mieux lorsque les vents sont orientés Est et Nord-est. Cela augmente les chances lors d'une marée d'avoir un rendement correct sur une espèce. Le patron et ses 2 matelots virent puis filent en moyenne 400 casiers par jour l'hiver et 480 l'été dont 132 casiers à langoustine. Les casiers sont gréés en filière de 44, les secteurs à crabes sont proches de ceux à langoustine sur des fonds sablo-vaseux, le homard se travaille plus dans la roche. L'espacement entre les casiers à langoustine est de 25 mètres, ce qui permet de bien positionner le matériel dans les coursives. La boîte utilisée est le tout venant des chalutiers, généralement du chinchard, tacaud ou merlu. Les casiers à langoustine sont équipés de fils à appâts, ce qui oblige les marins à découper la boîte et de ne garder que la tête pour une meilleure fixation sur le fil. Ce travail est effectué pendant la route. Un troisième navire immatriculé à Lorient pratique occasionnellement le métier mais, le patron n'a pu être rencontré pour un entretien. D'autre part, il semblerait que dans ce quartier maritime, plusieurs patrons soient intéressés par ce métier. Deux patrons de caseyeurs neufs immatriculés à Lorient en début d'année se sont renseignés sur le métier et se lanceront fort probablement dans une « exploitation expérimentale » avec une centaine de casiers. Le fait que les 2 navires listés ci-dessus continuent de pratiquer le métier contribue à susciter la curiosité des

marins. Aux caseyeurs s'ajoutent des demandes de patrons de petits chalutiers qui souhaitent diversifier leurs activités l'hiver. Les interdictions de ventes de coquilles Saint-Jacques en Sud Bretagne cette année poussent les marins à chercher des alternatives.

**IO:** Il faut ensuite descendre bien au sud de la grande vasière pour suivre les traces du caseyeur à langoustine. A la Cotinière, deux patrons ont expérimenté le métier. Sous l'impulsion d'un travail scientifique mené par l'Ifremer de Lorient en 2008, des essais furent réalisés à bord du caseyeur le Lambada. Le patron a travaillé durant l'été avec 25 casiers (50 casiers en début d'étude mais perte dès les premiers jours d'une filière de 25). Les captures, peu abondantes en juillet se sont révélées plus importantes en août. Le patron précise qu'il est important de travailler dans des «fonds purs» en langoustines, la présence de crabes notamment rend les casiers bien moins pêchant. Les fonds travaillés étaient vaseux à des profondeurs d'une cinquantaine de mètres. Les rendements étaient selon le patron, très variables et pouvaient atteindre les bons jours une dizaine d'individus par casier. Le suivi Ifremer met en évidence sur 34 poses de filières un rendement moyen de 82 grammes par casier. Le poids moyen des langoustines (males 120g et femelles 92g) et la distribution par taille des échantillons mesurés montre que les captures étaient essentiellement des langoustines de calibres élevés (langoustines T1 et T2).

Quelques mois auparavant, le Limendi, un autre caseyeur cotinard, aurait également fait des essais, peu fructueux, et le patron décida d'abandonner après le premier mois.

**BA:** Enfin, *«l'intérêt manifesté par certains pêcheurs pour le casier à langoustine»* a conduit en 2007 l'Ifremer vers une étude expérimentale dans le quartier maritime de Bayonne (Morandeau 2007, projet ITIS-Squale). Expérimentation à bord du navire professionnel l'Ahaldeña, le patron aidé des scientifiques a pratiqué le métier durant 4 mois (18 marées effectuées). Cas particulier de par son éloignement des zones traditionnelles à langoustine, Les zones de pêches particulièrement profondes (supérieures à 200 mètres) situées dans la fosse de Capbreton étaient connues par les marins qui occasionnellement capturaient des langoustines sans les cibler (casier à crabe, chalut, filet à merlu). Sur 18 poses, les scientifiques ont évalué le rendement moyen à 64 grammes/casier (male 44%, femelle 56%); poids moyen des langoustines 119 grammes. Après l'expérimentation le patron n'a pas souhaité poursuivre le métier. Malgré le prix très élevé de vente (environ 50 euros

le kilo de langoustine royale), la difficulté technique du travail au casier à ces profondeurs est trop contraignante.

**1. Synthèse des éléments techniques mis en avant lors des entretiens:**

- ⇒ Saisonnalité: du mois d'avril au mois de février, pic de production en août;
- ⇒ Secteurs: trous de sable/vase entre les roches, coursives;
- ⇒ Langoustines capturées: de calibres importants;
- ⇒ En Bretagne: meilleurs rendements lorsque les vents sont orientés Est, Nord-est;
- ⇒ La longévité du casier est un élément prépondérant, les casiers écossais semblent être les plus adaptés;
- ⇒ L'écartement entre les casiers doit être un compromis entre l'espace disponible et la possibilité de filer entre les roches;
- ⇒ Pas de différence notable sur la boîte.

## **Partie expérimentale: étude technique du casier à langoustine dans le golfe de Gascogne**

Les flottilles de caseyeurs écossais et suédois opèrent essentiellement dans les secteurs abrités et confinés que sont les lochs ou les fjords. Dans ces eaux fraîches, la langoustine se capture à quelques dizaines de mètres de profondeur. Le golfe de Gascogne est bien plus exposé à la houle et au vent et, la langoustine s'y capture à partir d'une cinquantaine de mètres de profondeur. Il convenait donc d'aborder les aspects techniques en étudiant notamment le montage des filières optimal, la tenue à la mer et l'adéquation du matériel (encombrement, manipulations, filage/virage...). En plus des aspects techniques, nous souhaitons disposer de quelques informations sur la typologie des captures et sur les rendements. Pour cela, il a été décidé de travailler directement à bord de navires professionnels. En marge de ces objectifs, les études en mer ont contribué à alimenter les réflexions sur la notion d'espace abordées en 4ème partie de ce rapport. La liste des patrons volontaires pour participer à cette étude a été élaborée avec les structures professionnelles. Les réunions d'informations ont permis aux patrons intéressés de discuter des modalités de l'étude. Ces modalités ont par la suite été formalisées dans le cadre de conventions. La répartition des navires a été faite de telle sorte que les secteurs étudiés soient répartis à l'échelle de la façade AGLIA (cf. Table 1).



Tableau 1. Répartition des navires participant à l'étude.

| QAM | Navire   | Techniques de pêche                        |
|-----|----------|--------------------------------------------|
| GV  | Navire 1 | Polyvalent Ligne/palangre/filet/casier     |
| GV  | Navire 2 | Polyvalent: ligne palangre filet           |
| AY  | Navire 3 | Chalut de fond                             |
| LO  | Navire 4 | Chalut de fond                             |
| YE  | Navire 5 | Polyvalent Filet, palangre                 |
| LS  | Navire 6 | Filet                                      |
| BA  | Navire 7 | Filet                                      |
| BA  | Navire 8 | Polyvalent Filet merlu, palangre congre... |

## A. Choix de la méthode d'échantillonnage

L'auto-échantillonnage consiste à rendre autonome le patron pêcheur volontaire pour participer à l'expérimentation de telle sorte que, l'information soit collectée en continu. Cette méthode présente l'avantage de disposer d'un grand nombre d'échantillons tout en limitant les coûts. Elle permet de plus, d'avoir une approche au plus près des conditions de travail des marins. Les limites de cette méthode sont contenues dans la difficulté de suivre au quotidien le bon déroulement des essais en mer, cette difficulté est proportionnelle au nombre de navires participant à l'étude. Le suivi nécessite en effet des contacts réguliers entre le chargé d'étude et les patrons volontaires. Ces échanges permettent d'une part de maintenir la motivation des patrons tout en s'assurant du remplissage et du renvoi des fiches et d'autre part, de partager et de diffuser l'information en temps réel. Les avancées individuelles profitent ainsi à tous. Pour faciliter les échanges, l'implication des structures professionnelles est indispensable.

## B. Fiche d'échantillonnage

Deux modèles de fiches ont été remis aux patrons:

- ⇒ Le premier; conçu à l'image des fiches de pêche est à remplir après chaque marée. Une fiche permet de renseigner 6 marées;
- ⇒ Le second, plus général et focalisé sur les détails techniques est à remplir en fin d'étude.

La première fiche permet de récolter de l'information à plusieurs niveaux:

1. La marée: les informations portent sur: la date, le secteur, les conditions environnementales (vent, houle et nature du fond), le nombre de casiers filés/virés, le nombre de casiers avec captures et la nature de l'appât;

2. Les captures: nom des espèces, poids, nombre et prix de vente. Les captures en langoustine sont divisées en trois catégories: «petite» équivalent à la taille créée T4 (+ de 41 unités/kg); «grosse» équivalent à la taille créée T2 et T3 (21 à 40 unités/kg) et «royale» équivalent à la taille créée T1 (-de 20 unités/kg);
3. Commentaires: le verso de la fiche permet au patron de donner des informations sur les éventuelles difficultés au virage/filage et observations.

La seconde fiche est à remplir en fin d'étude. Elle renseigne essentiellement sur les éléments techniques en particulier sur le montage des filières et sur les engins. Cette fiche est conçue de manière à ce que les modifications techniques et les observations réalisées par les patrons en cours d'étude soient renseignées. Une dernière partie est consacrée aux améliorations potentielles à apporter au matériel et aux observations générales.

## C. Description et répartition du matériel

### 2. Descriptif du matériel

Les modèles de casiers ont été choisis avec l'aide de la société: LE DREZEN et les conseils de l'Ifremer Lorient. Deux modèles ont été proposés aux professionnels:

- ✓ **Le casier écossais:** ce casier de forme semi-cylindrique est conçu avec une armature métallique plastifiée avec des panneaux extérieurs en plastique rigide de couleur verte. Le côté de maille est de 2cm. Il présente deux ouvertures latérales opposées. Deux modèles étaient proposés: le premier avec un fil à appât (cf. Figure 5), le second avec une boîte à appât;



Figure 5. Casier écossais.

- ✓ **Le casier danois:** ce casier de forme rectangulaire est conçu avec une armature métallique avec des panneaux extérieurs en Polyamide (PA) de couleur verte (cf. Figure 6). Le côté de maille est de 2cm. Il présente deux ouvertures latérales opposées. Le modèle Danois est équipé d'un fil à appât.



Figure 6. Casier danois.

### 3. Répartition du matériel

L'ensemble des navires volontaires pour l'étude a été équipé de 25 à 50 casiers à langoustine. La répartition du matériel est la suivante:

Tableau 2. Répartition du matériel.

| Navire   | Nombre d'engins par modèle               |
|----------|------------------------------------------|
| Navire 1 | 25 casiers écossais                      |
| Navire 2 | 25 casiers écossais et 25 casiers danois |
| Navire 3 | 50 casiers écossais                      |
| Navire 4 | 25 casiers écossais                      |
| Navire 5 | 25 casiers écossais et 25 casiers danois |
| Navire 6 | 25 casiers écossais et 25 casiers danois |
| Navire 7 | 50 casiers écossais                      |
| Navire 8 | 50 casiers écossais                      |

En plus du matériel, un manuel de montage et d'utilisation était fourni aux patrons. Ce manuel fut réalisé à partir des conseils des fabricants et des discussions avec des caseyeurs.

## D. Résultats intermédiaires

### 4. Effort d'échantillonnage

Sur l'ensemble des navires concernés par l'étude, 6 ont effectué des essais et 3 ont envoyé des fiches. Seules les informations des fiches ont servi à traiter les résultats sur les captures, ainsi sur les 25

marées effectuées, 15 sont étudiées. Les données étaient saisies sur une base de données créée avec le logiciel Accès et traitées via Excel. Les données collectées en 2011 seront intégrées aux résultats en fin d'année. L'effort d'échantillonnage au 1<sup>er</sup> avril 2011 est résumé dans le tableau ci-dessous:

Tableau 3. Effort de l'échantillonnage 2010.

| Navire   | Nombre de marées | Nombres de fiches envoyées | Commentaires                                                                                                                                                                  |
|----------|------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Navire 1 | 3                | 0                          | Très peu de captures, une filière de 5 casiers perdue, par rapport à sa stratégie de pêche et à l'espace disponible, le patron peut exclusivement travailler en février-mars. |
| Navire 2 | 6                | 1                          | Essais sur une semaine fin juillet puis changement de secteurs début août pour cibler la sole (impossible de faire les deux métiers). Reprise des essais avril 2011.          |
| Navire 3 | 0                | 0                          | Début des essais avril 2011.                                                                                                                                                  |
| Navire 4 | 10               | 0                          | Début des essais décembre 2010 sur une période de 2 à 3 mois. Peu de réussite en début d'étude, beaucoup de temps pour les réglages et la recherche des zones.                |
| Navire 5 | 5                | 1                          | Essais mi-juillet sur une semaine, puis changement de stratégie de pêche. Reprise mi 2011.                                                                                    |
| Navire 6 | 6                | 0                          | Aucune langoustine capturée, difficile de maintenir la motivation car le temps de route pour travailler les casiers est important. Reprise probable des essais en décembre.   |
| Navire 7 | 1                | 0                          | Vire ligne pas assez puissant, le patron après avoir effectué une marée a décidé de stopper. Un autre navire a récupéré le matériel, les essais se feront en 2011.            |
| Navire 8 | 4                | 1                          | Essais retardés par un problème de moteur. La période d'échantillonnage s'est étalée sur le mois de juillet 2010. Reprise cette année.                                        |

## 5. Analyse des captures

Dans une première phase d'analyse, les captures de l'ensemble des navires ont été regroupées afin d'en étudier la composition. Le diagramme ci-dessous présente la répartition des captures en langoustine en fonction des différentes catégories de commercialisation:

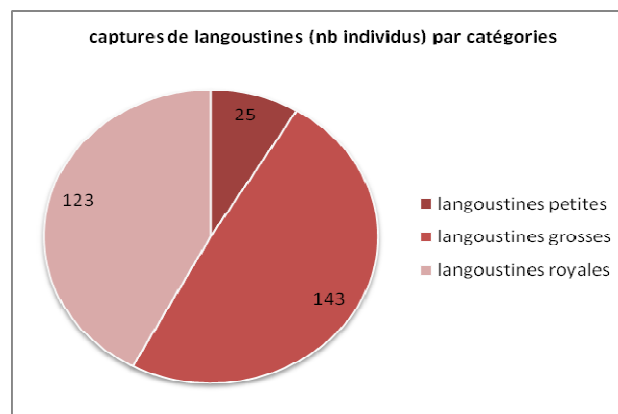


Figure 7. Répartition des captures par catégories de commercialisation.

Les différentes discussions avec les marins pratiquant ou ayant pratiqué le métier du casier dans le golfe de Gascogne font ressortir le caractère discriminatoire de l'engin qui capture essentiellement des langoustines de calibres élevés. La répartition des captures ci-dessus confirme les affirmations des marins, avec respectivement 49% et 42% de langoustines grosses et royales sur l'ensemble des captures. Ce phénomène sélectif s'explique par différents paramètres:

- ✓ En raison des secteurs de pêche travaillés: les langoustiniers du golfe de Gascogne qui travaillent dans la «casse<sup>2</sup>» ciblent généralement la grosse langoustine. Les secteurs rocheux entrecoupés de coursives vaseuses sont connus pour être propices à la capture de langoustines de tailles importantes. Les casiers sont fréquemment travaillés dans ces zones de pêche plus particulièrement lorsque ces secteurs rocheux sont difficilement accessibles par les chalutiers;
- ✓ En raison du comportement de l'animal: la thèse d'Adey dresse une liste très complète des différents éléments comportementaux de la langoustine en lien avec le caractère discriminatoire du casier (Adey 2007). Plusieurs travaux scientifiques ont montré que les langoustines de tailles importantes qui ont des besoins en nourriture plus élevés, s'aventurent hors des terriers plus fréquemment et plus longtemps que les petites. Ces mêmes grosses langoustines seraient également moins «effrayées» par la présence d'objets non familiers. Les probabilités de rencontre avec un casier et potentiellement de capture sont de fait plus importantes pour les grands individus;
- ✓ En raison de l'engin: Dans le cadre d'un travail sur le «ghost-fishing» Adey a montré à l'aide de caméras que les petites langoustines s'échappent plus facilement des casiers. Même si le taux d'échappement est faible, cela contribue probablement à accentuer la sélectivité de l'engin.

**Au vu de l'effort d'échantillonnage, il n'est pas possible de déterminer un rendement moyen représentatif du métier.** En revanche, nous avons constaté que les rendements moyens étaient très aléatoires; nuls lors de certaines marées, ils pouvaient atteindre jusqu'à 228 grammes/casier/marée. La zone de pêche semble être un facteur déterminant. Deux navires ont travaillé des filières de 25 casiers durant la même période à quelques milles l'un de l'autre. Hormis le secteur, tous les paramètres étaient identiques: même matériel, boîte: maquereau frais, temps d'immersion de 24 heures. Durant les 5 jours, les navires ont travaillé face à face, le premier a systématiquement pêché, les captures ont

---

<sup>2</sup> La casse est le nom donné par les marins aux secteurs de pêche à fonds durs généralement caractérisés par la présence de roches

varié de 30 à 77 individus par levée (rendement moyen sur 5 marées: 185 grammes/casier/marée). Le second n'a pas capturé un seul individu. Les fonds travaillés étaient pourtant très similaires, des secteurs sablo-vaseux parsemés de roches. L'effet zone est également constaté sur le métier du chalut, en fonction du secteur, la différence de capture entre deux navires comparables peu s'avérer très forte. Il est donc important pour un patron souhaitant pratiquer le métier de bien connaître les secteurs de pêche.

## **6. Gréement des filières**

Les essais en mer ont permis de récolter des informations sur le montage des filières. De manière générale, les gréements réalisés par les patrons sont similaires. La figure 8 ci-dessous illustre sous forme de schéma un montage «classique».

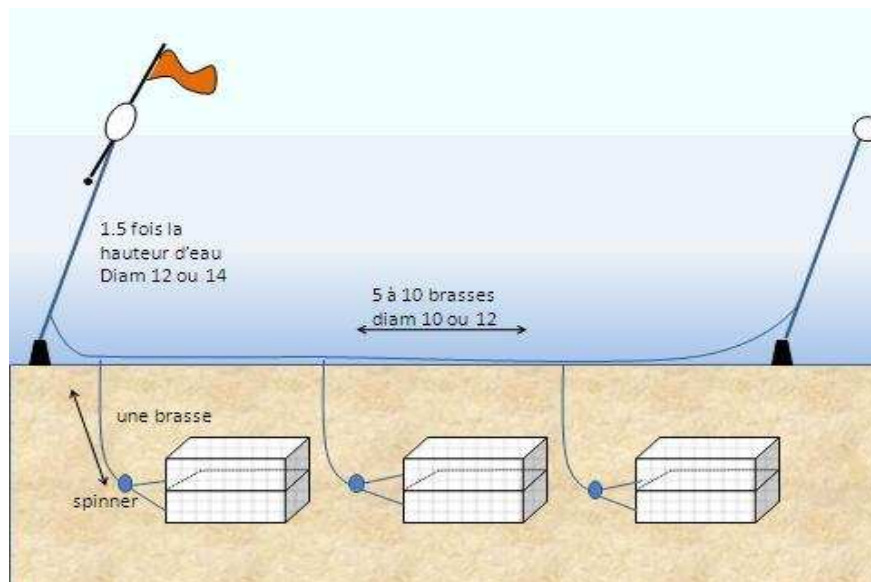


Figure 8. Schéma de montage de filière de casiers à langoustine.

Notons quelques astuces de montage:

- ⇒ L'orin de bouée doit en moyenne être une fois et demie plus long que la hauteur d'eau maximum des secteurs travaillés. Il est recommandé de monter cet orin avec au départ de la bouée, 10 à 15 mètres de bout coulant diamètre 12 puis, du flottant diamètre 14 et finir juste avant le mouille avec de nouveau du coulant pour plus de stabilité au fond;
- ⇒ Pour la maitresse, il est conseillé d'utiliser du bout flottant, diamètre 12;
- ⇒ L'espacement entre les casiers dépend du secteur que l'on souhaite travailler. Il convient de trouver un compromis entre l'espace disponible et la possibilité de bien positionner le matériel sur les fonds de vase. Les marins ont espacé les casiers de 5 jusqu'à 10 brasses;

- ⇒ Les bras, d'environ une brasse, sont souvent du même diamètre que la maitresse. L'amarrage des casiers peut se faire par leur milieu, ce qui permet au matériel de décoller du sol en cas de croche de la filière par un navire. L'amarrage se fait avec un spinner (anneau en forme de 8) de manière à ce que le bout du bras puisse tourner indifféremment du casier;
- ⇒ Les casiers ne sont pas lestés à l'exception du cas particulier de la fosse de cap-breton où, les profondeurs travaillées excédaient les 200 mètres. Dans ce cas, le lest utilisé était d'environ 5 kilos par casier;
- ⇒ Les marins équipés de 50 casiers ont généralement scindé le matériel en deux filières de 25.

**Dans l'ensemble, le matériel gréé comme décrit ci-dessus, est adapté aux conditions du golfe de Gascogne.** Peu de marins ont rencontré des problèmes techniques liés au montage ou au matériel. A souligner tout de même, le cas atypique des navires qui travaillent dans la fosse de Cap-breton où, les complications de manipulation du matériel sont à attribuer à la profondeur des zones de pêche. D'une part, plus le secteur est profond plus la quantité d'orins nécessaires est importante et d'autre part, la profondeur nécessite de lester les casiers. Le poids du matériel oblige le navire à être équipé d'un vire casier puissant et augmente les risques d'accidents (plus de tension sur les orins, plus de matériels à bord etc.).

## **7. Enseignements méthodologiques des essais en mer**

Il est difficile avec la méthode d'auto-échantillonnage de s'assurer du remplissage et de l'envoi des fiches. Les informations souhaitées sur les captures sont ainsi peu conséquentes dans ce rapport. En revanche, les discussions avec les marins ont permis d'aborder de nombreux éléments, que ce soit sur le matériel ou encore sur la notion d'espace et la diversification d'activité. La répartition des essais à l'échelle de la façade, permet de se rendre compte des similitudes et des différences propres aux secteurs. Notons une volonté partagée par l'ensemble des patrons d'ajouter une corde à leur arc mais, une réalité économique qui oblige mettre un terme aux essais dès que cela devient contraignant. Le recours à cette méthode d'échantillonnage est pertinent pour le recueil d'informations qualitatives et les différents échanges avec les marins durant l'étude permettent d'être réactif sur les éléments techniques. A titre d'exemple, le système de fil à appâts initialement monté sur les casiers fut jugé peu pratique par les premiers utilisateurs et a très vite été remplacé par un système de boîte à appâts (mangeoire), plus simple et plus rapide pour boîter les casiers.

## 8. Synthèse étude expérimentale

- ⇒ La méthode d'auto-échantillonnage est intéressante sur du qualitatif mais limitée pour le quantitatif;
- ⇒ Les données disponibles ne sont pas suffisamment abondantes pour tirer de conclusion sur la typologie des captures et les rendements moyens. La poursuite des essais en 2011, devrait permettre de renforcer l'échantillonnage;
- ⇒ Le matériel semble globalement adapté au golfe de Gascogne;
- ⇒ Les conseils de montage serviront à ceux qui souhaiteraient éventuellement travailler avec des casiers à langoustine pour gagner du temps.

Pour des raisons pratiques, techniques et financières, les essais en mer ont essentiellement été menés à bord de caseyeurs. Toutefois, l'étude à bord de deux chalutiers polyvalents laisse penser que les deux métiers, casier et chalut ne sont pas incompatibles. Ces cas particuliers de reconversion amènent à s'interroger sur les différents cas de figures envisageables.

## Plusieurs scénarios pour développer le métier du casier à langoustine dans le golfe de Gascogne

*NB: l'objet de cette partie est de définir plusieurs scénarios théoriques selon lesquels le métier du casier pourrait se pratiquer dans le golfe de Gascogne. Ces scénarii sont avant tout techniques, la notion d'espace et les aspects économiques seront considérés plus en avant de ce rapport. Il est bien entendu que seule une vision d'ensemble permettra de juger à bon escient de la viabilité de ces scénarios.*

### E. Pratique du casier à langoustine à bord d'un caseyeur/fileyeur

Navires déjà configurés pour les métiers des arts dormants, les caseyeurs et/ou fileyeurs seraient en toute logique les navires les mieux disposés techniquement pour pratiquer le métier du casier à langoustine. A partir de ces navires, nous considérerons deux scénarii:

- a. Scénario 1: Pratique du casier à langoustine en complément d'activité;
- b. Scénario 2: Pratique du casier à langoustine exclusive annuelle ou saisonnière.

## 9. Le casier à langoustine en complément d'activité pour caseyeur/fileyeur, polyvalent

La pratique du casier à langoustine en complément d'activité est aujourd'hui le seul modèle de caseyeurs langoustiniers dans le golfe de Gascogne. En partant de l'existant, considérons que ce



modèle s'appliquerait potentiellement aux moins de 12 mètres polyvalents qui feraient ce métier en parallèle d'autres comme le casier à crabe, à homard ou encore le filet sur diverses espèces. Ni la configuration des navires ni, le savoir faire des marins ne seraient contraignants pour ce scénario. Les navires de tailles plus importantes sont, d'après les patrons interrogés sur le sujet, trop spécialisés sur un métier à différentes périodes pour pratiquer cette forme de polyvalence qui serait contraignante et incompatible avec les principales espèces travaillées (secteurs de pêche trop souvent éloignés les uns des autres).

#### **10. Le casier à langoustine comme métier annuel ou saisonnier pour caseyeur/fileyeur, exclusif**

Les navires travailleraient exclusivement la langoustine au casier, toute l'année ou, durant certaines périodes. Ce scénario peut théoriquement s'appliquer à une large catégorie de navires configurés pour le travail du casier (caseyeur et/ou fileyeur). Notons un scepticisme quasi unanime des personnes interrogées sur la viabilité de ce scénario. L'ancien patron de l'Ikaria était pourtant très optimiste quant à son projet de caseyeur langoustinier exclusif. L'option d'exploitation envisagée à partir d'un navire large type catamaran d'une douzaine de mètres doté d'une forte capacité de stockage, aurait permis le travail de 400 à 600 casiers jours avec 3 à 4 personnes à bord. Le patron, fort de son expérience du métier, semblait très convaincu du potentiel non exploité de cette activité.

### **F. La pratique du casier à langoustine à bord d'un chalutier**

Les différents débats sur le métier du casier ont conduit la réflexion vers une complémentarité avec la flottille chalutière. Nous regarderons ici, toujours sous un angle exclusivement technique, différents scénarios et leur faisabilité.

- ✓ Scénario 3: transformation définitive de chalutiers en caseyeurs exclusifs;
- ✓ Scénario 4: pêche aux casiers simultanée avec chalutage. Le navire est polyvalent au cours d'une même marée, travaillant successivement casier et chalut;
- ✓ Scénario 5: chalutier/caseyeur saisonnier. Le changement de métier est temporaire, en fonction de la saison, l'armateur choisi d'armer au chalut ou au casier.

Pour l'analyse technique de faisabilité des 3 scénarios proposés, nous avons sollicité le bureau d'étude en architecture navale COPREMA. Le travail du bureau d'étude porte sur quatre navires pilotes. Pour faciliter la lecture, le rapport complet d'étude est disponible en annexe, seules les conclusions seront reprises dans les paragraphes qui suivront.

### **11. Transformation définitive de chalutiers en caseyeurs exclusifs**

Ce scénario est bâti sur une reconversion définitive du métier du chalut vers celui du casier. Le navire est dès lors transformé pour pratiquer exclusivement la pêche au casier à langoustine. Scénario étudié par le bureau d'étude sur un seul navire pilote de 18,50m, le nombre de casiers a été considéré au maximum permis par le volume de stockage disponible à bord pour assurer le respect des critères de sécurité. Les conclusions de COPREMA révèlent qu'un maximum de 1150 casiers peut être embarqué à bord et que la réalisation technique de la transformation du navire reste assez simple. De manière plus générale, la transformation d'un chalutier en caseyeur est rarement infaisable. Toutefois, en fonction de la configuration du navire, les travaux peuvent vite se complexifier et de fait s'avérer très onéreux. Pour le cas d'étude, en dépit de la « simplicité » des travaux, le coût de transformation est estimé à 116.000 euros. Notons également que les transformations ne permettent pas d'optimiser le navire pour ce métier.

### **12. Pêche au casier simultanée avec chalutage**

L'idée envisagée est fondée sur des navires mixtes alliant les deux métiers langoustiniers au cours d'une même marée. Le navire file ses casiers en début de marée, travaille au chalut et vire les casiers en fin de marée. Ce scénario analysé par le bureau d'étude pour 3 navires pilotes (2 moins de 12m et un 14.90m), sélectionnés car relativement « standards », équipés de 150 casiers à langoustine, montre que les critères de stabilité ne peuvent être respectés avec l'ensemble du matériel de pêche aux casiers et de chalutage. Les critères de stabilité et de franc-bord peuvent en effet difficilement être conformes car les navires ont en général été conçus pour exploiter au mieux le volume alloué par leur jauge. De plus, les zones disponibles pour stocker les casiers sont insuffisantes compte tenu du fait qu'il faut maintenir l'accès et le fonctionnement de l'équipement de pêche au chalut. De manière plus générale, ce scénario semble difficilement envisageable sur un grand nombre de navires. Notons que ce scénario peut également s'envisager lors des marées sur la coquille en substituant le chalut par une drague. Aucune analyse à ce sujet n'a été réalisée.

### **13. Chalutier/caseyeur saisonnier**

Cette option permet aux patrons d'adapter leur métier en fonction des saisons. A bord d'un même navire, la langoustine peut soit se capturer au chalut, soit au casier, les deux métiers se faisant séparément. Le bureau d'étude a travaillé sur la faisabilité technique de ce scénario à partir des quatre

navires pilotes. Pour les quatre navires étudiés, la polyvalence saisonnière est envisageable dans le respect des critères de sécurité avec toutefois une limitation du nombre de casiers à bord:

- ⇒ Pour les 2 navires de -12m: 350 et 400 casiers à bord;
- ⇒ Pour le navire de 14.90m: 608 casiers à bord;
- ⇒ Pour le navire de 18.50m: 800 casiers à bord.

Ajoutons aux conclusions du bureau d'étude que la pratique du métier de caseyeur ne nécessite pas de stocker en continu le matériel à bord. Une fois le matériel en mer, les filières sont virées puis immédiatement refilees. Le navire peut donc travailler avec plus de matériel que sa capacité de stockage ne le lui autorise, moyennant plusieurs allers-retours au port en début et fin de saison pour amener puis ramener le matériel. L'estimatif des coûts de transformation des quatre navires est disponible en annexe. De manière générale, les coûts sont très variables en fonction des navires, les principaux éléments vecteurs de coûts sont:

- ⇒ La fourniture et l'installation du vireur;
- ⇒ La modification des superstructures pour navires avec pont couvert;
- ⇒ Les journées d'immobilisation du navire à chaque changement de métier.

Ce scénario de reconversion peut en théorie s'appliquer à une large gamme de navires. Toutefois, la demande émane essentiellement des -12 mètres qui rencontrent souvent des périodes creuses en hiver. En Bretagne, une trentaine de navires de -12 mètres sont détenteurs d'une licence langoustine. Beaucoup d'entre eux se spécialisent en saison sur la coquille. La fermeture de la pêche à la coquille en Sud Bretagne cette année est un élément déclencheur qui pousse une partie des armateurs à étudier des pistes de diversification. Plusieurs patrons langoustiniers/coquilliers ont ainsi demandé des informations sur les casiers à langoustine et restent curieux de voir l'évolution des navires qui se sont engagés depuis cette année dans cette voie. Le suivi de ces deux navires dans le cadre de cette étude, permettra en fin d'année 2011 d'enrichir ce rapport.

## 14. Tableau de synthèse

Tableau 4. Faisabilité technique des scénarios.

|            | Descriptif de la pratique du métier casier à langoustine | Flottille potentiellement concernée                                      | Faisabilité technique                                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Scénario 1 | Complément d'activité pour caseyeur                      | Essentiellement les -12m polyvalents                                     | Aucune contrainte particulière navire déjà adapté au métier du casier                      |
| Scénario 2 | Caseyeur exclusif                                        | Large gamme de navires: caseyeur et ou fileyeur                          | Aucune contrainte particulière navire déjà adapté au métier des arts dormants              |
| Scénario 3 | Transformation de chalutier en caseyeur exclusif         | Toute la flottille langoustinière                                        | Dans l'ensemble, transformations possibles mais coût très variable en fonction des navires |
| Scénario 4 | Pêche au casier simultanée avec chalutage                | Toute la flottille langoustinière mais, demande essentiellement des -12m | Impossibilité technique pour la plupart des navires                                        |
| Scénario 5 | Chalutier/caseyeur saisonnier                            | Toute la flottille langoustinière, mais demande essentiellement des -12m | Adaptabilité possible avec une limite du nombre de casier                                  |

Le scénario 4 est le seul montrant une incompatibilité technique. Les principaux critères de stabilité limitant pour ce scénario sont listés en annexe. Notons que ce scénario serait toutefois envisageable à bord de navires disposant d'une marge suffisante vis-à-vis de leur stabilité pour embarquer une filière d'une quarantaine de casiers. En travaillant ses filières successivement ou séquentiellement, le patron pourrait ainsi virer 2 à 3 filières en une journée sans jamais embarquer l'ensemble du matériel. Ce scénario sera donc retenu à titre d'exemple pour la suite de l'analyse. Lors des entretiens et des essais en mer, les patrons ont évoqué les difficultés liées à l'espace. Certains ont été contraints d'abandonner en raison de l'éloignement et de la dispersion des secteurs de pêche, d'autres dénoncent avec lassitude les conflits de métiers. Au cœur des débats, sans pour autant avoir été synthétisée, la notion d'espace est capitale dans l'approche du métier du casier à langoustine.

## La notion d'espace

Il convient avant d'étudier le possible développement d'une activité nouvelle sur une zone déjà exploitée de s'interroger sur la notion d'espace. Cette notion est difficile à traiter dans son ensemble sans informations précises sur les secteurs, l'activité des navires de pêche et celle d'autres acteurs (militaire, commerce, clapage, extraction de granulats...). De manière générale, cette notion amène à réfléchir sur deux aspects:

- ⇒ L'accessibilité des zones de pêche;
- ⇒ L'activité existante sur ces zones.

Nous essayerons d'aborder ces deux points sur la base d'informations essentiellement recueillies au cours d'entretiens avec des marins et de données sur les secteurs de pêche récoltées via des programmes d'étude. L'objectif des paragraphes développés ci-après est de soulever des réflexions d'ensemble qu'il conviendra, si une volonté croissante des marins se crée autour de ce métier, d'aborder avec l'ensemble des acteurs concernés à une échelle plus fine et de manière plus détaillée. Les éléments développés ci-après ont vocation de servir de base de réflexion sur les différentes exigences que peut soulever la pratique de ce métier.

## **G. Rappel sur la répartition spatiale de la pêcherie langoustinière du golfe de Gascogne: distinction entre le nord et le sud de la pêcherie**

Dans le golfe de Gascogne, la langoustine se pêche sur une zone dite «grande-vasière» à des profondeurs globalement comprises entre 50 et 200 mètres. La distance qui sépare les zones de pêche des différents ports est très variable en fonction des quartiers maritimes. Les situations géographiques couplées, à la taille et à la puissance des navires, aux heures de vente des criées et aux habitudes des marins, font qu'il existe plusieurs stratégies de pêche d'un port à l'autre avec toutefois un objectif partagé: ramener un produit vivant. Le facteur temps, déterminant de la survie des captures est donc contraignant pour cette pêche, rares sont les marées de plus de 48h. De manière générale, lors de la saison de forte abondance (avril à septembre), on distingue les stratégies nord de celles du sud. Même s'il existe plusieurs stratégies de pêche au nord comme au sud, nous garderons pour l'analyse ce découpage géographique qui permet une approche d'ensemble des problématiques d'espace.

Le nord de la pêcherie est caractérisé par une distance courte entre zones de pêche et ports d'attache, les marées ciblées sur la langoustine se font essentiellement à la journée. A l'extrémité nord de la pêcherie, dans le quartier maritime du Guilvinec, les premières zones de pêche sont à quelques milles des côtes. La «frontière» serait située dans le quartier maritime de Lorient où les navires partagent leurs activités entre des marées à la journée et des marées de 48 heures. Au sud de Lorient, les zones de pêche sont majoritairement éloignées des côtes. Depuis Le Croisic par exemple, la première zone

de pêche est à une quarantaine de milles du port soit environ 4 heures de route. La carte ci-dessous (cf. Figure 9), construite à partir des différents traits de chalut réalisés dans le cadre des programmes sélectivité de 2002 à 2011 et, inspirée des cartes existantes sur le sujet (Pichon 1990; Ollittraut 2005) donne un aperçu simplifié de la répartition des zones où se pêche la langoustine dans le golfe de Gascogne. Cette carte n'a pas vocation à définir les zones de pêche de manière précise, mais juste à donner une représentation visuelle de l'accessibilité des zones en fonction des ports de pêche. Il n'est par ailleurs pas exclu que certaines zones très côtières non accessibles par les chalutiers soient riches en langoustine et non représentées sur cette carte.

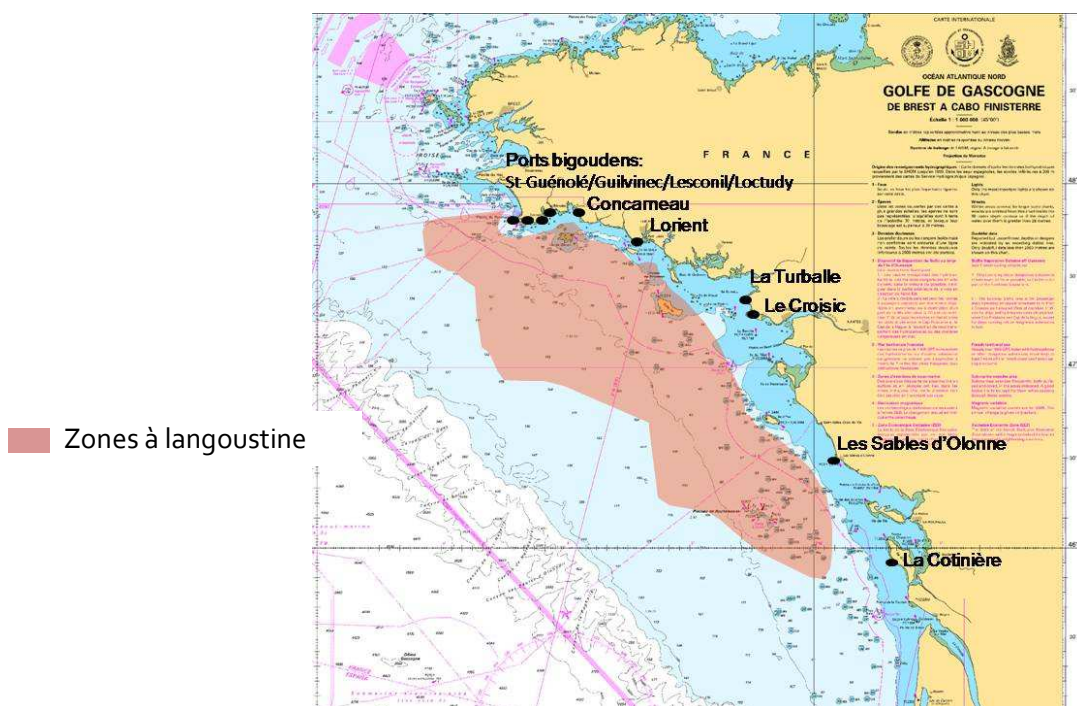


Figure 9. Représentation schématique des zones à langoustine travaillées ar les chalutiers (source: programmes sélectivité merlu/langoustine).

## H.L'éloignement des zones de pêche

Envisager une activité au casier à langoustine dans le golfe de Gascogne n'a de sens que si la distance pour atteindre les secteurs de pêche n'est pas limitant d'un point de vu technique et économique. Sur l'aspect technique, trois contraintes sont à prendre en considération:

- Contraintes réglementaires:** pour toutes les zones de pêche situées à plus de 20 milles d'un abri, les navires sont contraints d'être armés en seconde catégorie de navigation. Il faut donc considérer un modèle d'exploitation pour ces zones à partir de navires répondant à cette catégorie de navigation;

- b. **Contrainte du transport de matériel:** de manière générale, un caseyeur travaille avec un nombre de casiers 2 à 3 fois supérieurs aux capacités de stockage du navire. En début de saison, les casiers sont en conséquent amenés sur zone en plusieurs allers-retours depuis le port. En fin de saison, l'opération est renouvelée pour ramener le matériel à terre. L'éloignement du secteur de pêche peut ainsi contraindre les navires à consacrer plusieurs journées au déploiement et au rangement du matériel. A titre d'exemple, un caseyeur doté d'une capacité de stockage de 300 casiers, consacrerait 2 à 3 jours par an pour mettre en pêche ses 900 casiers sur un secteur distant d'une vingtaine de milles et, 2 à 3 jours de plus pour ramener son matériel en fin de saison. L'éloignement de la zone de pêche peut également s'avérer astreignant lorsqu'il s'agit d'abriter le matériel immergé vers des endroits protégés en cas de mauvais temps. Notons toutefois que les fileyeurs qui travaillent au large sont soumis aux mêmes contraintes.
- c. **Contrainte du temps de route:** le temps journalier consacré à la route limite en toute logique le temps disponible pour travailler le matériel. En considérant des journées de 12 heures, le temps de route pour atteindre un secteur de pêche distant d'une vingtaine de milles et revenir à terre est de l'ordre de 4 à 5 heures. A cela, il faut ajouter du temps de route pour se rendre d'une filière à l'autre. Dans le golfe de Gascogne, les caseyeurs côtiers les plus «performants» composés d'un équipage de 3 à 4 marins prennent en moyenne 40 minutes pour travailler 100 casiers (virer, boêter, filer). En consacrant une demi journée pour la route, il est possible dans de bonnes conditions météo de travailler au maximum 800 à 900 casiers par jour. Cela est en théorie faisable dans le cas d'une configuration de navire optimale, de marins expérimentés, de mer peu agitée, de filières très rapprochées et impose des journées de travail de 12h. En pratique, les patrons questionnés sur le sujet avancent un nombre quotidien de 400 à 700 casiers. Au-delà de 20 milles, l'ensemble des marins interrogés doutent de la viabilité de ce métier sur des marées à la journée. Dès lors, il paraît judicieux d'envisager ce métier sur des marées plus longues. Le caseyeur langoustinier «adéquat» pour travailler à plus de 20 milles serait donc un navire rapide équipé de couchages. La contrainte qu'imposeraient des marées plus longues serait de garder la langoustine vivante. Les viviers à crustacés des caseyeurs sont généralement des viviers de pleine eau, non réfrigérée. Cela convient pour les crabes, homards et tourteaux, mais la langoustine est plus fragile. L'été, il est fort probable que la mortalité sur 48 heures soit importante. Les caseyeurs langoustiniers Lorientais stockent leurs captures à bord en viviers de pleine eau durant 3 à 6 heures puis en vivier à terre pendant 12 à 16 heures.



En été, il n'est pas rare que la mortalité dépasse les 50 % et que le prix de vente baisse de manière drastique. Précisons que la question de l'équipement de viviers est plus générale, car même sur des marées courtes, un vivier permet d'améliorer la vivacité des crustacés et de fait la qualité. La distance est par conséquent une contrainte non négligeable pour ce métier. Elle obligerait probablement au delà des 20 milles à travailler sur des marées de plus de 12 heures avec des navires rapides armés en seconde catégorie. Ces contraintes sont pour autant similaires pour d'autres métiers dormants au-delà des 20 milles (filet à sole, palangre). L'utilisation de viviers serait fortement recommandée. Le temps de route est de plus à regarder d'un point de vue économique. Les coûts de trajet sont à prendre en compte et ne peuvent qu'être compensés par un nombre élevé de casiers à travailler par jour ou un prix de vente élevé du produit. Cette notion sera abordée dans le paragraphe consacré à l'étude économique.

#### **15. L'éloignement des zones de pêche dans le sud de la pêcherie**

Les patrons du sud de la pêcherie (caseyeurs et chalutiers) interrogés sur le sujet, sont unanimes sur les restrictions imposées par l'éloignement du secteur de pêche. Dans le sud, la grande majorité des zones de pêche à langoustine est en effet située à plus de 20 milles d'un abri. Il convient donc d'envisager un modèle d'exploitation sur des marées de 48 heures intégrant les contraintes décrites ci-dessus. Aujourd'hui, la quasi-totalité des caseyeurs côtiers du sud de la pêcherie entre dans la troisième catégorie de navigation et par conséquent n'est pas autorisée à travailler sur les zones à langoustine. Dans l'extrémité sud de la pêcherie, un caseyeur fait figure d'exception<sup>3</sup>: le Lambada. L'armateur de ce navire a réalisé en 2008 des essais sur le casier à langoustine (cf. paragraphe I.2). Son navire, un 16 mètres polyvalent (casier/filet) permettrait, selon le patron, de stocker environ 1000 casiers à langoustine à bord. Avec quatre hommes, il serait possible de travailler, selon les conditions météo, entre 600 et 1000 casiers à langoustine par jour. La première zone de pêche depuis la Cotinière est le plateau de la Chardonnière situé à une vingtaine de milles, soit environ 2 heures de route. Lorsqu'on interroge le patron sur les contraintes d'éloignement des zones, la réponse renvoie immédiatement à des notions de rentabilité et, à ce sujet, le pragmatisme est de rigueur: *la seule*

---

<sup>3</sup> L'enquête n'est pas exhaustive, il est probable qu'il existe d'autres caseyeurs configurés comme le lambada mais de toute évidence ces navires sont peu nombreux.



*manière de savoir si ce métier est valable serait de consacrer plusieurs mois à ne faire que ça. Le coût de l'expérimentation est trop élevé pour courir ce risque.*

#### **16. L'accès aux zones de pêche dans le nord de la pêcherie**

Dans le nord de la pêcherie, l'éloignement des zones de pêche n'apparaît pas, à première vue, comme élément contraignant. Cela est vrai au regard des zones très côtières mais probablement moins évident si l'on considère la totalité de la pêcherie. La pêcherie s'étale en effet bien à l'ouest. Certains secteurs, dits «sud potager» ou «trou de 3h», sont, à titre d'exemples, situés à plusieurs dizaines de milles de la côte. Au seul critère de l'accessibilité géographique des zones, on pourrait envisager dans le nord un modèle de pêche très côtier, à l'image des pratiques écossaises: navires polyvalents ou spécialisés inférieurs à 12 mètres, marées courtes. Voir éventuellement, un modèle reposant sur des navires de tailles suffisantes pour exploiter également les zones les plus éloignées. Bien entendu, la notion d'éloignement des zones n'est pas le seul élément qui conditionne le possible développement d'une activité, il convient dès lors de considérer l'activité existante sur ces zones.

### **I. Contraintes d'espace: activité existante**

L'accès à la ressource est régulé via les différents outils que sont les mesures techniques, les quotas et les licences. Ces outils ont pour vocation de gérer l'effort de pêche de manière à ce que l'exploitation des ressources soit durable. En gérant l'effort, ces mesures contribuent indirectement à réguler l'activité sur les secteurs de pêche. Toutefois, la cohabitation sur ces espaces publics repose sur un équilibre qui s'est créé entre les marins au fil du temps. Même s'il n'existe pas de règle en soit, le bon sens veut que l'antériorité des navires soit respectée. Ainsi, avant de penser une activité nouvelle, il est indispensable de regarder l'activité existante. Sans cela, les conflits entre les navires présents et les arrivants sont insurmontables. L'information détaillée sur l'activité des zones de pêche, qui aujourd'hui intéresse fortement les aménageurs, est rarement synthétisée. Les paragraphes ci-après, seront en conséquence développés sur la base des rares cartographies disponibles et des quelques éléments discutés avec les marins. Pour traiter ce sujet, nous distinguerons de nouveau le nord de la pêcherie du sud. Un travail plus détaillé sera focalisé sur les zones de pêche des navires lorientais à l'aide des informations fournies par le CLPMEM Lorient-Etel.

### **17. L'activité existante sur la pêcherie langoustinière nord golfe de Gascogne**

Si au nord, la distance des secteurs à langoustine n'est en soit pas une contrainte majeure, l'activité existante sur ces zones est à l'inverse, un des faits primordiaux qui conditionne le possible développement du métier du casier à langoustine. La pêcherie langoustinière en pays Bigouden est constituée d'une centaine de chalutiers spécialisés sur ce métier, soit un peu moins de la moitié de la flottille langoustinière du golfe de Gascogne. Les navires ont bénéficié d'innovations technologiques qui leurs ont permis d'exploiter pleinement les zones de pêches. L'apparition des diabolos et des rockhoppers dans les années 90, a contribué à redistribuer l'effort de pêche sur des zones dites dures, jusqu'à lors non exploitées par ces chalutiers. La carte ci-dessous, réalisée par l'Ifremer (cf. figure 10) illustre bien la vaste couverture géographique de la pêcherie. Selon plusieurs patrons langoustiniers, il existe des coursives inexploitées. Néanmoins, ces secteurs sont exigus et répartis sur plusieurs zones éloignées entre elles. Un caseyeur travaillant ces zones serait contraint d'éparpiller ses filières, ce qui entrainerait un temps de route considérable. Dans les zones les plus Ouest et essentiellement hors saison langoustine, lorsqu'une partie de la flottille langoustinière travaille le poisson, il y aurait éventuellement des secteurs disponibles. Une analyse plus détaillée prenant en considération l'activité en fonction des périodes permettrait de mieux cerner la question.

En plus de l'activité des langoustiniers, il faut prendre en compte celles des autres métiers. Les travaux en cours, de cartographie des zones de pêche bigoudènes, portés par le CLPMEM du Guilvinec, pourraient ainsi contribuer à alimenter le débat. De toute évidence et au simple regard de l'activité des langoustiniers, il semble inconcevable de placer sur une carte des zones assez vastes pour que des navires puissent travailler au casier lorsque les chalutiers ciblent la langoustine. Sur les zones les plus côtières, la langoustine est travaillée toute l'année par une partie de la flottille. Les patrons qui ont souhaité réaliser des essais sur une base de 25 casiers ont rencontré des difficultés pour travailler leur unique filière. Même si ces navires étaient limités dans leur rayon d'action de par leur taille et des autres activités de pêche qu'ils exerçaient en parallèle, cela amène à se poser des questions lorsqu'il s'agit de faire le métier avec plusieurs centaines de casiers. Les patrons langoustiniers bigoudens les plus objectifs, quelles que soient leurs stratégies de pêche (franc ou casse), connaissant mieux que personne les moindres coursives, font le constat partagé de l'inexistence de zones non travaillées assez vastes, durant suffisamment de temps, pour permettre ne serait-ce qu'à un seul navire de faire le métier. Les quelques caseyeurs rencontrés font le même constat pour les zones à la côte.

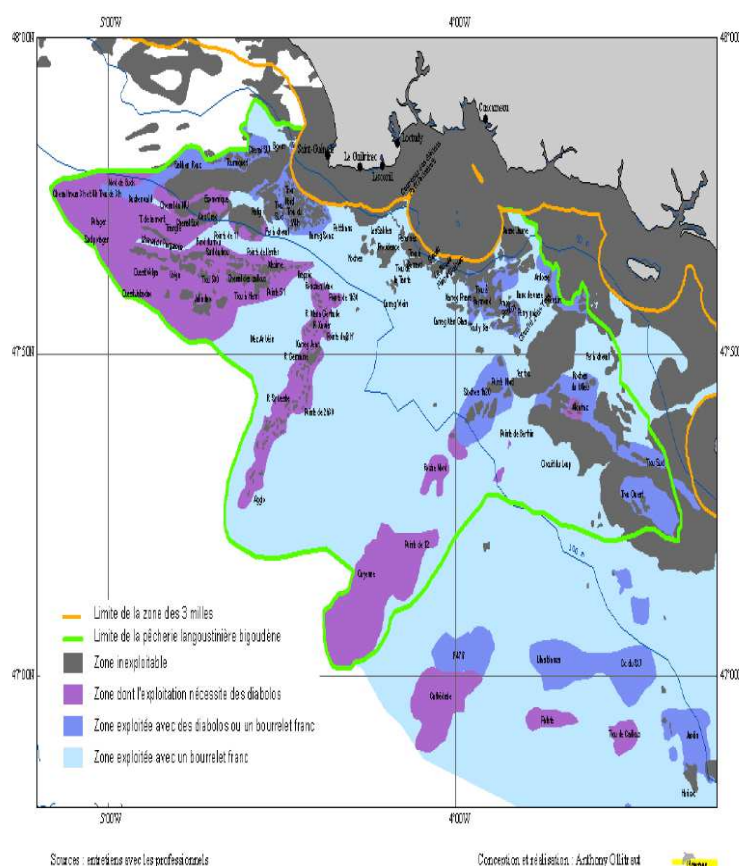


Figure 10. La pêche langoustinière Bigoudène à la journée selon le type de bourrelet du chalut (source: Ifremer).

### 18. L'activité existante sur la pêche langoustinière sud golfe de Gascogne

Au sud de la pêche, l'activité des langoustiniers est moins dense que dans le nord. Les navires travaillent, soit dans le franc, soit dans des secteurs mixtes mais rarement dans des fonds très durs. Selon les patrons langoustiniers interrogés, de nombreuses coursives inaccessibles au chalut existent ainsi que des secteurs suffisamment larges au niveau des accores. Toutefois, et en particulier en marge des accores, les secteurs sont fréquemment travaillés par les fileyeurs et les palangriers. Toujours selon les patrons, il serait probable de travailler une centaine de casiers par secteur en bonne entente avec les différents métiers travaillant sur ces zones. En revanche, filer 500 à 1000 casiers deviendrait plus problématique. Les secteurs potentiellement disponibles étant éloignés les uns des autres, il semble compliqué de disperser les filières sans que le temps de route ne soit trop important.

### 19. Focus sur le quartier maritime Lorientais

Ce n'est pas un hasard si les quelques caseyeurs langoustiniers du golfe de Gascogne travaillent majoritairement dans le «secteur lorientais». Afin d'étudier de manière plus fine l'activité existante en

sud Bretagne, le comité des pêches de Lorient-Etel a été sollicité pour fournir des informations cartographiées<sup>4</sup>. Elaborée à partir de données sur l'activité des chalutiers de fond et des quelques caseyeurs à langoustine, la carte ci-dessous (cf. Figure 11) permet de définir des zones potentiellement exploitables aux casiers à langoustines (en rose sur la carte). Ces zones, non ou peu travaillées par les chalutiers langoustiniers, sont des secteurs à fonds durs qui, au regard de leur situation géographique, couvrent probablement des fonds riches en langoustines. Il convient d'appréhender ces zones non pas comme des espaces pleinement exploitables au casier mais, comme des espaces rocheux pourvus de coursives et trous de vases plus ou moins étendus permettant *a priori*, de disposer des filières. Les zones déjà exploitées par les caseyeurs ciblant la langoustine (en rouge sur la carte) permettent à trois navires de travailler en complément d'activité. Au delà de l'activité chalutière représentée sur la carte, il convient également de regarder l'activité d'autres métiers. Fileyeurs à sole, caseyeurs et chalutiers 4 panneaux ciblant l'anchois travaillent temporairement les zones définies sur cette carte comme potentiellement exploitables au casier à langoustine. S'il est difficile de traduire cette activité temporaire sur carte, il est toutefois indispensable de la prendre en considération. Précisons tous de même que les conflits d'usage sont très souvent entre arts trainants et dormants. Dans le cas d'une occupation de l'espace par d'autres arts dormants, les casiers à langoustine pourraient simplement être filés un peu plus loin sans risque de perte du matériel. Cela limite l'espace mais est moins conflictuel.

Notons également que l'activité des chalutiers langoustiniers bigoudens n'est pas prise en considération sur cette carte. Certaines zones comme celles au sud des Glénants (trou du crabe) non travaillées par les lorientais, sont en revanche exploitées par les navires bigoudens, ce qui minimise d'autant plus les espaces potentiellement disponibles aux caseyeurs. Pour une vision plus juste de l'espace, il serait nécessaire d'intégrer l'activité des chalutiers Bigoudens. De toute évidence, en considérant l'ensemble des métiers, le nombre de navires susceptibles de pratiquer le métier du casier à langoustine serait inférieur au potentiel que laisse entrevoir l'espace défini sur la carte. Pour affiner l'information, il serait de plus judicieux de regarder l'activité en fonction des saisons.

---

<sup>4</sup> Les droits d'utilisation de cette carte sont régis dans le cadre d'une convention entre l'Agla et le comité local de pêche de Lorient-Etel.

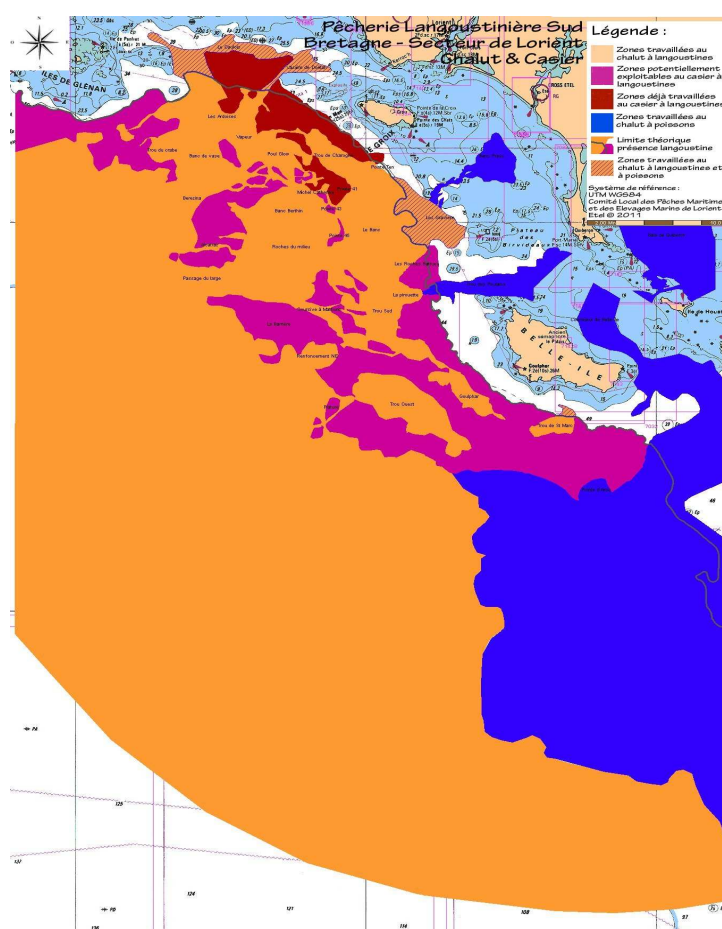


Figure 11. Pêcherie langoustinière sud Bretagne – secteur de Lorient - chalut et casier.

## 20. Synthèse notion d'espace

- ⇒ Au regard des principales stratégies de pêche et par soucis de simplification, la pêche langoustinière du golfe de Gascogne a été divisée en 2 : le nord et le sud, avec pour frontière le quartier maritime de Lorient;
- ⇒ L'éloignement des zones de pêche des ports d'attache est, pour le métier du casier à langoustine, synonyme de contraintes réglementaires et logistiques, toutefois ces contraintes ne sont pas rédhibitoires;
- ⇒ La considération de l'activité existante sur les zones est essentielle dans l'approche du métier du casier à langoustine afin d'anticiper sur les risques de conflits d'usage;
- ⇒ Au nord de la pêche, la proximité des secteurs de pêche des ports d'attache serait avantageuse pour le métier du casier. En revanche, les zones à langoustine inexploitées par les chalutiers ne sont *a priori* pas suffisamment vastes pour la pratique du métier du casier à langoustine;
- ⇒ Au sud de la pêche, l'éloignement des zones de pêche obligerait les navires à travailler un nombre important de casiers sur des marées de 48 heures. Les secteurs de pêches *a priori* disponibles ne seraient probablement pas suffisants ou trop dispersés pour travailler un grand nombre de filières;
- ⇒ Une analyse plus fine par secteur est nécessaire pour aborder les notions d'espace
- ⇒ Dans le quartier maritime de Lorient, les conditions semblent plus favorables qu'ailleurs pour développer le métier. Toutefois, les informations sur l'activité des chalutiers de fond révèlent que l'espace disponible demeure très limitant. Le travail de cartographie doit être complété avec l'activité des navires Bigoudens et doit intégrer la saisonnalité des métiers pour une vision plus juste.

Notion d'espace appliquée aux scénarios:

### **Scénario 1 (caseyeur polyvalent)**

Les navires existants concernés par ce scénario sont majoritairement armés en troisième catégorie de navigation. La limitation de leur rayon d'action à l'intérieur des 20 milles rend ce scénario incompatible dans le sud de la pêcherie. Au nord, l'espace de pêche disponible à l'intérieur des 20 milles est très limitant. Le développement de ce scénario au nord de la pêcherie entraînerait une recrudescence des conflits d'usage. En se référant à l'existant, le quartier maritime de Lorient, où l'espace semble le plus adapté à ce scénario, connaît avec seulement 3 navires configurés en caseyeurs langoustiniers polyvalents, des problèmes de cohabitation non négligeables.

### **Scénario 2 (caseyeur exclusif)**

Pour les navires en troisième catégorie de navigation, les contraintes sont identiques à celles évoquées en scénario 1, voir plus fortes car le nombre de casiers à langoustine potentiellement déployés serait plus important. Pour des navires armés en seconde catégorie, il est probable que certaines zones au-delà des 20 milles soient exploitables périodiquement. Dans le sud comme dans le nord, il conviendrait d'étudier la disponibilité des zones de manière plus fine pour se faire une idée précise de l'espace exploitable. La disponibilité des zones est à analyser en fonction du nombre de casiers nécessaires à la viabilité d'un navire. En prenant une fourchette de 500 à 1000 casiers virés par jour, les patrons interrogés au nord sont catégoriques sur l'absence de zones assez vastes pour une exploitation. Au sud, les avis sont plus mitigés, même si la dispersion des espaces disponibles rend la viabilité de ce scénario peu probable. Dans le «secteur lorientais» la carte de la pêcherie langoustinière (cf. Figure 11) laisse entrevoir des secteurs disponibles notamment au sud et à l'ouest de Belle Ile en Mer. Reste à savoir si ces secteurs sont suffisants pour permettre une exploitation par un, voire plusieurs navires. De toute évidence, même si l'espace apparaît comme potentiellement disponible sur la carte (avec les réserves énoncées), cela n'exclut pas les probables conflits de métiers. L'éloignement de ces zones potentielles des ports d'attache laisse penser que seul un modèle d'exploitation sur des marées de plus de 12 heures serait éventuellement viable. Pour minimiser les contraintes d'espace, il paraît judicieux d'imaginer des navires rapides, dotés d'une grande capacité de stockage et configurés pour travailler un maximum de casiers dans un minimum de temps. Ces navires seraient, de plus, équipés de couchages et idéalement de viviers.

### **Scénario 3 (transformation chalutier → caseyeur exclusif)**

Les conclusions sont identiques à celles du scénario 2. Les risques de conflits de métiers restent élevés et proportionnels aux nombres de navires qui adopteraient ce scénario. Toutefois, la connaissance fine des secteurs par les patrons de chalutiers pourrait être un atout en faveur de la minimisation des conflits. A l'inverse, le fait d'avoir changé de métier pourrait attiser les conflits. Pour des zones éloignées, la configuration du navire doit être optimisée pour diminuer la consommation en carburant, stocker le matériel, se déplacer et travailler rapidement. En plus des transformations détaillées par le bureau d'études, il conviendrait par exemple, pour gagner sur la consommation en carburant, de diminuer la traction et la puissance hydraulique des navires.

### **Scénario 4 (chalutier et caseyeur ; polyvalence au cours d'une même marée)**

Les navires concernés par ce scénario sont essentiellement les moins de 12 mètres. Le nombre de casiers serait très limité, ce métier serait un complément d'activité. Dans le sud, ces navires peu nombreux (5 licences en 2010) travaillent majoritairement le poisson au chalut simple. L'éloignement des zones à langoustine fait que cette espèce n'est que rarement travaillée. La polyvalence avec le métier du casier serait incompatible au regard des contraintes liées à l'éloignement des secteurs de pêche. Dans le nord de la pêcherie et dans le quartier maritime de Lorient, ce scénario pourrait convenir aux chalutiers cherchant un complément d'activité. Comme pour le scénario 3, la connaissance des secteurs par les patrons de chalutiers pourrait être un atout en faveur de la minimisation des conflits. En plus de cette connaissance des secteurs, «l'acceptation du métier» par les langoustiniers serait probablement facilitée si le métier du casier à langoustine était pratiqué à bord d'un chalutier. La communication en mer jouerait un rôle majeur. L'habitude des patrons de chalutiers, travaillant des secteurs proches, d'échanger des informations par VHF permettrait de favoriser la communication. Les navires pratiquant cette polyvalence seraient contraints de travailler les filières dans des secteurs proches des zones travaillées au chalut. Les chalutiers de -12 mètres seraient pour la plupart limités à l'intérieur des 20 milles. L'espace potentiellement disponible serait donc restreint.

### **Scénario 5 (chalutier / caseyeur saisonnier)**

Les conclusions sont globalement identiques à celles du scénario 4. La diversification de métier serait plus probable l'hiver lorsque les zones à langoustine sont moins travaillées par les chalutiers. Par



rapport au scénario 4, le nombre de casiers travaillés par navire serait 3 à 5 fois supérieur, l'espace disponible serait très limitant.

## 21. Tableau de synthèse:

Tableau 5. Scénario et contraintes d'espace.

|                                                          | Nord de la pêche                       | Sud de la pêche               | Secteur 'Lorientais'                   |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| Scénario1<br>caseyeur polyvalent                         | Risque très élevé de conflit de métier | Secteur de pêche trop éloigné | Risque très élevé de conflit de métier |
| Scénario2<br>caseyeur exclusif                           | Risque très élevé de conflit de métier | Risque de conflit de métier   | Risque élevé de conflit de métier      |
| Scénario3<br>chalutier → caseyeur                        | Risque très élevé de conflit de métier | Risque de conflit de métier   | Risque élevé de conflit de métier      |
| Scénario4<br>(chalutier et caseyeur marées polyvalentes) | Conflit de métier probable             | Secteur de pêche trop éloigné | Conflit de métier probable             |
| Scénario5<br>(chalutier → caseyeur saisonnier)           | Risque de conflit de métier            | Secteur de pêche trop éloigné | Risque de conflit de métier            |

Cette approche de la notion d'espace est certes générale mais permet d'invalider certains scénarios et d'évaluer les risques par grandes zones. Une analyse plus détaillée par quartier maritime, incluant les fluctuations de l'activité en fonction des saisons, serait nécessaire pour appréhender localement la faisabilité des scénarii restant. Si certains scénarios sont théoriquement compatibles avec l'espace disponible, il convient maintenant d'étudier les aspects économiques, de manière globale dans un premier temps, à travers une étude de marché, puis de façon plus fine avec une analyse microéconomique des modèles économiques d'entreprises.

## Etude économique

Depuis les années 1950, le marché de la langoustine a profité d'une demande dynamique émanant des pays du sud de l'Europe, Espagne, Italie et France notamment. La production mondiale de ce crustacé est centrée sur l'Europe et moins d'une dizaine de pays exploite aujourd'hui significativement l'espèce. En 1995, le CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer) avait recensé 18 zones principales de pêche à la langoustine en Atlantique, pratiquée par 14 pays. L'exploitation de ces zones avait permis de capturer près de 50 000 tonnes de langoustine pour une valeur d'environ 200 millions de dollars US. Les captures par chalut représentaient plus de 95 % du tonnage total (Eggert, 1999). Dans les années 1970, des bateaux puissants ont été construits pour le chalutage des langoustines et pour



améliorer la conservation de la pêche (machine à fabriquer de la glace, début du glaçage en caisse). Les navires plus petits et de puissance plus faible se sont engagés dans la pêche au casier, en complément de celle déjà réalisée avec cette technique sur le homard. Puis la pêcherie de la langoustine au casier s'est développée jusqu'à devenir une pêcherie à part entière. Les casiers présentaient en effet un net avantage par rapport au chalut dans la mesure où ils permettaient de capturer des langoustines de grosses taille, dont la commercialisation à l'état frais et entier était d'un excellent rapport qualité-prix (Thomson, 2000). Au niveau français, l'opportunité pour quelques unités de la façade Aglia d'investir dans cette technique mérite d'être appréhendée. Toutefois, l'analyse du potentiel de marché de la langoustine de casier ainsi que l'étude de modèles économiques d'entreprises appropriées sont des éléments préalables nécessaires. Dès lors, plusieurs questions se posent:

- Quelle différenciation produit et quels débouchés commerciaux possibles?
- Quels sont les seuils de rentabilité de ces techniques de pêche?
- Quel est le nombre d'années nécessaire au retour sur investissement?

Du point de vue économique, l'analyse de la rentabilité des entreprises de pêche nécessite de distinguer trois phases afin de mettre en évidence l'ensemble des facteurs déterminants de la rentabilité globale de l'entreprise.

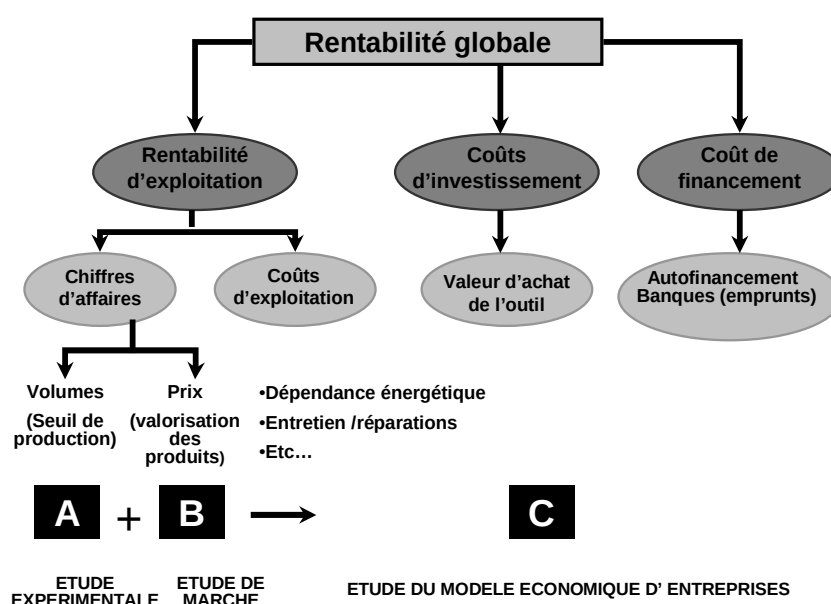


Figure 12. Principe d'analyse de la rentabilité des entreprises de pêche (Source: LEMNA, Capacités Université de Nantes 2010).

Parmi les trois phases d'évaluation du dispositif de sélectivité des casiers à langoustine, deux relèvent plus particulièrement de l'analyse économique. La deuxième phase (B) vise à déterminer le potentiel de valorisation. C'est l'étude de marché qui va permettre d'évaluer les conditions de marché du produit. Le niveau de production minimale permettant d'alimenter le marché, les positionnements produit et marché ou le niveau de prix attendu sont autant d'éléments qui seront appréhendés. La troisième phase (C) est la partie qui s'intéresse au modèle économique des entreprises. La rentabilité potentielle des navires susceptibles d'utiliser le casier pour cibler la langoustine sera évaluée. Cette phase dépend des résultats observés lors des deux premières phases et nécessite également de poser un certain nombre d'hypothèses relatives aux conditions d'exploitation de la langoustine au casier (type de navires, période d'activité, etc.).

## **J. Etude du marché de la langoustine**

Nous présenterons tout d'abord succinctement la pêcherie langoustinière au niveau mondial, afin d'identifier les principaux protagonistes qui interviennent sur cette pêcherie et les principaux pays consommateurs de cette espèce. Nous analyserons dans un deuxième temps la production et le marché français. Enfin, nous porterons un regard sur les principales expériences menées chez nos voisins européens sur la technique de pêche de la langoustine au casier. L'objectif de cette phase est d'étudier son potentiel de marché et d'appréhender ses conditions de mises en marché.

### ***22. La pêcherie de langoustine: une pêcherie essentiellement chalutière et centrée sur l'Europe***

#### ***Les principales zones de pêche et les produits débarqués***

La production de langoustine est spécifique au vieux continent. Elle est en grande partie générée par les pays de l'Union Européenne qui ont débarqué 95 % des volumes mondiaux de langoustine en 2008 (FAO 2008). En 2008, le niveau de capture de langoustine sur l'ensemble du bassin méditerranéen est estimé à 5 000 tonnes et 67 500 tonnes dans le nord de l'Europe (FAO). En Atlantique Nord Est, la zone de pêche s'étend de l'Islande jusqu'au sud du Portugal. La plus grande partie de la production est réalisée entre le printemps et l'été. La langoustine fait partie des espèces gérées par la Commission Européenne par le système des TAC. En fonction des zones CIEM, les prises sont soumises à un quota et à une taille minimale de débarquement. En outre, dans le golfe de Gascogne des mesures de gestion ont été mises en place pour réduire les prises accessoires et les professionnels ont instauré l'usage d'engins sélectifs pour éviter la pêche de poissons juvéniles. Pendant 20 ans, entre 1985 et 2005, la production mondiale est restée globalement stable avoisinant 60 000 tonnes. A partir de

2006, la production a nettement progressé compte tenu de la forte hausse de production observée au Royaume Uni, en Ecosse plus particulièrement.

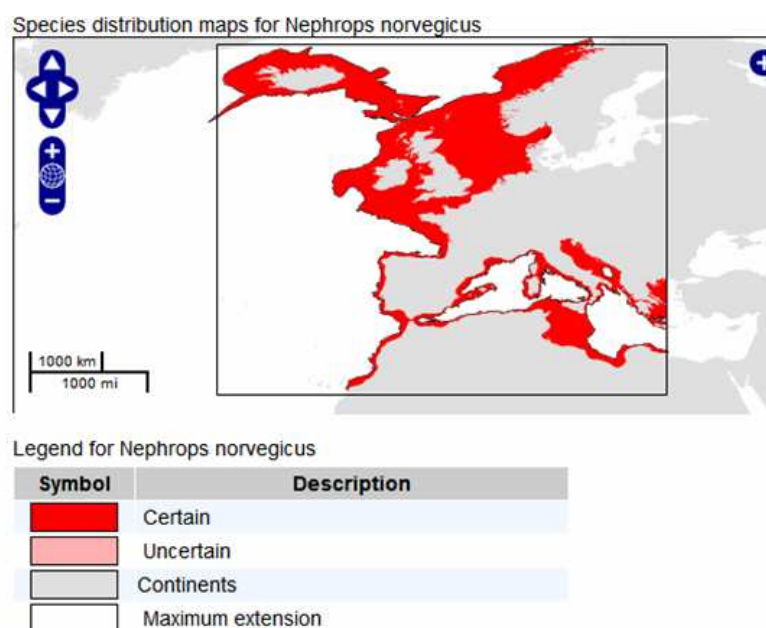


Figure 13. Localisation de la pêche de langoustine dans le monde.

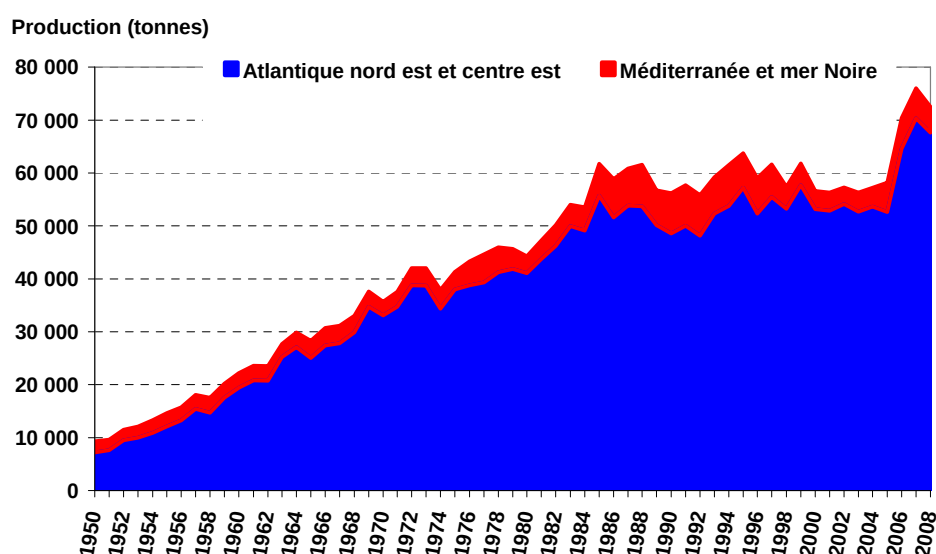


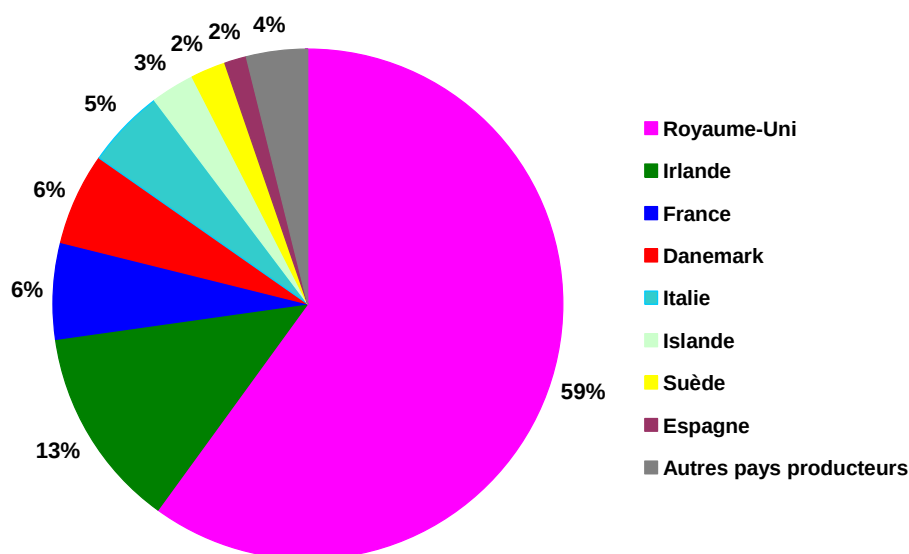
Figure 14. Répartition de la production mondiale de langoustine (Source: données FAO).

Quelle que soit la zone de pêche, la langoustine est très majoritairement capturée au chalut (Eggert, 1999). Nous verrons par la suite que la technique du casier est à l'heure actuelle assez peu répandue à travers l'Europe. Compte tenu des différentes techniques de pêche et de différenciation sur la qualité et la présentation de la langoustine débarquée, le marché de la langoustine est très segmenté. En effet, la langoustine est débarquée soit vivante soit réfrigérée dans de la glace, soit congelée

directement à bord. Il existe également différentes tailles de langoustines qui font qu'elles sont regroupées par calibre. Le dernier critère de différenciation du produit est sa qualité qui peut être fonction de la technique de pêche, du mode de conservation ou de la durée des marées. A travers le panel de produits proposés pour ce seul crustacé, nous pouvons considérer que la langoustine pêchée au casier, entière et vivante, représente au niveau européen (et donc mondial) un produit rare.

### **Les principaux pays producteurs**

Avec près de 43 500 tonnes produites en 2008, le Royaume-Uni (et particulièrement l'Ecosse), est de loin le principal producteur mondial de langoustine. Il représente à lui seul près de 60 % des volumes débarqués sur le continent européen. La filière langoustine écossaise, du fait de sa proximité des zones de pêche (cf. 1.1.1), possède un fort potentiel de production et un secteur de la transformation axé sur deux types de produits: la langoustine congelée dont la commercialisation est très orientée à l'exportation et le scampi (beignet de langoustine) écoulé sur le marché intérieure. La production de langoustine vivante est marginale en Ecosse et elle est réservée en grande majorité au métier de caseyeur. Elle est estimée à plus ou moins 5 % des volumes totaux de langoustine capturés. Le deuxième pays producteur de langoustine est l'Irlande avec un peu moins de 10 000 tonnes en 2008 suivi par la France (4 500 tonnes) et le Danemark (4 300 tonnes). Globalement, la pêcherie langoustinière ne concerne que très peu de pays puisque les 8 premiers pays européens concentrent la quasi-totalité des captures (96 % en 2008).



Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données FAO (2008)

Figure 15. Répartition des volumes de langoustine débarqués par pays en 2008 (toutes taille, qualité et présentation confondues).

Certains pays du nord de l'Europe (Danemark, Pays-Bas) sont seulement exportateurs de langoustine, l'Irlande et l'Ecosse l'exportent et la consomment également.

### **Les principaux pays consommateurs**

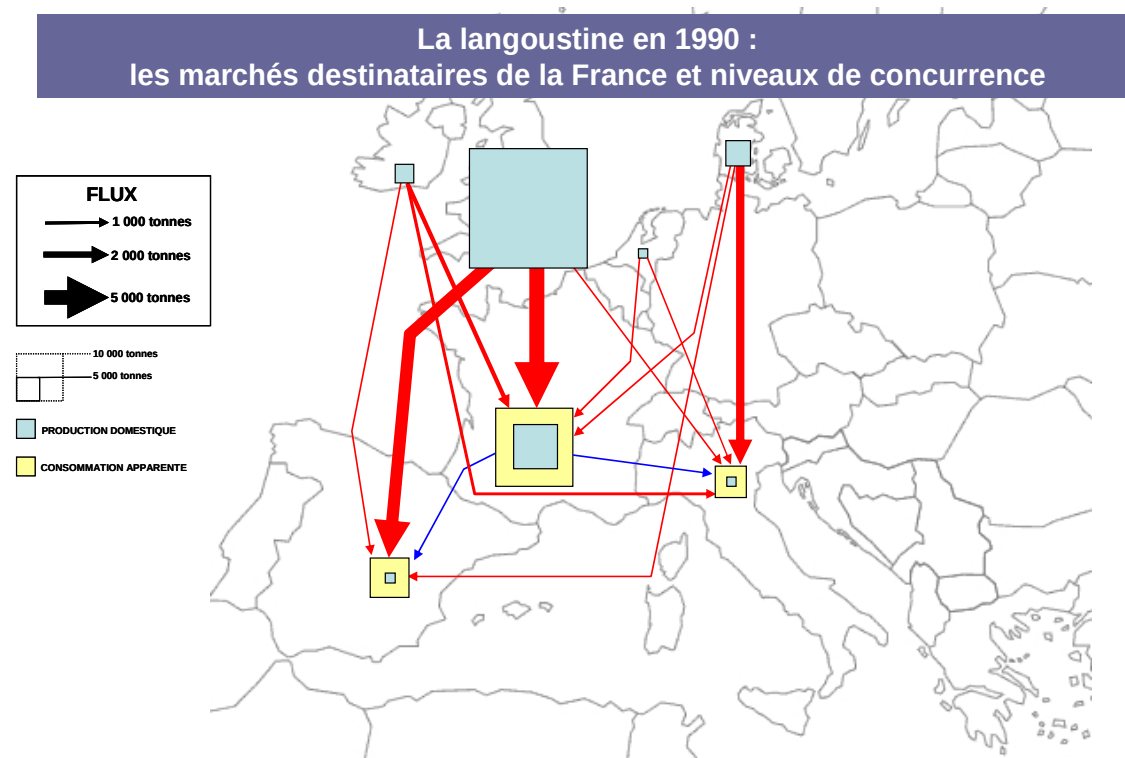
Sur la base des 3 principaux pays producteurs de langoustine en Europe (80 % de la production européenne en 2008), respectivement le Royaume Uni, l'Irlande et la France, nous avons identifié les principaux pays destinataires de cette production. Le véritable marché de la langoustine se situe au sud de l'Europe où la France, l'Espagne et l'Italie importent largement plus qu'ils ne produisent.

**Tableau 6.** Premiers pays importateurs de la production mondiale de langoustine selon son état en 2007 (Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données FAO, Fishstat).

| Langoustine congelée |                           | Langoustine réfrigérée |                           |
|----------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|
| Pays destinataires   | Part des volumes importés | Pays destinataires     | Part des volumes importés |
| Espagne              | 30%                       | France                 | 50%                       |
| Italie               | 29%                       | Espagne                | 30%                       |
| France               | 10%                       | Italie                 | 13%                       |
| Chine                | 10%                       | Royaume Uni            | 3%                        |
| Thaïlande            | 6%                        | Irlande                | 1%                        |

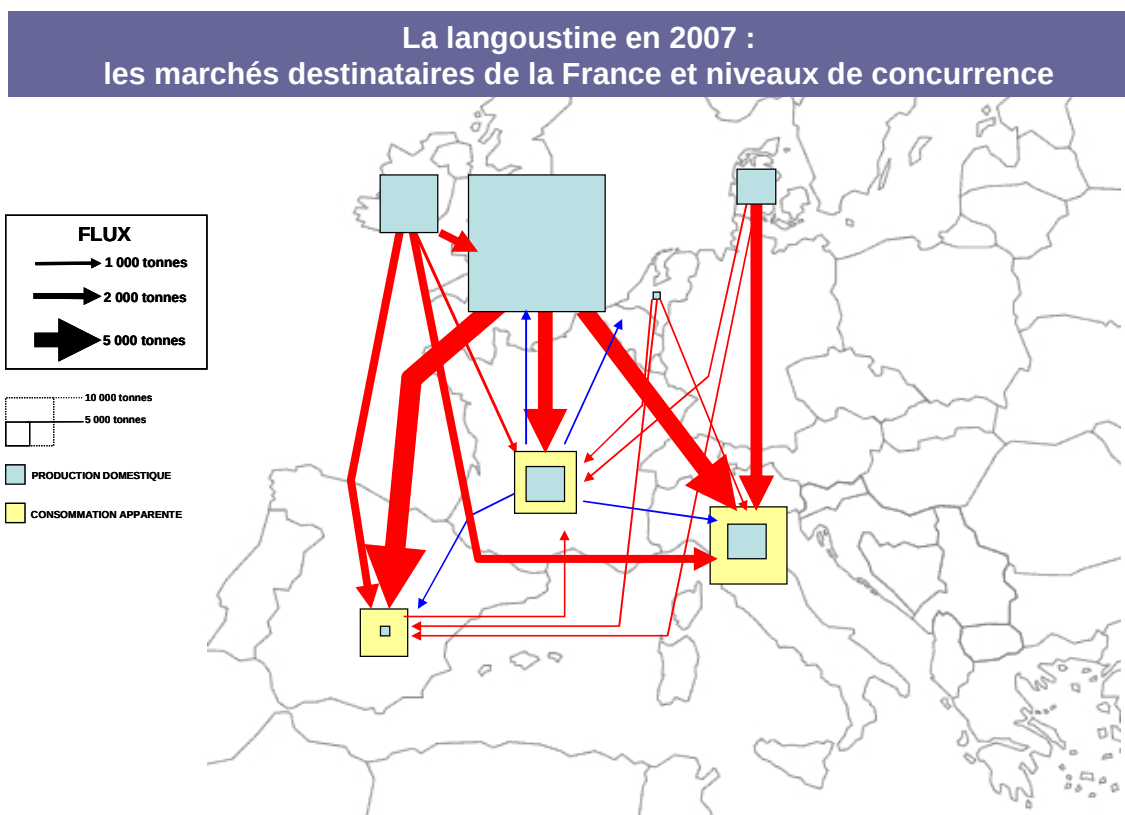
Les principaux pays consommateurs de langoustine, l'Espagne, l'Italie et la France sont également producteurs du crustacé. Or, leur production nationale ne suffit pas à couvrir la consommation apparente de leur pays respectif. C'est donc une demande soutenue qui caractérise la langoustine et qui se traduit par un marché de plus en plus concurrentiel.

Les échanges commerciaux de langoustine sur les vingt dernières années se sont fortement intensifiés. Toutefois, derrière ces flux physiques se cache un large éventail de produits. Si l'on analyse de plus près le marché de la langoustine il ressort que les principaux pays producteurs n'ont pas le même positionnement produit ni la même politique tarifaire. L'Ecosse et l'Irlande sont davantage positionnées sur la langoustine congelée et appliquent une stratégie de volume avec des prix plutôt bas. A l'inverse, la France qui produit majoritairement du frais (environ 60 % de sa production) se positionne sur des produits plus haut de gamme avec des prix plus élevés.



Sources : LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, calculé d'après données OFIMER, FAO, COMEXT, UE

Figure 16. 1990: Les marchés destinataires de la France et niveaux de concurrence.

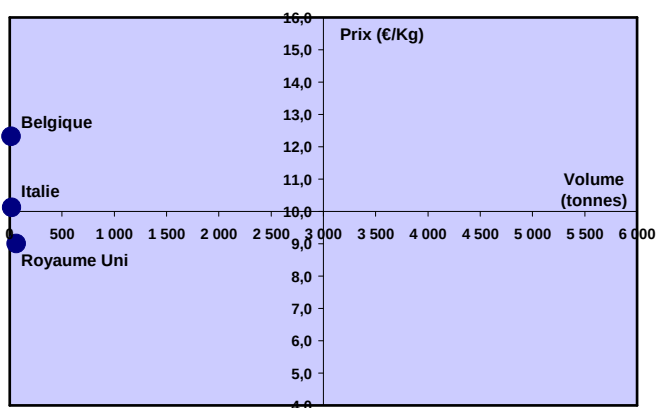


Sources : Sources : LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, calculé d'après données OFIMER, FAO, COMEXT, UE

Figure 17. 2007: les marchés destinataires de la France et niveaux de concurrence.

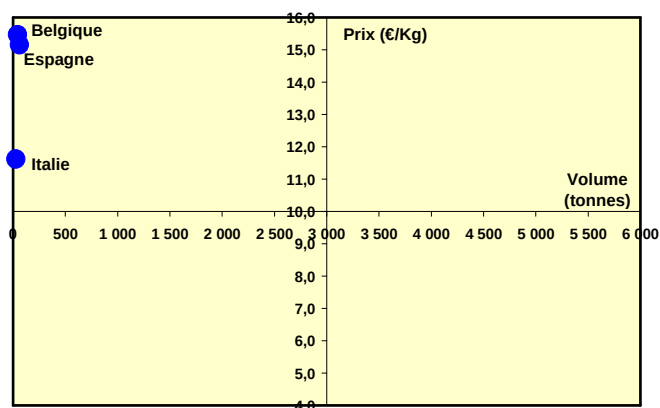
## Langoustine Congelée

France (2007)

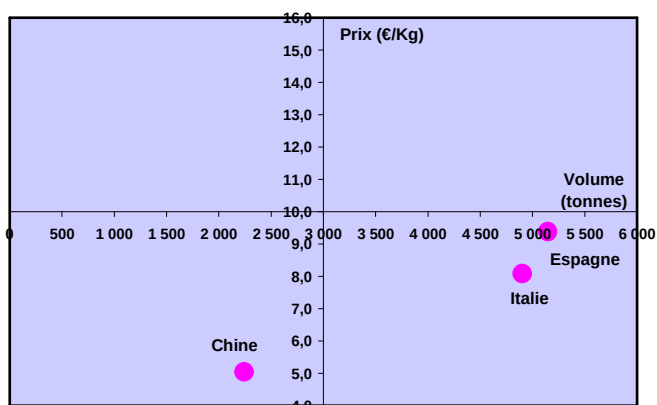


## Langoustine réfrigérée

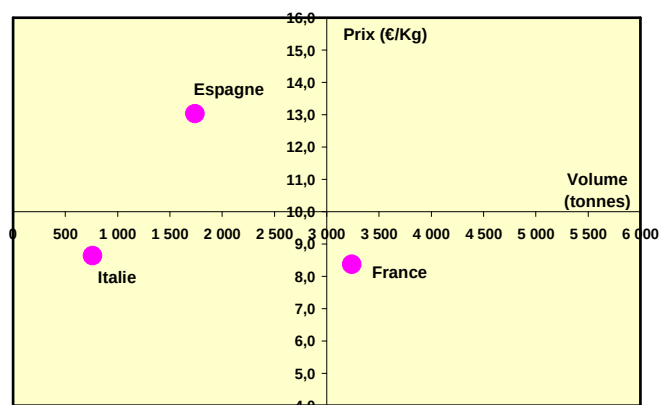
France (2007)



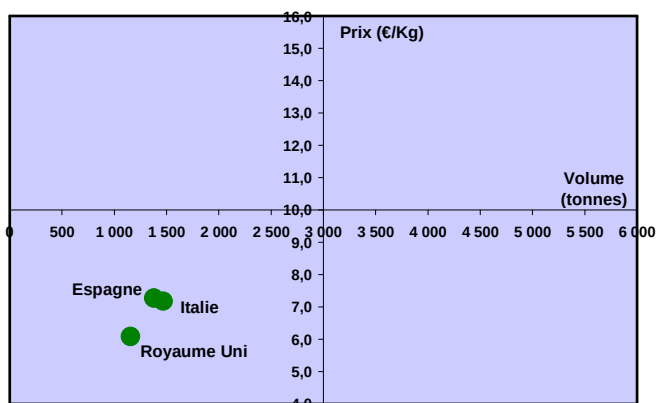
Royaume Uni (2007)



Royaume Uni (2007)



Irlande (2007)



Irlande (2007)

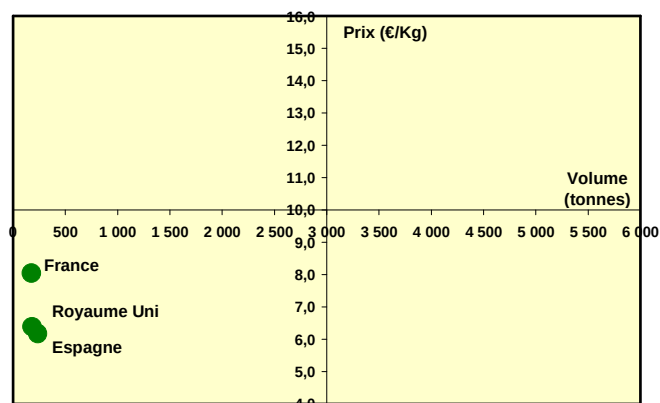


Figure 18. Matrice de positionnement de la langoustine destinée à l'export chez les principaux Producteurs (Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données FAO, (Fishstat) et COMEXT).

### 23. Etude du marché de la langoustine en France

En France, la pêche de la langoustine concerne de manière quasi exclusive les chalutiers. Seuls quelques navires pratiquent la technique du casier comme activité complémentaire (Cf. partie 1.2). Les



chalutiers français, notamment ceux du golfe de Gascogne, pratiquent une gestion « raisonnée »<sup>5</sup> de l'espèce. Cette pêche est gérée à travers un système de licences<sup>6</sup>. Les navires détenteurs de la licence capturent des langoustines présentant des tailles marchandes supérieures aux minimas communautaires et débarquent des produits frais. Toutefois, des interrogations pèsent en permanence sur la filière. Ces dernières années, la consommation et la production ont baissé simultanément. Depuis le début de l'année 2010, la production du golfe de Gascogne a été importante et le marché n'a pas pu tout absorber. Des limitations de captures ont été mises en place par les organisations de producteurs. L'espèce garde cependant une valeur marchande relativement importante qui se répercute sur les prix de vente au détail toujours parmi les plus élevés sur les étals. Du côté de la consommation des ménages, on observe une augmentation de l'âge moyen des plus grands consommateurs de langoustine. Dès lors, et la concurrence venue du Nord grandissant, les opérateurs de l'aval de la filière réfléchissent à de nouvelles stratégies de présentation des produits et de vente afin d'attirer de nouveaux consommateurs (les jeunes générations ou à l'export par exemple). Nous allons donc dresser un état des lieux du marché de la langoustine en France afin d'imaginer la place que pourrait prendre un nouveau produit issu de la technique de pêche au casier. Nous présenterons ainsi successivement une analyse des débarquements sous criées, de la balance commerciale française et de la consommation intérieure de langoustine.

### ***Analyse des débarquements 'saisonnalité, qualité, prix'***

Deux stocks majeurs sont exploités par les pêcheurs français:

- le stock de la mer Celtique;
- le stock du golfe de Gascogne.

Depuis 2003, on assiste en France à une baisse constante des débarquements de langoustine sous halles à marée, toutes TPQ (Taille, Poids, Qualité), jusqu'à environ 4 450 tonnes en 2009. Ces débarquements sont concentrés sur quelques mois: d'avril à août et cette saisonnalité agit significativement sur les cours de l'espèce. Les prix sont en effet au plus bas lors des pics de production de l'été et atteignent les sommets vers les fêtes de fin d'année alors que la production de

---

<sup>5</sup> En 2008, les pêcheurs de langoustine du golfe de Gascogne ont été primés par l'ONG environnementale Alliance Produits de la mer pour leurs méthodes respectueuses de l'environnement. L'AGLIA et le CNPMM ont été primés au SEAFOOD show de Boston (USA) pour les techniques de pêche utilisées pour la langoustine et d'autres poissons dans le Golfe de Gascogne.

<sup>6</sup> La flotte langoustinière du golfe de Gascogne est actuellement encadrée par un régime de 231 licences.

langoustine est faible. En 2009, le prix de la langoustine (toutes TPO confondues) avoisinait 8,8 €/Kg. Toutefois, ce prix moyen cache de fortes variations selon la taille ou la qualité du produit et donc selon les marchés ciblés. La présentation du produit n'a que très peu d'influence sur la formation du prix moyen dans la mesure où la langoustine entière représente en France 99 % des volumes débarqués. En 2007, sur la totalité des volumes débarqués sous halle à marée, les 2/3 étaient composés de langoustine vivante, le tiers restant étant de la langoustine glacée. Lorsque la première s'écoulait à un prix moyen de 10,3 €/Kg, la seconde avoisinait 8,5 €/Kg. Derrière cette première segmentation des produits on trouve une deuxième segmentation fonction du calibre de la langoustine. La qualité du produit, comme la présentation, n'influence pas beaucoup le prix puisque 99 % des volumes de langoustine vivante sont classés en qualité extra.

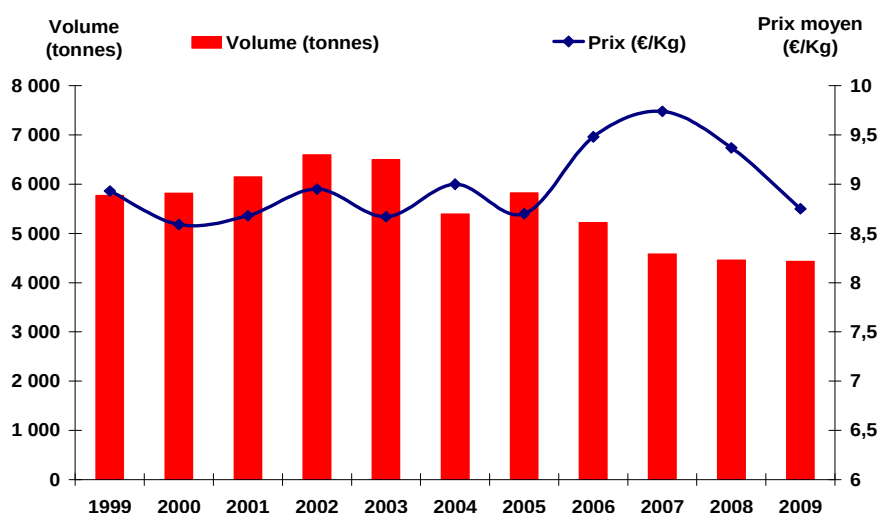


Figure 19. Evolution des débarquements de langoustine (glacée et vivante) sous les halles à marées françaises entre 1999 et 2008 (Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données FranceAgrimer).

Tableau 7. Composition des débarquements de langoustine vivante entière de qualité extra en 2007 (2 900 tonnes à 10,3 €/Kg) (Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données FranceAgrimer).

| Calibre                  | Part des volumes | Part des ventes | Prix moyen (€/Kg) |
|--------------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| 20 pièces et moins au Kg | 2%               | 3%              | 17,4              |
| De 21 à 30 pièces au Kg  | 16%              | 24%             | 15,1              |
| De 31 à 40 pièces au Kg  | 2%               | 2%              | 11,1              |
| Plus de 40 pièces au Kg  | 80%              | 71%             | 9,1               |

Cette décomposition des débarquements de langoustine reflète bien le niveau de segmentation du marché. Avec un peu moins de 60 tonnes débarquées en 2007, la grosse langoustine, appelée

également langoustine royale (20 pièces et moins au Kg), ne représente que 2 % des volumes de langoustine entière vivante de qualité extra. Sa production suit globalement la même saisonnalité que la langoustine vivante avec une bonne apparence durant les mois de juillet et août. Bénéficiant d'un prix moyen élevé (17,4 €/Kg en 2007), la grosse langoustine représente une part plus importante en valeur (3 %). Sur notre marché national, c'est la grosse langoustine débarquée en France (20 pièces et moins au Kg) qui s'apparente le plus à la langoustine de casier<sup>7</sup> (cf. partie 5.1.3). De fait, la demande intérieure sur la grosse langoustine ne peut être satisfaite par la seule production locale. Les consommateurs doivent se tourner vers des produits d'importation.

### La balance commerciale de la France

La balance commerciale de la France pour la langoustine (toutes TPQ) est fortement déficitaire en volume (-7 500 tonnes en 2007) et en valeur (-63 millions d'euros). La langoustine importée est majoritairement fraîche (4 700 tonnes en 2007 soit 60 % des volumes importés). La France importe des quantités importantes de langoustines issues des captures écossaises. Les exportations de langoustines sont quant à elles relativement faibles (330 tonnes en 2007) et concernent essentiellement de la langoustine vivante (60 % des volumes). Globalement la France importe des produits moins chers que ceux qu'elle vend à l'étranger (9,2 €/Kg contre 13,8€/Kg en 2007 pour la langoustine vivante).

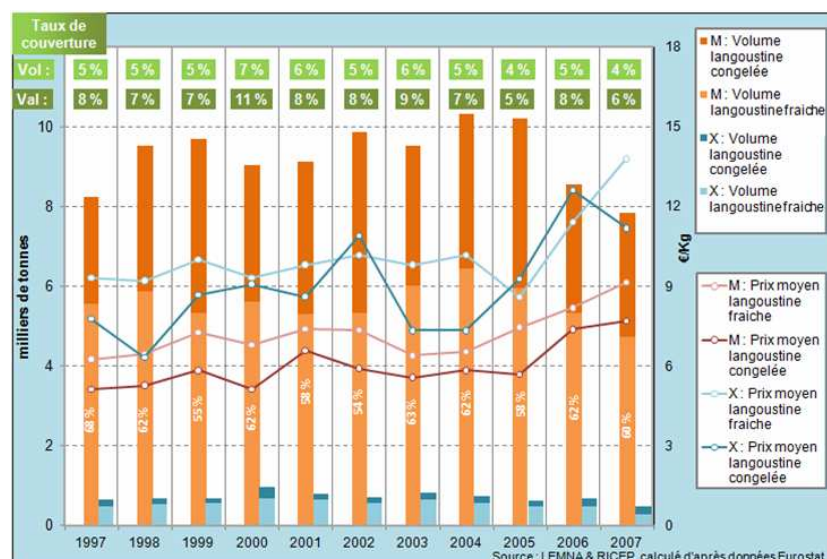


Figure 20. Echanges commerciaux de la France de 1997 à 2007 pour la langoustine (toutes TPQ).

<sup>7</sup> Toutefois, les premiers retours d'expérience sur la langoustine de casier en France montrent également une part non négligeable de langoustine de taille 2 (21 à 30 pièces).

La France fait partie des pays qui présentent une consommation apparente supérieure à ses volumes de production. La consommation de langoustine en France est deux fois supérieure aux volumes débarqués sous les halles à marée. Les importations depuis le Royaume-Uni comblent à elles seules la carence de la production française. Le niveau de prix moyen de la langoustine française lors de sa première mise en marché est supérieur à celui de la langoustine d'importation quelle que soit l'origine.

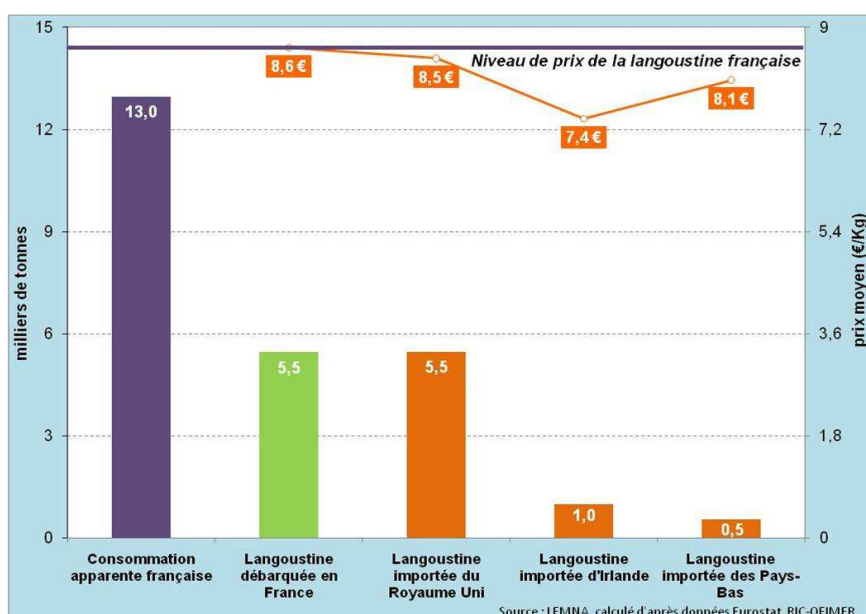


Figure 21. Les produits concurrentiels de la langoustine issue de la pêche française en 2007.

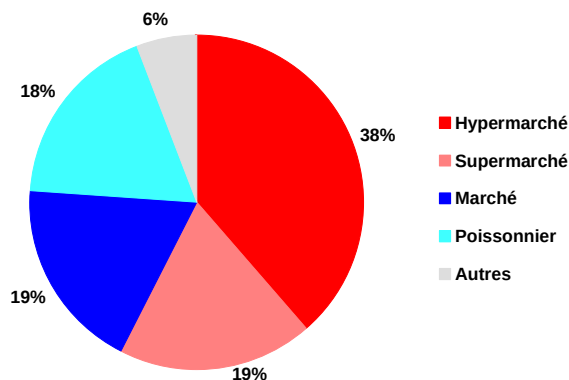
*Le déficit commercial de la France sur la langoustine et le niveau important de la consommation française permettent de laisser entrevoir une place sur le marché intérieur pour la langoustine pêchée au casier dans la mesure où ce produit répondrait aux attentes des consommateurs en termes de qualité de produit (frais, entier, etc.) et de prix pratiqués.*

### La consommation en France

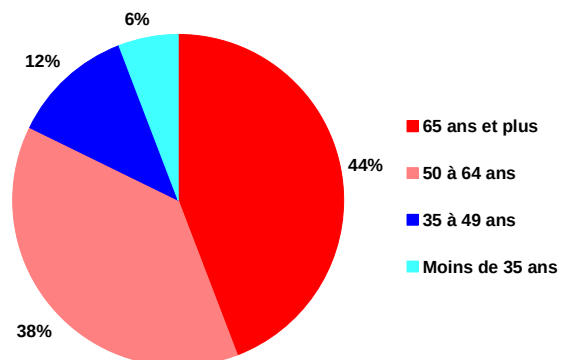
D'une manière générale, la consommation de langoustine (toutes TPO confondue) par les ménages français est plutôt en retrait ces dernières années (-9 % entre 2008 et 2007). Les produits vivants qui représentent 85 % des achats en 2008 sont légèrement moins touchés par cette baisse (-7 %) que les produits congelés (-16 %). Les ménages les plus âgés sont les plus gros consommateurs de langoustine en France. Les catégories de plus de 50 ans achètent près de 78 % des volumes de langoustine proposés sur les étals français (80 % des volumes de langoustine vivante et 56 % des volumes de langoustine congelée). La majorité des achats de langoustine (toutes TPO confondues) en France se fait dans les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) qui captent près de 62 % des parts de

marché<sup>8</sup>. Les circuits de distribution pour les achats de langoustine vivante sont quelque peu différents puisque les GMS ne représentent que 57 % des parts de marché laissant une plus grande place aux poissonniers (37 % de parts de marché en 2008 en magasin et sur les marchés).

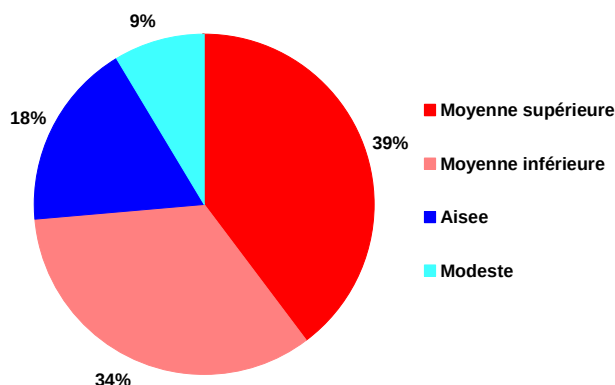
Circuits de distribution



Age du chef du ménage



Catégories socio professionnelles



Régions de vente

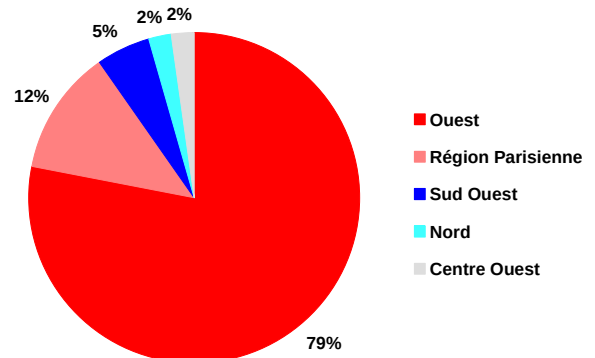


Figure 22. Répartition des achats de langoustine réfrigérée en 2008 en fonction de plusieurs critères (Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données France Agrimer/TNS).

La consommation de langoustine vivante s'effectue en grande majorité dans la région Ouest, près du lieu de production. Les GMS considèrent la langoustine vivante comme une niche régionale. Un distributeur important de la filière qualifie les consommateurs parisiens comme privilégiant les gros calibres sans regarder le prix<sup>9</sup>. Si le marché de la langoustine est très segmenté par la diversité des produits proposés, il permet également de répondre à une demande très disparate. Les acteurs de la filière aval intervenant sur ce marché témoignent de l'existence d'un marché de niche pour de la

<sup>8</sup> Pour les poissons frais, les GMS capitalisent 70 % des parts de marché et 60 % pour les crustacés.

<sup>9</sup> Produits de la mer N°96 Avril-Mai 2006, p. 41-48.

grosse langoustine entière et réfrigérée<sup>10</sup>, mais il est rarement quantifié en terme de volume qu'il peut absorber. On ne connaît pas les volumes de langoustine de casier écoulés sur le marché français (PAQUOTTE, com. pers.). Toutefois, ce produit peut entrer en concurrence avec d'autres produits de substitution comme la gambas.

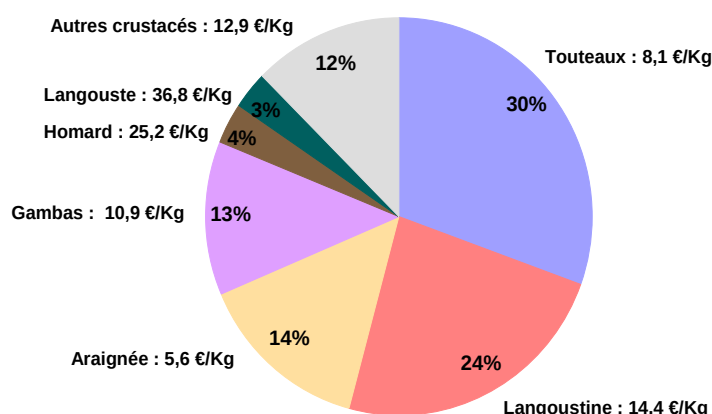


Figure 23. Répartition des volumes de crustacés frais par espèce en 2008 (Source: LEMNA, Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes, d'après données France Agrimer / TNS).

En 2008, la langoustine vivante (toutes tailles confondues) représentait 24 % des volumes de crustacés achetés par les ménages français. Son prix d'achat moyen était de 14,4 €/Kg. La gambas qui est un produit importé en totalité représentait 13 % des volumes de crustacé achetés et s'est écoulée en 2008 à 10,9 €/Kg en moyenne. Cette différence de prix a permis à la gambas d'avoir un meilleur taux de pénétration<sup>11</sup> sur le marché français en 2008 (10,2 %) que la langoustine (7,2 %). Le taux de pénétration de la gambas est également souvent plus élevé que celui de la langoustine au niveau régional car c'est un produit qui est distribué de manière plus homogène sur l'ensemble du territoire. Cette concurrence est encore plus forte lorsque des promotions placent les crevettes tropicales et les langoustines côte à côte, aux mêmes prix avoisinant les 10 €/Kg. L'analyse de la production et du marché français ont permis de mettre en évidence la multiplicité des produits proposés en métropole et des attentes de consommateurs très différentes. Face à la concurrence des produits d'importation et à un marché segmenté, la langoustine de casier peut trouver sa place dans ce panel à condition d'accorder une grande attention à la stratégie de commercialisation et aux positionnements produit et marché. Pour élaborer une stratégie de développement potentiel de la langoustine de casier en France, il convient, outre le fait d'étudier la rentabilité envisageable de ce type d'engin (partie 5.2), de

<sup>10</sup> Produits de la mer N°96 Avril-Mai 2006, p. 41-48.

<sup>11</sup> Le taux de pénétration est le calcul du nombre d'acheteurs pour 100 ménages de l'échantillon.

mieux connaître cette pêcherie. Nous allons pour cela nous intéresser aux diverses expériences qui ont eu lieu en France et à l'étranger.

#### **24. La langoustine de casier: un regard sur les expériences en cours (étude bibliographique)**

L'objectif de cette partie est d'analyser ces expériences en recensant notamment les différentes études qui relatent ces pratiques. Nous utiliserons un procédé qui s'apparente au benchmarking, une technique de marketing qui consiste à étudier et analyser les techniques de gestion et les modes d'organisation des autres entreprises afin de s'en inspirer et d'en retirer le meilleur. C'est un processus d'analyse comparative, d'adaptation et d'implantation des meilleures pratiques pour améliorer la performance des processus dans une organisation. Il s'agit d'identifier les éléments qui pourraient être transposables au modèle français dans le cas où l'on identifierait un potentiel de développement de la technique du casier à une partie de la flotte française. Notre analyse sera centrée sur 4 points:

- les produits débarqués et commercialisés;
- la distribution des produits;
- la communication faite sur les produits;
- la formation et la politique de prix pratiquées sur la langoustine de casier.

A terme, l'analyse devrait nous permettre d'identifier un positionnement produit / marché pour un déploiement potentiel de la langoustine de casier en France et de dégager les éléments du paramétrage d'un modèle économique d'entreprise afin d'étudier la rentabilité de cette technique de pêche.

#### **Les caractéristiques principales de la langoustine de casier**

Le développement de la pêche de langoustine au casier est-il envisageable en France? Une partie de la réponse<sup>12</sup> à cette question dépend du produit qui peut être commercialisé à partir de cette technique de pêche et de son potentiel de commercialisation une fois mis en marché. Nous pouvons sur ce point apporter quelques éléments de réponses à travers les premières expériences qui ont eu lieu en France et à l'étranger.

---

<sup>12</sup> Le deuxième élément de réponse, non des moindres, repose sur l'analyse de la rentabilité que cette technique peut apporter aux navires pratiquant ce type de pêche (partie 5.2).

D'après la littérature, essentiellement étrangère, sur le sujet, il apparaît que cette technique de pêche semble offrir de nombreux avantages dont une partie semble liée à la nature même du produit débarqué. Nous allons dresser dans un premier temps un bilan qualitatif de la pêche de la langoustine au casier ainsi que des méthodes de production observées. Nous identifierons ensuite les produits de substitution ou concurrents.

### ***Le produit débarqué et les méthodes de production***

Les articles scientifiques concernant la langoustine de casier sont souvent écrits sous l'angle biologique et halieutique. Toutefois, d'un point de vue économique, plusieurs éléments sont intéressants à mettre en avant notamment lorsque l'on souhaite faire une étude de marché. Il faut en effet mettre en évidence les qualités intrinsèques de ce produit spécifique et voir comment il se démarque des autres produits. Plusieurs études<sup>13</sup> s'attachent à comparer la langoustine capturée à l'aide du casier par rapport à la langoustine de chalut. La qualité des captures dans les casiers jugée excellente est mise en avant «[...] tous les échantillons étaient en vie à bord». «L'utilisation de casiers doit permettre d'accroître la survie des individus et de limiter les prises accessoires et les rejets» (IMARES, 2008). D'autres aspects relatifs à la qualité intrinsèque de la langoustine de casier sont souvent cités. Dans une étude comparative réalisée en suède (Ziegler 2008) entre la langoustine pêchée au casier et la langoustine capturée au chalut, les résultats montrent que la langoustine de casier a été capturée dans un meilleur état et que sa qualité a été conservée plus longtemps que celle de chalut. «Les individus issus du casier étaient aussi plus gros<sup>14</sup>, ce qui explique pourquoi ils atteignent des prix plus élevés». Une autre étude sur la qualité des langoustines pêchées au casier versus chalut a montré qu'il y avait une différence significative sur la qualité en faveur de la langoustine de casier (Evenbratt, 2005).

De nombreuses expériences sur la pêcherie de la langoustine au casier mettent donc en avant les qualités environnementales de cette pêcherie et les qualités propres au produit pêché. Toutefois des études viennent contrebalancer ces éléments. Les aspects négatifs qui sont cités sont relatifs à la sécurité et aux conditions de travail à bord qui seraient meilleures sur les chalutiers. La rentabilité de l'engin serait également moins bonne malgré des prix plus élevés. Le risque de la pêche fantôme serait

---

<sup>13</sup> Dans la grande majorité des cas les scientifiques étudient des pêcheries au casier à langoustine exclusives. Aujourd'hui nous n'avons pas répertorié d'expérience mixte (chalutier / casier).

<sup>14</sup> Des études réalisées sur la mer Adriatique (Morello & al 2009) ou dans la fosse de Capbreton (Ifremer- Projet ITIS-SQUAL) corroborent ces résultats.



plus élevé et il y aurait une plus forte capture d'individus femelles grainés par rapport aux débarquements de chalutage (SIK 2006). Plusieurs études mettent également en avant les problèmes de conflits de métier générés par cette pêche lorsque les caseyeurs et les chalutiers ciblent la même espèce (Walmsley & al 2007).

### ***Les produits concurrents***

Au-delà des problèmes de concurrence qu'il peut y avoir entre métiers qui ciblent une même espèce, il existe une concurrence sur les produits lors de la mise en marché. La France est un bon cas d'étude pour identifier les produits qui entrent en concurrence sur le marché des crustacés. En effet, la France commercialise un large éventail d'espèces qui peuvent, du point de vue du consommateur, se substituer. La production domestique de grosse langoustine entière et réfrigérée doit faire face à la langoustine de casier en provenance d'Ecosse ou d'Irlande mais aussi à la gambas importée des pays tropicaux.

Sur le marché international, et plus précisément sur les marchés fortement importateurs de produits frais, Espagne, Italie et France, la langoustine de casier doit donc également faire face à la crevette tropicale qu'elle soit sauvage ou d'aquaculture. Par rapport à la langoustine vivante, la crevette est un produit plus standard et plus homogène sur l'année, au niveau de la taille, du prix et de la présentation. Les approvisionnements par l'élevage sont plus réguliers et la durée de conservation sur l'étal est souvent plus longue. Globalement le marché de la langoustine est un marché fortement concurrentiel qui peut perturber le consommateur qui doit opérer parmi un large choix. Afin de l'aider dans son acte d'achat, l'information sur le produit est primordiale. De ce point de vue, la langoustine de casier a de nombreuses qualités à faire valoir qu'elles soient inhérentes au produit en général (forte valeur gustative, gros calibre, etc.) où à l'engin utilisé pour la capturer. Pour se démarquer de la concurrence, l'usage du casier et de ses vertus (sélectivité, etc.) peuvent être mis en avant par rapport à la gambas d'importation qui provient souvent de l'aquaculture. Cela peut être un avantage comparatif en termes de communication.

Si la qualité du produit est importante, la concurrence dépend également d'autres facteurs externes qui entrent dans la formation du prix final proposé au consommateur. En effet dans le prix de revient d'un kilogramme de langoustine il faut tenir compte de l'ensemble des coûts de production et notamment des coûts de logistique ou de conditionnement.

### **La distribution des produits**

La production de langoustine de casier étant essentiellement centrée sur le Nord de l'Europe et la consommation plutôt au Sud, la distribution des produits est un maillon important dans la chaîne de commercialisation. Par exemple la pêcherie du Loch Toridon, qui produit environ 120 tonnes de langoustine au casier par an avec une dizaine de navires, exporte 95 % de sa production vers l'Espagne à une fréquence hebdomadaire<sup>15</sup>. Cette transaction entre 2 pays distants de plusieurs milliers de kilomètres induit une logistique importante qui inclut à la fois le conditionnement et le transport du produit. Sur de la langoustine vivante, ces deux actions doivent être réalisées rapidement et avec un maximum de précaution pour que le produit arrive auprès du consommateur final en ayant gardé toutes ses qualités, gustatives notamment. Toutefois, exportée à l'état vivant et entier, la langoustine de casier donne lieu à des opérations limitées de conditionnement.

La production écossaise et irlandaise de langoustine de casier est exportée quasiment en totalité et expédiée par avion ou par camion. Les pêcheurs du Loch Toridon ont créé une coopérative (Shieldaig Export) pour s'occuper du conditionnement et expédier la pêche locale sur les marchés européens. Le processus utilisé par la filière langoustine du Loch Toridon comporte globalement 5 étapes (Adey, 2007, cf. point 1.1.1.3). Du placement dans les tubes à bord des navires jusqu'à l'acheminement sur les places de marché européen, le temps écoulé est compté (moins de 48 heures) pour ne pas altérer la qualité du produit.



Figure 24. Conditionnement de la langoustine en tuve (© photoUniversity of Glasgow).

<sup>15</sup> Propos de Karen Starr, responsable du groupement de gestion de la pêcherie du Loch Toridon.

Parmi les autres procédés, certains utilisent des viviers pour les transports routiers. Ainsi, les mareyeurs écossais peuvent livrer à leurs clients des produits dans un délai de 24 à 72 heures après leur capture (OceanicDéveloppement, 2005). En Suède, la langoustine a un poids économique important dans certaines régions et notamment à l'Ouest du pays dans le Skagerrak et le Kattegat. Elle est pêchée principalement au chalut (80 % des débarquements) et accessoirement au casier (20 % des captures, essentiellement dans le Skagerrak). Les suédois accordent une grande importance au conditionnement du produit et à l'impact écologique des matières utilisées<sup>16</sup> (Ziegler, 2008). A un produit de qualité doit correspondre un conditionnement de qualité. La distribution de la langoustine de casier est une étape importante dans la chaîne de valorisation du produit. Elle requiert une attention particulière qui est mise en valeur autant que le produit. La publicité est le moyen utilisé pour communiquer sur ces procédés auprès des consommateurs. Elle doit mettre en valeur le produit mais également toutes les étapes, de la production jusqu'à la distribution du produit.

### ***La publicité des produits***

La publicité revêt un caractère primordial pour informer le consommateur. La promotion permet de montrer l'existence du produit et de le démarquer de la concurrence. Dans le cas de la langoustine pêchée au casier celle-ci devient essentielle car pour beaucoup de consommateurs ne font pas forcément la différence entre tous les produits proposés à partir de ce crustacé. Les messages à véhiculer auprès du consommateur sont donc nombreux. L'information peut concerner le produit, mais aussi l'environnement dans lequel il a été pêché, le mode de conditionnement, etc. Aujourd'hui, les initiatives sur le développement durable ou sur le commerce équitable sont constamment mises en avant dans la publicité parfois plus que le produit en lui-même. Pour illustrer nos propos, nous avons choisi l'exemple d'une publicité d'une entreprise alimentaire anglaise qui s'est engagée dans la voie du développement durable. Cette publicité vante les qualités de la langoustine de casier en provenance d'Ecosse.

---

<sup>16</sup> Les suédois utilisent des conditionnements fabriqués à base de Polyéthylène basse densité ou Low Density Polyethylene (LDPE) qui est recyclable.



#### LA LANGOUSTINE D'ECOSSE

Pêchées dans les eaux froides de la Mer du Nord, nos langoustines sauvages bénéficient d'excellentes qualités gustatives et d'une belle couleur rose-orangée. Issues des 3 derniers jours de pêche, elles sont garanties fraîches!

BRAKE,  
VOTRE PARTENAIRE  
RESPONSABLE

Figure 25. Publicité.

A travers cette publicité nous pouvons voir ce que le distributeur met en avant:

- L'environnement: dans les «eaux froides de la Mer du Nord». L'adjectif froid vient aussi mettre en avant la fraîcheur du produit;
- Le pêcheur: la photo représente le bras qu'on devine celui d'un pêcheur vêtu d'un ciré jaune. Cette photo met également en avant la grande taille du produit puisqu'on peut la comparer avec la taille de la main;
- Le produit «sauvage»: la publicité met ici en avant le produit issu de la mer pour se démarquer des produits concurrentiels issus de l'aquaculture (gambas notamment);
- La qualité du produit: l'adjectif «gustative» rappelle l'état frais de la langoustine ;
- La couleur du produit rappelle également la fraîcheur de la langoustine;
- «3 derniers jours»: la publicité met ici en avant le court délai d'acheminement du produit; Donc la rapidité du transport; Le produit n'a donc pas eu le temps de s'altérer;
- La fraîcheur est vraiment le point important de cette publicité puisque beaucoup d'éléments le rappellent et ils finissent par garantir cet état de fraîcheur. C'est un point d'ancrage important puisque la fraîcheur est le premier critère qui détermine l'intention d'achat du consommateur, devant l'origine et le prix du produit (Brécard& al, 2009).

Dans cette publicité, l'entreprise Brake communique sur le produit mais aussi sur les trois piliers du développement durable: l'écologie, l'économie et le social. D'autre part, si l'entreprise Brake commercialise la langoustine de casier écossaise c'est aussi parce que la pêcherie a été certifiée, entre 2003 et 2011, par un écolabel. En effet, la pêcherie du Loch Toridon a bénéficié pendant cette période

d'une écocertification du MSC (Marine Stewardship Council)<sup>17</sup>. L'entreprise Brake accompagne la démarche du MSC. La démarche qualité est souvent un atout qui est mis en avant dans la promotion du produit. Au-delà de toute la promotion qui peut être réalisée sur un produit, le prix est un critère fondamental puisqu'il arrive en deuxième position parmi les déterminants qui influence l'intention d'achat du consommateur (Brécard & al, 2009). En 2010, le LEMNA a réalisé une enquête auprès de 1 000 consommateurs<sup>18</sup> qui montre que le consentement à payer pour de la langoustine labélisée est de 18 %. Autrement dit, le prix maximum que le consommateur est disposé à payer augmente le prix moyen de 18 %.

### ***Le prix de la langoustine de casier***

Pour analyser le prix d'un produit, il faut distinguer plusieurs types de prix:

- ⇒ le prix d'achat, c'est le prix auquel on achète le produit;
- ⇒ le prix de revient correspond à la somme de tous les coûts supportés pour la production;
- ⇒ le prix de vente est le prix auquel on vend le produit.

Cette distinction sur les prix est importante car sur l'ensemble des articles ou des interviews qui évoquent le sujet on trouve une grande dispersion sur les prix pratiqués sur la langoustine de casier et on peut penser qu'ils ne parlent pas forcément du même type de prix. Cette variabilité est accentuée par le fait que, d'une manière générale, les prix de la marée ont une volatilité importante qui dépend de plusieurs paramètres dont l'apparence du poisson (ou des crustacés) ou du niveau de la demande. En outre, il n'existe pas à notre connaissance, au niveau européen, d'observatoire qui suive les niveaux de prix pratiqués sur la langoustine de casier. Quoi qu'il en soit, nous pouvons donner une estimation des prix pratiqués à la première vente de la langoustine de casier chez les principaux pays producteurs. Pour la pêcherie du Loch Torridon, un des responsables de la filière<sup>19</sup> parle d'un prix trois ou quatre fois supérieur à celui de la langoustine pêchée au chalut. Cette différence peut paraître excessive si l'interlocuteur parle d'un même type de produit: même état, même qualité et même calibre. Parmi les autres tendances de prix que nous avons pu recenser, le cas de la pêcherie suédoise paraît plus éloquent. Le prix de la langoustine de casier est évalué à 20 % plus élevé que celui de la

<sup>17</sup> Le MSC a été créé en 1997 par Unilever et WWF et est devenu indépendant en 1999. Son rôle est d'identifier, via un programme de certification, des pêcheries bien gérées et d'inciter les consommateurs à acheter des produits de la mer labellisés MSC.

<sup>18</sup> Baranger L., Lesage C.M., Ollivier P., Salladarré F., Brécard D., Lucas S., Pichot N., 2010. Quel potentiel commercial pour des produits de la pêche écolabellisés ? Attentes et comportement des consommateurs, AGLIA, 41p.

<sup>19</sup> Karen Starr, responsable du groupement de gestion de la pêcherie du Loch Torridon.

langoustine de chalut (même état mais gros calibre) qui se justifie par des individus de plus grande taille capturés *via* la technique du casier (Eggert & al, 1999). D'après Anon (2006), le prix de la langoustine écossaise de casier a constamment été, depuis 1998, de 15 % supérieur à celui de la grosse langoustine vivante de chalut. Cette différence de prix se justifiant par une meilleure qualité et des tailles plus importantes. Au niveau du prix de production, le prix payé au pêcheur, l'hypothèse d'un prix de la langoustine de casier 15 à 20 % supérieur à la grosse langoustine vivante de chalut peut donc être raisonnablement prise en considération.

Cette hypothèse peut être vérifiée en observant les prix de gros sur les marchés destinataires et notamment le marché français. Un importateur français<sup>20</sup> qui s'approvisionne en Ecosse pour ce type de produit évoque un prix de revient dépassant de cinq euros celui des produits conventionnels. Or s'il on intègre dans le prix de revient le coût du conditionnement et de la logistique qui sont plus élevés pour ce type de «produit de luxe», l'écart de 15 à 20 % en moyenne à la première vente semble cohérent. L'écart de prix à la première mise en vente en faveur de la langoustine de casier peut représenter un attrait important pour cette technique. Toutefois, l'analyse du prix n'est pas suffisante pour indiquer la viabilité économique de la pêche. Il faut en effet avoir une analyse plus large qui englobe tout le cycle d'exploitation et le cycle d'investissement de l'entreprise. Ce sera l'objet de la deuxième partie du volet économique qui intégrera l'analyse des modèles économiques d'entreprise.

## **25. Synthèse**

Cette première étape dans l'analyse d'impacts économiques des casiers à langoustine avait pour objectif de faire une étude de marché au sens large. C'est la phase B (voir schéma point o) de l'analyse globale pour estimer la rentabilité potentielle des entreprises de pêche susceptibles d'avoir une activité sur la pêche de langoustine au casier. Les objectifs étaient multiples mais il s'agissait globalement d'analyser le marché mondial et français puis d'étudier les pratiques déjà existantes afin d'évaluer les conditions de mises en marché des produits débarqués par les casiers.

Nous sommes maintenant plus à même d'évaluer le niveau de production minimal pour alimenter un marché, de déterminer les positionnements produit et marché ou d'estimer le niveau de prix. Ces éléments de réponses ainsi que les résultats des expériences en cours sur la façade AGLIA pourront

---

<sup>20</sup> La société grossiste d'Ile et Vilaine Ame Haslé implantée à Melesse (35).

être utilisés pour paramétrer les modèles économiques d'entreprises. L'analyse du marché a permis de mettre en évidence une production mondiale de langoustine (toutes tailles, présentations et qualités confondues) de l'ordre de 72 000 tonnes en 2008 qui est centrée sur l'Europe du nord. C'est en effet une production très concentrée puisque le leader, le Royaume-Uni et particulièrement l'Ecosse, représente 60% des captures. L'Irlande (13 %) et la France (6 %) sont les deux poursuivants. Au niveau mondial, la langoustine concerne donc très peu de pays puisque les huit principaux pèsent 96 % des volumes.

La consommation de langoustine est également centrée sur l'Europe mais, par rapport à la production, il y a un rééquilibrage nord-sud. En effet, les pays du sud de l'Europe, Espagne, Italie et France sont les principaux marchés destinataires de la langoustine pêchée au nord. Ces trois pays sont caractérisés par une consommation apparente supérieure à leur production domestique. A eux trois, ils représentent 75 % des exportations mondiales de langoustine (toutes TPQ confondues) et 93% pour la langoustine vivante. En outre, l'analyse des échanges commerciaux entre pays a permis de mettre en évidence des écarts de prix à l'exportation importants selon les pays producteurs en fonction du positionnement produit-marché adopté. Malgré une baisse simultanée de la production et de la consommation, le marché français est resté, jusqu'en 2008<sup>21</sup>, relativement dynamique, grâce notamment à des prix de détail tirés vers le haut et à une consommation apparente deux fois plus élevée que la production nationale. Ainsi, la France présente une balance commerciale fortement déficitaire en volume et en valeur. Sous les halles à marée on observe une grande diversité des produits de langoustine débarqués en fonction notamment de leur état (congelé ou réfrigéré) et de leur taille. La grosse langoustine entière réfrigérée<sup>22</sup>, appelée également langoustine royale, est celle qui se rapproche le plus de la langoustine du nord pêchée au casier, vendue entière et vivante. En 2008, elle représentait 2 % des volumes totaux de langoustine débarqués sous criées et 3 % en valeur grâce à un prix moyen élevé: 17,4 €/Kg. La langoustine royale suit la même saisonnalité que celle des autres langoustines qui est calée sur une activité limitée dans le temps, essentiellement au printemps et pendant l'été. La consommation française est plutôt en retrait ces dernières années, mais les produits frais sont moins touchés que les produits congelés. C'est une consommation très régionalisée qui est majoritairement proche des lieux de production ou alors dans les zones urbanisées et

<sup>21</sup> En 2009, la langoustine n'a pas échappé aux problèmes de marché et son prix moyen, à volume débarqué constant, a baissé de 7 % par rapport à 2008.

<sup>22</sup> Sous les criées, c'est la langoustine calibrée 20 pièces et moins au kilogramme.



desservies par les grandes lignes logistiques. Comme la production, la demande intérieure de langoustine est également disparate puisque les consommateurs, selon leur âge ou leur catégorie socioprofessionnelle d'appartenance par exemple, ne souhaitent pas tous le même produit. De manière générale, ce sont les ménages les plus âgés et les catégories aisées qui sont les plus gros consommateurs de langoustine. L'analyse du marché domestique a permis de laisser entrevoir une niche de marché pour des produits de haute qualité, à savoir la grosse langoustine vivante.

La langoustine de casier pourrait occuper cette place. Les expériences déjà menées, notamment à l'étranger, montrent que les produits capturés avec cette technique sont de gros individus de haute qualité, outre les qualités inhérentes au produit, l'engin utilisé est souvent mis en valeur par son caractère très sélectif et l'impact moindre qu'il aurait sur l'environnement par rapport au chalut. Quelque soit le pays, les témoignages sur les expériences du casier sont plutôt positifs. Les aspects négatifs qui demeurent sont un recrutement d'individus femelles grainés supérieur au casier par rapport au chalut. Au final on peut témoigner d'une volonté des caseyeurs de se démarquer de la pêcherie de chalut. Au niveau des produits concurrents, la crevette tropicale qui est un produit plus standard et plus homogène aux niveaux tailles et qualités tout au long de l'année, serait, du point de vue du distributeur et du consommateur, le produit le plus proche en termes de substitution. Pour se distinguer des concurrents, les producteurs de langoustine au casier attachent une importance forte à la distribution et à la promotion du produit. Le conditionnement doit être haut de gamme et le transport rapide. Ils utilisent des process de haute qualité. Toute cette chaîne de production est valorisée à travers la promotion faite sur le produit. La publicité insiste essentiellement sur la fraîcheur du produit et son origine pour se démarquer des produits d'aquaculture dont peut faire partie la crevette tropicale. La promotion dépasse aussi souvent le cadre du produit et met le triptyque du développement durable en avant: écologie, économie et social.

Les informations sur le prix sont peu diffusées. Toutefois, l'hypothèse d'un prix moyen de la langoustine de casier à la première mise en vente de 15 à 20 % supérieur à celui de la grosse langoustine réfrigérée de chalut semble la plus cohérente. Au final, malgré le fait qu'il n'existe pas à notre connaissance aujourd'hui de statistiques qui distinguent dans les captures la langoustine pêchée au casier, on peut estimer les captures européennes, et donc mondiales, à environ 5 000 tonnes. Un



minimum de 100 tonnes par an pourrait permettre de créer un marché<sup>23</sup>. Si l'on applique l'hypothèse de prix évoquée ci-dessus et sur la base des prix pratiqués sous les halles à marée françaises ces dernières années, le prix moyen pouvant être espéré pour ces producteurs s'établirait dans une fourchette allant de 18 à 21 €/Kg.

## **K. Etude du modèle économique des entreprises**

Cette deuxième partie du volet économique constitue une analyse technico-économique basée sur la méthode des scenarii. L'objectif est de montrer les évolutions de plusieurs types d'indicateurs (indicateurs d'activité, indicateurs économiques) entre une situation initiale qui reflète l'activité des bateaux aujourd'hui et une situation post scénario. Un scénario concerne un segment de métier et lui affecte des conditions d'exploitation précises (nombre de marées, durée, temps de route, etc) lorsqu'ils ont été définis d'un point de vue halieutique, nous pouvons conclure si, d'un point de vue économique et en fonction des rendements à atteindre, ces scenarii paraissent opportuns ou non pour les segments de métier concernés.

### **26. Principes méthodologiques**

#### ***L'analyse économique***

Par rapport à l'analyse financière classique des entreprises, l'analyse mise en œuvre dans le cadre du modèle économique des caseyeurs à langoustine est inversée. Nous utilisons une méthodologie bottom up (ou ascendante), en étudiant en premier lieu les cycles financier et d'investissement puis leur cohérence avec le cycle d'exploitation. L'analyse du modèle d'investissement prend en considération les coûts supplémentaires (achat de casiers, aménagement à bord du navire) et leur financement. L'analyse du cycle d'exploitation est basée sur la comptabilité analytique avec la décomposition des charges fixes et variables en fonction du cycle d'activité du navire (nombre de marées, temps de route, temps de pêche).

Les résultats des simulations sont obtenus par la confrontation des ces deux analyses. On compare, après validation des nouveaux modèles économiques, le résultat d'exploitation avec l'annuité d'emprunt (liée notamment aux nouveaux investissements consentis). Ce point d'équilibre s'obtient

---

<sup>23</sup> Le seuil minimum pour créer un marché est défini à partir des données empiriques observées sur le marché mondial du poisson. Ce seuil de 100 tonnes peut être admis lorsqu'il concerne des produits alimentaires « de luxe » qui approvisionnent un marché de niche.

par le calcul du ratio de solvabilité des entreprises. Les résultats obtenus dépendent des scénarii de gestion présentés au point 5.1.1.2 et du degré de performance souhaité. En l'occurrence, une analyse *a minima* a été choisie: l'activité au casier doit au minimum permettre d'atteindre le chiffre d'affaires initial des navires. Enfin, cette analyse technico-économique permet de calculer les rendements nécessaires à l'équilibre des nouveaux modèles d'exploitation (volume de langoustine nécessaire, nombre de casiers exploités par marée, rendement par casier, etc). Au vu de l'impact sur le ratio de solvabilité des entreprises et des rendements à atteindre, nous évaluons, selon les scénarii, le potentiel économique de ces activités.

### **Les cas d'études: définition des scénarios**

En préambule, il est important de souligner que les scénarios peuvent être déclinés à l'infini sur le volet halieutique. L'option choisie dans cette étude a été de sélectionner six scénarios *a priori* applicables dont trois concernent des métiers pratiquant l'art dormant et trois l'art traînant.

Tableau 8. Présentation des scénarios testés dans l'analyse technico-économique.

| Définition des scénarii : organisation potentielle de l'activité de casiers à langoustine | Arts dormants initialement | Arts traînant initialement |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Polyvalence au cours de la marée                                                          | Cas N°1                    | Cas N°4                    |
| Activité exclusive saisonnière                                                            | Cas N°2A                   | Cas N°5                    |
| Activité exclusive annuelle                                                               | Cas N°2B                   | Cas N°3                    |

- Les arts dormants sont des caseyeurs polyvalents qui ciblent habituellement les crustacés;
- Les arts traînants représentent la flottille langoustinière du golfe de Gascogne qui travaille la langoustine au chalut;
- En fonction des scénarii, les segments de métier (métier, longueur, quartier maritime) ont été choisis selon des critères halieutiques (cf. point 4.3.5).

### **Base de simulation: le prix de la langoustine de casier**

Dans l'étude de marché présentée précédemment nous avons retenu l'hypothèse que le prix moyen pouvant être espéré par les producteurs s'établirait dans une fourchette allant de 18 à 21€/Kg. Par ailleurs, parmi la flottille du golfe de Gascogne, un retour d'expérience de deux navires ayant pratiqué le casier à langoustine comme activité complémentaire au cours des dernières années a permis de

vérifier la cohérence de ce prix. Il servira donc de base à nos simulations. La ventilation du chiffre d'affaires généré par la langoustine montre une activité importante au mois de janvier et au second semestre.

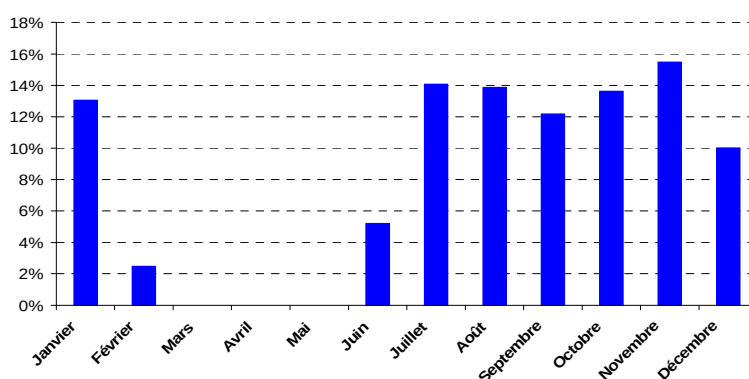


Figure 26. Répartition du chiffre d'affaires langoustine de casier (données 2007, par deux navires) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC).

Le prix moyen obtenu par ces deux navires a atteint 21,2 €/Kg en moyenne sur l'année 2007. Ce résultat permet donc de conforter nos hypothèses de départ. Dans les simulations que nous mettons en œuvre, nous prenons une hypothèse basse avec un prix de la langoustine de 18€/Kg et une hypothèse haute de 21 €/Kg. Cette méthodologie nous permet de donner des rendements situés également entre deux bornes, une fourchette basse et une fourchette haute.

## 27. Résultats

### **Cas N°1: Les petits caseyeurs polyvalents du sud Bretagne – Polyvalence au cours de la marée**

Les navires choisis pour cette simulation sont des navires des quartiers maritimes de Concarneau, Lorient et Auray-Vannes compte tenue de leur proximité géographique avec certaines zones de pêche *a priori* propices à cette activité. Ce sont des navires polyvalents qui exercent à la fois l'activité de casier et l'activité du filet. Ils mesurent de 8 à 12 mètres et comptent 2 à 3 marins à bord.

### ■ *Modèle d'exploitation initiale*

| Données techniques  |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Longueur            | ≈ 10,5 mètres [8-12mètres] |
| Effectifs embarqués | 2 à 3 marins (moyenne 2,5) |

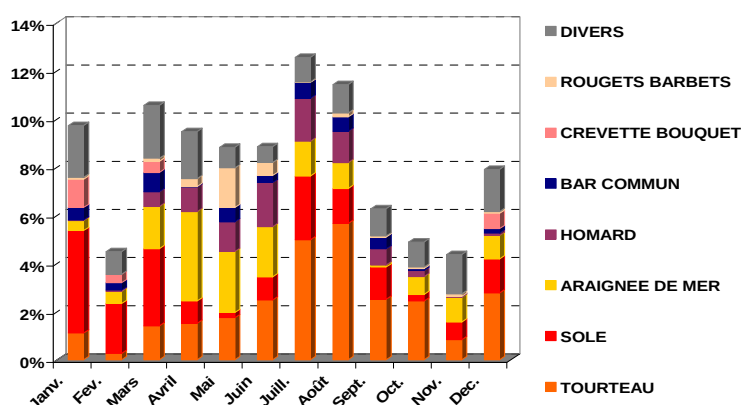
| Données d'activité     |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Durée des marées       | à la journée (≈ 12 heures) |
| Nombre de jours de mer | 184 jours de mer           |
| Chiffre d'affaires     | 177,3 K€                   |
| Volume                 | 46,9 tonnes                |
| Prix moyen             | 3,78 €/Kg                  |

| Ventilation de la production par engin | Volume (%) | Valeur (%) | Prix moyen (€/Kg) |
|----------------------------------------|------------|------------|-------------------|
| Production au filet                    | 9,5%       | 32,6%      | 12,95             |
| Production au casier                   | 90,5%      | 67,4%      | 2,82              |
| Total                                  |            |            | 3,78              |

- Ces navires font des marées à la journée. Ils font 184 jours de mer en moyenne et ont un chiffre d'affaires de près de 178 K€;
- L'activité de casier contribue au 2/3 de leurs revenus;
- Ils utilisent près de 400 casiers à la journée lorsqu'ils ciblent les crustacés.

Figure 27. Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

### ■ *Production initiale*



- Le tourteau est la principale espèce (40 % des volumes et 28% du CA) ciblée au casier;
- La sole est la principale espèce capturée au filet (5 % des volumes et 19 % du CA).

Figure 28. Données d'exploitation (moyenne (2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

### ■ *Hypothèses des simulations*

Cas N°1: Polyvalence au cours de la marée:

- Les navires gardent la même activité au filet (on postule que les volumes et le CA générés sur ces espèces restent stables);
- Sur les 400 casiers exploités en situation initiale pour capturer notamment des crustacés, on leur enlève 150 casiers qui deviennent dédiés à la langoustine;

- Le cycle énergétique (temps de route, pêche, manœuvre,..) est considéré constant entre la situation initiale et le scenario, considérant que les zones de pêche potentiellement exploitables par ces navires sur la langoustine sont proches des zones à crustacés;
- Aucun coût supplémentaire n'a été pris en compte pour l'appât. Le coût des appâts pour la langoustine se substitue à celui des crustacés.

*NB: Le choix de 150 casiers est arbitraire même si la capacité des navires a été prise en considération.*

- Il est possible que certains patrons de navires décident de garder la même activité qu'en situation initiale et que l'activité de casiers à langoustine soit réalisée en sus à titre complémentaire;
- Il est probable pour certain navires, que la pratique de ce métier modifie le cycle énergétique (temps de route supplémentaire);
- Le choix de retrancher une partie de l'activité de casier initiale et de la répercuter sur la langoustine permet de calculer des rendements minimum pour que cette activité soit économiquement rentable du point de vue de l'exploitation. Ces simulations offrent l'intérêt de donner des axes de grandeur difficiles à appréhender aujourd'hui du fait de la forte disparité enregistrée sur les rendements lors des essais expérimentaux.

### **Résultat des simulations**

- La perte de revenus engendrée par la baisse du nombre de casiers habituellement dédiés aux crustacés s'établit à près de 45 K€. Dans une optique d'analyse *a minima* (cf. point 5.2.1.1), ce manque à gagner devra être compensé par les 150 casiers à langoustine. En fonction des hypothèses de prix, ces navires devront débarquer entre 2,2 et 2,5 tonnes de langoustine;
- Sur la base de 150 casiers exploités spécifiquement sur la langoustine, les rendements par casier devront s'établir en moyenne entre 78 et 90 grammes. De prime abord, compte tenu des essais expérimentaux en cours, ces grandeurs semblent atteignables;
- Les investissements nécessaires pour exercer cette activité ont été chiffrés à 6,1 K€;
- Détail du calcul: - 3 filières de 50 casiers:  $150 \text{ casiers} * 40€ + 3 \text{ filières} * 40 € = 6\,120 €$ ;
- Coût du crédit (4,5% sur 2 ans): 416 €;
- Annuité d'emprunt: 3 268 €.

Tableau 9. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                            | Situation initiale | Cas N°1<br>150 casiers à langoustine |                 |
|--------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|-----------------|
| <b>Chiffre d'affaires (toutes espèces)</b> | <b>177,3 K€</b>    | <b>177,3 K€</b>                      |                 |
| dont CA filets                             | 57,7 K€            | 57,7 K€                              |                 |
| dont CA casiers (hors lang.)               | 119,6 K€           | 74,7 K€                              |                 |
| dont CA casiers langoustine                | 0 K€               | 44,8 K€                              |                 |
| Prix moyen filet                           | 12,95 €/Kg         | 12,95 €/Kg                           |                 |
| Prix moyen casiers (hors lang.)            | 2,82 €/Kg          | 2,82 €/Kg                            |                 |
|                                            |                    | Hypothèse Haute                      | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine                     |                    | 20,85 €/Kg                           | 18,06 €/Kg      |
| Prix moyen toutes espèces                  | 3,78 €/Kg          | 5,36 €/Kg                            | 5,30 €/Kg       |
| Volume filets                              | 4,5 tonnes         | 4,5 tonnes                           | 4,5 tonnes      |
| Volume casiers (hors lang.)                | 42,4 tonnes        | 26,5 tonnes                          | 26,5 tonnes     |
| Volume langoustine                         |                    | 2,2 tonnes                           | 2,5 tonnes      |
| Volume toutes espèces                      | 46,9 tonnes        | 33,1 tonnes                          | 33,4 tonnes     |
| Rendement par casier (grammes / casier)    |                    | 78 grammes                           | 90 grammes      |

Tableau 10. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                                       | Situation initiale | Cas N°1<br>150 casiers à langoustine |                 |
|-------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|-----------------|
|                                                       |                    | Hypothèse Haute                      | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine                                |                    | 20,85 €/Kg                           | 18,06 €/Kg      |
| Coût d'acquisition du matériel (K€) (emprunt / 2 ans) |                    | 6,1 K€                               | 6,1 K€          |
| Annuité d'emprunt                                     | 12,1 K€            | 15,3 K€                              | 15,3 K€         |
| Ratio de solvabilité (EBE / Annuité d'emprunt)        | 2,7                | 2,1                                  | 2,1             |
| Retour sur investissement                             |                    | 2 ans                                | 2 ans           |

D'un point de vue économique, ces navires ont un ratio de solvabilité en situation initiale de 2,7 que l'on qualifie de situation financière favorable dans la mesure où ce ratio est supérieur à 1,5. Lorsque l'on prend en considération les investissements supplémentaires, ce ratio passe à 2,1 et laisse les entreprises en situation financière favorable. Le retour sur investissement est de deux ans, soit la durée de l'emprunt.

## Cas N°2A: Les caseyeurs de 12 à 16 mètres du golfe de Gascogne - exclusifs à la langoustine durant une période de l'année

Les navires choisis pour cette simulation sont des bateaux du « nord » du golfe de Gascogne basés dans les quartiers maritimes allant de Brest à Saint-Nazaire. Ce sont des navires polyvalents qui exercent à la fois l'activité de casier et l'activité du filet. Ils mesurent de 12 à 16 mètres et totalisent 3 à 5 marins à bord.

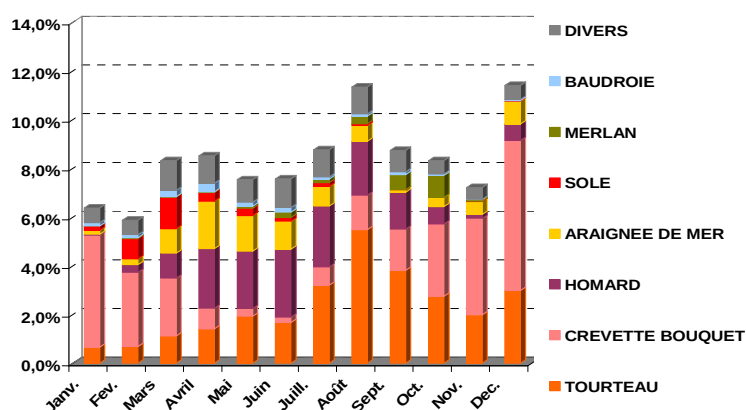
### i. Modèle d'exploitation initiale

**Tableau 11.** Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

| Données techniques                     |                             |            |                   |
|----------------------------------------|-----------------------------|------------|-------------------|
| Longueur                               | ≈ 13,0 mètres [12-16mètres] |            |                   |
| Effectifs embarqués                    | 3 à 5 marins (moyenne 3,6)  |            |                   |
| Données d'activité                     |                             |            |                   |
| Durée des marées                       | à la journée (≈ 12 heures)  |            |                   |
| Nombre de jours de mer                 | 206 jours de mer            |            |                   |
| Chiffre d'affaires                     | 254,5 K€                    |            |                   |
| Volume                                 | 54,5 tonnes                 |            |                   |
| Prix moyen                             | 4,67 €/Kg                   |            |                   |
| Ventilation de la production par engin |                             |            |                   |
|                                        | Volume (%)                  | Valeur (%) | Prix moyen (€/Kg) |
| Production au filet                    | 6,9%                        | 8,3%       | 5,60              |
| Production au casier                   | 93,1%                       | 91,7%      | 4,60              |
| Total                                  |                             |            | 4,67              |

- Ces navires font des marées à la journée. Ils font 206 jours de mer en moyenne et ont un chiffre d'affaires de près de 255 K€;
- L'activité de casier représente plus de 90 % de leurs revenus.

### ii. Production initiale



- Le tourteau est la principale espèce (51 % des volumes et 28% du CA) ciblée au casier;
- La sole est la principale espèce capturée au filet (1 % des volumes et 3 % du CA).

**Figure 29.** Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

### **Hypothèses des simulations**

CAS N°2A: caseyeurs exclusifs saisonniers:

- Les navires exploiteraient 1 400 casiers pour la langoustine au cours de trois mois pendant l'année: septembre, octobre et novembre;
- Sur cette période nous avons soustrait de leur exploitation initiale leurs revenus habituels issus du filet et du casier;
- Sur le reste de l'année, nous avons conservé la même exploitation qu'habituellement;
- Le cycle énergétique (temps de route, pêche, manœuvre,..) a été modifié pendant cette période de trois mois. Pour exploiter la langoustine et en fonction de la zone potentielle à explorer, nous avons retenu des marées de 36 heures (en moyenne) alors qu'ils pratiquent surtout des marées quotidiennes aujourd'hui;
- Une marée de 36 heures se décompose en 14 heures de route (dont route entre filières), 14 heures de pêche et 8 heures d'arrêt du navire pendant la nuit;
- Les navires pris en considération dans ce scénario étant basés sur les quartiers maritimes allant de Brest à Saint-Nazaire, le cycle énergétique par navire est susceptible de varier selon l'éloignement des zones de pêche.

*NB - Le choix de 1 400 casiers est arbitraire. L'acheminement initial des casiers doit se faire en plusieurs fois.*

### **Résultat des simulations**

Le montant des revenus habituellement générés sur la période de septembre à novembre s'élève à près de 62 K€. Dans une optique d'analyse a minima, ce manque à gagner devra être compensé par les 1 400 casiers à langoustine exploités sur ces trois mois. En fonction des hypothèses de prix, les navires devront débarquer entre 3,0 et 3,4 tonnes de langoustine durant cette période. Sur la base de 1 400 casiers exploités spécifiquement sur la langoustine, les rendements par casier doivent s'établir en moyenne entre 125 et 144 grammes. Les investissements nécessaires pour exercer cette activité ont été chiffrés à 57 K€:

Détail du calcul: - 28 filières de 50 casiers:  $1\,400 \text{ casiers} \times 40\text{€} + 28 \text{ filières} \times 40\text{€} = 57\,120 \text{ €}$ ;

- Coût du crédit (4,5% sur 3 ans): 5 216 €;

- Annuité d'emprunt: 20 779 €.



Tableau 12. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                         | Situation initiale | Cas N°2A<br>1 400 casiers à langoustine en<br>Sept. Oct. Nov. |                 |
|-----------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| Chiffre d'affaires (toutes espèces)     | 254,5 K€           | 254,5 K€                                                      |                 |
| dont CA filets                          | 21,2 K€            | 16,2 K€                                                       |                 |
| dont CA casiers (hors lang.)            | 233,3 K€           | 176,4 K€                                                      |                 |
| dont CA casiers langoustine             | 0 K€               | 61,8 K€                                                       |                 |
| Prix moyen filet                        | 5,6 €/Kg           | 6,51 €/Kg                                                     |                 |
| Prix moyen casiers (hors lang.)         | 4,6 €/Kg           | 5,01 €/Kg                                                     |                 |
|                                         |                    | Hypothèse Haute                                               | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine                  |                    | 20,85 €/Kg                                                    | 18,06 €/Kg      |
| Prix moyen toutes espèces               | 4,67 €/Kg          | 6,25 €/Kg                                                     | 5,30 €/Kg       |
| Volume filets                           | 3,8 tonnes         | 2,5 tonnes                                                    | 2,5 tonnes      |
| Volume casiers (hors lang.)             | 50,7 tonnes        | 35,2 tonnes                                                   | 35,2 tonnes     |
| Volume langoustine                      |                    | 3,0 tonnes                                                    | 3,4 tonnes      |
| Volume toutes espèces                   | 54,5 tonnes        | 40,7 tonnes                                                   | 41,2 tonnes     |
| Rendement par casier (grammes / casier) |                    | 125 grammes                                                   | 144 grammes     |

Tableau 13. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                                       | Situation initiale | Cas N°2A<br>1 400 casiers à langoustine en<br>Sept. Oct. Nov. |                 |
|-------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                       |                    | Hypothèse Haute                                               | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine                                |                    | 20,85 €/Kg                                                    | 18,06 €/Kg      |
| Coût d'acquisition du matériel (K€) (emprunt / 3 ans) |                    | 57,1 K€                                                       | 57,1 K€         |
| Annuité d'emprunt                                     | 12,2 K€            | 33,0 K€                                                       | 33,0 K€         |
| Ratio de solvabilité (EBE / Annuité d'emprunt)        | 3,4                | 1,4                                                           | 1,4             |
| Retour sur investissement                             |                    | 3 ans                                                         | 3 ans           |

D'un point de vue économique, ces navires ont un ratio de solvabilité en situation initiale de 3,4 que l'on qualifie de situation financière favorable dans la mesure où ce ratio est supérieur à 1,5. Le nouveau modèle d'exploitation sur les trois mois de septembre à novembre permet de réduire la dépense énergétique car le bateau consomme, en proportion, moins d'énergie en modèle 36 heures qu'en modèle 12 heures. Cela s'explique par « l'arrêt » du navire pendant la nuit sur le modèle 36 heures. Lorsque l'on prend en considération les investissements supplémentaires et compte tenu des

nouveaux résultats d'exploitation, le ratio de solvabilité passe à 1,4 et la situation des entreprises devient « équilibrée ». Le retour sur investissement est de trois ans, soit la durée de l'emprunt.

### **Cas N°2B: Les caseyeurs de 12 à 16 mètres du golfe de Gascogne – exclusifs à la langoustine pendant toute l'année**

Les navires choisis pour cette simulation sont les même que dans le cas N°2.

#### ▪ **Hypothèses des simulations**

CAS N°2B: Caseyeurs exclusifs à langoustine à l'année:

- Les navires exploiteraient 1 400 casiers pour la langoustine tout au long de l'année;
- Leur activité antérieure n'est plus prise en considération;
- Le cycle énergétique (temps de route, pêche, manœuvre,..) a été modifié. Pour exploiter la langoustine et en fonction de la zone potentielle à explorer, nous avons retenu des marées de 36 heures alors qu'ils pratiquent davantage des marées quotidiennes aujourd'hui;
- Une marée de 36 heures se décompose en 14 heures de route (dont route entre filières), 14 heures de pêche et 8 heures d'arrêt du navire pendant la nuit;
- Les navires pris en considération dans ce scénario étant basés sur les quartiers maritimes allant de Brest à Saint-Nazaire, le cycle énergétique par navire est susceptible de varier selon l'éloignement des zones de pêche.
- 

*NB - Le choix de 1 400 casiers est arbitraire. L'acheminement initial des casiers doit se faire en plusieurs fois.*

Le montant du chiffre d'affaires annuel de ces navires est de l'ordre de 255 K€. Dans une optique d'exploitation exclusive de langoustine, les tonnages nécessaires devront être compris entre 12,2 et 14,1 tonnes par navire. C'est à peu près le modèle que l'on peut observer en Ecosse où les navires réalisent entre 10 et 14 tonnes. La différence notable entre les deux modèles est l'éloignement des zones de pêche qui paraît, *a priori*, plus important en France et très variable en fonction des ports. Sur la base de 1 400 casiers exploités spécifiquement sur la langoustine, les rendements par casier devront s'établir en moyenne entre 127 et 147 grammes.

## Résultat des simulations

Tableau 12. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                         | Situation initiale | Cas N°2B<br>1 400 casiers à langoustine à l'année |                 |
|-----------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------|-----------------|
| Chiffre d'affaires (toutes espèces)     | 254,5 K€           | 254,5 K€                                          |                 |
| dont CA filets                          | 21,2 K€            | 0 K€                                              |                 |
| dont CA casiers (hors lang.)            | 233,3 K€           | 0 K€                                              |                 |
| dont CA casiers langoustine             | 0 K€               | 254,5 K€                                          |                 |
| Prix moyen filet                        | 5,6 €/Kg           |                                                   |                 |
| Prix moyen casiers (hors lang.)         | 4,6 €/Kg           |                                                   |                 |
|                                         |                    | Hypothèse Haute                                   | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine                  |                    | 20,85 €/Kg                                        | 18,06 €/Kg      |
| Prix moyen toutes espèces               | 4,67 €/Kg          | 20,85 €/Kg                                        | 18,06 €/Kg      |
| Volume filets                           | 3,8 tonnes         |                                                   |                 |
| Volume casiers (hors lang.)             | 50,7 tonnes        |                                                   |                 |
| Volume langoustine                      |                    | 12,2 tonnes                                       | 14,1 tonnes     |
| Volume toutes espèces                   | 54,5 tonnes        | 12,2 tonnes                                       | 14,1 tonnes     |
| Rendement par casier (grammes / casier) |                    | 127 grammes                                       | 147 grammes     |

Les investissements nécessaires pour exercer cette activité ont été chiffrés à 57 K€:

Détail du calcul: - 28 filières de 50 casiers: 1 400 casiers \* 40€ + 28 filières \* 40€ = 57 120€;

- Coût du crédit (4,5% sur 3 ans): 5 216 €;

- Annuité d'emprunt: 20 779 €.

Tableau 13. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                                       | Situation initiale | Cas N°2B<br>1 400 casiers à langoustine à l'année |                 |
|-------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------|-----------------|
|                                                       |                    | Hypothèse Haute                                   | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine                                |                    | 20,85 €/Kg                                        | 18,06 €/Kg      |
| Coût d'acquisition du matériel (K€) (emprunt / 3 ans) |                    | 57,1 K€                                           | 57,1 K€         |
| Annuité d'emprunt                                     | 12,2 K€            | 33,0 K€                                           | 33,0 K€         |
| Ratio de solvabilité (EBE / Annuité d'emprunt)        | 3,4                | 1,7                                               | 1,7             |
| Retour sur investissement                             |                    | 3 ans                                             | 3 ans           |

D'un point de vue économique, ces navires ont un ratio de solvabilité en situation initiale de 3,4 que l'on qualifie de situation financière favorable dans la mesure où ce ratio est supérieur à 1,5. Le nouveau

modèle d'exploitation permet de réduire la dépense énergétique car le bateau consomme, en proportion, moins d'énergie en modèle 36 heures qu'en modèle 12 heures. Cela s'explique par «l'arrêt» du navire pendant la nuit sur le modèle 36 heures. Lorsque l'on prend en considération les investissements supplémentaires et compte tenu des nouveaux résultats d'exploitation, le ratio de solvabilité passe à 1,7 et laisse les entreprises en situation financière favorable. Le retour sur investissement est de trois ans, soit la durée de l'emprunt.

### Cas N°3: Les chalutiers de 16-20 mètres du golfe de Gascogne – transformation en caseyeurs exclusifs

On s'aperçoit très vite dans ce scénario N°3 et, avec la conjoncture sectorielle actuelle, que la faisabilité économique est très limitée. Le coût des transformations chiffré par la société COPREMA montre clairement des investissements très importants et prohibitifs pour être envisagés. D'autant plus que la moyenne d'âge de ces navires est de plus de vingt ans. Les navires choisis pour cette simulation sont des bateaux du «nord» du golfe de Gascogne basés dans les quartiers maritimes allant de Brest à Saint-Nazaire. Ils mesurent entre 16 et 20 mètres et sont composés de 3 à 6 marins.

#### ▪ *Modèle d'exploitation initiale*

**Tableau 14.** Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

| Données techniques  |                              |
|---------------------|------------------------------|
| Longueur            | ≈ 17,18 mètres [16-20mètres] |
| Effectifs embarqués | 3 à 6 marins (moyenne 4,5)   |

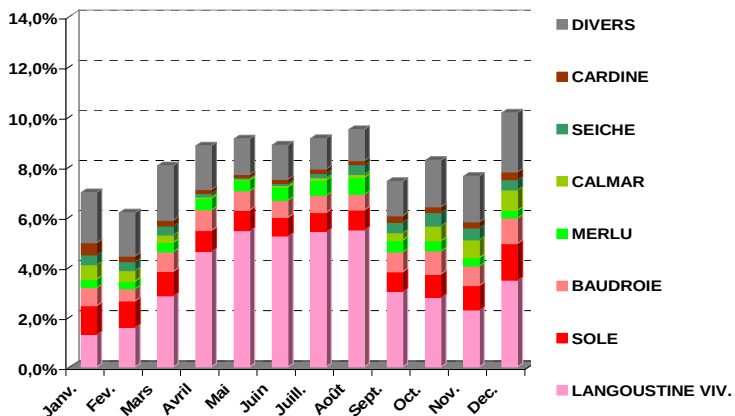
| Données d'activité     |                  |
|------------------------|------------------|
| Durée des marées       | 2 à 3 jours      |
| Nombre de jours de mer | 196 jours de mer |
| Chiffre d'affaires     | 529,4 K€         |
| Volume                 | 102,8 tonnes     |
| Prix moyen             | 5,15 €/Kg        |

| Chalutiers exclusifs :<br>ventilation de la production<br>par espèces | Volume (%) | Valeur (%) | Prix moyen<br>(€/Kg) |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|------------|----------------------|
| Langoustine de chalut                                                 | 23,5%      | 43,4%      | 9,51                 |
| Autres espèces                                                        | 76,5%      | 56,6%      | 3,81                 |
| Total                                                                 |            |            | 5,15                 |

- Ces navires font 196 jours de mer en moyenne et ont un chiffre d'affaires de près de 530 K€,
- Le chalut est le seul engin utilisé initialement par ces navires.

### ■ Production initiale



- La langoustine est la principale espèce débarquée par ces navires (24 % des volumes et 43% du CA);
- Les trois premières espèces (langoustine, sole et baudroie) contribuent à plus des deux tiers du chiffre d'affaires.

Figure 30. Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

### Hypothèses des simulations

Cas N°3: Transformation des navires en caseyeurs:

- Les navires ne font plus que de la langoustine de casier tout au long de l'année;
- Le cycle énergétique (temps de route, pêche, manœuvre,..) a été modifié. Pour exploiter la langoustine et en fonction de la zone potentielle à explorer, nous avons retenu des marées de 36 heures;
- Une marée de 36 heures se décompose en 14 heures de route (dont route entre filières), 14 heures de pêche et 8 heures d'arrêt du navire pendant la nuit;
- Les navires pris en considération dans ce scénario étant basés sur les quartiers maritimes allant de Brest à Saint-Nazaire, le cycle énergétique des navires est susceptible de varier selon l'éloignement des zones de pêche;
- 1 400 casiers seraient travaillés pour la langoustine.

### Résultat des simulations

Dans une optique d'analyse *a minima*, la totalité du chiffre d'affaires de ces bateaux devra être compensée par les 1 400 casiers à langoustine. En fonction des hypothèses de prix, ces navires devront débarquer entre 25,4 et 29,3 tonnes de langoustine à l'année. Sur la base de 1 400 casiers exploités spécifiquement sur la langoustine, les rendements par casier devront s'établir en moyenne entre 141 et 162 grammes.

Tableau 15. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                                  | Situation initiale  | Cas N°3<br>1 400 casiers à langoustine à l'année |
|--------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Chiffre d'affaires (toutes espèces)</b>       | <b>529,4 K€</b>     | <b>529,4 K€</b>                                  |
| dont CA lang. de chalut                          | 229,9 K€            | 0 K€                                             |
| dont CA autres espèces                           | 299,4 K€            | 0 K€                                             |
| dont CA casiers langoustine                      | 0 K€                | 529,4 K€                                         |
| Prix lang. de chalut                             | 9,51 €/Kg           |                                                  |
| Prix moyen autres espèces                        | 3,81 €/Kg           |                                                  |
|                                                  |                     | Hypothèse HauteHypothèse basse                   |
| Prix moyen langoustine de casier                 |                     | 20,85 €/Kg18,06 €/Kg                             |
| <b>Prix moyen toutes espèces</b>                 | <b>5,15 €/Kg</b>    | <b>20,85 €/Kg18,06 €/Kg</b>                      |
| Volume lang. de chalut                           | 24,2 tonnes         |                                                  |
| Volume autres espèces                            | 78,7 tonnes         |                                                  |
| Volume lang. de casier                           |                     | 25,4 tonnes29,3 tonnes                           |
| <b>Volume toutes espèces</b>                     | <b>102,8 tonnes</b> | <b>25,4 tonnes29,3 tonnes</b>                    |
| Rendement par casier (grammes / casier)          |                     | 141162                                           |
| Nombre de marées de 36 h. potentielle à la lang. |                     | 129                                              |

Les investissements nécessaires pour transformer les navires et exercer cette activité ont été chiffrés à 173,1 K€:

Détail du calcul: - 28 filières de 50 casiers:  $1\,400 \text{ casiers} \times 40\text{€} + 28 \text{ filières} \times 40\text{€} = 57\,120\text{€}$ ;

- Coût de transformation des navires: 116 K€ (devis COPREMA);
- Coût du crédit (4,5% sur 3 ans): 15 809 €;
- Annuité d'emprunt: 62 976 €.

D'un point de vue économique, ces navires ont un ratio de solvabilité en situation initiale de 1,4 qui symbolise une situation financière équilibrée. Si l'on se réfère au devis réalisé par la société COPREMA, le coût des transformations des bateaux en caseyeurs exclusifs se chiffre à 116 K€. De fait, dans les conditions actuelles, la faisabilité économique de ces scénarios est difficile. L'accompagnement financier par des établissements de crédit semble improbable d'autant plus que ces bateaux ont plus de 20 ans de moyenne d'âge.

Tableau 16. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

| Situation initiale                                    |         | Cas N°3<br>1 400 casiers à langoustine à l'année |                 |
|-------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------|-----------------|
|                                                       |         | Hypothèse Haute                                  | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine de casier                      |         | 20,85 €/Kg                                       | 18,06 €/Kg      |
| Coût d'acquisition du matériel (K€) (emprunt / 3 ans) |         | 173,1 K€                                         | 173,1 K€        |
| Annuité d'emprunt                                     | 37,2 K€ | 100,2 K€                                         | 100,2 K€        |
| Ratio de solvabilité (EBE / Annuité d'emprunt)        | 1,4     | 0,5                                              | 0,5             |
| Retour sur investissement                             |         | 3 ans                                            | 3 ans           |

#### Cas N°4: Les petits chalutiers du sud Bretagne – Polyvalence au cours de la marée

Les navires choisis pour cette simulation sont des navires des quartiers maritimes de Concarneau, Lorient et Auray-Vannes compte tenu de leur proximité géographique avec des zones de pêche *a priori* propices pour capturer la langoustine au casier. Ce sont des chalutiers polyvalents de 10 à 12 mètres composés de 2 à 3 marins à bord. Ils utilisent principalement le chalut mais aussi la drague.

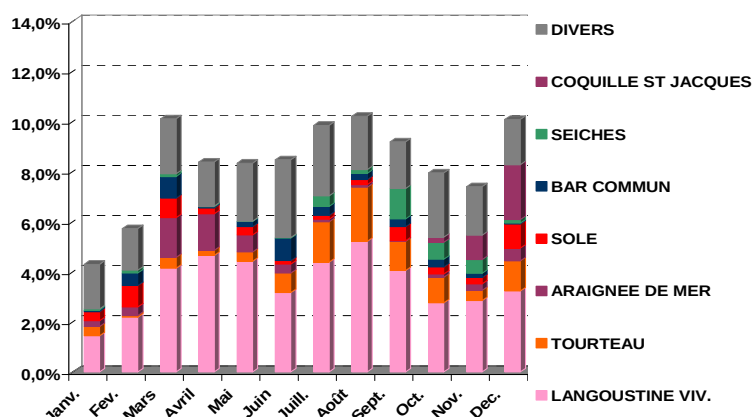
##### ■ Modèle d'exploitation initiale

Tableau 17. Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

| Données techniques                     |                               |            |                   |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|
| Longueur                               | ≈ 11,51 mètres [10-12mètres]  |            |                   |
| Effectifs embarqués                    | 2 à 3 marins (moyenne 2,4)    |            |                   |
| Données d'activité                     |                               |            |                   |
| Durée des marées                       | à la journée (≈ 12-15 heures) |            |                   |
| Nombre de jours de mer                 | 193 jours de mer              |            |                   |
| Chiffre d'affaires                     | 230,0 K€                      |            |                   |
| Volume                                 | 46,0 tonnes                   |            |                   |
| Prix moyen                             | 5,00 €/Kg                     |            |                   |
| Ventilation de la production par engin |                               |            |                   |
|                                        | Volume (%)                    | Valeur (%) | Prix moyen (€/Kg) |
| Chalut                                 | 95,5%                         | 96,6%      | 5,06              |
| Autres engins (drague)                 | 4,5%                          | 3,4%       | 3,70              |
| Total                                  |                               |            | 5,00              |

- Ces navires font des marées à la journée. Ils font 193 jours de mer en moyenne et ont un chiffre d'affaires de près de 230 K€;
- Ils génèrent plus de 95 % de leur revenu à partir du chalut (97 % en volume).

### ■ Production initiale



- La langoustine est la principale espèce (19 % des volumes et 43% du CA) ciblée au chalut;
- Le tourteau capturé également au chalut est la seconde espèce (17 % des volumes et 10 % du CA).

Figure 31. Données d'exploitation (moyenne 2007-2008-2009) (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données CGPA et RICEP).

### ■ Hypothèses des simulations

Cas N°4: Polyvalence au cours de la marée

- Les navires gardent la même activité initiale et exploitent 150 casiers à langoustine en plus;
- Le cycle énergétique est très peu modifié. Une heure de pêche a été ajoutée en moyenne par marée pour exploiter les 150 casiers à langoustine. On considère que les zones de pêche potentiellement exploitables par ces navires du sud Bretagne sur la langoustine ne sont pas plus éloignées que les zones travaillées au chalut;
- Dans ce cas, la simulation consiste à montrer les rendements nécessaires pour rembourser l'investissement généré par l'achat des casiers et quelques transformations du navire;
- Le chiffre d'affaires généré dans le scénario est donc majoré du coût des investissements consentis.

### ■ Résultat des simulations

Pour générer un chiffre d'affaires de 25,1 K€ à partir de 150 casiers à langoustine, les rendements par casier devront s'établir en moyenne entre 42 et 48 grammes. L'investissement de 25,1 K€ se décompose de la manière suivante:

Détail du calcul: -3 filières de 50 casiers:  $150 \text{ casiers} \times 40\text{€} + 3 \text{ filières} \times 40\text{€} = 6\,120 \text{ €}$ ;

- coût de transformation des navires: 19 K€ (devis COPREMA);

- Investissements autofinancés (selon le scénario, le chiffre d'affaires supplémentaire doit permettre de rembourser le matériel en un an).



Le retour sur investissements est de un an.

**Tableau 20.** Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                            | Situation initiale | Cas N°4<br>150 casiers à langoustine en +<br>de l'activité initiale |                    |
|--------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Chiffre d'affaires (toutes espèces)</b> | <b>230 K€</b>      | <b>255,2 K€</b>                                                     |                    |
| dont CA chalut                             | 222,3 K€           | 222,3 K€                                                            |                    |
| dont CA autres engins (drague)             | 7,7 K€             | 7,7 K€                                                              |                    |
| dont CA casiers langoustine                | 0 K€               | 25,1 K€                                                             |                    |
| Prix moyen chalut                          | 5,06 €/Kg          | 5,06 €/Kg                                                           |                    |
| Prix moyen autres engins (drague)          | 3,7 €/Kg           | 3,7 €/Kg                                                            |                    |
|                                            |                    | Hypothèse Haute                                                     | Hypothèse basse    |
| Prix moyen langoustine de casier           |                    | 20,85 €/Kg                                                          | 18,06 €/Kg         |
| <b>Prix moyen toutes espèces</b>           | <b>5 €/Kg</b>      | <b>5,41 €/Kg</b>                                                    | <b>5,39 €/Kg</b>   |
| Volume chalut                              | 43,9 tonnes        | 43,9 tonnes                                                         | 43,9 tonnes        |
| Volume autres engins (drague)              | 2,1 tonnes         | 2,1 tonnes                                                          | 2,1 tonnes         |
| Volume langoustine de casier               |                    | 1,2 tonnes                                                          | 1,4 tonnes         |
| <b>Volume toutes espèces</b>               | <b>46 tonnes</b>   | <b>47,2 tonnes</b>                                                  | <b>47,4 tonnes</b> |
| Rendement par casier (grammes / casier)    |                    | 42 grammes                                                          | 48 grammes         |

### Cas N°5: Les petits chalutiers du sud Bretagne – exclusif à la langoustine durant une période de l'année

Les navires choisis pour cette simulation sont les mêmes que dans le cas N°4, c'est-à-dire des petits chalutiers du sud Bretagne de 10 à 12 mètres composés de 2 à 3 marins.

#### i. Hypothèses des simulations

Cas N°5: caseyeurs exclusifs au quatrième trimestre:

- Les navires gardent la même activité au chalut pendant les trois premiers trimestres (on postule que les volumes et le chiffre d'affaires générés sur ces espèces soient stables);
- On enlève à ces navires le chiffre d'affaires du quatrième trimestre et on leur reporte ce manque à gagner sur du casier à langoustine;
- Le cycle énergétique (temps de route, pêche, manœuvre,..) est considéré constant entre la situation initiale et le scenario, considérant que les zones de pêche potentiellement exploitables par ces navires sur la langoustine ne sont pas plus éloignées que les zones ciblées habituellement par ces navires au quatrième trimestre;
- 400 casiers seraient travaillés pour la langoustine au quatrième trimestre.

NB - Le choix de 400 casiers est arbitraire mais prend en considération la capacité des navires.

## ii. Résultat des simulations

Tableau 8. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC, CGPA et RICEP).

|                                            | Situation initiale | Cas N°5<br>400 casiers à langoustine au quatrième trimestre |                    |
|--------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Chiffre d'affaires (toutes espèces)</b> | <b>230 K€</b>      | <b>230 K€</b>                                               |                    |
| dont CA chalut                             | 222,3 K€           | 171,5 K€                                                    |                    |
| dont CA autres engins (drague)             | 7,7 K€             | 0 K€                                                        |                    |
| dont CA casiers langoustine                | 0 K€               | 58,5 K€                                                     |                    |
| Prix moyen chalut                          | 5,06 €/Kg          | 5,01 €/Kg                                                   |                    |
| Prix moyen autres engins (drague)          | 3,7 €/Kg           | 3,7 €/Kg                                                    |                    |
|                                            |                    | Hypothèse Haute                                             | Hypothèse basse    |
| Prix moyen langoustine de casier           |                    | 20,85 €/Kg                                                  | 18,06 €/Kg         |
| <b>Prix moyen toutes espèces</b>           | <b>5 €/Kg</b>      | <b>6,21 €/Kg</b>                                            | <b>6,14 €/Kg</b>   |
| Volume chalut                              | 43,9 tonnes        | 34,3 tonnes                                                 | 34,3 tonnes        |
| Volume autres engins (drague)              | 2,1 tonnes         | 0 tonnes                                                    | 0 tonnes           |
| Volume langoustine de casier               |                    | 2,8 tonnes                                                  | 3,2 tonnes         |
| <b>Volume toutes espèces</b>               | <b>46 tonnes</b>   | <b>37,1 tonnes</b>                                          | <b>37,5 tonnes</b> |
| Rendement par casier (grammes / casier)    |                    | 145 grammes                                                 | 168 grammes        |

Le montant des revenus habituellement générés au quatrième trimestre s'élève à près de 58 K€. Dans une optique d'analyse *a minima*, ce manque à gagner devra être compensé par les 400 casiers à langoustine. En fonction des hypothèses de prix, ces navires devront débarquer entre 2,8 et 3,2 tonnes de langoustine en fin d'année. Sur la base de 400 casiers exploités spécifiquement sur la langoustine, les rendements par casier devront s'établir en moyenne entre 145 et 168 grammes.

Les investissements nécessaires pour exercer cette activité ont été chiffrés à 44,3 K€:

Détail du calcul: - 8 filières de 50 casiers: 400 casiers \* 40€ + 8 filières \* 40€ = 16 320 €;

- coût de transformation des navires: 28 K€ (devis COPREMA);

- Coût du crédit (4,5% sur 3 ans): 4 047 €;

- Annuité d'emprunt: 16 122 €.

Tableau 9. Résultats des simulations (Source: LEMNA, Université de Nantes, d'après données RIC,CGPA et RICEP).

|                                                | Situation initiale | Cas N°5<br>400 casiers à langoustine au quatrième trimestre |                 |
|------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                |                    | Hypothèse Haute                                             | Hypothèse basse |
| Prix moyen langoustine de casier               |                    | 20,85 €/Kg                                                  | 18,06 €/Kg      |
| Coût d'acquisition du matériel (K€)            |                    | 44,3 K€                                                     | 44,3 K€         |
| Annuité d'emprunt                              | 30,6 K€            | 46,7 K€                                                     | 46,7 K€         |
| Ratio de solvabilité (EBE / Annuité d'emprunt) | 1,3                | 0,8                                                         | 0,8             |
| Retour sur investissement                      |                    | 3 ans                                                       | 3 ans           |

D'un point de vue économique, ces navires ont un ratio de solvabilité en situation initiale de 1,3 que l'on qualifie de situation financière équilibrée dans la mesure où ce ratio est compris entre 1 et 1,5. Lorsque l'on prend en considération les investissements supplémentaires et compte tenu des nouveaux résultats d'exploitation, le ratio de solvabilité diminue à 0,8 et la situation des entreprises passe en dessous de l'équilibre financier. Les navires n'ont plus de marge de manœuvre au niveau financier.

### Synthèse

Au terme de cette analyse des modèles d'entreprises potentiellement transférables, partiellement ou en totalité, vers une activité de casiers à langoustine, nous pouvons dresser le bilan suivant:

Tableau 10. Faisabilité technico-économique des scénarii étudiés.

| Définition des scénarii : organisation potentielle de l'activité de casiers à langoustine | Arts dormants initialement |               | Arts traînant initialement |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| Polyvalence au cours de la marée                                                          | Cas N°1                    |               | Cas N°4                    |               |
| Rendements (grammes par casier)                                                           | 78g                        | 90g           | 42g                        | 48g           |
| Ratio de solvabilité                                                                      | Initiale                   | post scénario | Initiale                   | post scénario |
|                                                                                           | 3,7                        | 2,1           | 1,3                        | 1,3           |
| Activité exclusive saisonnière                                                            | Cas N°2A                   |               | Cas N°5                    |               |
| Rendements (grammes par casier)                                                           | 125g                       | 144g          | 145g                       | 168g          |
| Ratio de solvabilité                                                                      | Initiale                   | post scénario | Initiale                   | post scénario |
|                                                                                           | 3,4                        | 1,4           | 1,3                        | 0,8           |
| Activité exclusive annuelle                                                               | Cas N°2B                   |               | Cas N°3                    |               |
| Rendements (grammes par casier)                                                           | 127g                       | 147g          | 141g                       | 162g          |
| Ratio de solvabilité                                                                      | Initiale                   | post scénario | Initiale                   | post scénario |
|                                                                                           | 3,4                        | 1,7           | 1,4                        | 0,5           |

A travers une analyse *a minima* (cf. point 5.2.1.1), deux scénarios (cas N°1 & N°4) nous semblent économiquement faisables. Une activité de casiers à langoustine sous la forme de polyvalence au cours de la marée peut être rentable au niveau économique à la fois pour les arts dormants et

traînants. Les rendements nécessaires pour équilibrer l'exploitation des navires sont en adéquation avec ce que nous avons pu voir dans les pays pratiquant cette activité (autour de 100 grammes par casier). Au niveau financier, les ratios de solvabilité atteints après investissements sont acceptables.

Concernant les caseyeurs de 12 à 16 mètres, leur potentiel de transfert vers une activité de casiers à langoustine exclusive saisonnière ou exclusive annuelle (cas N°2A & cas N°2B) pose quelques réserves. La distance des zones de pêche est un frein à l'exploitation des navires. Par rapport aux caseyeurs écossais et suédois notamment, les temps de route dans le golfe de Gascogne sont *a priori* plus longs ce qui génèrent des coûts d'exploitation plus importants, surtout dans une conjoncture énergétique défavorable, et restreint également les temps de pêche des navires. Avec une exploitation de 1 400 casiers, les rendements par casiers nécessaires à l'équilibre économique sont compris entre 125 et 147 grammes, ce qui paraît assez élevés. Néanmoins, leur situation financière leur permet de faire face à de nouveaux investissements.

Enfin, l'activité, partielle ou exclusive, du casier à langoustine pour des chalutiers de 16 à 20 mètres (cas N°3) ou pour des petits chalutiers de 10-12 mètres (cas N°5) n'apparaît pas possible du point de vue économique. Les investissements nécessaires pour adapter les navires ne sont pas soutenables économiquement. Les établissements de crédits seront réfractaires pour financer des investissements importants de transformation sur des navires dont l'âge moyen est supérieur à 20 ans. En outre les rendements nécessaires dépassent en moyenne 150 grammes par casier. Enfin, rappelons que les scénarios peuvent être déclinés à l'infini et qu'ils reposent sur des hypothèses. Ils permettent toutefois de disposer d'une approche générale en démontrant que certains scénarios sont plus réalistes que d'autres. En outre, de nombreuses variables propres aux configurations des navires et aux stratégies individuelles de pêche sont susceptibles d'apporter quelques disparités par rapport aux données moyennes proposées dans l'étude. Pour avoir une étude plus fine, la transition vers l'activité de casier à langoustine doit être étudiée au cas par cas.

Au-delà de l'analyse microéconomique sur les entreprises de pêche, nous avons défini dans l'étude de marché un seuil de minimum pour créer un marché de la langoustine de casier à 100 tonnes. Un débarquement de langoustine de casier au-delà de ce seuil peut créer au départ quelques effets sur le marché de la langoustine de chalut dans la mesure où les produits pourraient devenir concurrentiels.

## **Bilan des scénarios**

### **L. La pratique du casier à langoustine à bord d'un caseyeur**

D'un point de vue technique, la faisabilité du métier du casier à langoustine à bord d'un navire conçu pour les arts dormants ne pose aucun inconvénient. Tous les aménagements pouvant favoriser la rapidité du travail tout en diminuant la pénibilité seraient souhaitables. Cette généralité s'applique à tous les métiers mais en particulier à celui du casier à langoustine où le nombre de casiers à virer par jour serait potentiellement élevé.

#### ***Scénario 1 (caseyeur polyvalent):***

En se référant aux pratiques existantes dans le golfe de Gascogne, ce scénario s'appliquerait essentiellement au -12 mètres polyvalents faisant des marées à la journée. D'un point de vue économique, ce scénario (cas N°1) semble réaliste en considérant l'hypothèse d'un cycle énergétique constant. Considérant que l'espace est limitant au nord comme au sud à l'intérieur des 20 milles. Le développement du scénario 1 en suivant ce modèle d'exploitation semble peu probable. Il conviendrait pour aller plus loin d'étudier ce scénario à bord de navires permettant de minimiser les contraintes d'espace à savoir: des navires suffisamment rapides et armés pour naviguer au-delà des 20 milles. Cette option n'a pas été retenue dans l'analyse car les patrons interrogés, ont jugé incompatible la pratique de ce métier par rapport à leurs activités sur les autres espèces ciblées. Pour autant, dans certains secteurs, il est probable que ce modèle d'exploitation soit réaliste. Il conviendrait dès lors d'évaluer au cas par cas les distances entre le port, les zones à langoustine et les zones des autres espèces que le patron souhaiterait travailler au cours d'une même marée.

#### ***Scénario 2 (caseyeur exclusif):***

A bord de navires rapides, armés en seconde catégorie, équipés de couchages et de viviers; la pratique du métier pour un caseyeur exclusif n'est pas à exclure. En fonction des secteurs et des saisons, il est probable que l'espace disponible soit suffisant pour quelques navires. Cette option reste à étudier plus finement, seul un patron disposant de connaissances assez précises des secteurs pourrait juger de la faisabilité par rapport à l'espace. En considérant les 12-16m existants, l'analyse économique révèle, que ce soit pour une pratique annuelle ou saisonnière du métier, des rendements moyens à atteindre compris entre 125 et 147 grammes. Ce chiffre semble élevé au regard des informations disponibles sur le sujet. La viabilité économique de ce scénario semble peu probable pour de nombreux navires, la

distance entre les ports d'attache et les zones de pêche est toutefois une variable difficile à généraliser. Une analyse au cas par cas serait à ce niveau nécessaire pour préciser la faisabilité technico-économique.

## **M. La pratique du casier à langoustine à bord d'un chalutier**

### ***Scénario 3 (transformation chalutier → caseyeur exclusif)***

La reconversion des chalutiers en caseyeurs exclusifs ne serait pour la plupart des navires pas avantageuse. Couteuse et aboutissant à des navires pour la plupart trop anciens pour être optimisés, la viabilité de ce scénario est douteuse (en 2010, l'âge moyen des chalutiers de fond était de 21.3 ans pour les 8-16m et de 19.4 ans pour les 16-19m). Les problématiques d'espace resteraient importantes, amoindries toutefois par la connaissance des patrons des secteurs de pêche. Ce scénario n'apparaît pas possible d'un point de vue économique, les investissements nécessaires pour adapter les navires ne seraient pas soutenables. Notons que pour l'étude économique, ce scénario a exclusivement été analysé à bord d'un navire de 18m afin de disposer d'une capacité de stockage importante. Si nous considérons les chalutiers de 12-16m, au regard des risques économiques démontrés pour les caseyeurs de 12-16m (Cf. scénario 2), il est évident que les coûts supplémentaires liés aux transformations des navires rendrait ce scénario peu crédible par rapport aux objectifs de viabilité économique.

### ***Scénario 4 (chalutier et caseyeur polyvalence au cours d'une même marée)***

La polyvalence entre un métier dit dormant et un métier trainant est rare. Excepté le cas particulier des ligneurs qui utilisent un chalut pour capturer le lançon, il existe peu de navires mixtes pratiquant les deux arts dans le golfe de Gascogne. En Manche, l'usage de métiers dormants et trainants à bord d'un même navire n'est guère plus répandu. Citons tout de même les quelques navires de -9 mètres très polyvalents (casier, filet, palangre) et le cas particulier des goémoniers qui, les uns comme les autres, arment occasionnellement des dragues à coquille Saint-Jacques. Associer le métier du chalut de fond à un art dormant a pourtant été la conviction de deux armateurs langoustiniers polyvalents de -12 mètres souhaitant diversifier leurs activités de chalutage/dragage vers le casier à langoustine. Ce scénario serait potentiellement un complément d'activité pour les langoustiniers de -12 mètres qui souhaitent se diversifier. Dans le sud, la distance des zones de pêche ne permettrait pas d'envisager ce scénario. Les navires concernés seraient éventuellement les -12 mètres bretons des quartiers maritimes de Concarneau, Lorient et Auray-Vannes qui ciblent généralement la coquille Saint-Jacques

en hiver (une trentaine de navires). Les risques de conflits de métier seraient minimisés par la connaissance des secteurs et la connaissance des autres navires langoustiniers. Techniquement, peu de navires seraient adaptés pour pratiquer cette polyvalence dans de bonnes conditions. Les conclusions du bureau d'étude COPREMA révèlent sur la base de 150 casiers embarqués, une incompatibilité de ce scénario pour la plupart des navires existant. Avec une seule filière embarquée, nombreux navires seraient également hors des limites de stabilité (com. perso. bureau d'étude COPREMA), les autres seraient obligés de déplacer les filières une à une. L'étude technico-économique permet de constater que ce scénario est viable pour les chalutiers de -12 mètres s'il est possible pour eux d'auto-financer et d'exploiter 150 casiers occasionnellement (une heure de pêche a été ajoutée en moyenne à l'année pour remplir ces conditions). Cela suppose que les casiers sont systématiquement travaillés entre le port et la zone chalutée. Il est certain que ce cas de figure n'est au regard de l'espace disponible probable que pour peu de navires. Ce scénario serait probablement le plus consensuel vis-à-vis du partage de l'espace toutefois, il pourrait s'appliquer à peu de navires.

#### ***Scénario 5 (chalutier → caseyeur saisonnier)***

Les navires concernés sont identiques à ceux du scénario 4 (-12m bretons des quartiers maritimes de Concarneau, Lorient et Auray-Vannes qui ciblent la coquille Saint-Jacques en hiver). Techniquement, le nombre de casiers à bord serait limité mais, le matériel pourrait être amené sur zone en plusieurs allers-retours. Ce scénario serait potentiellement une diversification d'activité pour ces navires en hiver. Les conflits de métier seraient minimisés par la connaissance des secteurs et la connaissance des autres bateaux langoustiniers. Toutefois l'espace disponible serait limitant. L'étude économique met en évidence une incompatibilité pour ce scénario. Les débarquements pour rentabiliser l'investissement nécessiteraient un rendement par casier trop important et l'impact sur le ratio de solvabilité des entreprises ne serait pas soutenable.

## **Reconversion de la flotte langoustinière du golfe de Gascogne: un enjeu qui mérite d'être débattu**

Dans un contexte où, l'impact des engins de pêche sur l'environnement pèse de plus en plus sur les orientations politiques, le casier à langoustine s'est introduit dans les débats comme une alternative au chalut de fond (*Macher 2008*). En octobre 2008, un document rédigé par l'agence des Aires Marines Protégées destiné à être étudié et validé par le groupe MASH OSPAR (source: draft background

document for seapen and burrowing megafauna communities), préconisait, dans l'objectif de protéger les habitats à *pennatules*, la reconversion de la flottille chalutière en caseyeurs. Dès lors, il convient de s'interroger sur le fondement d'une telle mesure et d'en analyser les conséquences.

## **N. Pourquoi une reconversion de la flottille langoustinière du golfe de Gascogne en caséyeurs?**

En dehors du chalut de fond, le seul outil qui *a priori* peut être utilisé pour cibler la langoustine est le casier. Le métier du casier à langoustine décrit dans la littérature comme peu impactant sur l'environnement serait de fait le «remplaçant potentiel» du chalutage pour la capture de cette espèce. Même si, cette alternative est rarement abordée de manière frontale dans les publications, l'ensemble des études sur le casier à langoustine font transparaître la comparaison entre un outil impactant: le chalut et un outil moins impactant: le casier. Or, force est de constater que de nombreuses questions restent en suspens sur les questions environnementales liées à l'utilisation du chalut ou du casier.

Nombre de publications portent sur les perturbations physiques immédiates de l'environnement et les modifications des populations que ces perturbations entraînent à court terme. Il convient face à ce constat de se poser la question fondamentale de la notion d'impact. Les débats à ce sujet sont complexes. Certains voient dans les perturbations environnementales une modification positive de l'écosystème à l'image d'un champ que l'on cultive, d'autres une perte de biodiversité et un appauvrissement de l'écosystème. Au-delà de ces perturbations physiques, doit être pris en compte le phénomène des rejets en mer. Sujet rémanent dans l'actualité communautaire, les rejets en mer soulèvent des questions d'ordre éthique qui ramènent à la notion de gaspillage. Pour autant, leur rôle sur la chaîne trophique est mal connu et, à la question du niveau de tolérance des rejets en mer aux regards des objectifs écosystémiques, nul n'est aujourd'hui capable d'apporter une réponse étayée. A souligner à ce sujet, les efforts importants de la pêche langoustinière pour réduire les rejets via l'adoption de moyens techniques (dispositifs sélectifs merlu obligatoire depuis 2005 et langoustine depuis 2008).

Pour donner un sens à la nécessité de diminuer l'impact du chalutage sur la Grande Vasière, il est dans un premier temps indispensable de s'appuyer sur un état des lieux des habitats étayé par des études scientifiques. Les discussions sur l'impact et sur «l'objectif écologique» à atteindre devront s'appuyer



sur cet état des lieux. En outre, la notion de dépendance énergétique des engins de pêche doit également être abordée. Il est nécessaire à ce sujet d'évaluer la consommation d'énergie des engins de pêche au kilogramme d'individus commerciaux pêchés. Au seul regard de la consommation en carburant, le chalut de fond «moyen» consommerait autant voire moins (en L/tonnes) que les filets, les palangres ou les lignes. Les engins de pêche les plus «économiques» en carburant en termes de pourcentage du chiffre d'affaires ne sont pas forcément les plus «économes» en litres consommés par kilo (Larnaud 2008). Il conviendrait donc d'étudier cette notion dans le détail afin de comparer les deux métiers. L'ensemble de ces discussions concernant l'environnement devront se tenir avec les différents acteurs concernés par la pêche. A défaut de ne pouvoir répondre pour l'instant aux «changements écologiques» potentiels qu'entraînerait la transformation de la flottille chalutière du golfe de Gascogne en caseyeurs, nous essayerons d'en aborder les coûts économiques et humains immédiats.

## **O. Conséquences d'une reconversion de la flottille chalutière en caseyeurs**

*NB - L'ensemble des données chiffrées en volume et en valeurs des captures sont issues d'un travail du Ricep à partir des données France Agrimer de l'année 2007*

Pour aborder les conséquences d'une reconversion totale de la flottille chalutière en caseyeurs, nous émettrons l'hypothèse que la flottille langoustinière serait remplacée par une flottille de caseyeurs exclusifs, capable de générer un chiffre d'affaires en langoustine équivalent aux ventes des langoustiniers.

### **28. Faisabilité technique**

En supposant que le prix moyen des langoustines débarquées par les caseyeurs serait de 18 euros le kilo (cf. point 5.1.4), il faudrait débarquer une quantité de 4 433 tonnes de langoustines de casier par an pour générer un chiffre d'affaires équivalent à celui des ventes des chalutiers langoustiniers (79,8 millions d'euros en 2007). Cette approche est purement théorique et prend en considération un prix moyen de la langoustine de casier élevé et constant; elle est ici uniquement utilisée à titre d'exemple pour illustrer la faisabilité technique. Notons qu'en réalité, l'apport massif de langoustines pêchées au casier aurait probablement comme conséquence une diminution du prix moyen (l'effet prix étant très souvent observé sur le marché du poisson). L'étude économique révèle clairement que le marché de ce produit est un marché de niche sur un produit haut de gamme. Y aurait-il autant de clients potentiels

pour un tel produit de «luxe» qu'il y en a aujourd'hui sur la langoustine avec un éventail de produits important? Une diminution du prix moyen nécessiterait une augmentation des débarquements pour générer un chiffre d'affaires équivalent.

Le TAC langoustine du golfe de Gascogne oscille chaque année entre 3 000 et 4 300 tonnes. Il est par conséquent improbable que des caseyeurs spécialisés génèrent un chiffre d'affaires équivalent à celui des ventes des chalutiers. Avec un prix moyen de 18 euros le kilo, le chiffre d'affaires maximal des caseyeurs exclusifs en respectant le TAC serait compris entre 54 et 75 millions d'euros. En considérant le TAC 2011 (3 900 tonnes) et en prenant un rendement moyen de 100g/casiers levés, il faudrait en théorie 39 millions de casiers virés par an pour atteindre le TAC. En prenant l'hypothèse d'une flottille de caseyeurs spécialisée sur ce métier, essayons à partir d'un calcul simple d'estimer l'espace nécessaire pour accueillir les navires. Si l'on considère 250 jours de mer par an, nous totalisons environ 156 000 casiers virés par jour. En fonction de la stratégie de pêche (marées de 12h ou marées de 36h), nous pouvons estimer qu'en moyenne, les navires travailleraient avec le double du matériel levé par jour, soit au total 312 000 casiers immergés. En considérant des filières de 40 casiers, un espacement de 25 mètres entre chaque casier et de 100 mètres entre chaque filière, cela correspondrait à une surface minimale de 780 km<sup>2</sup>. Sachant que ce métier amène à déplacer en permanence les filières et que le nombre de caseyeurs à langoustine serait important, l'espace nécessaire pour accueillir une telle activité serait probablement cinq à dix fois supérieur. Difficile au regard de l'activité existante hors langoustiniers sur la Grande Vasière, de juger sur la faisabilité technique. De toute évidence, ce scénario amènerait de nouveau à intégrer la notion d'espace. Précisons également que jusqu'à présent, les casiers à langoustine ont été travaillés sur des zones dures entrecoupées de roches, aucune étude ne démontre que les casiers à langoustine sont pêchants sur des zones exclusivement vaseuses... Dans le cadre des essais en mer (cf. §II), un des navires a essayé à deux reprises de travailler ses casiers dans le franc, aucune capture n'a été constatée. Cela ne permet toutefois pas de conclure, mais indique qu'il conviendrait d'approfondir les travaux de recherche à ce sujet. A prendre en compte également, la dépendance des métiers du casier à l'appât. Aujourd'hui la boîte est essentiellement capturée par les chalutiers. La disparition des langoustiniers et l'émergence d'une flottille de caseyeurs poseraient sans doute de sérieuses difficultés sur l'approvisionnement en appâts.

## 29. Conséquences immédiates sur les apports

Le chalut de fond est caractérisé par le large panel d'espèces capturables. Les langoustiniers sont ainsi très réactifs en fonction du profil quotidien de la pêche; un jour sur le poisson ou les céphalopodes, le lendemain sur la langoustine, tout dépend de la pêche, des conditions de marché, de la météo et surtout, de l'intuition du patron. Le résultat est un apport très varié de produits à la vente. A titre d'illustration en 2007, le nombre d'espèces différentes capturées par les navires titulaires d'une licence langoustine était de 146. Parmi ces espèces, la langoustine représentait 17 % du volume débarqué, la seiche 12 %, la baudroie et le merlu 7 % (source RICEP). Cela représente un apport diversifié et massif car la capacité de capture des chalutiers, variable selon la taille et la puissance des navires, reste importante. Les débarquements des chalutiers langoustiniers cette même année totalisaient 16 540 tonnes de produits de la mer. En valeur, ce volume correspond à un chiffre d'affaires de 79,8 millions d'euros. La reconversion totale de la flottille langoustinière en caseyeurs exclusifs aurait comme conséquence, la disparition des apports de toutes les espèces de poissons et céphalopodes capturées par cette flottille. En se basant sur les chiffres de l'année 2007, cela entraînerait une perte globale annuelle de plus de 50 millions d'euros. Les pertes immédiates par criées correspondraient à l'équivalent des ventes des captures des langoustiniers hors langoustine (troisième colonne de la figure 12).

Tableau 24. Apport des chalutiers langoustiniers en 2007 sur le CA des criées.

| Criée      | Part totale des ventes des langoustiniers sur le CA criée | Part de la langoustine vivante sur le CA criée | Part des captures des langoustiniers hors langoustine sur le CA criée |
|------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Guilvinec  | 18%                                                       | 9%                                             | 9%                                                                    |
| Concarneau | 34%                                                       | 20%                                            | 14%                                                                   |
| Lorient    | 33%                                                       | 16%                                            | 16%                                                                   |
| Le Croisic | 52%                                                       | 42%                                            | 10%                                                                   |
| Les Sables | 16%                                                       | 0.3%                                           | 15.7%                                                                 |
| Oléron     | 56%                                                       | 9%                                             | 47%                                                                   |

Les principales criées langoustinières de la façade perdraient donc entre 9 et 47% de leur CA. Contrairement au chalut, le casier à langoustine est essentiellement mono-spécifique avec toutefois quelques captures complémentaires de galathées et de crevettes roses. L'hypothèse que les débarquements en langoustine des caseyeurs compenseraient une partie des pertes en poissons et en céphalopodes, bouleverserait totalement les équilibres des places portuaires. La perte de ces débarquements de poissons et céphalopodes pourrait également contribuer à la perte de marché à

l'export (cf. cas de l'anchois du golfe de Gascogne). De toute évidence, la disparition des chalutiers langoustiniers au profit de caseyeurs aurait des répercussions directes sur l'ensemble de la filière et de fait, des conséquences sociales importantes sur les économies littorales.

A ce sujet, la flottille chalutière langoustinière génère 830 emplois de plein temps à bord des navires et entre 1035 et 1080 emplois indirects ETP (*RICEP*). Difficile d'estimer les conséquences sociales d'une reconversion de la flottille mais, il est très probable que cela aurait des répercussions sur les emplois. En termes de pénibilité du travail, le métier du casier requiert des efforts physiques plus importants que le chalut. Précisons de nouveau que l'hypothèse retenue ici est fondée sur des caseyeurs spécialisés exclusivement sur la langoustine. Or, il est tout à fait possible d'envisager qu'une partie de ces caseyeurs soient polyvalents. Il faudrait pour cela intégrer aux calculs les apports supplémentaires des autres espèces potentiellement capturables par cette flottille (homard, tourteau, araignée, rouget barbet, sole, bar....) et analyser l'impact des ces apports sur le marché. Les conclusions des différents scénarios (§VI) révèlent que la reconversion définitive d'un chalutier langoustinier vers un caseyeur n'est pas viable. La seule option envisageable serait en conséquence de remplacer la flottille par des navires modernes, optimisés pour la pratique de ce métier et de promouvoir la polyvalence des petits caseyeurs côtiers existants. Le coût du remplacement des navires serait colossal.

### **30. Conclusion: Rapport bénéfices/risques**

Au regard des éléments décrits ci-dessus, la reconversion totale de la flottille chalutière aurait des conséquences lourdes d'un point de vue économique, probablement importantes sur le plan social et difficilement quantifiables au niveau biologique et environnemental. Si l'on réfléchit en termes de rapport bénéfices/risques (cf. Figure 13), ce scénario ne semble pas envisageable.

### **31. Reconversion d'une partie de la flottille: de nombreuses questions en suspens**

A la lumière de ces éléments, la reconversion de la totalité de la flottille ne semble pas envisageable. Toutefois, sans sombrer dans un scénario binaire du « tout ou rien » il n'est pas exclu qu'une telle reconversion puisse être proposée et réaliste pour une partie de la flottille. Dans la mesure où, le développement du métier du casier est limité dans de nombreux secteurs par l'activité existante, il est possible que des propositions de gestion spatialisée interdisant le chalutage de fond pour favoriser

l'essor du casier soit avancées. A ce sujet il est primordial d'apporter des réponses détaillées aux questions suivantes:

Quels secteurs de pêche? Un état des lieux précis des habitats est nécessaire pour évaluer l'intérêt écologique des zones.

**Tableau 25.** Analyse bénéfices/ risques, d'une reconversion totale de la flottille langoustinière du golfe en caseyeurs.

|                                        | Bénéfices                                           | Risques                                                                                                  |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Impact outil de pêche<br>environnement | Moins d'impact sur le fond<br>Diminution des rejets | Impact direct sur les espèces se nourrissant des rejets (oiseaux marins, espèces benthiques nécrophages) |
| Impact sur la ressource                | Espèces hors langoustine                            | Crustacés dont langoustines (impact probable sur le sex-ratio, la structure en taille)                   |
| Impact économique                      |                                                     | Déséquilibre portuaire                                                                                   |
| Impact social                          |                                                     | Risque de perte de marchés sur le poisson                                                                |
| Rentabilité navire                     |                                                     | Perte d'emplois (directs et indirects)                                                                   |
| Transformation navire                  |                                                     | Pénibilité accrue                                                                                        |
| Conflit de métier                      | ?                                                   | Rentabilité d'une flottille entière difficilement appréhendable                                          |
|                                        |                                                     | Incompatible/trop coûteux                                                                                |
|                                        |                                                     | ?                                                                                                        |

Quels sont les impacts environnementaux du chalutage sur ces zones? Question essentielle qui doit être débattue avec l'ensemble des acteurs sur la base d'éléments factuels.

Quel serait l'impact halieutique sur le stock de langoustine et sur les autres espèces? Au sujet de la langoustine, il conviendrait d'étudier l'impact en considérant les éléments suivants:

- Modification du diagramme d'exploitation : les individus capturés au casier sont de tailles plus importantes (impact plus fort sur les individus à fort potentiel de reproduction mais moindre sur les juvéniles);
- Modification des sex-ratios des captures: le pourcentage de femelles dans les captures est plus important au casier qu'il ne l'est au chalut (Adey 2007);
- Modification de l'habitat, à court terme augmentation probable de la biodiversité mais à terme, risque de diminution de la biomasse en langoustine en raison du développement d'autres espèces «compétitrices».

Quels impacts économiques? Plusieurs éléments sont à considérer comme les coûts directs de la transformation ou du remplacement des chalutiers tributaires des zones et les coûts indirects, liés à la perte du chiffre d'affaires généré par le prélèvement de l'ensemble des chalutiers de fond sur ces

zones. Cette analyse porterait sur les conséquences macroéconomiques mais également microéconomiques à l'échelle d'un port ou d'une criée. Notons enfin, que le modèle écossais au contexte historique et géographique pourtant favorable au métier du casier à langoustine démontre que la régulation via des zones réservées ne permet pas de dégager facilement des consensus. Imposer un métier nouveau en lui réservant des zones de pêche dans le golfe de Gascogne entrainerait un sentiment d'exclusion de la part de certains marins qui travaillent sur ces zones depuis plusieurs générations. Ce sentiment ne ferait qu'attiser les conflits entre les métiers.

## Conclusion

Cette étude met clairement en évidence les limites du développement du métier du casier au regard de l'espace et de la faisabilité technico-économique. Même si, des navires adaptés peuvent dans certains secteurs minimiser les contraintes d'espace tout en laissant entrevoir une probable viabilité économique, il est assuré qu'aujourd'hui, seul un nombre très réduit d'entre eux pourraient pratiquer le métier sans que cela ne pose de problèmes avec l'activité existante. En Bretagne Sud, les patrons de deux caseyeurs neufs souhaitent se spécialiser sur le casier à langoustine et deux patrons de chalutiers langoustiniers expérimentent la polyvalence. Modeste mais réel, le développement du métier est amorcé localement. Le suivi de ces navires permettrait d'apporter des réponses plus détaillées sur la faisabilité technique et la rentabilité de l'activité.

Afin d'anticiper un éventuel développement de cette activité, il serait prudent d'étudier au plus tôt l'impact sur le stock de langoustine. Les professionnels ont à plusieurs reprises fait part de leurs inquiétudes sur ce point lors des discussions. On ne peut aborder le sujet du casier dans le golfe de Gascogne en faisant abstraction du chalutage. Nous pouvons pour certains cas particuliers faire valoir l'association de métiers, qui est probablement la solution la plus consensuelle mais techniquement limitée; ou encore, l'exploitation des rares zones disponibles par des caseyeurs adaptés. Il est toutefois évident qu'un développement significatif du métier du casier à langoustine n'est conservable sans un recul du chalutage. Déterminer l'intérêt d'envisager un tel scénario au regard des trois piliers du développement durable (écologie, économie et social) est nécessaire. Le débat doit reposer sur un état des lieux partagé et sur des projections à court moyen et long termes. En ce qui concerne les aspects technico-économique et sociaux, ce rapport émet des réserves pour quelques segments de métier, concernant l'essor de cette activité. A propos des aspects écologiques, il soulève les

principales questions à étudier et à débattre avant de se positionner sur l'intérêt de cette pratique. La complexité de ce sujet est accrue par le caractère passionnel que suscite l'opposition entre un art trainant et un art dormant. En dépit de cela, nous avons tout au long de ce travail réussi à aborder le sujet de manière constructive en cherchant à vérifier les différents arguments soulevés lors des discussions. Cette méthode de travail fondée sur le dialogue et le partage des connaissances est probablement la plus pertinente pour aborder un tel sujet. Pour répondre aux questions soulevées dans ce rapport et à celles qui nous ont échappées, nous incitons ceux qui souhaitent poursuivre les travaux à ce sujet de favoriser les échanges avec les acteurs de la pêche.

## **Bibliographie**

### **Articles et ouvrages**

Adey, J., 2007. Aspects of the sustainability of creel fishing for Norway lobster, *Nephrops norvegicus* (L.), on the west coast of Scotland. PhDthesis.

Aglia, 2010. Suivi des résultats économiques et analyse financière des entreprises de pêche dans les régions de l'Aglia (1987-2008).

Anon., 1998. Assessment of nephrops stocks in the Loch Torridon area. Report for the Scottish Natural Heritage and the Minch Project, Fisheries Research Services, Marine Laboratory Aberdeen: 38 p.

ANIFPO, 2007. A pilot pot fishery for *nephropsnorvegicus* off the northern Ireland coast, septembre 2007, Irlande 15p.

Brécard, D., Hlaimi, B., Lucas, S., Perraudeau, Y., Salladarré, F., 2009. Determinants of Demand for Green Products: An application to eco-label demand for fish in Europe. *Ecological Economics*, 69(1): 115-125.

CIEM advices 2010, *Nephrops* in subarea VIa.

CIEM advices 2010, *Nephrops* in subarea IIIa (Skagerrak).

CIEM, 2010, Report of the Working Group on the Celtic Seas Ecoregion (WGCSE).

CIEM, 2010, report of the Working Group on the Assessment of Demersal Stocks in the North Sea and Skagerrak.

Eggert, H., Ulmestrand, M., 1999. A bioeconomic analysis of the Swedish fishery for Norway lobster (*Nephrops norvegicus*). *Marine Resource Economics*, 14: 225-244.

- Evenbratt, H., 2005. QIM (Quality Index Method) assessment of cod and Norway lobster caught by various fishing methods. Student thesis, Chalmers University of Technology, Dep. of Chemical Engineering/Food science, 38pp.
- Groupe de travail MASH, projet fiche OSPAR, 2009. Draft background document for seapen and burrowing megafauna communities.
- Guillotreau, P., Monfort, M.-C., Perraudeau, Y., Salladarré, F., 2008. The Seafood Ecolabeling Experience in France: a new "Market for Lemons"? International Institute of fisheries economics and trade (IIFET), juillet 2008, Vietnam.
- IMARES, 2008. Nephrops and cetacean species selection information and technology, Scientific Support to Policy (SSP).
- Inshore Fisheries Groups in Scotland (2010): early review and policy appraisal, Main report septembre 2010, 97p.
- Jansson, T., 2008. Discards in the Swedish creel fishery for *Nephrops norvegicus*, Thèse de Master, Institut of Marine Research, Suède, 22p.
- Larnaud, P., 2008. Techniques de pêche alternatives, presentation dans le cadre du colloque: "relever le défi énergétique de la pêche", Pontivy, juillet 2008 .
- Macher, C., 2008. Productions jointes et mesures de gestion des pêcheries mixtes: application à la pêche chalutière langoustinière du golfe de Gascogne, Thèse de doctorat, Université de Bretagne Occidentale, 401 p.
- Macher, C., Talidec, C., 2007. Expérience sur une technique de pêche alternative: La pêche de langoustine au casier de Loch Torridon (Ecosse). Séminaire IFREMER-DPMA, Paris, 16 janvier 2007, 13p.
- Morandeau, G., Morandeau, F., Duclercq, B., 2007. Essais de casiers à langoustines dans la fosse de Capbreton. Projet ITIS-SQUAL (Sélectivité QUALité des prises et techniques alternatives), IFREMER: 35 p.
- Morello, E., Antolini, B., Gramitto, M., James, R., Atkinson, A., Frogliia, C., 2009. The fishery for *Nephrops norvegicus* (Linnaeus, 1758) in the central Adriatic Sea (Italy): Preliminary observations comparing bottom trawl and baited creels, CNR-Istituti di Scienze Marine.
- Mortreux, S., Sacchi, J., 2006. Etude des possibilités de développement de la pêche aux nasses en Région Provence Alpes Côte D'Azur, 36p.
- Oceanic developpement, 2005. Le marché de la langoustine vivante. Pesca Cornouaille, 53p.



- Ollitraut, A., 2005. Cartographie: la pêcherie langoustinière bigoudène à la journée selon le type de bourelet du chalut, Ifremer.
- Pichon, J., 1992. Les zones de pêche des chalutiers bigoudens, février 1992, Ifremer, 293p.
- Sacchi, J., 2008. Impact des techniques de pêche sur l'environnement en Méditerranée. Études et revues. Commission générale des pêches pour la Méditerranée. No. 84. Rome, FAO. 2008. 58p.
- Seafish Economics, 2006. West of Scotland Nephrops Fishery, Review of issues facing the industry, novembre 2006, 85p.
- SIK (the swedish institute for food and biotechnology), 2006. Environmental Life Cycle Assessment of Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) caught along the Swedish west coast by creels, conventional trawls and species-selective trawls, report 746, 2006.
- Talidec, C., Boncœur, J., Boude, J.P., 2010. Les pêches côtières bretonnes: Méthodes d'analyse et aménagement, Editions Quae, 268p.
- Thomson, D., 2000. Les Hébrides et la côte occidentale de l'Ecosse: importance sociale et culturelle des communautés de pêche côtières et leur contribution à la sécurité alimentaire, FAO document technique sur les pêche N° 401.
- Walmsley, S.A., Pawson, M.G., 2007. The coastal fisheries of England and Wales, Part V: a review of their status 2005–6. Sci. Ser. Tech Rep., Cefas Lowestoft, 140: 83pp.
- WWF France, 2007. Faisabilité des Unités d'Exploitation et de Gestion Concertées (UEGC), Programme Pêche Durable, 179p.
- Ziegler, F., Valentinsson, D., 2008. Environmental life cycle assessment of norway lobster (*Nephrops norvegicus*) caught along the swedish west coast by creels and conventional trawls, LCA methodology with case study. *International Journal of LCA*, 13(6): 487-497.

## **Revue et journaux spécialisés**

- Le Marin, N° 3206 du 19 décembre 2008, p. 17.
- Le marin, N° 3258 du 18 décembre 2009, p. 22-23.
- Produits de la mer N°96 Avril-Mai 2006, p. 41-48.
- Produits de la mer N°114 Avril-Mai 2009, p. 115-122.

**Listes des sites internet consultés** (consultation entre le mois de décembre 2010 et mars 2011).

*Fishupdate.com:* [www.fishupdate.com](http://www.fishupdate.com)

*FISKERIVERKET:* [www.fiskeriverket.se](http://www.fiskeriverket.se)

*International Council for the Exploitation of the Sea (CIEM):* [www.ices.dk](http://www.ices.dk)

*Ifremer:* [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)

*Marine Stewardship Council:* [www.msc.org](http://www.msc.org)

*Seafish:* [www.seafish.org](http://www.seafish.org)

*Seerad:* [www.scotland.gov.uk](http://www.scotland.gov.uk)

*Science direct:* [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

*Scottish Fishermen Federation:* [www.sff.co.uk](http://www.sff.co.uk)