



Projet Lampeco

Etude socio-économique de la pêche de la lamproie en région Pays-de-Loire et parallèle avec le Portugal

Fabien Charrier, Laurent Le Grel (Fish-Pass)

Carole Ropars-Collet, Sterenn Lucas, Mathieu Cuilleret (Institut Agro)

Avec la collaboration de Ana Lages et Carlos Antunes (CIIMAR) pour la partie concernant le Portugal



Etude réalisée avec le soutien financier de la région Pays de la Loire

Contexte

- Etude réalisée entre 2018 et 2022 (période COVID19...)
- Pêche professionnelle en eau douce peu étudiée en France, pas de passage en criée, peu d'utilisation des déclarations de capture des pêcheurs, bancarisation informatique récente des données de pêche
- Pêcherie de lamproie reste mal connue, pourtant la lamproie marine est une composante importante des captures réalisées par les pêcheurs professionnels de Loire
- Lamproie marine → classée En Danger au niveau national (Liste rouge nationale UICN/MNHN - 2019)

Contexte

- Une consommation locale faible, essentiellement le fait de gens âgés (connaissance du produit et des recettes, temps disponible pour cuisiner...). Un effet de génération qui fait que la clientèle ne se renouvelle pas.
 - ⇒ Des débouchés essentiellement extérieurs et distants : Aquitaine et surtout péninsule ibérique (Portugal et Espagne).
 - ⇒ Asymétrie d'information entre les acheteurs en gros et les pêcheurs locaux.
 - ⇒ Les pêcheurs locaux cherchent à mieux connaître le marché sur lequel ils opèrent pour s'organiser collectivement et rétablir leur pouvoir de négociation.

Objectifs de l'étude

Cette étude avait plusieurs objectifs :

- Caractériser la structuration de la filière dans une perspective historique pour en estimer les retombées sur l'économie régionale et étudier la résilience des pêcheurs professionnels face à une baisse de la ressource
- Identifier les acteurs et la construction des marges sur un marché ayant une asymétrie d'information

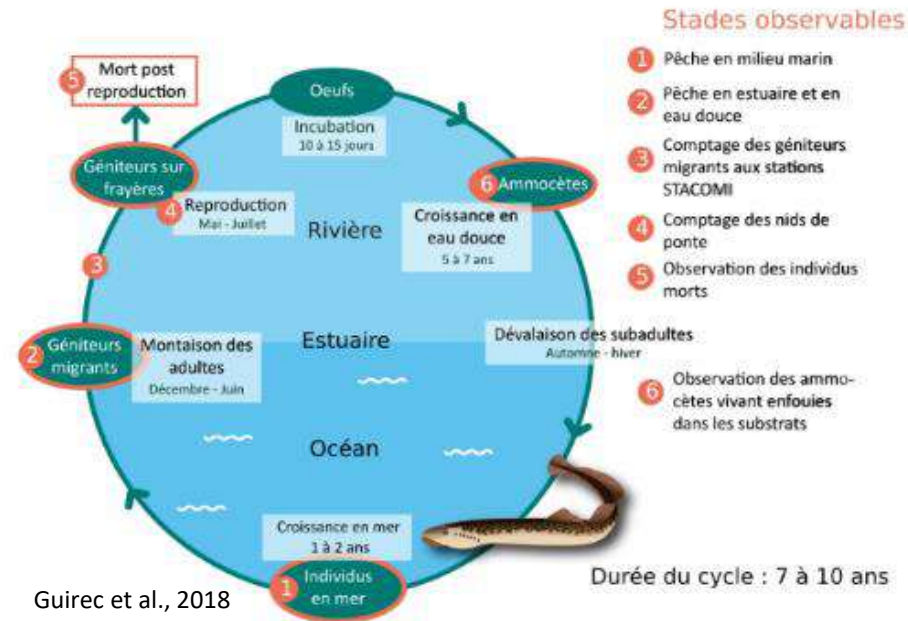
En particulier, ce projet visait à :

- Produire un état de la production de la lamproie marine sur la Loire
- Faire un état historique de cette même production et de ce marché très particulier
- Permettre une meilleure connaissance du marché national et international

→ Une originalité du projet Lampeco consistait également en l'implication des pêcheurs professionnels.

1. Quelques éléments sur la biologie de la lamproie marine

- La Lamproie n'est pas un poisson mais un agnathe (Pas de mâchoire, pas d'écaillés)
- Animal filtreur à l'état larvaire, les lamproies se muent en parasites hématophages à l'état adulte. Elles vivent fixées à un autre poisson grâce à leur bouche en forme de ventouse.
- Espèce migratrice anadrome
- La période de migration de *P. marinus* s'étend des mois de décembre à fin juin début juillet avec un pic qui se situe en mars et avril
- Nombreuses pressions sur l'espèce : obstacles sur les axes de migration, dégradation des habitats et zones de reproduction, pollution, pression de pêche, prédation (silure), changement climatique



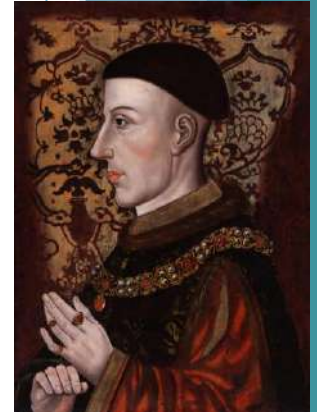
2. Quelques éléments historiques

La pêcherie de lamproies marines de la Loire est ancienne et réputée

Dès le XIII^e s., un texte repris par les auteurs du XIX^e s., le *Dit de l'Apostole*, qui recense les dictons de l'époque associe Nantes et les lamproies. Nantes et non Bordeaux...

Le roi Henri V d'Angleterre (1386-1422), qui préparait depuis la ville normande de Falaise la conquête de la France, "chargea Guillaume de Nantes de lui apporter de cette ville des lamproies qu'il aimoit beaucoup".

À la même époque, la lamproie locale donnait une image suffisamment prestigieuse de son territoire aux yeux du Duc Jean de Bretagne IV pour qu'il en fit présent le Jour de l'An. Il en fit ainsi envoyer 250 en France en 1393 (La Borderie, 1898, p. 100).



"État de la pêche du quartier de Nantes" en 1788

La lamproie y est très présente...

... et des méthodes de pêche pas très éloignées de celles qui sont employées aujourd'hui et un effort de pêche important.



La première [pêche], celle de la lamproie, commence vers la fin de janvier et finit vers le 10 mai. Cette pêche occupe environ 36 toues, avec deux hommes, sur chacune, qui sont employés à placer dans la rivière, et à relever environ 1200 nasses d'osier, depuis le haut de la Côte de St-Sébastien jusqu'au pont de Pirmil. Quant à la quantité du poisson, il n'est pas possible de l'évaluer, mais le produit peut s'élever pour une année commune à environ 25,000 l."

Le commerce avec la péninsule ibérique

Traité de 1372 entre le duc de Bretagne Jean IV, les villes de Biscaye, Vermeo, Bilbao, Plaisance Lequete et Andore.

=> développement d'un commerce prospère (la Borderie 1893, p. 92 et 93).

Trois siècles plus tard, la *Gazette du commerce* fait régulièrement mention de lamproies parmi la cargaison de navires au départ vers la côte basque ou galicienne.

Il est à noter que les documents traitent de plusieurs ports (Le Havre, Honfleur, Bordeaux, Bayonne) mais que seul celui de Nantes est concerné par des départs de lamproies.

3. La pêche de la Lamproie Marine en Pays de la Loire

- Une vingtaine de pêcheurs professionnels ciblent cette espèce entre Cordemais (estuaire aval) et la Ménitré sur Loire, à 30 km en amont d'Angers
- La lamproie se capture en période de migration vers l'amont du bassin entre les mois décembre et mai. Les mois de février et mars sont généralement considérés comme les plus forts en termes de productions
- 2 techniques de pêches : la pêche à la nasse et la pêche au filet



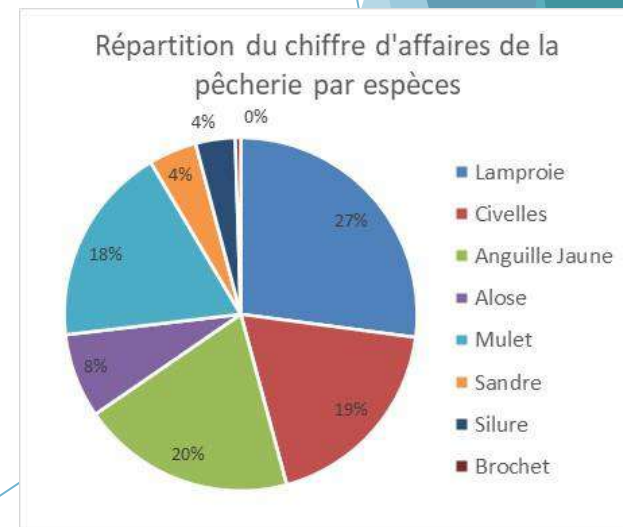
3. La pêche de la Lamproie Marine en Pays de la Loire

- Enquête auprès des pêcheurs professionnels (enquête en face-à-face avec un formulaire d'entretien) en 2018-2019
- 26 pêcheurs sollicités → 13 pêcheurs ont acceptés de répondre à l'enquête (50%)
- Parmi les 13 répondants : beaucoup de pêcheurs n'ont pas pu, ou souhaité, répondre à l'intégralité des questions → impossibilité de reconstitution de séries historiques robustes

3. La pêche de la Lamproie Marine en Pays de la Loire

Quelques résultats de l'enquête (2018-2019):

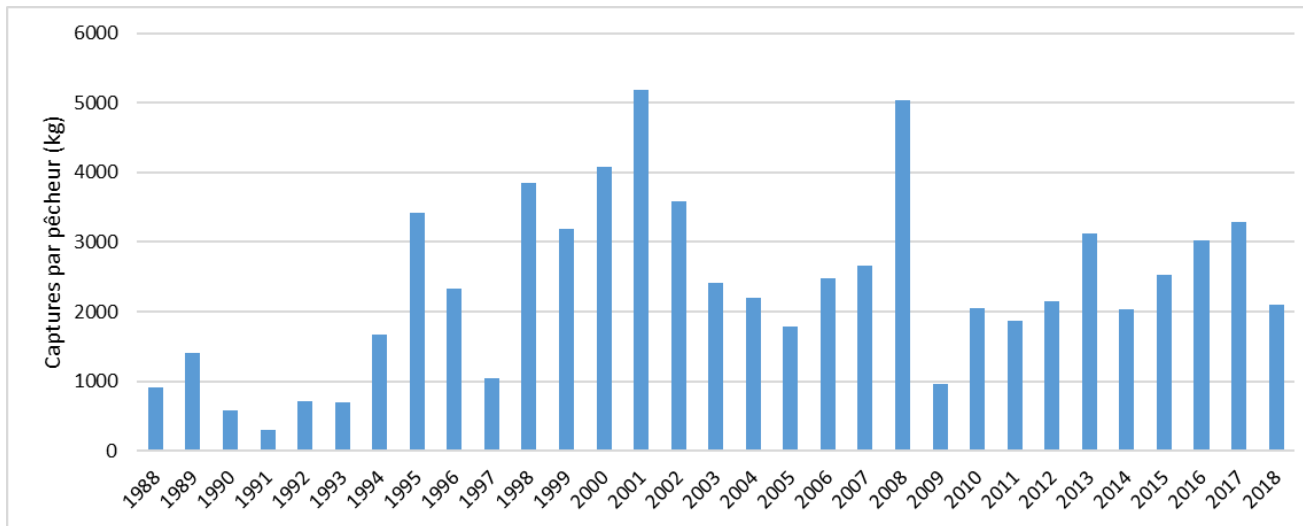
- Age moyen des pêcheurs → 48 ans (entre 29 et 67 ans)
- Ancienneté dans l'activité : 17 ans en moyenne (entre 3 et 27 ans)
- 67 % pratiquent la pêche en mono-activité. Le dernier tiers tire un revenu complémentaire des secteurs agricoles ou de l'hôtellerie, activités saisonnières exercées en dehors des pics de migration ou des périodes de pêche autorisées
- La lamproie représente en moyenne 27 % du CA des pêcheurs



3. La pêche de la Lamproie Marine en Pays de la Loire

Quelques résultats de l'enquête (2018-2019):

- Evolution des captures moyennes annuelles par pêcheurs (n=13)
 - Croissance des captures entre 1988 et 2002
 - Légère décroissance des captures et stabilité entre 2003 et 2018 autour de 2000 kg/pêcheur (hors pic de 2008)



3. La pêche de la Lamproie Marine en Pays de la Loire

Quelques résultats de l'enquête (2018-2019):

- La majorité des lamproies est vendue auprès des mareyeurs (en moyenne 79%, mais pour certains pêcheurs la quasi-totalité de leurs captures)
- Le reste des lamproies est vendue aux restaurants ou en vente directe aux particuliers
- Le prix de vente moyen est le plus élevé auprès des restaurants
- Le prix diminue fortement au cours de la saison, avec des prix de vente nettement plus avantageux en début de saison
- Le prix moyen de vente aux mareyeurs était de 6,59 €/kg en 2018
- A titre comparatif, le prix de vente moyen en criée au Portugal était de 14,7 €/kg en 2018

Débouchés			
Mareyeurs	Particuliers	Restaurants	Poissonniers
79 %	13 %	6 %	2 %

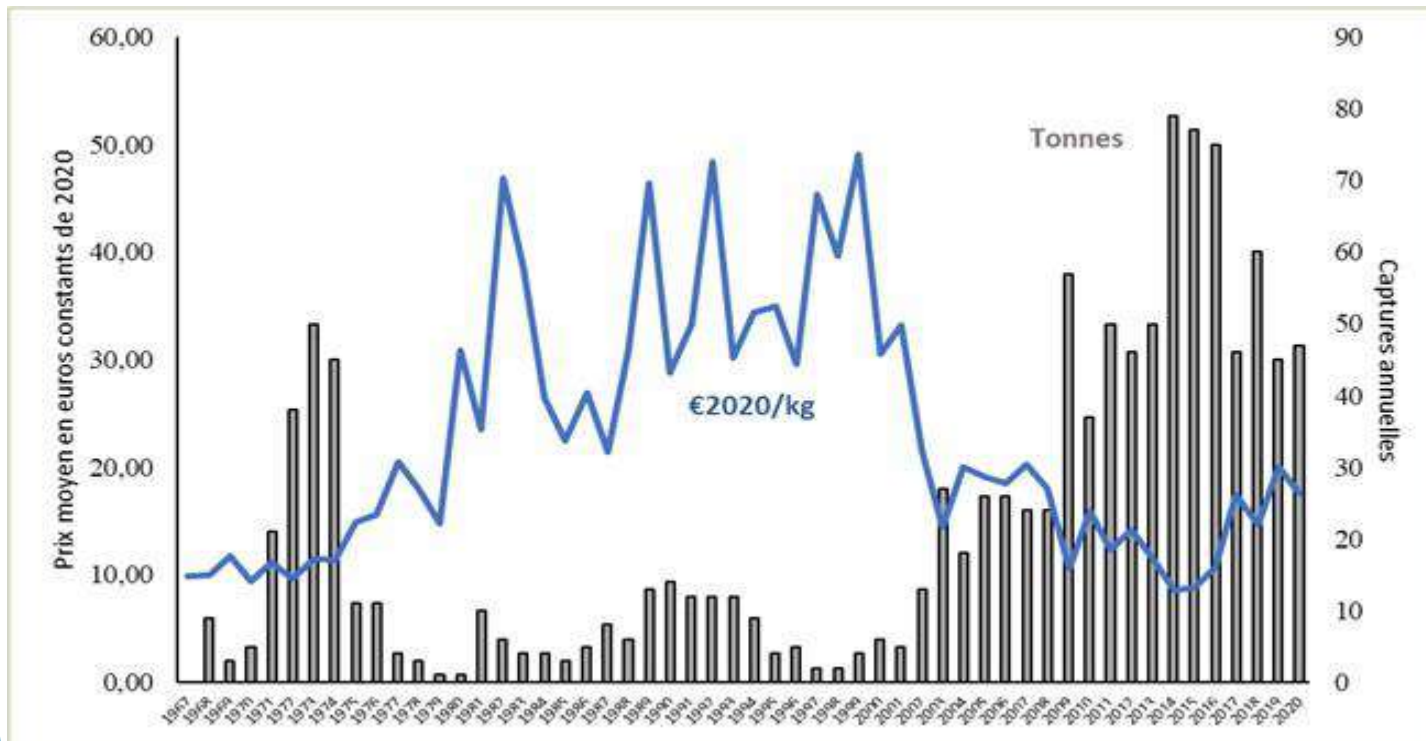
	Débouchés			
	Mareyeurs	Particuliers	Restaurants	Poissonniers
Nombre de pêcheurs	9	5	5	1
Prix moyen (€/kg)	6,59	9,50	10,40	10,00



4. Éléments sur l'intégration du marché européen de la lamproie marine

Evolution des captures et des prix de vente de lamproies au Portugal

- La comparaison des deux évolutions met en évidence un "effet ciseaux" entre le prix et la quantité : le premier augmente quand la deuxième diminue et vice-versa conformément à la théorie de l'offre et de la demande. Ce constat est d'importance car il amène à la conclusion que le prix de la lamproie se forme sur le marché portugais.

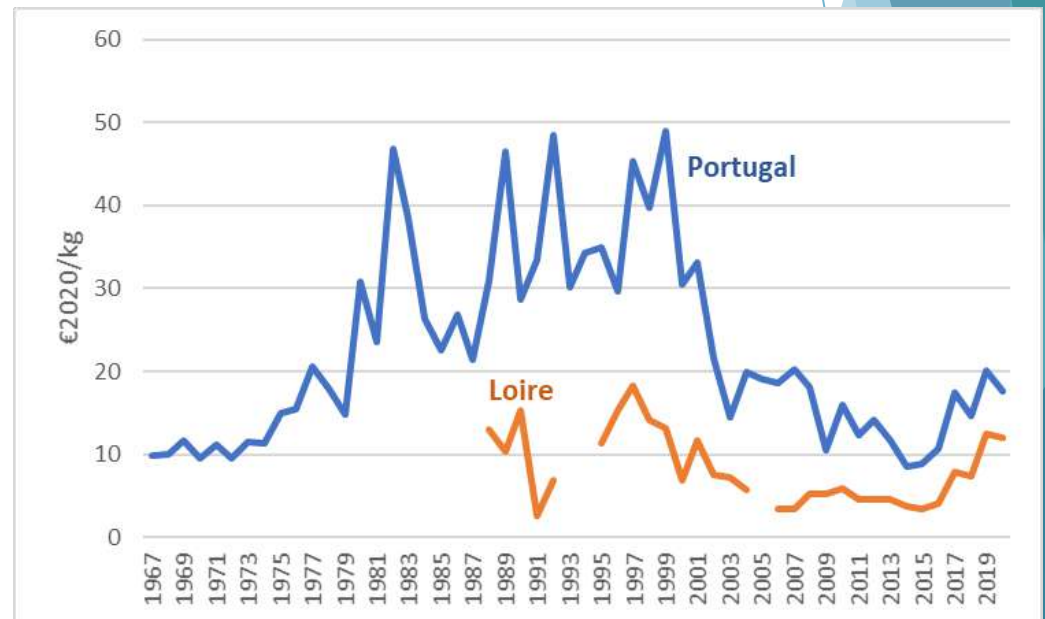


4. Éléments sur l'intégration du marché européen de la lamproie marine

Comparaison des prix de vente de lamproies au Portugal et sur la Loire

- ! Série Loire, moins de 3 valeurs de prix par année...
- Prix ligérien toujours en-dessous du prix Portugais
- Prix ligérien suit la même évolution que le prix Portugais
- Prix des lamproies de Loire dicté par le marché Portugais (effet tuyau)
- Différence de prix → marge commerciale des mareyeurs (qui doit couvrir transport, perte de poids, mortalité, stockage, frais de personnel) $\approx 7,4 \text{ €2020/kg}$ (entre 2010 et 2020)

	€2020/k	
	€/kg	g
2010	9,05	10,03
2011	7,30	7,73
2012	9,32	9,58
2013	6,94	7,12
2014	4,69	4,84
2015	5,33	5,47
2016	6,45	6,56
2017	9,70	9,67
2018	7,31	7,25
2019	7,60	7,54
2020	5,56	5,56
Moyenne	7,21	7,40
Écart-type	1,66	1,77



5. Conclusion

- Ces résultats ont une portée pratique. Ils sont les premiers à notre connaissance à éclairer le fonctionnement du marché de la lamproie marine. Ils ont aussi une portée conceptuelle en apportant des éléments de compréhension de la dynamique économique d'une pêcherie sur laquelle les gestionnaires manquent de données.
- L'étude n'a pas pu dépasser l'approche descriptive, les données fournies par les pêcheurs étant trop peu nombreuses et parcellaires.
- L'étude a mis en évidence l'absence de données de commerces extérieurs (importation/exportation). La lamproie ne possède pas de code spécifique dans la nomenclature combinée (NC8) et est classée dans le groupe « Poissons vivants pour la consommation » ne permettant pas de connaître les flux entre pays européens.
- Compte-tenu de ces difficultés, la mise en place d'outil de recueil de données de captures, achat/ventes, export est un enjeu majeur pour la gestion de la pêcherie et les acteurs de la filière.
- De nouvelles problématiques apparaissent à l'autre bout de la filière qui pourrait avoir des répercussions sur la pêche ligérienne (article de presse d'un journal de Galice de mars 2022 dénonçant la concurrence de la lamproie française et les problèmes de traçabilité et fraudes sur l'origine des lamproies)

Los pescadores denuncian la venta de lamprea francesa como si fuera del Miño a bajo precio

VIGO / LA VOZ

La lamprea francesa está tirando los precios del mercado y arruinando a los pescadores que se dedican a esta especie en el río Miño. A los vendedores les cuesta mucho menos y los consumidores creen que están comprando un producto de aquí. Esta situación está tirando los precios del mercado. Si la pieza se cotizaba a 50 euros el sábado, el domingo ya estaba a 40 y a 30 el miércoles. Los pescadores de lamprea ganan menos en un contexto en el que se ha disparado el precio del combustible. Su actividad les genera un gasto de más de 200 euros semanales en combustible para sus lanchas. Ante esta situación, la Asociación de

Pescadores del Río Miño lanza una alerta para que amantes de este producto gastronómico lo tengan en cuenta cuando nos encontramos en plena temporada de capturas. A pesar de todo, señalan y agradecen que haya restaurantes que rechacen la lamprea francesa. Pero otros no lo están haciendo. «Nos están integrando la lamprea francesa sin decir nada», señalan. La lamprea procedente de Francia resulta más económica porque es más abundante. Un ejemplar de importación puede resultar casi un 50 % más barato. Los pescadores no están en contra de la lamprea francesa, pero reclaman que los consumidores sepan el producto que están comprando.

Merci pour votre attention !

