

Bar

Petit rappel : Dans notre zone et pour la pêche récréative, trois bars de 42 cm sont autorisés par jour et par pêcheur.



Caractérisé par son corps fuselé, son dos gris, son ventre blanc, le bar vit dans les eaux côtières de l'Atlantique Nord-Est, de la Méditerranée et de la mer Noire. Le bar aime généralement les eaux agitées. Il se plaît sur les côtes rocheuses ou sur les plages à vagues déferlantes. On le trouve dans des zones plus au large en période de reproduction. La femelle des populations de l'Atlantique atteint sa maturité sexuelle vers 5-6 ans. Elle mesure alors environ 40-42 cm selon les zones. Les mâles sont matures autour de 36-38 cm. En Méditerranée, la maturité sexuelle est plus précoce : au cours de la 3e année pour les femelles (37 à 40 cm) et au cours de la 2e année pour les mâles (28 à 30 cm). Ce poisson jouit d'une longévité qui peut dépasser 25 ans pour un poids supérieur à 10 kg. Cependant, les individus de plus de 5 kg sont aujourd'hui rares.

*Si le loup désigne le bar en mer Méditerranée, le vrai « loup de mer », selon la réglementation officielle des dénominations commerciales, est *Anarhichas lupus*, un poisson de l'ordre des perciformes, vivant près des côtes de l'océan Atlantique Nord. Sa chair très blanche reste ferme à la cuisson. Pêché par les Norvégiens et les Islandais, il est principalement commercialisé en filet sans peau.*

La pêche récréative de ce poisson vif et combatif est pratiquée par un grand nombre d'amateurs ; leurs captures avoisinent en poids un quart de celles des pêcheurs professionnels.

De pêche ou d'élevage

Le bar sauvage est pêché sur les zones de fond rocheux en période estivale et souvent en pleine eau en hiver. Plusieurs techniques de capture sont utilisées. En France, le bar peut être capturé à la ligne de traîne, à la palangre, au filet, à la senne, au chalut de fond ou au chalut pélagique et au lancer pour les pêcheurs amateurs. L'élevage de cette espèce à forte valeur marchande s'est développé dans les années 90, pour atteindre quelque 143 000 tonnes en Europe et Turquie en 2015. Il est pratiqué en cage flottante ou en bassin à terre. En France, la production de bar d'élevage s'élève à 2 400 tonnes en 2015.

La France est le premier producteur de bar sauvage en Europe et le premier pays consommateur (sauvage et élevage). Le bar fait partie des 10 premiers poissons frais consommés en France.

La Belgique importe 2 360 tonnes de bar par an (de pêche et d'aquaculture) provenant de Méditerranée et de mer du Nord pour la consommation locale et l'industrie de transformation (qui en exporte 1 730 tonnes).

Des stocks en danger critique

Le bar se regroupe en fraysère au large des côtes et plus en profondeur, de janvier à mars dans le golfe de Gascogne, d'avril à juin dans le sud de la mer du Nord et de mars à mai dans les zones intermédiaires. Pendant cette période, en raison de ces concentrations, cette espèce est particulièrement ciblée par les pêcheurs. En attendant les résultats d'une vaste campagne de marquages, les scientifiques considèrent que 4 stocks de bar évoluent en Atlantique Nord-Est (Nord du 48e parallèle, Sud du 48e parallèle, eaux ibériques et Ouest Écosse).

• **Le stock Nord, couvrant la mer Celtique, la Manche, la mer d'Irlande et la mer du Nord** présente, depuis 2005, des signes de décroissance de la biomasse reproductrice due à une surexploitation intensive dans la zone (effort de pêche deux fois et demi supérieur au niveau optimum). Une évaluation scientifique en 2014 a mis en évidence le besoin de diminuer drastiquement l'effort de pêche pour assurer un retour à des conditions d'exploitation durable. 1 295 tonnes de prises commerciales ont été débarquées en 2016 et les prises issues de la pêche récréative sont estimées à 1 627 tonnes supplémentaires. Le stock est susceptible de continuer à diminuer à court terme en raison d'un recrutement faible de juvéniles dans le stock de reproducteurs ce qui va diminuer les capacités de reproduction du stock dans les années à venir. Les scientifiques recommandent depuis 2014 l'arrêt de la pêche du bar dans cette zone. Des mesures ont été mises en place par l'Union européenne :

- la pêche au bar a été fermée les six premiers mois de l'année 2016 puis toute l'année 2017 et 2018 (exception faite aux ligneurs : seulement deux mois d'arrêt en février-mars).

- la pêche récréative est interdite pour l'année 2018 (seule la pratique du « pêcher-relâcher » est autorisée). Sous réserve du respect de ces mesures, les scientifiques estiment qu'il faudra entre 4 et 7 ans pour que le stock se rétablisse.

• **Le stock Sud (golfe de Gascogne)** présente une production stable malgré une légère baisse de l'indice de biomasse (données CIEM 2017). Les scientifiques conseillent pour 2018 une approche de précaution avec une baisse de 10 % des débarquements par rapport à 2016 et 2017. Cette mesure n'a pas été suivie au niveau européen car l'espèce n'est pas soumise à quota mais elle a été mise en oeuvre au niveau français grâce au régime national de gestion créé en novembre 2016 qui instaure un plafond de capture national (limitation de capture suivant les recommandations scientifiques en fonction des métiers et dates de fermeture de la pêcherie selon les engins).

La pêche récréative est limitée à 3 bars par personne et par jour dans cette zone. Les quotas par jour imposés à la pêche récréative créent des conflits entre plaisanciers et professionnels car aucun quota européen n'existe à l'heure actuelle pour les professionnels.

• **Les stocks Ouest Écosse et côtes ibériques** : les données scientifiques font défaut pour ces zones. Les scientifiques recommandent de ne pas augmenter les captures mais aucune mesure de gestion n'existe au niveau européen pour en réguler les prises.

Restrictions

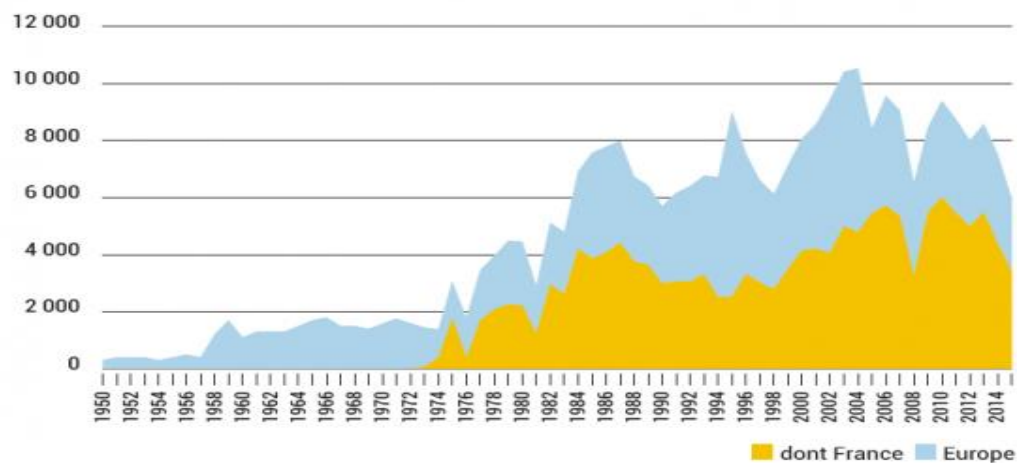
La pêche du bar n'a jamais été soumise à des limites de captures (pas de TAC européen sur cette espèce). En 2015 suite à l'alerte scientifique, la Commission européenne a augmenté la taille minimale de commercialisation à 42 cm en mer du Nord, Manche, mer Celtique et mer d'Irlande. Cette taille a également été augmentée de 36 à 38 cm dans le golfe de Gascogne et les eaux ibériques et reste de 25 cm en mer Méditerranée. La taille des mailles des filets est également réglementée.

Espèce très prisée

Sa chair ferme, dense et maigre peut être mise en valeur par de multiples modes de cuisson. Le bar (ou loup en Méditerranée) est présenté sur les étals essentiellement sous la forme de poisson entier frais. L'offre de filets, la plupart du temps présentés avec peau, s'accroît avec la production de poissons d'élevage. Les produits surgelés sont très rares.

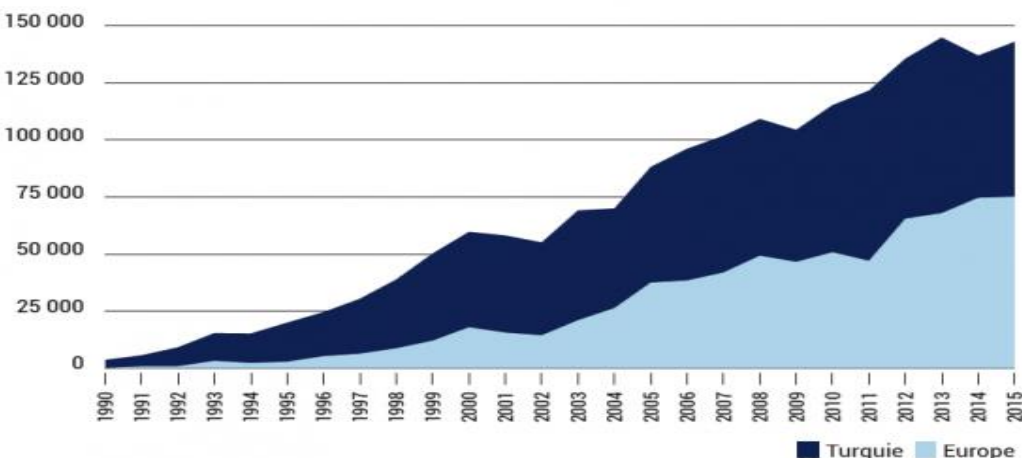
DÉBARQUEMENTS DE BAR PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE DE PÊCHE PROFESSIONNELLE (en tonnes)

Source FAO 2018



PRODUCTION DE BAR D'ÉLEVAGE EN EUROPE ET TURQUIE (en tonnes)

Source FAO 2018



- Les différents stocks de bar subissent une pression par pêche qui se situe au-delà des limites de durabilité. Les rendements sont en déclin depuis plusieurs années en raison d'une biomasse reproductive affaiblie. C'est une espèce à forte valeur commerciale mais qui n'est pas pour autant soumise à des quotas de captures.
- Une mesure d'urgence a été adoptée en janvier 2015 et un plan de gestion européen a été mis en place à partir de 2016 pour rétablir le stock Nord (mer du Nord, Manche, mer Celtique, mer d'Irlande). Évitez l'achat de bar sauvage provenant de ces zones.
- Le bar provenant des autres zones est à consommer avec grande modération et hors de sa période de reproduction et privilégiez le bar de ligne.
- Refusez d'acheter les bars qui vous seraient proposés par les pêcheurs non professionnels (ils ont normalement la queue coupée et vous pouvez exiger une copie du journal de pêche).
- La certification MSC de la pêcherie de bar aux Pays-Bas a été suspendue en raison de l'alerte scientifique sur le stock.

À SAVOIR

Le chalut

Le chalut pélagique est l'un des modes de capture le plus controversé, en raison de sa grande productivité qui se heurte à la fragilité de la ressource et à la moindre efficacité d'autres techniques de pêche. Ce n'est pas tant l'engin qui peut être mis en cause mais l'usage qui en est fait.

Le chalutier traîne un chalut (filet en forme d'entonnoir fermé). Il existe des chaluts remorqués par un seul navire, et d'autres tractés par deux chalutiers (en boeufs). Lorsque le chalut a été tracté pendant une durée suffisante, il est sorti de l'eau (« viré ») ; la poche contenant le poisson capturé est ensuite vidée sur le pont ou dans la cale du bateau. Deux chaluts peuvent aussi être tractés par un seul chalutier ; on parle dans ce cas de chaluts jumeaux.

Impacts potentiels des chaluts sur l'environnement :

- capture des individus de trop petite taille appartenant aux espèces cibles ;
- capture d'organismes marins de petite taille et d'espèces non ciblées ;
- les animaux capturés au début du trait de chalut peuvent être écrasés dans le cul du chalut et ne plus être commercialisables (perte).

Impacts potentiels des chaluts en contact avec le fond marin :

- détérioration des fonds marins et destruction des habitats selon leur nature plus ou moins sensible ;
- dégradation et prélèvement d'organismes marins sédentaires tels que les algues, les coraux

Le maigre

Le maigre appartient à la famille des sciaenidés ; il est souvent comparé au bar, par la qualité de sa chair. Il arpente les mêmes zones de pêche. L'état de ses différents stocks est inconnu. Cette espèce à forte croissance fait l'objet depuis quelques années d'élevages en cage en Méditerranée. Les caractéristiques de cet élevage sont similaires à celles du bar et de la daurade royale.

Dernière mise à jour : juillet 2018

Source : Guide des espèces publié par Ethic Ocean.