

PÊCHERIE DE LANGOUSTE AU CASIER À SAINT-PAUL (TERRES AUSTRALES ET ANTARCTIQUES FRANÇAISES)

CARTE D'IDENTITÉ



Espèce

LANGOUSTE DE
SAINT-PAUL

GLANUS PAULENSIS



Pêcheurs

SAPMER- ARMAS PÊCHE

Zone de pêche

TERRES AUSTRALES ET
ANTARCTIQUES FRANÇAISES
(TAAF), Océan Austral

Validité certificat MSC
NOVEMBRE 2025



Engin de pêche
CASIER

Volumes

368 TONNES / AN (2020-2021)

Nombre
de bateau 1

LA PETITE HISTOIRE

La pêcherie de langouste de Saint-Paul a été certifiée en 2020. La langouste de Saint-Paul est une espèce de langouste qui vit dans les zones rocheuses des eaux tempérées. La pêche a lieu autour des îles de Saint-Paul et Amsterdam, dans le territoire français des Terres Australes et Antarctiques Françaises (TAAF). La pêcherie est constituée d'un seul navire, l'Austral, qui est à la fois un navire de pêche et un bateau mère, qui met à l'eau des bateaux de pêche plus petits : les doris. L'engin de pêche utilisé est le casier. La saison de pêche a lieu du 1er décembre au 30 avril et les marées durent plusieurs semaines. Cette pêcherie est la seule au monde à pêcher la langouste de Saint-Paul.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

Le stock de langouste de Saint-Paul est évalué par les scientifiques du Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN) tous les ans.

Depuis les années 1980, le stock de langouste est en constante augmentation. Ces scientifiques fixent également des totaux annuels de captures, respectés scrupuleusement par la pêcherie.

A chaque sortie de pêche, l'Austral embarque un contrôleur des pêches qui veille au respect des réglementations et collecte des données scientifiques tout au long de la sortie de pêche. Aucune interaction de la pêcherie avec des oiseaux ou des mammifères (marins) n'a été constatée.

QUELS PROJETS EN COURS ?

En collaboration avec le MNHN, la pêcherie est en train de définir une stratégie de captures pour les langoustes australes. La pêcherie développe également un programme de collecte de données scientifiques pour s'assurer de minimiser les impacts de la pêche sur l'habitat, qui comprend notamment : une cartographie de l'habitat à l'aide de caméras sous-marines et une cartographie de la distribution de *Macrocyctis* (une espèce de kelp).

COMMERCIALISATION

Après leurs captures, les langoustes sont presque et exclusivement transformées puis congelées à bord du bateau mère. Une petite portion des langoustes (<1%) sont gardées en frais ou vivantes dans des viviers à bord. Toutes les langoustes sont débarquées au port de Le Port à la Réunion avant d'être exportées vers Taiwan, le Japon, et les Etats Unis.

LE MSC : ACCÉLERER LA TRANSITION VERS LA PÊCHE DURABLE

UNE ONG INTERNATIONALE

à but non lucratif qui lutte

CONTRE LA SURPÊCHE

grâce à un programme de
certification rigoureux et indépendant

& UN LABEL EXIGEANT

qui permet aux consommateurs de faire

LE CHOIX DE LA PÊCHE DURABLE



En choisissant un poisson qui porte le label MSC, vous savez qu'il a été pêché d'une manière responsable :

- 1.** En laissant suffisamment de poissons dans l'océan pour qu'ils puissent se reproduire
- 2.** Avec des pratiques de pêche qui préservent l'environnement marin
- 3.** Avec une gestion fiable, respectueuse des règles en vigueur et soucieuse de la pérennité de l'activité



**Retrouvez plus d'infos sur
le MSC**

EN SCANNANT CE QR CODE



OU SUR
WWW.MSC.ORG/FR



#MSCPECHEDURABLE