

POURQUOI LE MAQUEREAU EST-IL DANS L'ACTUALITÉ EN CE MOMENT ?



FICHE D'IDENTITÉ

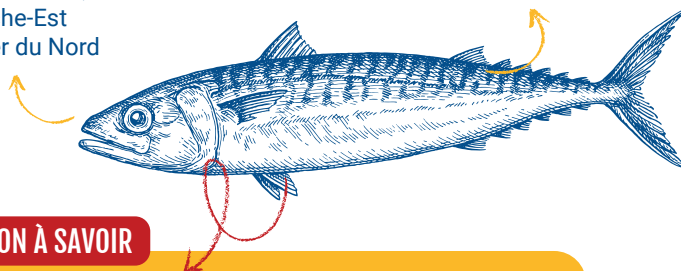
Nom latin : *Scomber scombrus*

Taille minimale de commercialisation :

18 cm en Méditerranée,
20 cm en Manche-Est
et 30 cm en Mer du Nord

Principaux lieux de débarquement :

Boulogne-sur-Mer, Port-en-Bessin,
Concarneau

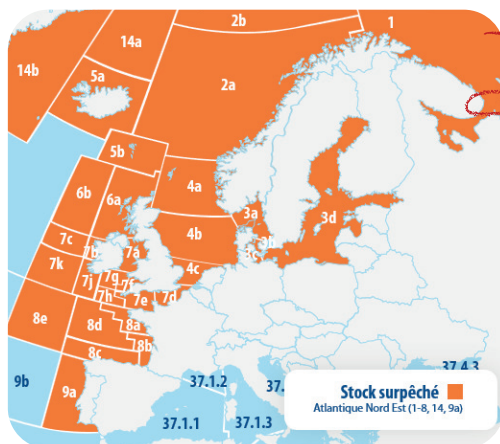


BON À SAVOIR

- Sa robe **bleu-vert zébrée** est reconnaissable entre toutes. Son ventre et ses flancs sont d'un blanc nacré.
- Le maquereau frais se reconnaît à la rigidité de son corps et à la brillance de sa peau, aux reflets métalliques qui contrastent avec son ventre blanc.
- C'est l'un des poissons gras les plus riches en **oméga 3**, avec un très bon apport en **vitamines B et D**.



D'où vient le maquereau que nous consommons ?



La Norvège (environ 28% des captures totales en 2024) et le Royaume-Uni (environ 21%) dominent le marché du maquereau du stock Atlantique Nord-Est, considéré comme surpêché par les scientifiques.

L'Union européenne ne pèse que 15% des captures, et la part de la France est encore plus modeste (1,2%).



Chaque année, le Conseil international pour l'Exploration de la Mer (CIEM), un organisme rassemblant des scientifiques de différentes nationalités de l'Union européenne, établit un diagnostic sur l'état des stocks de nombreuses ressources marines, dont le maquereau, et formule un avis pour les décideurs politiques au niveau européen.

Pour **2026**, le CIEM recommande **une baisse des quotas de 77 %**, qui engendrerait des conséquences économiques majeures pour la filière pêche européenne, et notamment pour **la filière française**. La situation est rendue complexe du fait d'un **désaccord entre pays**. Alors que les

membres de l'Union européenne, dont la France, respectent strictement les recommandations scientifiques, certains États riverains de l'Europe, pêchant dans les mêmes zones maritimes, fixent unilatéralement des quotas plus élevés qui aboutissent à une surpêche.

Un impact fort sur l'ensemble de la filière !

➔ **Les pêcheurs français** : Les captures françaises avaient déjà subi une baisse de quota en 2025 de l'ordre de 20 % environ par rapport à 2024. En 2026, le plafond sera réduit plus drastiquement encore. Pour les navires concernés, cela aboutira à **une diminution nette du chiffre d'affaires**, ce qui fragilise de nombreuses petites entreprises dont l'activité dépend du maquereau.

➔ **Les transformateurs, distributeurs et commerçants** seront également impactés. Pour maintenir leur activité, et proposer aux consommateurs des produits sains et adaptés à tous les budgets, ils sont souvent déjà contraints de s'approvisionner auprès de pays non-membres de l'Union européenne

➔ **Les consommateurs** : du fait de ces problèmes dans les approvisionnements, des hausses de prix sont à craindre en rayons.

Face à cette situation, toute notre filière pêche maritime appelle à **une réponse ferme de l'Union européenne** envers les pays qui ne prennent pas en considération les avis scientifiques du CIEM (Islande, Îles Féroé, Grande-Bretagne, Norvège).

L'enjeu est de **garantir une gestion responsable des ressources**, telle que l'Europe le prévoit.

Puis-je continuer à consommer du maquereau ?

Oui : rassurez-vous, les produits de la mer présents sur les étals en France ont une traçabilité et une origine contrôlées.

Oui : Le maquereau est un poisson gras, **excellent pour la santé, nutritif et accessible**. Comme beaucoup d'autres poissons, il est une source privilégiée en acides gras oméga-3. L'Anses* recommande d'ailleurs de consommer du poisson deux fois par semaine.



ET N'OUBLIEZ PAS !

Pour bien choisir vos produits de la mer, ayez le réflexe PAVILLON FRANCE.

PAVILLON FRANCE, ce sont des produits capturés et débarqués par des navires de pêche battant pavillon français, avec une qualité et une fraîcheur garanties.