

La sardine, victime de son succès au Portugal

Les Portugais sont les plus gros mangeurs de poissons en Europe : 60 kg par an et par personne ! Mais cette passion pourrait bien nuire aux espèces. La sardine, par exemple, se fait rare près des côtes portugaises.

Dans leur assiette, la sardine tient une place privilégiée, surtout quand vient l'été : en juin, il s'en consomme une tonne par minute (!), principalement à Lisbonne où la période des fêtes populaires (St Antoine, St Jean, St Pierre...) est celle de la sortie des tables dans les rues et des braseros de sardines.

La sardine se fait rare pourtant. Alors qu'il a plusieurs fois permis aux Portugais d'éviter la famine, ce poisson, très riche au niveau nutritionnel, voit le nombre de ses jeunes diminuer constamment depuis 1978. La faute à l'augmentation du nombre de maquereaux, qui disputent leur territoire aux sardines, mais aussi à une pêche surabondante.

Des quotas sont bien définis, chaque année, par les autorités portugaises et espagnoles, mais ils sont rarement respectés alors que la demande est croissante. L'industrie des conserves au Portugal, régulièrement en rupture de stock, se tourne donc vers le Maroc, l'Espagne ou... la France pour acheter ses sardines. L'ironie de l'histoire, c'est que la France est aussi le premier importateur de sardines du Portugal.

Voir schéma ci-dessous illustrant la situation de la sardine (cycle de vie, répartition, reproduction, technique de pêche, alimentation,...).

Répartition

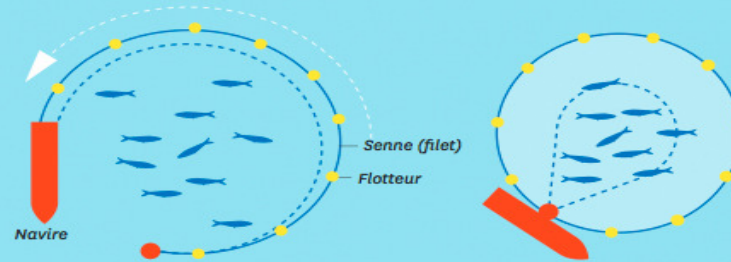
L'espèce *Sardina pilchardus* vit exclusivement dans l'Atlantique nord-est, la Méditerranée et au large des côtes occidentales de l'Afrique du Nord.



La pêche à la senne

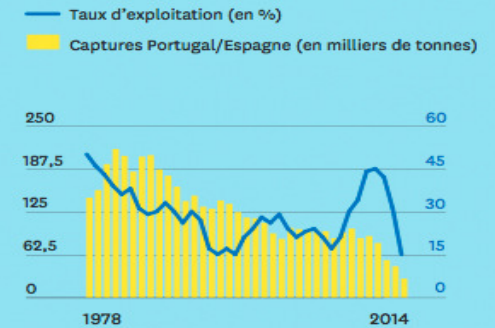
1 Le chalutier encercle le banc de poissons avec sa senne

2 La senne est fermée par le fond et tirée par le navire, ramenant les poissons vers la surface.



Une situation préoccupante

Les niveaux de reproduction sont en baisse. Bien que réduites, les captures des dernières années exercent encore une forte pression sur les réserves halieutiques.



Les sardines sont des poissons de pleine eau vivant dans des zones pouvant atteindre 100 m de profondeur



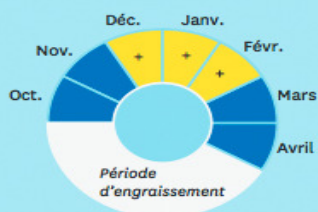
La sardine
(*Sardina pilchardus*)
Taille réelle

Longueur maximale au Portugal : 21-22 cm

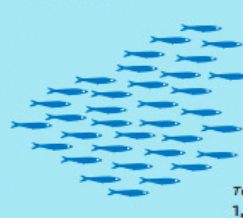
Teneur en eau	Protéines	Oméga-3	Lipides	Autres	Poids moyen
64 g/100 g	24 g	3,3 g	9 g	3 g	30-100 g

Reproduction

Mois les plus importants



La reproduction a lieu en bancs, à proximité des côtes



Les femelles pondent toutes les deux semaines



20 000 œufs par femelle

Taille réelle 1,5 mm
Les œufs dérivent au gré des courants

3 à 5 jours
Les alevins éclosent



40 jours
Les jeunes sardines mesurent 3-4 cm

Durée de vie



Chez cette espèce : 14 ans



Sur les côtes portugaises : 6-7 ans

Alimentation

Microalgues, petits crustacés, œufs de poisson (y compris les siens)

