



www.port-peche-larochelle.com

EN CE MOMENT À LA CRIÉE

Seiche, dorade grise, encornet, grondin rouge, bar, merlu, merlan, mulet.

CHIFFRES DE LA CRIÉE DÉCEMBRE 2017-JANVIER 2018

GÉNÉRAL

QUANTITÉ DÉBARQUÉE : 220 tonnes

VALEUR DES VENTES : 1 102 706 €

PRIX MOYEN* : 5,01 €/kg

* Toutes espèces et qualités confondues.

ESPÈCES (quantités débarquées)

MERLU : 38 tonnes

SEICHE : 17 tonnes

CABILLAUD : 15 tonnes

COQUILLES SAINT-JACQUES : 15 tonnes

PRODUCTEURS (quantités débarquées et nbre de navires)

BATEAUX EXTÉRIEURS : 45 tonnes / 23 navires

CÔTIERS : 89 tonnes / 37 navires

HAUTURIERS LA ROCHELLE : 45 tonnes / 4 navires

ARMEMENTS FRANCO-ESPAGNOLS : 41 tonnes / 4 navires

CATÉGORIES D'ACHETEURS

MAREYEURS : 137 tonnes achetées

POISSONNIERS : 67 tonnes achetées

GROSSISTES : -

GMS : 16 tonnes achetées

RESTAURANTS : -

LE LOCATIF (surface louée)

100 % DES ATELIERS LOUÉS

100 % DES CHAIS LOUÉS

97 % DES BUREAUX ADMINISTRATIFS LOUÉS

LE PORT DE SERVICE

73 ESCALES AU PORT DE PÊCHE

Notre invité d'honneur

LE CONGRE



Cet animal apode appartient aux anguilliformes au même titre que la murène ou l'anguille. Si cette dernière arpente les eaux douces et saumâtres pour assurer sa croissance, le congre, lui est exclusivement marin. Ce chasseur féroce préfère les sorties nocturnes pour piéger ses proies. Vorace par nature, il ne s'effraie pas d'une roussette ou de lieux jaunes pour garnir son repas. La puissance de ses mâchoires lui permet de casser les carapaces les plus dures pour le dessert. La pêche demande prudence et savoir-faire car même sorti de l'eau, l'animal pour se défendre peut encore mordre.

En cuisine, il se prépare souvent en court-bouillon pour attendrir sa chair ou peut faire l'objet d'une fondue de la mer, convivialité assurée ■

PLUS DE PORTIQUES SUR LES QUAIS

A l'origine du port, des portiques de levage d'une capacité de 750 kg et de 350 kg avaient été installés sur les quais de déchargement pour permettre le débarquement des productions des navires de pêche. Longtemps inutilisés et ne répondant plus aux normes actuelles imposées aux engins de levage, les trois portiques ont été enlevés. La société Rouvreau s'est chargée de ce chantier. On peut à présent profiter pleinement de la vue dégagée sur la halle à marée depuis la mer ou les digues ■

Plus d'infos : Accueil du Port de pêche – 05 46 00 39 10

ON Y VERRA PLUS CLAIR APRÈS MARS

Le Syndicat Mixte avait entamé en 2017 un chantier de réfection des fenêtres dans les ateliers professionnels de la plateforme multiservices pour lequel un financement européen, par le biais du FEAMP, a pu être obtenu. Les occupants ne bénéficiant pas encore des nouveaux systèmes d'hubloterie devraient pouvoir en profiter très prochainement. La dernière tranche pour la pose de celles-ci s'étendra entre février et mars 2018 ■

Plus d'infos : Accueil du Port de pêche – 05 46 00 39 10

LA HALLE À MARÉE AUSSI INSPECTÉE

Comme tous les professionnels de la filière manipulant des denrées alimentaires, la halle à marée de La Rochelle est soumise à des inspections sanitaires régulières visant à contrôler les installations et équipements du bâtiment, leur entretien et les procédures mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

Les résultats sont tombés en ce début d'année à la suite de l'inspection de décembre 2017. La halle à marée de La Rochelle bénéficie d'une qualité satisfaisante sur l'ensemble des procédures et installations assurant une maîtrise des risques acceptable selon le classement défini par la Direction Départementale de Protection des Populations ■

Plus d'infos : Accueil du Port de pêche – 05 46 00 39 10

LE DISPOSITIF DE PURIFICATION DU PORT DE PÊCHE

Le Port de pêche avait investi en 2011 dans un système de purification destiné au traitement des moules afin de proposer un service collectif aux professionnels. Ce dispositif bénéficiait d'un agrément sanitaire à titre provisoire renouvelé chaque année de production par les services de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP).



La dernière inspection a mené la DDPP à accordé l'agrément sanitaire à titre définitif au système de purification collectif sous contrôle du Syndicat Mixte pour les produits mytilicoles et pour un traitement de 24h.

Ne voulant pas s'arrêter là, l'équipe du Port de pêche souhaiterait abaisser le temps de traitement à 12h. Le protocole expérimental est aujourd'hui rédigé. L'équipe est à présent à la recherche de matières mytilicoles classées en B d'un point de vue sanitaire pour mener les tests nécessaires. Des partenariats pourront être établis avec les professionnels intéressés.

N'hésitez pas à vous faire connaître auprès de la direction du Port ou de Mlle Thomas Noémie (05 46 00 39 10) ■

PECHPROPRE DÉMARRE AU PORT DÉBUT MARS

Limiter l'intrusion du plastique dans nos écosystèmes marins est aujourd'hui un enjeu mondial. Que ce soit sur le milieu terrestre ou maritime, des actions s'organisent pour rendre efficaces les gestes de demain. Avec le soutien de la Coopération Maritime, en partenariat avec la société TEO et la Navicule Bleue, le Port de pêche de La Rochelle démarrera à partir du 1er mars, l'opération de valorisation des plastiques usagés de la pêche. Ainsi, avec la participation de pêcheurs volontaires, les engins de pêche usagés pourront être récupérés afin de trier les matières valorisables des autres. L'objectif est de mettre en place sur le site portuaire rochelais un circuit de retraitement des matières plastiques et limiter la présence de déchets non valorisables. Les opérations de nettoyage et de tri seront réalisées par nos partenaires. Le Port de pêche assurera quant à lui la pesée des engins et l'acheminement vers le lieu de nettoyage. Un flyer d'information sera prochainement diffusé à tous les usagers du Port. Les professionnels souhaitant participer à ce programme pourront se faire connaître directement auprès du gardien de la criée ■

Plus d'infos : www.pechpropre.fr et au bureau d'accueil du Port – 05 46 00 39 10

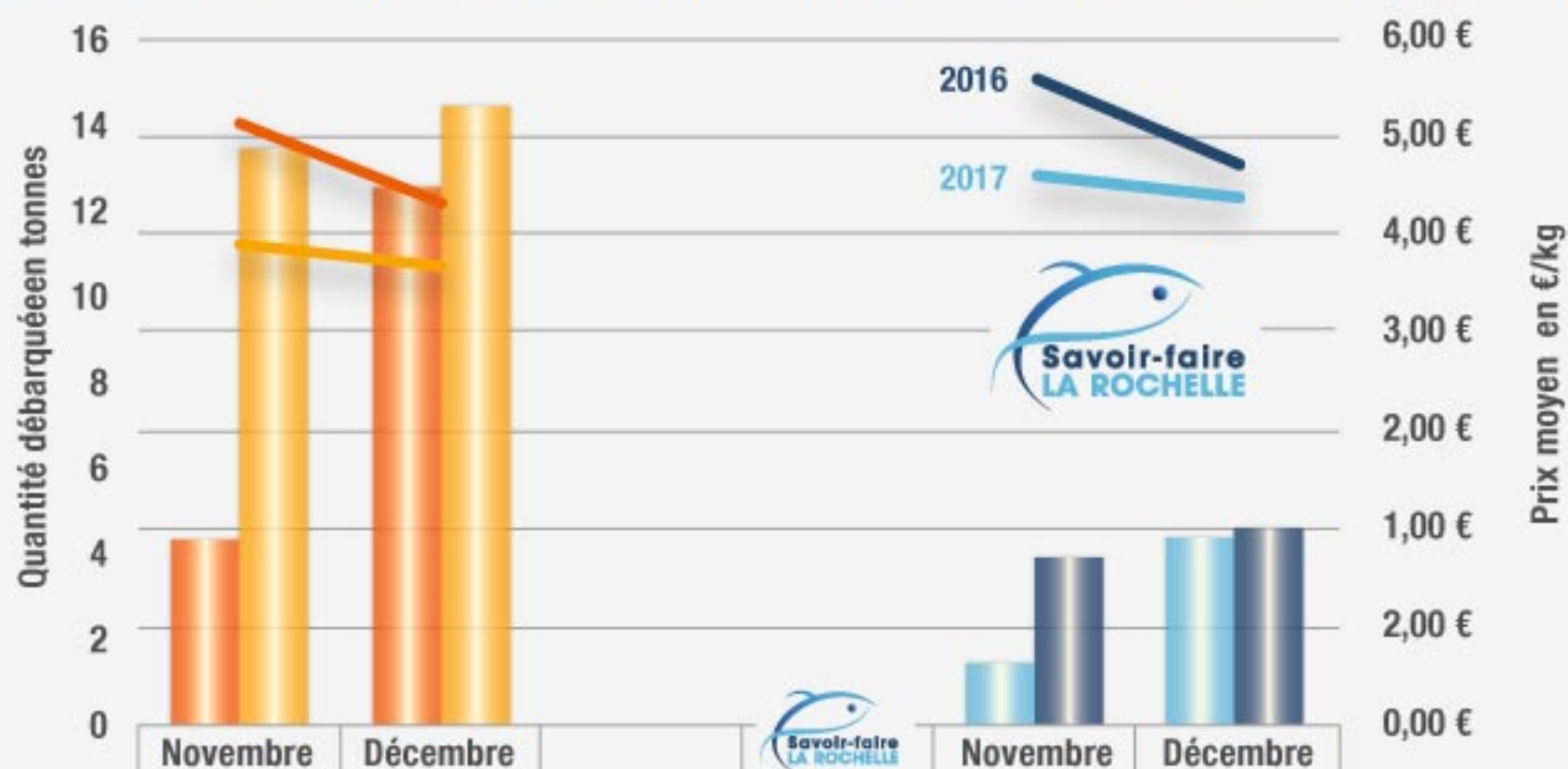
CAMPAGNE COQUILLES SAINT-JACQUES DES PERTUIS CHARENTAIS 2017

du 7 novembre au 28 décembre

La pêche des coquilles par les courreauteurs dans les pertuis charentais constitue une période importante pour la flotte côtière. L'ouverture est définie suite à des visites d'inspection des bancs permettant de déterminer leur bon état de santé. En 2017, 19 journées ont été autorisées par le Comité Départemental des Pêches 17. Sur une période de deux mois, 36 tonnes de coquilles ont été vendues aux enchères.

Le Port de pêche mène chaque année une opération de valorisation de ce produit phare. Les productions de deux navires sont présentées à chaque enchère en cagette bois après avoir été retrempées en viviers en petites quantités pour permettre aux coquilles de se nettoyer plus efficacement. Ces coquilles « Savoir-Faire La Rochelle » affichaient en moyenne un prix de vente sous criée de 0.7€/kg de plus ■

EVOLUTION DES QUANTITÉS DÉBARQUÉES AU PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE



	Novembre	Décembre		Novembre	Décembre
Quantité débarquée en 2016	3,80	13		1,30	3,90
Quantité débarquée en 2017	13,8	14,5		3,40	4
Prix moyen en 2016	5,14 €	4,21 €		5,58 €	4,86 €
Prix moyen en 2017	3,92 €	3,78 €		4,73 €	4,37 €

90 %
débarqués par les côtiers

10 %
débarqués
par les côtiers fileyeurs



PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE

35,7 TONNES
mises en criée
sur la période de novembre à décembre 2017

53 %
achetés par les poissonniers

38 %
achetés par les marayeurs

9 %
achetés par grande distribution

LES SALONS À VENIR

FORUM DES MÉTIERS DE LA MER

Le Pôle emploi de Lagord organise dans ses locaux le 7 mars prochain une après-midi destinée à promouvoir les métiers de la mer auprès des personnes en recherche d'emploi ou en réorientation professionnelle. Plusieurs professionnels de la filière locale seront présents à cette occasion pour parler de leur métier ■

CFIA DE RENNES

Depuis plus de 20 ans, le salon rassemble les industriels de l'agroalimentaire français et internationaux autour de 1 450 fournisseurs. Des ingrédients au conditionnement, toutes les solutions sont proposées pour améliorer les process. Le salon se déroulera du 13 au 15 mars 2018 à Rennes ■

Plus d'informations : www.cfiaexpo.com

Journal interne à destination des usagers de la criée de Chef de Baie.
Informations non contractuelles pouvant faire l'objet de corrections.

Tous les articles sont disponibles sur simple demande au service administratif de la criée de Chef de Baie.

RETOUR SUR L'ACTIVITÉ 2017 DU PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE

L'activité du port de pêche se définit par **les opérations de ventes menées sous la criée de La Rochelle**, cœur de métier de l'organisme gestionnaire (syndicat mixte du port de pêche de La Rochelle), **les débarquements réalisés sur le port de services** par les armements menant leurs bases avancées sur les quais rochelais, et **la location d'ateliers professionnels** sur l'ensemble de la plateforme portuaire.

SECTION VENTES SOUS CRIÉE

Deux types de ventes sont organisés au sein de la halle à marée de La Rochelle, l'enchère représentant 96 % des ventes globales et la prévente (gré à gré) qui connaît cette année une forte progression (+43% en tonnage et +65% en chiffre d'affaire).

Type de vente	Quantités vendues	Chiffre d'affaire généré	Prix moyen réalisé
Enchères	1 740 tonnes	8,79 millions d'€	5,05 €/kg
Gré à gré	59 tonnes	0,18 millions d'€	2,58 €/kg
Total	1809 tonnes	8,97 millions d'€	4,96 €/kg

Le Port de pêche enregistre sur cette année **1 809 tonnes** présentées aux ventes sous criée pour un chiffre d'affaire global de **9 millions d'€**. L'évolution entre 2016 et 2017 laisse apparaître une diminution des quantités de l'ordre de 6% et du chiffre d'affaire de l'ordre de 9%.

LES NAVIRES DE PÊCHE

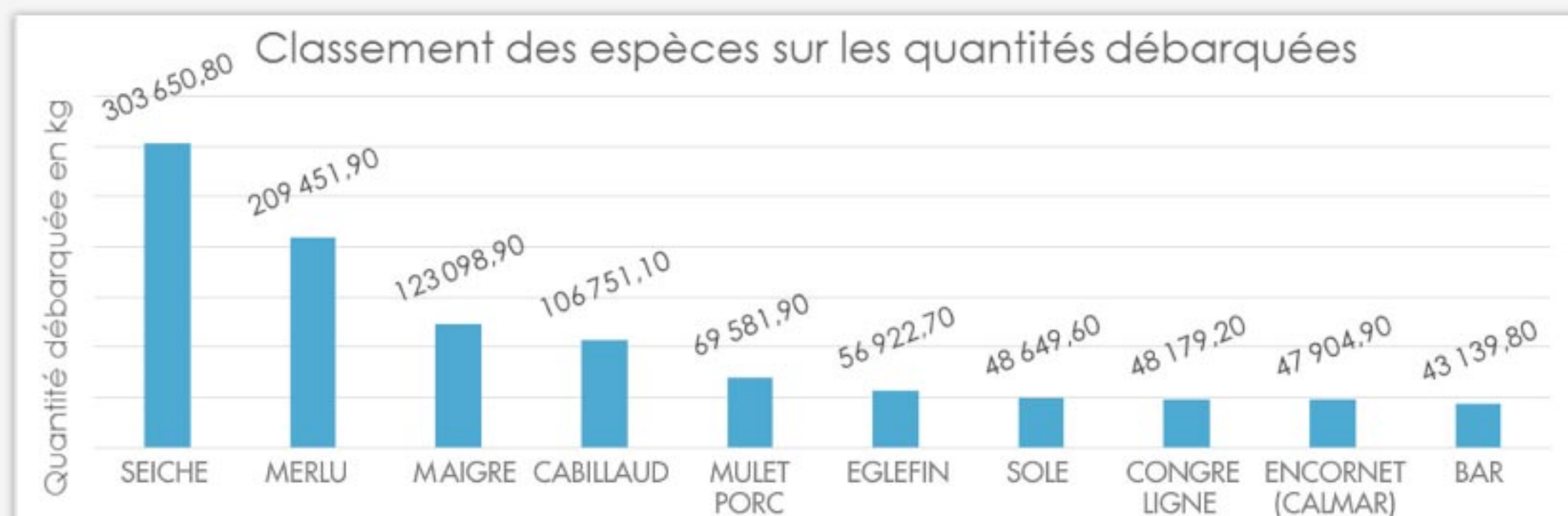
Les navires côtiers représentent largement les débarquements réalisés sous la criée de La Rochelle.

Catégories de navires	Quantités débarquées	Chiffre d'affaire généré	Prix moyen
Côtiers	856 tonnes	5,17 millions d'€	6,03 €/kg
Navires extérieurs	407 tonnes	4,12 millions d'€	4,12 €/kg
Hauturiers sud	297 tonnes	1,51 millions d'€	5,10 €/kg
Navires Franco-Espagnols	249 tonnes	0,61 millions d'€	2,46 €/kg

LES ACHETEURS DU RÉSEAU

Catégories d'acheteurs	Quantités achetées	Valeur	Prix moyen
Mareyeurs	1 236 tonnes	6,33 millions d'€	5,12 €/kg
Poissonniers	466 tonnes	2,16 millions d'€	4,63 €/kg
Grandes surfaces	89 tonnes	0,39 millions d'€	4,37 €/kg
Grossistes	10 tonnes	0,07 millions d'€	7,26 €/kg
Restaurants	6 tonnes	0,02 millions d'€	3,91 €/kg

LES PRINCIPALES ESPÈCES DÉBARQUÉES (toutes catégories de navires confondues)



SECTION PORT DE SERVICES

En 2017, les quantités débarquées sur le port de service s'élèvent à **2 000 tonnes** ayant généré **86 140 €** de services vendus (location de chariots, vente de fluides,...).

SECTION LOCATION

L'année affiche un taux de remplissage de **100 %** des ateliers professionnels permettant à **55 entreprises** d'établir tout ou partie de leur activité sur Chef de Baie.