

Royaume du Maroc



Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime

“
Le Maroc, un pays
aux mille et une espèces
”





Une pléthore de variétés halieutiques !

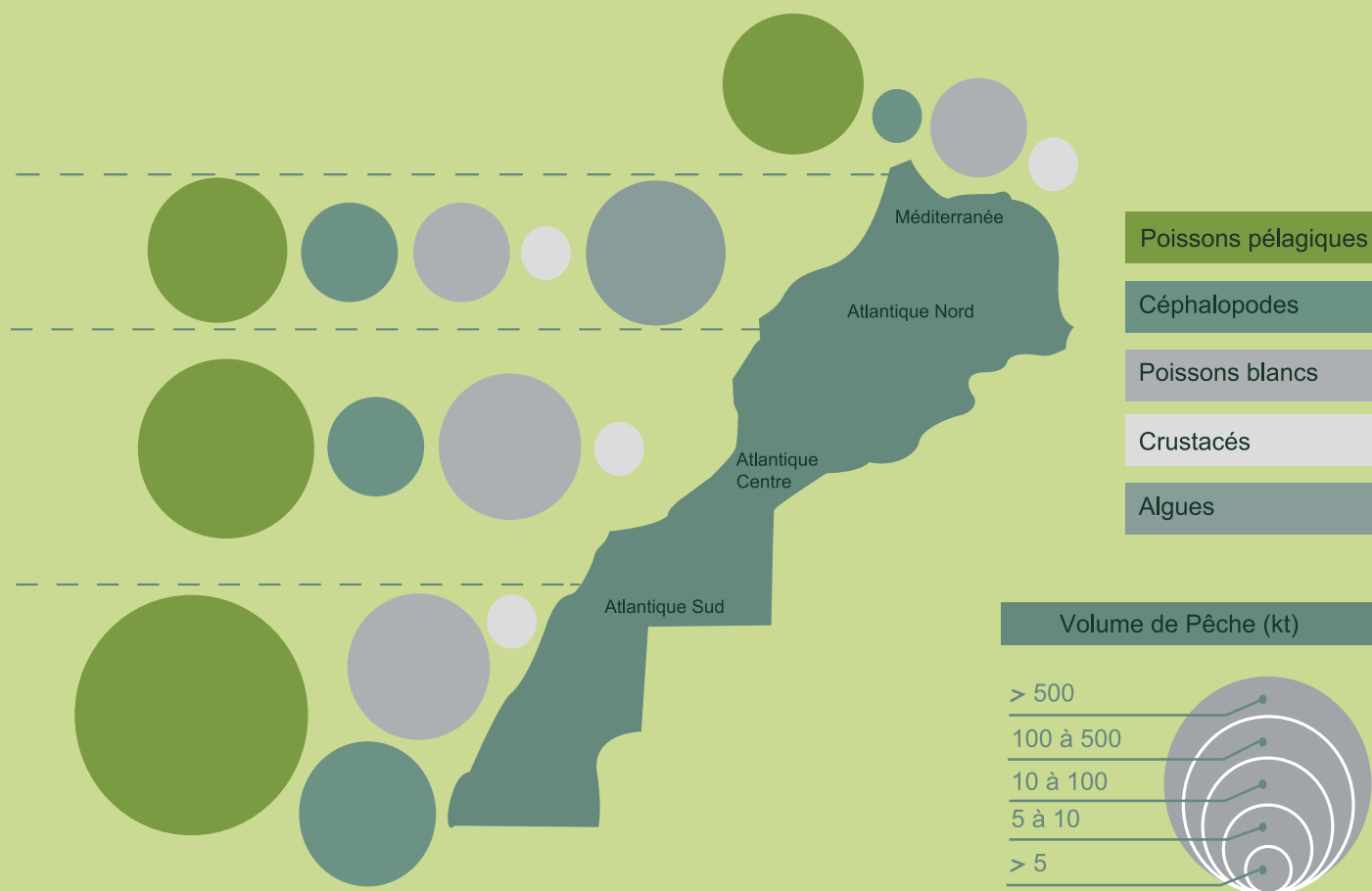
Au vu de sa position géographique le situant à la confluence de la mer Méditerranéenne et de l'Océan Atlantique, le Maroc, présente une rare diversité de milieux marins abritant une immense variété de poissons, de mollusques, de crustacés et de coquillages.

Les côtes marocaines, avec plus d'un million de km² de surface maritime, sont en effet parmi les zones les plus poissonneuses à l'échelle mondiale. Un atout indéniable dû à divers facteurs : l'emplacement naturel du pays en fait un véritable point de rencontres de masses d'eaux, qui se caractérisent par des origines et des densités différentes.

Par ailleurs, il convient de souligner également la présence du courant dit «Upwelling», qui se caractérise par des remontées d'eaux froides profondes riches en sels et en nutriments.

En outre, le Maroc compte également des milieux continentaux sous influence marine, en particulier des milieux saumâtres dont plusieurs lagunes, plusieurs estuaires et baies, zones de frayères idéales pour de nombreuses espèces.

De ce fait, la Zone Economique Exclusive marocaine se distingue par une importante diversité des ressources halieutiques.



La richesse halieutique marocaine englobe près d'une centaine d'espèces d'intérêt commercial, regroupées en six grands groupes :

- LES PELAGIQUES, - LES POISSONS BLANCS,
- LES CEPHALOPODES, - LES CRUSTACES,
- LES COQUILLAGES, - LES ALGUES.


























Les pélagiques... une richesse et un patrimoine marocains

Sardine, Anchois, Maquereaux, Thon, Espadon, ... dans leur environnement marin protégé des 3500 km de côtes du Maroc, ceux que l'on nomme les « pélagiques », font la fierté du pays dont ils représentent une ressource très considérable.

Le poisson pélagique se caractérise particulièrement par le fait qu'il vit dans les eaux proches de la surface ou entre la surface et le fond. Parmi les petits pélagiques, on trouve notamment la sardine, le maquereau, le chinchard, l'anchois ou la sardinelle, etc, tandis que la catégorie des grands pélagiques est représentée par le thon, l'espadon ...

Ce groupe de poissons étant constitué d'espèces assez variées, les techniques de pêche qui leurs sont dédiées le sont tout autant. Sennes coulissantes, chaluts pélagiques et semi-pélagiques, filets mailants, en passant par les palangres et les madragues, sans oublier les lignes à main et de traine, toute une gamme de techniques appropriées pour chaque représentant de cette catégorie de poissons.

Les côtes marocaines abritent des écosystèmes exceptionnels à plus d'un titre : riches en nutriments tels que le nitrogène et le phosphore, avec des marées significatives qui maintiennent le processus de recyclage biologique de ces nutriments... Toutes ces caractéristiques font des côtes marocaines de formidables viviers naturels de poissons pélagiques de tous genres.

		
Sardine commune : <i>Sardina pilchardus</i>	Anchois commun : <i>Engraulis encrasicolus</i>	Maquereau commun : <i>Scomber scombrus</i>
		
Maquereau espagnol : <i>Scomber colias</i>	Sardinelle ronde : <i>Sardinella aurita</i>	Chinchard : <i>Trachurus trachurus</i>
		
Requin gris : <i>Carcharhinus plumbeus</i>	Renard : <i>Alopias vulpinus</i>	Peau bleue : <i>Prionace glauca</i>
		
Requin-marteau commun : <i>Sphyrna zygaena</i>	Sériole couronnée : <i>Seriola dumerili</i>	Mulet cabot : <i>Mugil cephalus</i>
		
Mulet lippu : <i>Chelon labrosus</i>	Mulet porc : <i>Liza ramada</i>	Bonite : <i>Auxis rochei</i>
		
Bonite à dos rayé : <i>Sarda sarda</i>	Bonite à ventre rayé : <i>Katsuwonus pelamis</i>	Espadon : <i>Xiphias gladius</i>
		
Thon rouge : <i>Thunnus thynnus</i>	Thon obèse : <i>Thunnus obesus</i>	Germon : <i>Thunnus alalunga</i>
		
Albacore : <i>Thunnus albacares</i>	Sabre commun : <i>Trichiurus lepturus</i>	Sabre argenté : <i>Lepidopus caudatus</i>
		
	Sabre noir : <i>Aphanopus carbo</i>	



Les céphalopodes... un joyau du patrimoine halieutique marocain


















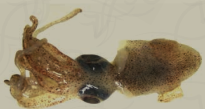
La pêche des céphalopodes est une tradition séculaire au Maroc. Son produit est très prisé chez la population locale ainsi que dans diverses contrées étrangères. L'histoire moderne de la pêche céphalopodière marocaine a débuté en 1976 par une flotte hauturière.

Vers la fin du siècle dernier, la pêche artisanale s'est développée en parallèle avec une spécialisation saisonnière de la pêche côtière.

Les techniques de pêche les plus adaptées à ces espèces sont le chalut de fond, la turlutte, les poulpiers (Pots à poulpe) et les lignes à leurres.

Le terme céphalopode désigne des espèces très évoluées des mollusques, elles sont caractérisées par leur intelligence et leur mimétisme, capacité à changer de couleur et à s'adapter à leur environnement.

Les principales espèces de céphalopodes des mers marocaines sont les poulpes, les calmars et les seiches; les poulpes ont 8 tentacules de même longueur, les calmars et les seiches en ont 10 (8 courts et 2 très longs).

				
Calamar : <i>Loligo vulgaris</i>	Poulpe : <i>Octopus vulgaris</i>	Seiche : <i>Sepia officinalis</i>	Casseron commun : <i>Alloteuthis subulata</i>	Poulpe musqué : <i>Eledone moschata</i>
				
Seiche africaine : <i>Sepia bertheloti</i>	Calamar veiné : <i>Loligo forbesi</i>	Poulpe blanc : <i>Eledone cirrhosa</i>	Seiche élégante : <i>Sepia elegans</i>	Encornet rouge : <i>Illex coindetti</i>
				
Poulpe de Salutii : <i>Octopus salutii</i>	Seiche rosée : <i>Sepia orbignyana</i>	Encornet volant : <i>Ommastrephes bartramii</i>	Poulpe globuleux : <i>Bathypolypus sponsalis</i>	Passamar commun : <i>Todarodes sagittatus</i>
				
Passamar souffleur : <i>Todaropsis eblanae</i>	Poulpe tacheté : <i>Octopus macropus</i>	Sépiole commune : <i>Sepietta oweniana</i>		



Les poissons blancs... une multitude de saveurs

Produit emblématique de la pêche marocaine, le poisson blanc marocain, présent au large des côtes marocaines, est très apprécié sur les marchés du poisson frais.

Le terme poissons blancs est utilisé pour désigner plusieurs espèces de poissons démersaux. Les espèces les plus commercialisées au Maroc sont les dorades, le sar, la sole, le pageot, le merlu, le saint pierre, ...etc.

S'agissant des techniques de pêche ciblant ces espèces, on retrouve le chalut de fond, le chalut semi-pélagique, le filet maillant, la senne de plage, la palangre et les lignes.

La présence, dans une zone donnée, de populations de poissons blancs, est fonction de plusieurs paramètres : la bathymétrie (profondeur d'eau), la nature des fonds (habitats), les paramètres physico-chimiques de l'eau (température, salinité, qualité de l'eau et pollutions chimiques,...), les paramètres biologiques de l'environnement (densité de plancton, pollution organique, zone propice à la reproduction, la croissance, l'alimentation,...), la saisonnalité (certaines espèces peuvent migrer, se regrouper en fonction de leurs besoins vitaux,...).

La combinaison de ces différents paramètres au niveau du littoral marocain permet d'offrir à ses poissons blancs un écosystème marin propice à leur évolution (eaux d'origines et de densités différentes, remontées d'eaux froides profondes riches en sels et en nutriments ...)





Dorade grise : *Spondyliosoma cantharus*



Dorade royale : *Sparus aurata*



Dorade rose : *Pagellus bogaraveo*



Merlu commun : *Merluccius merluccius*



Saint pierre : *Zeus faber*



Congre d'europe : *Conger conger*



Sole commune : *Solea vulgaris*



Sole perdrix : *Microchirus variegatus*



Sole pole : *Pegusa lascaris*



Sole-langue : *Cynoglossus canariensis*



Bogue : *Boops boops*



Corb : *Sciaena umbra*



Pageot commun : *Pagellus erythrinus*



Pageot à tache rouge : *Pagellus bellottii bellottii*



Pageot acarné : *Pagellus acarne*



Sar commun : *Diplodus sargus sargus*



Sar à grosses lèvres : *Diplodus cervinus cervinus*



Sar à museau pointu : *Diplodus puntazzo*



Sar commun du Maroc : *Diplodus sargus typicus cadenat*



Sar à tête noire : *Diplodus vulgaris*



Baudroie commune : *Lophius piscatorius*



Grondin lyre : *Trigla lyra*



Grondin rouge : *Aspitrigla cuculus*



Grondin perlon : *Chelidonichthys lucerna*



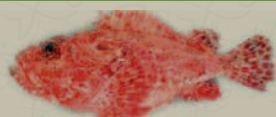
Rascasse rouge : *Scorpaena scrofa*



Rascasse de fond : *Helicolenus dactylopterus*



Petite rascasse : *Scorpaena notata*



Rascasse rose : *Scorpaena elongata*



Rascasse du large : *Parupeneus kuhlmanni*



Maigre : *Argyrosomus regius*











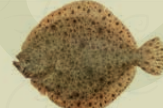







Denté du Maroc : *Dentex maroccanus*



Denté commun : *Dentex dentex*



Marbré : *Lithognathus mormyrus*

		
Raie brunette : <i>Raja undulata</i>	Raie lisse : <i>Raja brachyura</i>	Raie fleurie : <i>Raja naevus</i>
		
Rouget-barbet de vase : <i>Mullus barbatus</i>	Rouget-barbet de roche : <i>Mullus surmuletus</i>	Rouget-barbet du Sénégal : <i>Pseudupeneus prayensis</i>
		
Ombrine bronzé : <i>Umbrina canariensis</i>	Ombrine côtière : <i>Umbrina cirrosa</i>	Turbot : <i>Psetta maxima</i>
		
Pagre commun : <i>Pagrus pagrus</i>	Pagre à points bleus : <i>Pagrus caeruleostictus</i>	Pagre rayé : <i>Pagrus auriga</i>
		
Bar européen : <i>Dicentrarchus labrax</i>	Bar tacheté : <i>Dicentrarchus punctatus</i>	Merlan : <i>Merlangius merlangus</i>
		
Merlan bleu : <i>Micromesistius poutassou</i>		

Les crustacés... les essayer, c'est les adopter !

Evoluant dans un environnement marin protégé, les crustacés marocains sont réputés pour leur fraîcheur exceptionnelle et affichent un panel d'espèces variées qui illustrent la diversité de la faune marine marocaine.

Les crustacés sont des arthropodes dont le corps est revêtu d'un exosquelette, plus ou moins rigide sauf en certaines zones, ceci afin de permettre l'articulation et autoriser les mouvements.

Les techniques de pêche utilisées ciblant ces espèces sont le chalut de fond, le trémail, et les casiers.

Au Maroc, les espèces emblématiques sont la crevette rose, la langouste rouge, la langouste royale, la langouste rose et la langoustine. La diversité des milieux et la topographie sous-marine unique des côtes marocaines offrent de multiples possibilités de lieux de reproduction et d'abri, ce qui favorise l'évolution d'espèces très prisées par les amateurs de fruits de mer.



Crevette rose du large:
Parapenaeus longirostris



Langouste rouge :*Palinurus elephas*



Langoustine :*Nephrops norvegicus*



Crevette rouge :*Aristeus antennatus*



Langouste rose :*Palinurus mauritanicus*



Cambon rouge :*Aristaeomorpha foliacea*



Crevette royale :*Plesiopenaeus edwardsianus*



Langouste royale ou verte :*Panulirus regius*



Bouquet :*Palaemon serratus*



Crevette de vase :*Solenocera membranacea*



Petite cigale :*Scyllarus arctus*



Narval :*Parapandalus narval*



Crevette dorée :*Plesionika martia*



Caramote :*Penaeus kerathurus*



Crevette flèche :*Plesionika heterocarpus*



Homard européen :*Homarus gammarus*



Crevette nylon armée :*Heterocarpus ensifer*



Crevette megalops :*Penaeopsis serrata*



Les coquillages... une expérience sensorielle unique



Fruit d'un patrimoine marin millénaire, les coquillages marocains bénéficient d'une eau d'une qualité exceptionnelle, riche en planctons et brassée par les plus fortes marées. A cela s'ajoute un climat favorable et de vastes fonds sablonneux particulièrement propice à l'élevage et au développement de coquillages d'exception.

Les coquillages sont des mollusques dont le corps est recouvert par une coquille.

Moules, huîtres, coque, palourde... appartiennent au groupe des bivalves et se nourrissent de phytoplancton ou de matière organique.

La production des coquillages provient de l'activité de ramassage sur les gisements naturels, par plongée ou par dragage selon le lieu de vie de l'espèce ou bien de la conchyliculture en eau de mer des huîtres (l'ostréiculture) et des moules (mytiliculture).

Avec ses eaux littorales riches en planctons et brassées par les plus fortes marées, son paysage atypique, son climat et ses particularités géographiques et ses vastes fonds sablonneux, le Maroc est une région particulièrement propice au développement et à la croissance des coquillages de caractère.

 Huître creuse : <i>Crassostrea gigas</i>	 Huître plate : <i>Ostrea edulis</i>	 Moule de méditerranée : <i>Mytilus galloprovincialis</i>	 Bigorneau : <i>Littorina littorea</i>
 Palourde croisée d'Europe : <i>Ruditapes decussatus</i>	 Couteau d'Europe : <i>Solen marginatus</i>	 Coque commune : <i>Cerastoderma edule</i>	 Paire commune : <i>Venus verrucosa</i>
 Ormeau tuberculeux : <i>Haliotis tuberculata</i>	 Coquille saint jacques : <i>Pecten maximus</i>	 Haricot de mer : <i>Donax trunculus</i>	



Les algues... une richesse discrète

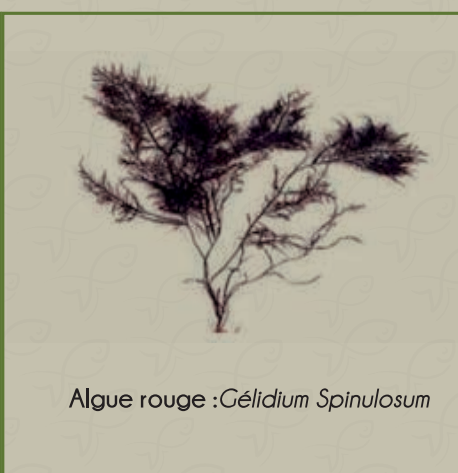
Le littoral marocain renferme plusieurs trésors naturels, parmi lesquels les algues marines benthiques qui comptent plus de 480 espèces (rouges, brunes, vertes...etc), notamment; les Gelidiacées comme *Gélidium sesquipedale*, les Gracillaires comme *Gracilaria sp.*, les Gigartinacées comme *Gigartina acicularis*, *Gigartina teedii* et *Gigartina pistillata*, ...

Trois espèces du genre *Gélidium* (algues rouges) sont les plus exploitées à des fins industrielles: *Gélidium sesquipedale*, *Gelidium spinulosum* et *Pterocladia capilacea*.

Le *Gélidium sesquipedale* représente à lui seul 90% de la collecte des algues marines traitées au Maroc, parce qu'il permet l'extraction d'un agar-agar à pouvoir gélifiant élevé.



Algue rouge : *Gélidium sesquipedale*



Algue rouge : *Gélidium Spinulosum*



Algue rouge : *Pterocladia capilacea*

Diversité aquacole

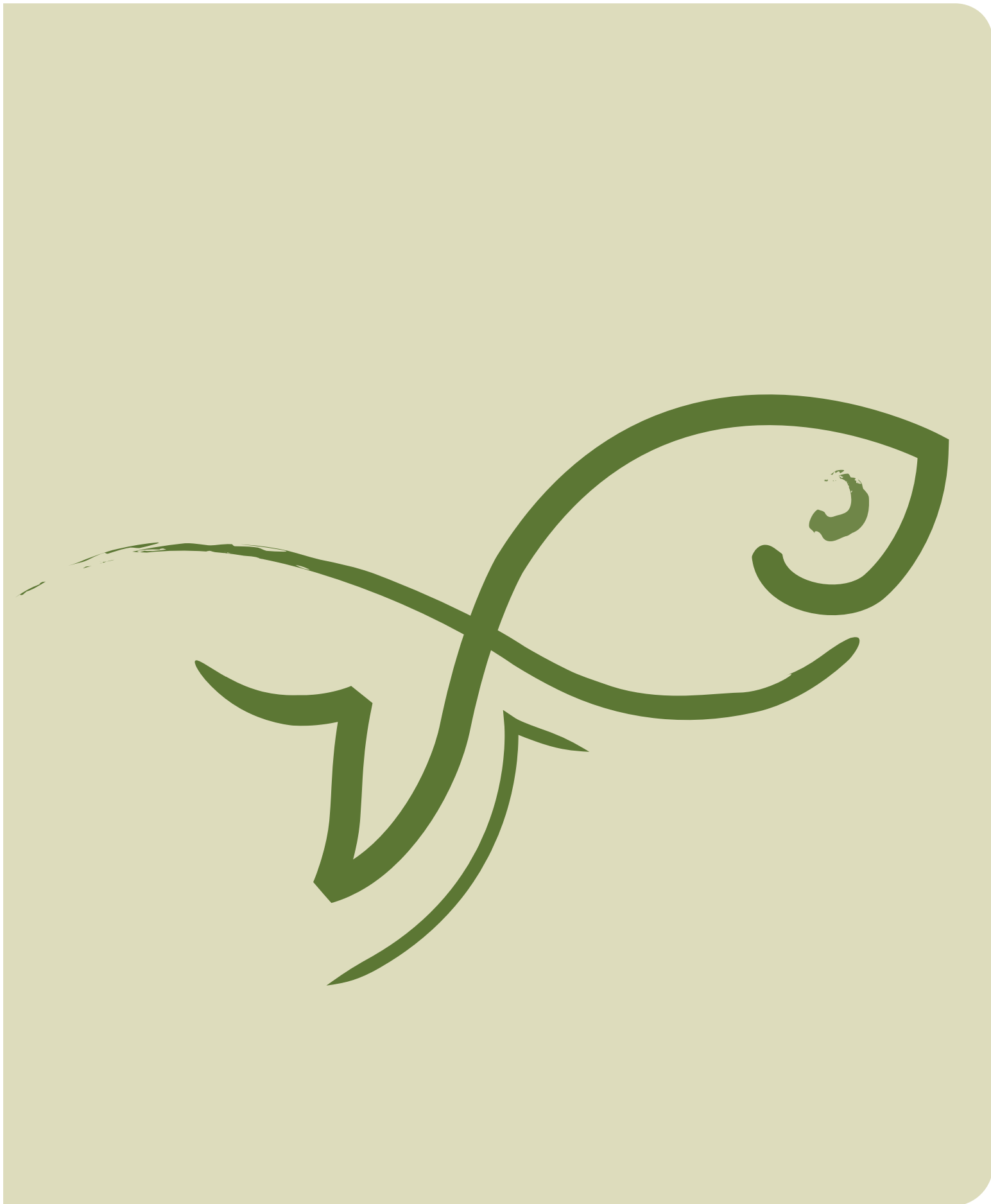
Le Maroc jouit d'atouts naturels uniques et particuliers, des eaux de qualité et des sites adaptés à plusieurs techniques d'élevage, offrant ainsi une diversité de produits aquacoles, dont les principales espèces sont : Loup, Dorade, Maigre, Sériole, Sole, Turbot, Palourde, Ormeau, Moules, Coque, Coquille Saint-Jacques, Crevettes, Algues.













Département de la Pêche Maritime
B.P 476, Agdal, Rabat, Maroc
Tél : (+212) 537 688 295 - Fax : (+212) 537 688 294
E-mail : contact@moroccanseafood.com
Site web : www.moroccanseafood.com