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

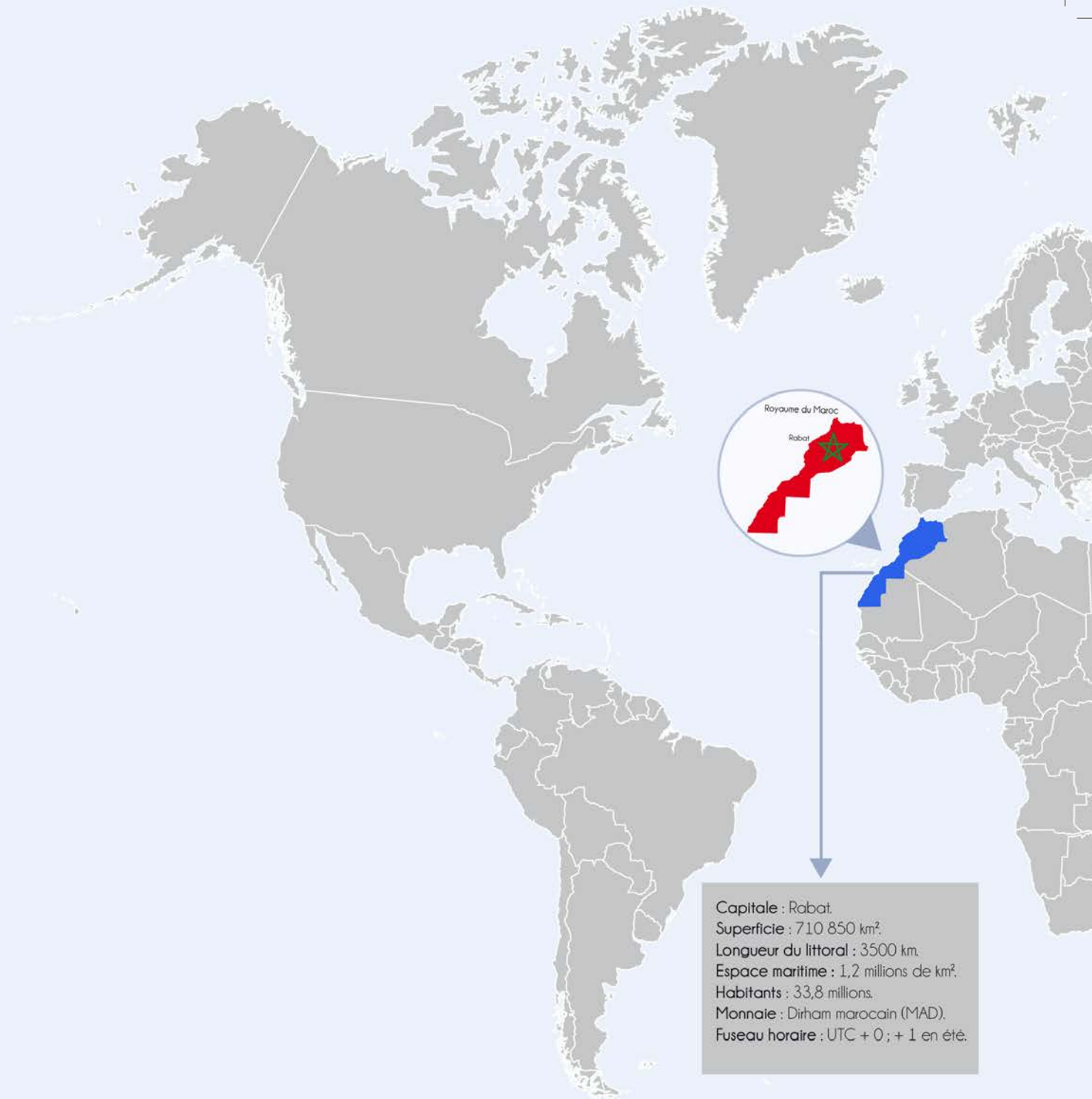
Royaume du Maroc

Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime

Les produits de la mer Marocains

Guide de l'acheteur

MOROCCAN SEAFOOD
Naturally



Capitale : Rabat.
Superficie : 710 850 km².
Longueur du littoral : 3500 km.
Espace maritime : 1,2 millions de km².
Habitants : 33,8 millions.
Monnaie : Dirham marocain (MAD).
Fuseau horaire : UTC + 0 ; + 1 en été.

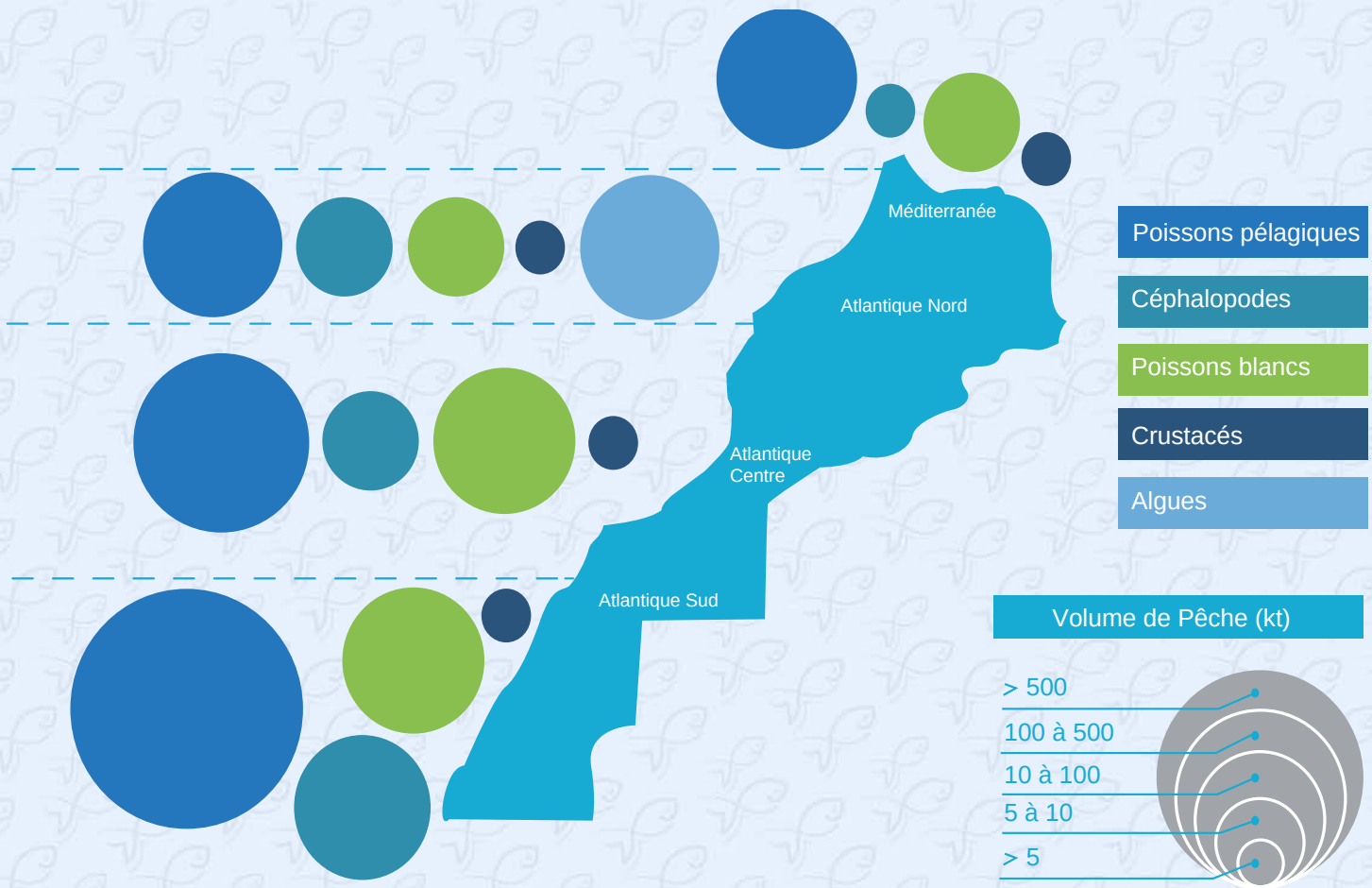
Table des matières

Une richesse halieutique	P 06
Les pélagiques	P 15
Les céphalopodes	P 27
Les poissons blancs	P 37
Les crustacés	P 47
Les coquillages	P 56
Les algues	P 63
Une diversité aquacole	P 66

Une Richesse halieutique...

Un patrimoine national

Avec plus de 3500 km de côtes et une position géographique stratégique, carrefour de courants froids des Canaries combinés à l'Upwelling, le Maroc présente une rare diversité de milieux marins pour une grande variété de poissons, de mollusques, de crustacés et de coquillages.



Une position géographique stratégique

L'atout Méditerranéen : l'écosystème d'exception

La côte méditerranéenne marocaine est exceptionnelle à plus d'un titre. Elle abrite non seulement un patrimoine aquatique riche et varié, mais également des milieux physiques et biologiques de grande valeur. Autant de conditions propices à la productivité de ses écosystèmes marins.

Rien d'étonnant à cela, quant on sait que les eaux de surface de cette côte sont classées parmi les plus riches en nutriments oligothrophiques. Caractérisées par des marées significatives qui maintiennent le processus de recyclage biologique des nutriments tels que le nitrogène et le phosphore, la faune et la flore marines méditérranéennes marocaines offrent une vaste diversité d'espèces.

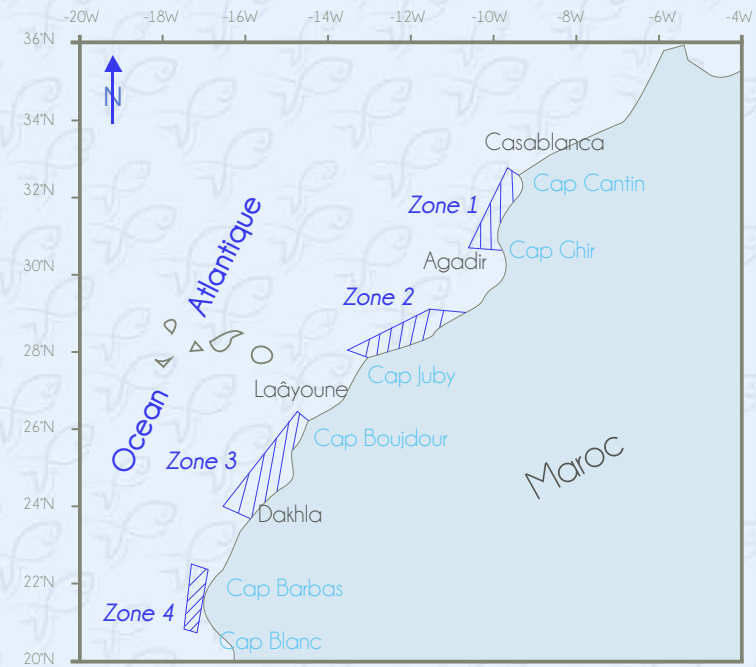
L'avantage Atlantique : l'influence de l'Upwelling

La côte atlantique marocaine bénéficie d'un avantage considérable : elle est soumise à l'influence de l'upwelling côtier (terme anglophone désignant la remontée des eaux froides profondes, riches en nutriments, vers la surface de l'océan). Ainsi, lorsqu'ils sont ramenés à la surface, les nutriments nourrissent le phytoplancton qui utilise également le gaz carbonique dissous pour sa photosynthèse.

Ce qui a un impact positif direct sur l'abondance et la distribution des ressources halieutiques. Les vents alizés influençant fortement le flux de l'upwelling. Ceci se répercute à son tour sur l'abondance et la disponibilité des ressources halieutiques.

Zone1 : comprise entre 32.2 et 35.6 °N

L'upwelling dans cette zone est faible (intensité moyenne se situe autour de 1,19 °C). Cette zone est soumise à des vents côtiers de moindre intensité et plus souvent orientés vers le continent. Toutefois, au niveau de cette zone, l'upwelling présente une forte saisonnalité, avec une activité très faible durant la saison froide.



Zone2 : comprise entre 28 et 32°N

L'indice d'upwelling dans cette zone est plus élevé comparativement à la première zone (valeur moyenne vers 2,2°C), avec une faible activité en mars suivie d'un maximum d'activité entre juin et septembre et peut être étendue jusqu'au mois d'octobre.

Zone 3 : comprise entre 25. 5°N et 28 °N

L'intensité de l'indice connaît une légère intensification par rapport à la zone précédente (intensité moyenne autour de 2,8 °C). La zone 3 présente une activité ascendante d'avril à septembre et on note un minimum d'activité assez net aux mois de novembre et mars. Cependant, cette activité minimale reste élevée ou comparable aux zones 1 et 2, ce qui confère à l'upwelling dans cette zone un aspect permanent.

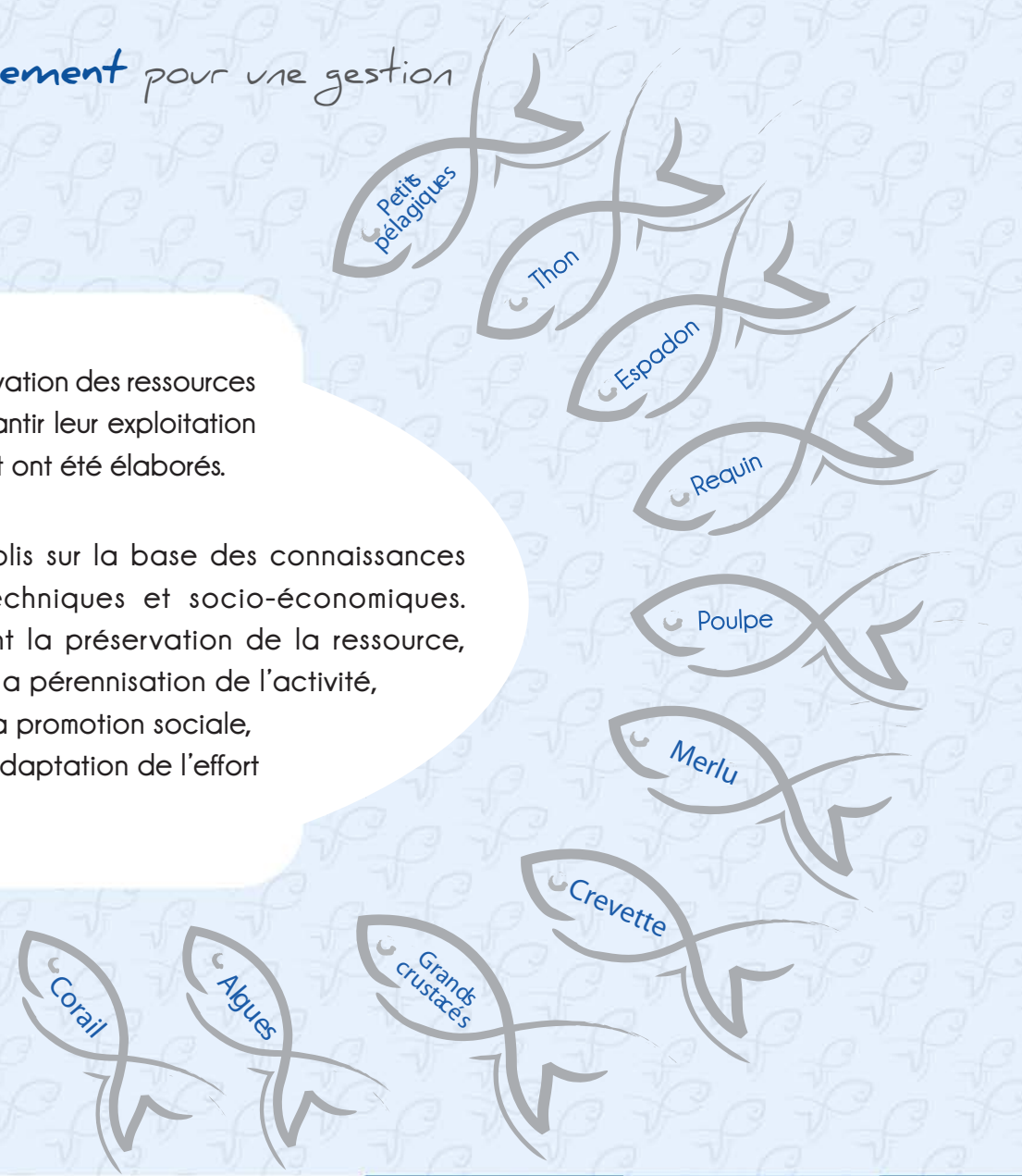
Zone 4 : comprise entre 21.3°N et 25.5°N

Cette zone est le siège de la rencontre des Eaux Centrales Nord Atlantiques et des Eaux Centrales Sud Atlantiques. L'indice d'upwelling dans cette zone est le plus élevé de toutes les zones (valeur moyenne de 3,5°C). Il présente une distribution bimodale avec un pic secondaire en mai - juin et un pic principal en septembre - octobre.

Des plans d'aménagement pour une gestion durable des ressources

Dans le cadre de la politique de préservation des ressources halieutiques marocaines et afin de garantir leur exploitation durable, plusieurs plans d'aménagement ont été élaborés.

Ces plans d'aménagement sont établis sur la base des connaissances biologiques, environnementales, techniques et socio-économiques. Les objectifs des plans instaurés sont la préservation de la ressource, l'accroissement de la valeur ajoutée, la pérennisation de l'activité, la rentabilisation des investissements, la promotion sociale, l'amélioration des connaissances et l'adaptation de l'effort de pêche à l'état du stock.



Une logistique adaptée et des chiffres à l'appui

Le Maroc jouit actuellement d'une réputation mondiale qui le classe parmi les pays de renommée en matière de pêche maritime. Cette honorable position du Royaume a été rendue possible grâce à sa flotte de pêche performante, ainsi qu'à ses infrastructures portuaires et commerciales réparties le long de son littoral, sans oublier son industrie de valorisation qui a fait de l'innovation et de la compétitivité son credo.

Flotte de pêche :

- Artisanale: 15594 barques.
- Côtière: 1725 navires côtiers.
- Hauturière: 303 navires hauturiers.

Infrastructure :

- Portuaire :

- 22 ports de pêche,
- 40 points aménagés (dont 30 points de débarquement aménagés, 6 villages de pêcheurs et 4 sites en cours de construction).

- Commerciale :

- 10 Marchés de gros (dont 3 sont en cours d'étude au niveau des villes d'Inezegane, Tanger et Tétouan),
- 62 Halles aux poissons (dont 11 de nouvelle génération),
- 9 Comptoirs d'Agréage du Poisson Industriel.

Industrie de valorisation :

Traitement à terre	393 unités	Frais	47	Semi-conserve	36
		Congélation	186	Farine & Huile	21
		Conserve	47	Autres	56
Congélation en mer	303 unités				

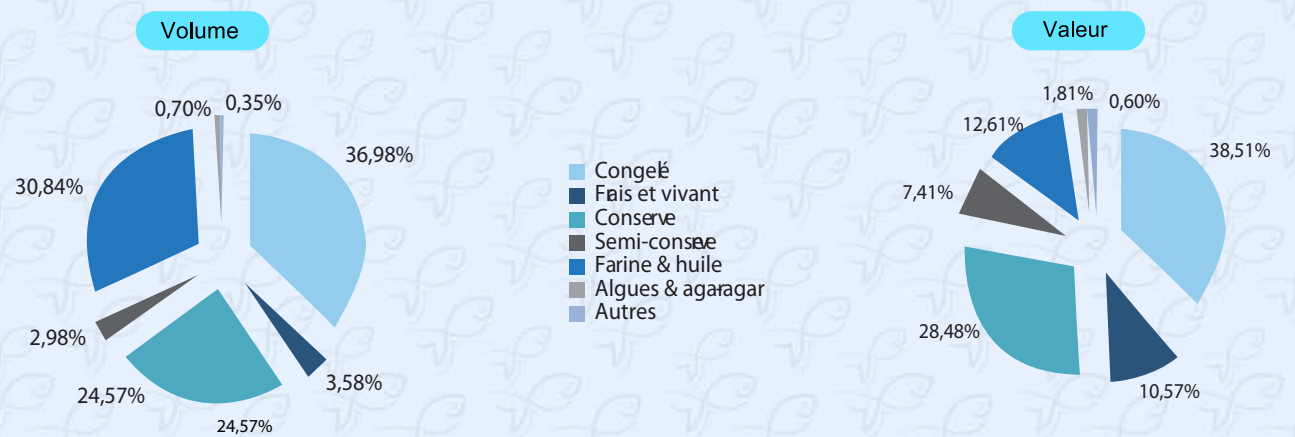
Année de référence : 2014

Une production diversifiée et un grand potentiel d'exportation

Tous les professionnels le confirment: les côtes marocaines figurent parmi les plus poissonneuses du monde! Avec plus d'un million de km² de zone économique exclusive, le Royaume se place parmi les principaux producteurs de produits de la mer à l'échelle mondiale.

La production halieutique marocaine avoisine 1,7 millions de tonnes d'une valeur de plus de 10 milliards de DH, répartie comme suit :

Premier exportateur mondial de sardines, notamment l'espèce *Sardina pilchardus (Walbaum, 1792)*, le Maroc possède un important potentiel d'exportation des produits de la mer au niveau international. Les exportations du Maroc en produits de la mer sont de l'ordre de 590 300 tonnes, pour un CA de 17 milliards de DH, réparties comme suit :



Année de référence : 2014

Pays aux mille et une espèces

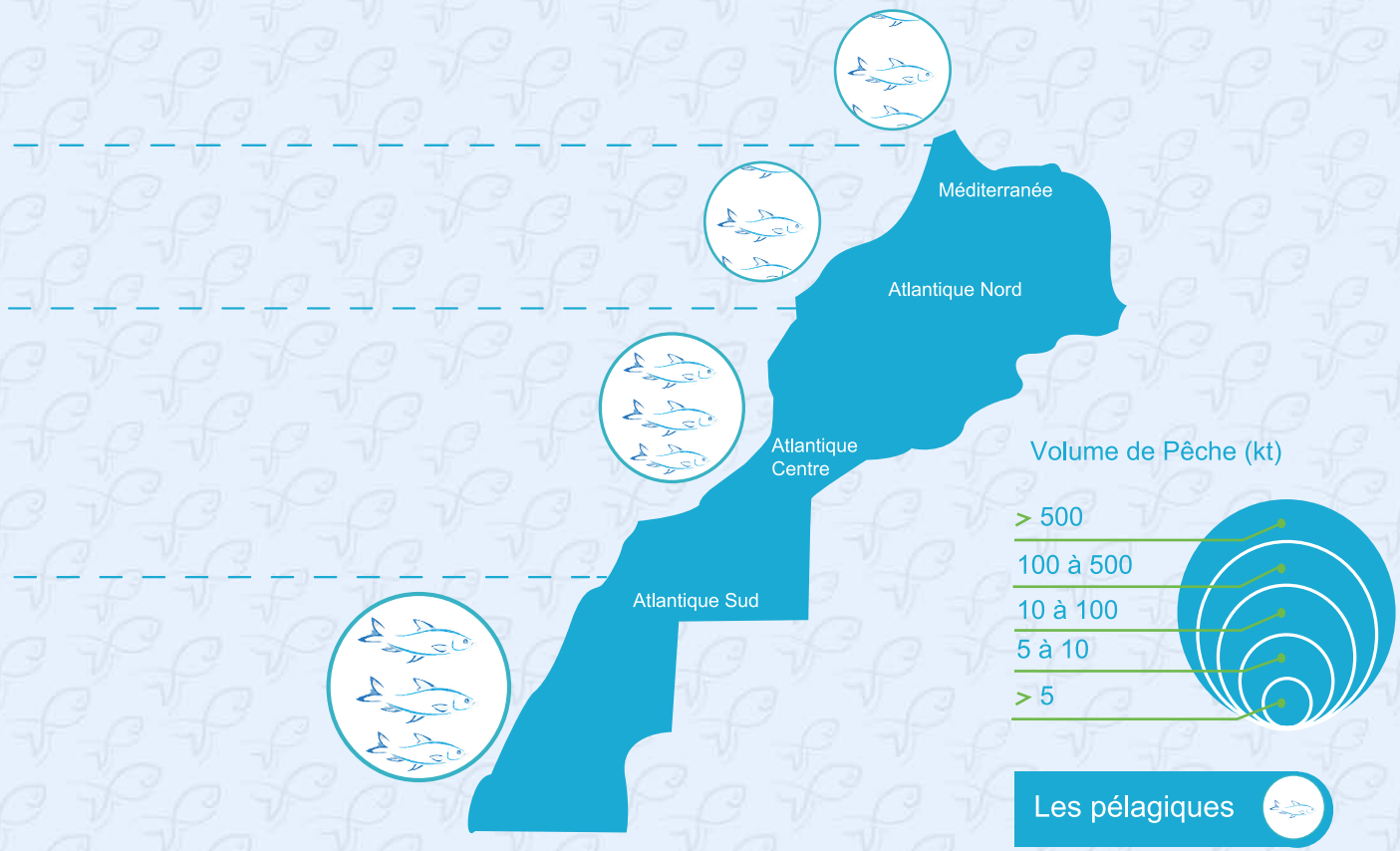
Le Royaume n'est pas peu fier de sa ressource halieutique, qui englobe près d'une centaine d'espèces d'intérêt commercial, regroupées en six grandes catégories :

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

Les pélagiques...

abondants, durables et nutritifs

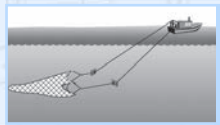
Sardine, Anchois, Maquereaux, Thon, Espadon, … dans leur environnement marin très protégé des 3500 km de côtes du Maroc, ceux que l'on nomme les « pélagiques » expriment à la fois toute l'authenticité et la typicité des espèces nationales et constituent également une ressource très considérable.



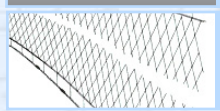
Des techniques de pêche pour tous pélagiques

Les techniques de pêche utilisées pour ce groupe de poissons sont :

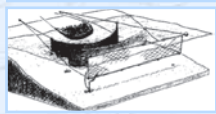
Chalut pélagique : Le chalut pélagique est un filet remorqué qui évolue en pleine eau, entre la surface et le fond, sans être en contact avec lui. Comme pour le chalutage de fond, il existe des chaluts pélagiques simples remorqués par un seul navire et des chaluts-bœufs tractés par deux chalutiers.



Chalut semi-pélagique : Type de chalut conçu pour fonctionner à une certaine distance au dessus du fond. Par rapport au chalut de fond, le chalut semi-pélagique est caractérisé par une partie plus ou moins grande de son gréement qui n'est pas au contact du fond (fourches, panneaux ou bourrelet) de telle sorte qu'il devient parfois possible de faire passer le chalut légèrement au-dessus du fond.

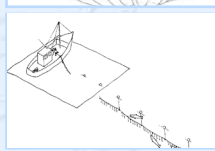


Filets maillants : Ils sont constitués d'une nappe rectangulaire déployée verticalement dans l'eau. Des flotteurs sont fixés sur la partie supérieure. La partie inférieure est lestée pour maintenir les filets en position verticale.

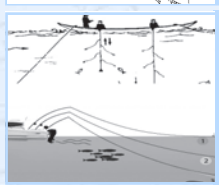


Senne de plage : C'est un filet vertical, rectangulaire mouillé en arc par une embarcation en partant du rivage pour y revenir après contournement du banc de poisson. Le halage à terre de la senne s'effectue au moyen de deux longs bras.

Senne coulissante (tournante) : C'est un filet rectangulaire qui sert à entourer un banc de poisson, puis fermé à sa base par une coulisse. Ainsi, le poisson est emprisonné à l'intérieur du filet qui prend une forme cylindrique, puis conique. Le poisson est halé à bord à l'aide d'une épuisette dite salabarde.



Palangre : Ligne de grande longueur qui comprend une ligne principale sur laquelle sont fixées de nombreux hameçons par l'intermédiaire d'avançons de longueur et d'écartement variables selon l'espèce recherchée et le type de palangre.



Lignes : A main : Ligne verticale maintenue directement à la main, lestée à son extrémité et utilisée pour pêcher près du fond ou entre deux eaux.

De traîne : Ligne simple munie d'appât naturel ou artificiel (leurre) et traînée par un bateau près de la surface ou à une certaine profondeur.

Madrague : C'est un engin fixe ancré au fond comportant généralement un filet de guidage menant les thons rouges dans un enclos ou une série d'enclos où ils sont maintenus jusqu'à leur mise à mort.

Plans pour la pérennité des ressources

Afin de préserver les ressources pélagiques marocaines et garantir leur durabilité, plusieurs plans d'aménagement ont été mis en œuvre.

Petit pélagique

Des plans d'aménagement des petits pélagiques ont été élaborés sur la base des connaissances biologiques, environnementales, techniques et socioéconomiques. Les objectifs de ces plans sont la préservation de cette ressource par une exploitation rationnelle de cette pêcherie ainsi que l'accroissement de sa valorisation.

Le plan d'aménagement des petits pélagiques concerne trois pêcheries : la pêcherie de l'Atlantique Nord-Méditerranée, la pêcherie de l'Atlantique Centre et la pêcherie de l'Atlantique Sud.

Thon

Le plan de gestion de la pêcherie du thon vise l'exploitation durable, équitable et responsable de cette espèce, et s'inscrit dans le cadre des engagements du Maroc vis-à-vis des dispositions de la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (ICCAT).

Le Maroc est un passage obligé pour le thon rouge lors de sa migration de reproduction de l'Atlantique vers la Méditerranée (lieu de ponte) et lors de son retour de la Méditerranée vers l'Atlantique (migration trophique).
Ce plan permet de renforcer le système de suivi de l'application des mesures de gestion nationales et internationales (ICCAT).

Espadon

Le Plan de gestion de l'espadon de la Méditerranée et de l'Atlantique définit des mesures de gestion pour respecter les engagements du Maroc vis-à-vis de la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (ICCAT) et garantir la maximisation des retombées socio-économiques à partir de l'exploitation de cette ressource.

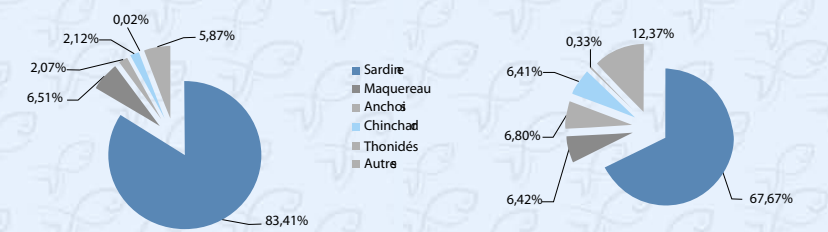
Requin

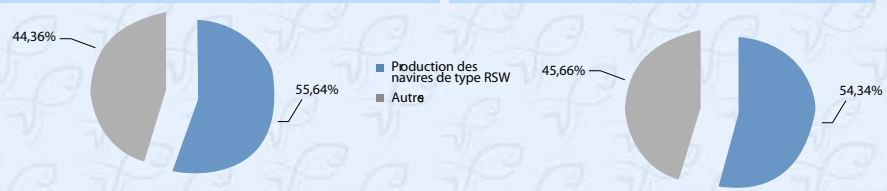
Le plan de conservation des requins a pour objectif la préservation de ces espèces. Les mesures de gestion établies concernent la conservation et la gestion de ces espèces de requins, le suivi des activités de pêche des navires ciblant ces espèces et l'établissement de la traçabilité commerciale des huiles de foie de requins ainsi que de leurs ailerons.

Une Production de taille

La production marocaine de poissons pélagiques avoisine 1,4 millions de tonnes, d'une valeur de plus de 3,1 milliards de DH soit près de 85% du volume de la production halieutique nationale, répartie comme suit ;

	Volume (Tonnes)	Valeur (Milliers de DH)
Pêche côtière et artisanale	858 300	2 008 700
Pêche hauturière	529 800	1 091 400





Année de référence : 2014

Une valorisation diversifiée

Transformés soit en mer, à bord de navires transformateurs; soit dans des usines à terre, les pélagiques marocains sont destinés à des préparations diversifiées qui donnent lieu à des produits finis très variés et de grande qualité.
Les unités de transformation des pélagiques, agréées par le Département de la Pêche Maritime, intègrent le système HACCP dans leurs processus de fabrication.

Ces unités adoptent des pratiques standardisées qui assurent une qualité en conformité avec les spécifications de leurs clients. Ils veillent à valoriser au maximum la pêche des pélagiques pour garantir des produits de très haute qualité. Les sous-produits des pélagiques sont transformés en farine protéique et huile.

TYPE	ESPECE	PREPARATION	PRODUIT
Frais	Sardine, Maquereau, Anchois, Sardinelle, Bonite Chinchard, Mérou, Sabre, Thon, Espadon, Mulet,	Entiers, Filets, Préparés (nettoyés, étêtés, éviscérés, équeutés,...)	
Conserve	Sardine, Maquereau, Anchois, Thon	Entiers, Sans peau sans arêtes (SPSA) Boulettes, Rouelles, Filets, Morcelés, Miettes Emulsion	Au naturel, A l'huile d'olive et/ou à la ravigote, et/ou à l'ail, et/ou au piment fort ou au poivre vert, A l'huile de soja et au Tabasco, A l'huile végétale, et/ ou au citron, aux épices, et ou aux légumes, A la sauce tomate, Sans sel et à l'eau, ou à l'eau pimentée, Tajine A la sauce piquante, A l'escabèche à l'eau et au vinaigre, Avec peau à la tomate et à la crème, A la saumure, A l'huile pimentée, A la sauce tomate pimentée, A la sauce ketchup, Frits, Marinés
Semi Conserve	Sardine, Anchois	Entiers, Filets, Morceaux, Brochettes,Terrines	Frits, Marinés au naturel, ou à l'huile, ou au vinaigre, Pimentés à huile végétale, ou à l'huile d'olive, Allongés sous vide, ou à l'huile d'olive, ou à l'huile végétale Roulés aux olives farcies, ou à la sauce piquante, ou à l'huile d'olive, ou à l'huile végétale, Au sel ou aux aromates, En saumure en futs
Congelé	Sardine, Anchois, Sardinelle, Maquereau Thon, Espadon, Mulet, Sabre	Entiers, Filets, Marinés, Décapités, Préparés (nettoyés, étêtés, éviscérés, équeutés,...)	
Autres	Séchés, Salés ou en saumure, Farine et Huile Charcuterie, Plats cuisinés, Foie et œufs		

Une diversité pélagique

Les pélagiques constituent une ressource très considérable, de par la diversité des espèces qui composent ce groupe. Plaisir gourmand et convivialité, tradition culinaire et modernité, simplicité et rapidité de préparation, authenticité et naturel… Autant de caractéristiques affichées par les petits et grands pélagiques marocains.

Sardine commune : *Sardina pilchardus*

Avec un corps argenté et fuselé et un ventre blanc, ce petit pélagique a une taille commune de 15 à 20cm. La sardine est un poisson grégaire qui forme de grands bancs près des côtes, peuplant les eaux peu profondes, aux alentours de 15 à 55m de profondeur.

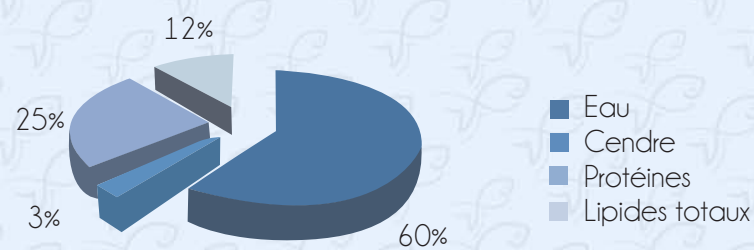
Côté santé :

C'est l'une des meilleures sources d'oméga 3 et riche en micro-nutriments intéressants pour la santé tels le calcium, le sélénium, le phosphore et les vitamine D et B.

Côté nutrition :

Pour 100g de Sardine

Apport énergétique : 208 Kcal



Anchois commun : Engraulis encrasicolus

Appelé localement Lanchouba, l'anchois a un corps allongé et mince. Le dos est de couleur vert bleu, le flanc et le ventre sont argentés et une rayure gris bleu s'étend parfois entre le dos et les flancs. L'anchois forme des bancs et vit le plus souvent dans les eaux peu profondes, il a un comportement voisin de celui de la sardine.

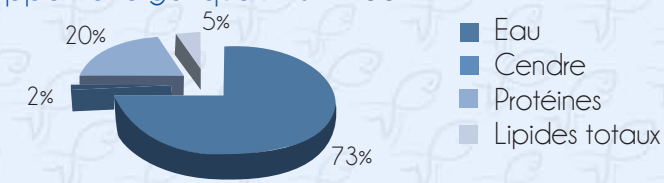
Côté santé :

Véritable « aliment-santé », largement pourvu en oméga 3, minéraux et oligo-éléments, l'anchois marocain apporte des vitamines précieuses en quantité non-négligeable, et des protéines d'une haute valeur biologique.

Côté nutrition :

Pour 100g d'Anchois

Apport énergétique : 131 Kcal



Maquereau espagnol : Scomber colias

Appelé localement Kabailla ou Zaroug, c'est une espèce épipélagique ou méso-démersale de la surface à 300m de profondeur. La forme des bancs d'individus est de même taille. Elle effectue d'importantes migrations saisonnières. Sa taille commune est de 15 à 30cm.

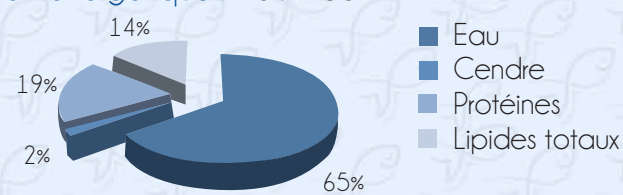
Côté santé :

Très prisé pour sa chair, le maquereau marocain est très riche en vitamines B et D, de même qu'en plusieurs minéraux tels; le sélénium, le fer et l'iode. C'est aussi, bien entendu, une source d'acides gras oméga-3.

Côté nutrition :

Pour 100g de Maquereau

Apport énergétique : 205 Kcal



Thon Rouge : Thunnus thynnus

Grand poisson pélagique caractérisé par la couleur rouge de sa chair. Il s'agit de la plus grosse espèce de thon. Il a une longueur commune de 50 à 1m50 mais peut mesurer jusqu'à 3m; son poids à l'âge adulte est de l'ordre de 400 kg. Le thon rouge est une espèce épi et mésopélagique. Les jeunes thons frayent en eaux chaudes, les adultes pénètrent en eau froide pour se nourrir.

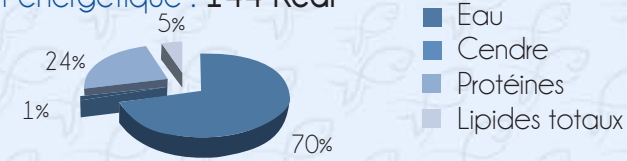
Côté santé :

Moins gras qu'on ne le croit généralement, le thon rouge marocain renferme les fameux oméga 3 qui jouent un rôle important dans la prévention des maladies cardio-vasculaires et du développement de certains cancers.

Côté nutrition :

Pour 100g de thon

Apport énergétique : 144 Kcal



Espadon : Xiphias gladius

Un grand pélagique, hautement migrateur, remarquable par son grand rostre aplati. A l'âge adulte, il peut peser plusieurs centaines de kilos et mesurer plus de 4m50, sa taille commune est de 80cm à 3m50. L'espadon est une espèce océanique, épi et mésopélagique, présent de 0 à 800m de profondeur. Généralement solitaire, parfois en petits groupes. Il effectue des migrations entre les eaux tempérées et froides (zones de nourriceries) et les eaux chaudes (zones de frayères).

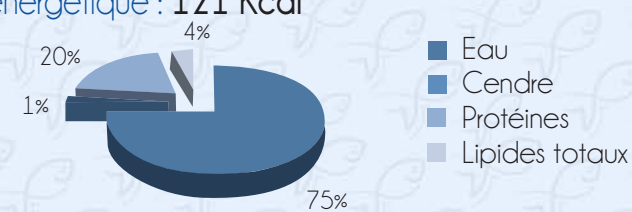
Côté santé :

L'espadon marocain, peu calorique, est une source riche en minéraux tels; le phosphore, le fer et le potassium, ainsi qu'en diverses vitamines, particulièrement en B12 et B6.

Côté nutrition :

Pour 100g d'Espadon

Apport énergétique : 121 Kcal



Comment déceler la fraîcheur du pélagique marocain?

Un pélagique bien frais est reconnaissable à :

L'odeur : odeur rappelant la mer et les algues.

L'aspect global :

- Sans taches et sans lésions,
- Couleurs vives,
- Œil rond bien clair et transparent.
- Ecailles brillantes et qui ne se détachent pas toutes seules,
- Dos sombre et ventre clair et brillant d'un éclat métallique,
- Corps ferme et chair souple et élastique,
- Peau luisante et glissante au toucher.

Taille minimale commerciale

Sardine	De 30 à 45 unités / kg selon les zones
Anchois	60 unités / kg
Maquereau	20 unités / kg
Chinchard	14cm
Sardinelle	20cm
Thon rouge	30 Kg
Espadon	90cm en Méditerrannée et 25 kg ou 125cm en Atlantique
Sabre commun	50cm

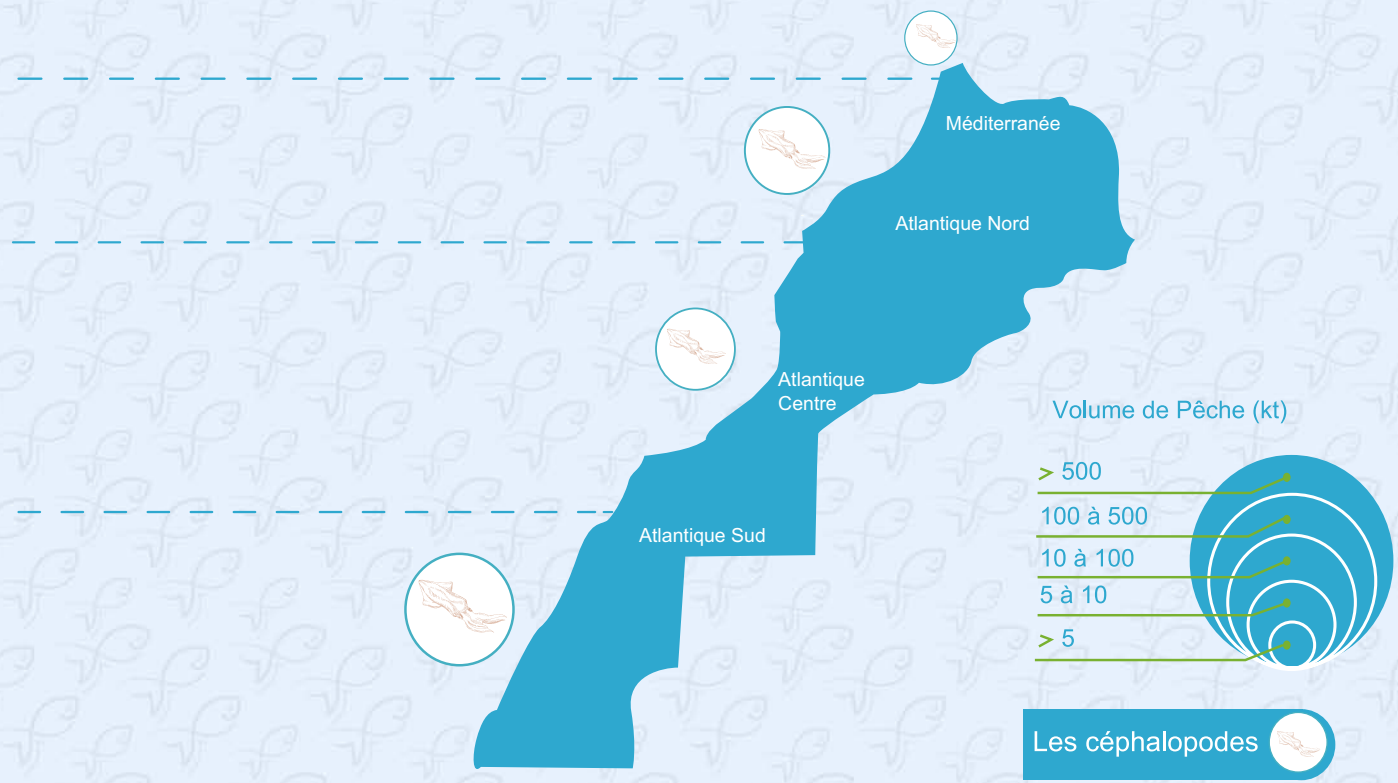
Les céphalopodes ...

Naturel et sain, un aliment de tout premier ordre !

Regorgeant de saveurs et débordant d'originalité; les céphalopodes sont parmi les espèces emblématiques du patrimoine halieutique marocain.

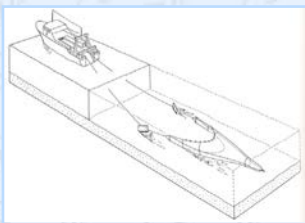
Le terme céphalopode désigne des espèces très évoluées de l'ordre des mollusques. Ils sont caractérisés par leur intelligence et leur capacité d'adaptation à l'environnement.

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).

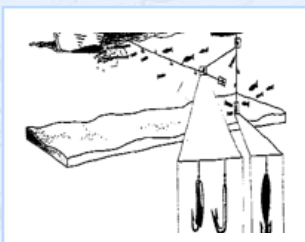


Des techniques de pêche sur mesure

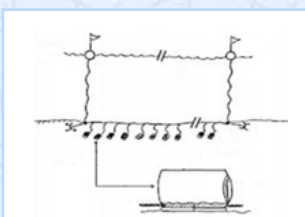
Les techniques de pêche ciblant ces espèces sont le chalut de fond, les turluttes, les poulpiers et les lignes à leurres.



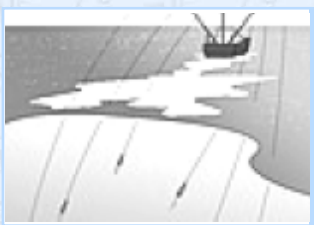
Chalut de fond : Le chalut de fond est un filet de forme conique remorqué par un navire. Il est relié au bateau par des câbles en acier appelés funes. Des panneaux divergents situés en avant du chalut permettent son ouverture horizontale. Des câbles appelés bras relient le chalut aux panneaux.



Turlutte (Kerracha) : Engin de pêche destiné à la pêche du poulpe, formé d'une tige rigide sur laquelle sont fixés plusieurs hameçons. Ces hameçons ne doivent pas être disposés exclusivement à l'extrémité de la tige en couronne formant un grappin.



Poulpiers : Ou pot à poulpe (Ghourraf) est un engin cylindrique ouvert aux deux extrémités et déposé en filière sur le fond marin pour piéger le poulpe.



Lignes à leurres : Cette technique de pêche utilise des leurres sur une ligne verticale agitée de haut en bas à la main ou mécaniquement. Utilisée la nuit cette méthode est très efficace pour capturer des calamars qui sont attirés par les lumières et reflets.

Plan pour la préservation des ressources

Le plan d'aménagement de la pêcherie poulpière vise la préservation et la reconstitution du stock du poulpe, la consolidation des investissements engagés dans la pêcherie à un niveau assurant la rentabilité et la durabilité des intervenants, et la maximisation des retombées socio-économiques dégagées de cette pêcherie.

Plan d'aménagement de la pêcherie poulpière au sud de Sidi Lghazi

Le système de gestion actuel de la pêcherie poulpière est organisé en deux campagnes de pêche, « hiver et été » et deux périodes d'arrêt de pêche généralisées sur tout le littoral national (printemps et automne).

Le quota global exploitable est fixé pour chaque campagne de pêche suite aux campagnes d'évaluation de l'INRH (Institut National de Recherche Halieutique) et réparti entre trois segments (artisanal, côtier et hauturier) ciblant cette ressource conformément à la clé de répartition fixée dans la matrice de 2004.

La matrice 2004 constitue une plate-forme d'aménagement, de gestion et d'exploitation. Elle définit pour chaque segment, les mesures techniques propres à cette pêcherie, l'effort de pêche, les zones de pêche. Les mesures de gestion, les conditions de reprise de campagne (TAC «Total Admissible de Capture» gobal, quota par segment, zone de pêche, engins autorisés ..) et les périodes d'arrêt de pêche dans l'unité d'aménagement de la pêcherie poulpière sont fixées après avis de l'INRH.

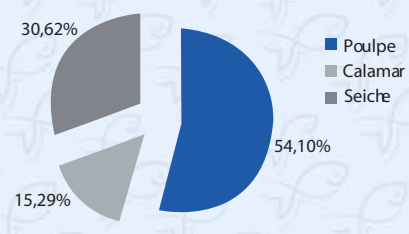
Aménagement de la pêcherie poulpière au nord de Sidi Lghazi

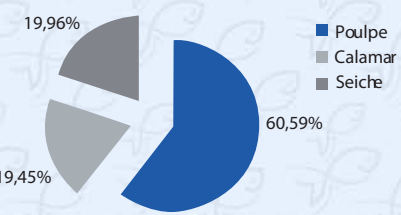
Pour permettre une organisation efficiente de l'activité de la pêche de poulpe, et afin d'assurer une exploitation durable et rationnelle de la pêcherie poulpière au nord de Sidi Lghazi et lutter contre les circuits illicites, le Département de la Pêche Maritime a mis en place, depuis 2010, un ensemble de mesures de gestion, notamment la fixation de plafonds de capture de poulpe par circonscription maritime, l'instauration d'arrêt de pêche le long du littoral national, ces deux mesures ont été accompagnées par d'autres dispositions pour contrecarrer la pêche illicite.

Une production d'une valeur considérable

La production céphalopodière marocaine est de l'ordre de 80 000 tonnes, d'une valeur de plus de 4 milliards de DH soit près de 43% de la valeur de la production halieutique nationale, répartie comme suit;

	Volume (Tonnes)	Valeur (Milliers de DH)
Pêche côtière et artisanale	37 600	1 730 600
Pêche hauturière	42 100	2 385 100





Année de référence : 2014

Les céphalopodes marocains valorisés

La valorisation des céphalopodes au Maroc consiste en la congélation, qui est l'activité principale, le conditionnement frais et la conserve à base de préparation cuites ou en marinade.

La préoccupation majeure des industriels marocains est de fournir un produit de très haute qualité répondant aux exigences des clients, sans oublier la préservation de l'innocuité du produit ainsi que sa qualité organoleptique et nutritionnelle.

Pour toutes ces raisons, les unités de valorisation des céphalopodes font appel à des procédés et des techniques de production à la pointe du progrès, répondant aux normes les plus exigeantes en matière de qualité et de sécurité. Elles sont toutes agréées par le Département de la Pêche Maritime et font l'objet de contrôles et de suivis réguliers. Toutes ces unités adoptent la démarche HACCP, afin d'évaluer et de maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

TYPE	ESPECE	PREPARATION
Frais	Poulpe, Calmar, Seiche	Entiers, Préparés (nettoyés, en découpe, ...)
Conserve	Poulpe, Calmar	Marinés, Cuits
Congelé	Poulpe, Calmar, Seiche	Entiers, Préparés (nettoyés, en découpe, ...)

Une diversité céphalopodière

Produits emblématiques de la pêche marocaine, avec leurs chairs extrêmement fondantes et leurs saveurs particulières, les céphalopodes marocains, poulpe et calmar notamment, expriment à la fois l'authenticité et la typicité des ressources halieutiques du Maroc.

Poulpe : Octopus vulgaris

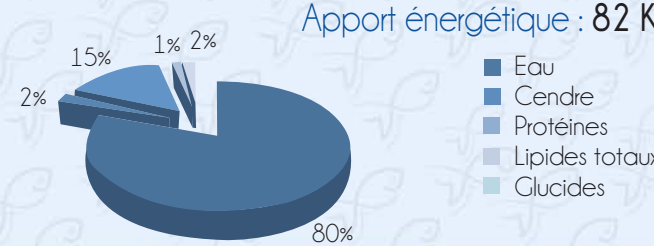
Appelé également pieuvre, le poulpe est le plus évolué des mollusques. Cet invertébré a le corps mou, globulaire qui se rétrécit légèrement à la jonction avec la tête. Il est recouvert de mucus, dépourvu de nageoire et de coquille interne. Les bras, rattachés à la tête, sont au nombre de huit, situés autour de la bouche et possèdent deux rangées de ventouses. La longueur commune du manteau est de 10 à 23cm. C'est une espèce benthique côtière, qui peut descendre jusqu'à 100m de profondeur. Elle vit solitairement dans les fonds rocheux et sableux.

Côté santé :

Très bon pour la ligne, le poulpe marocain est largement pourvu en protéines tout en étant pauvre en graisses. Il est ainsi recommandé dans le cadre d'un régime hypocalorique ou plus généralement, pour des repas légers et équilibrés.

Pour 100g de Poulpe

Apport énergétique : 82 Kcal



Calamar : *Loligo vulgaris*

Ce céphalopode est appelé de plusieurs noms : calmar, calamar, encornet. C'est une espèce à corps allongé et pointu à son extrémité postérieure. Il est doté de deux nageoires latérales et possède un os interne très fin, qui ressemble à une plume. La taille commune du manteau est de 15 à 25cm.
La tête, bien distincte, est couronnée de 10 bras, musclés et munis de ventouses, dont deux sont plus grands pour la capture des proies. Le calmar est une espèce semi-pélagique, effectuant des migrations verticales saisonnières entre 20 et 250m de profondeur.

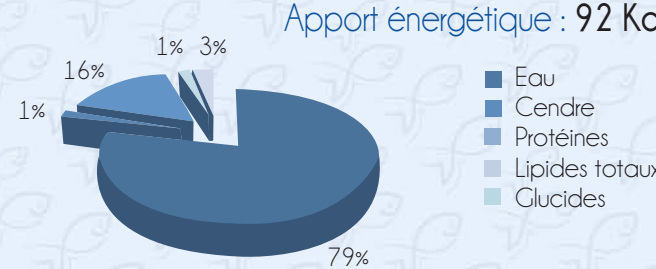
Côté santé :

Il fournit de nombreux éléments nutritifs, ainsi qu'un apport considérable en protéines, fer, vitamine D et acides gras oméga 3, nécessaires à l'équilibre de notre santé.

Côté nutrition :

Pour 100g de Calamar

Apport énergétique : 92 Kcal



Comment déceler la fraîcheur du céphalopode marocain?

Un céphalopode bien frais est reconnaissable à :

L'odeur : Agréable qui rappelle la mer.

L'aspect global :

- Chair translucide et ferme au toucher,
- Couleur brillante, blanc nacré,
- Tentacules résistants,
- Corps épais,
- Bras avec un aspect nacré et ferme.

Taille minimale commerciale

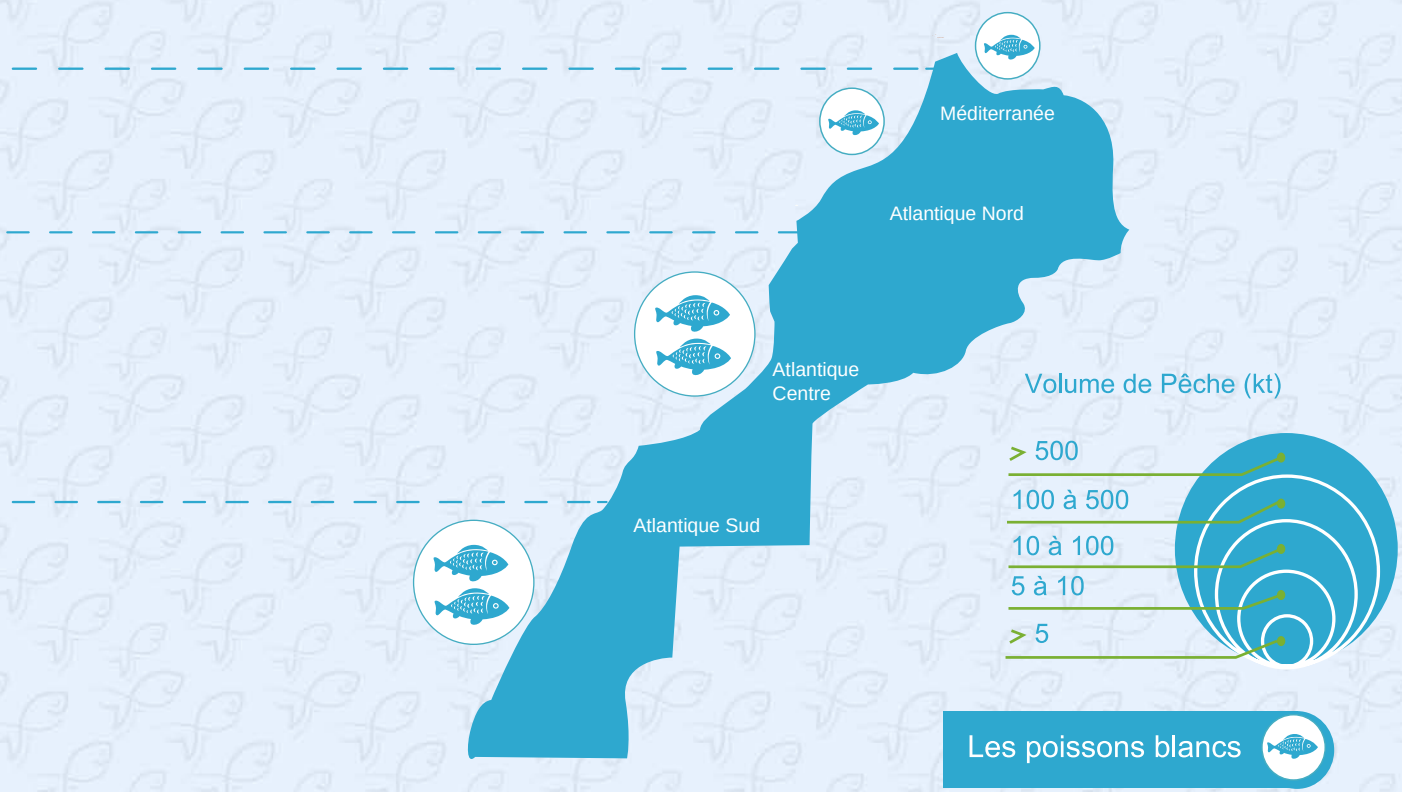
Poulpe	400g / individu non éviscéré 300 g / individu éviscéré
Calmar	11cm longueur des yeux à l'extrémité de la nageoire caudale
Seiche	100 g / individu non éviscéré

Les poissons blancs

Une diversité d'espèces, une multitude de saveur !

Produit emblématique de la pêche nationale, le poisson blanc marocain, présent au large des côtes du Royaume, est très apprécié sur le marché du poisson frais.

Les poissons blancs désignent 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.

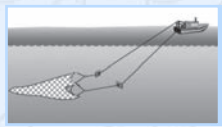


Les poissons blancs

Des techniques de pêche adaptées à toutes les espèces

Les techniques de pêche utilisées ciblant ces espèces sont :

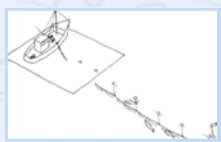
Chalut de fond : Le chalut de fond est un filet de forme conique remorqué par un navire. Il est relié au bateau par des câbles en acier appelés funes. Des panneaux divergents situés en avant du chalut permettent son ouverture horizontale. Des câbles appelés bras relient le chalut aux panneaux.



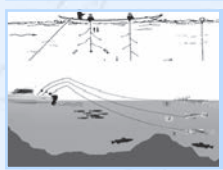
Chalut semi-pélagique : Type de chalut conçu pour fonctionner à une certaine distance au dessus du fond. Par rapport au chalut de fond, le chalut semi-pélagique est caractérisé par une partie plus ou moins grande de son gréement qui n'est pas au contact du fond (fourches, panneaux ou bourrelet) de telle sorte qu'il devient parfois possible de faire passer le chalut légèrement au-dessus du fond.

Filets maillants : Ils sont constitués d'une nappe rectangulaire déployée verticalement dans l'eau. Des flotteurs sont fixés sur la partie supérieure. La partie inférieure est lestée pour maintenir les filets en position verticale.

Senne de plage : C'est un filet vertical, rectangulaire mouillé en arc par une embarcation en partant du rivage pour y revenir après contournement du banc de poisson. Le halage à terre de la senne s'effectue au moyen de deux longs bras.



Palangre : Ligne de grande longueur qui comprend une ligne principale sur laquelle sont fixées de nombreux hameçons par l'intermédiaire d'avançons de longueur et d'écartement variables selon l'espèce recherchée et le type de palangre.



Lignes : A main : Ligne verticale maintenue directement à la main, lestée à son extrémité et utilisée pour pêcher prés du fond ou entre deux eaux.

De traîne : Ligne simple munie d'appât naturel ou artificiel (leurre) et traînée par un bateau près de la surface ou à une certaine profondeur.

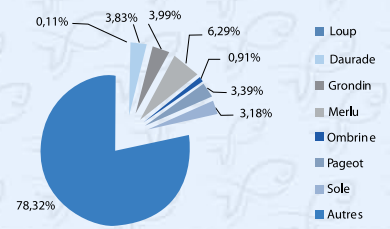
Un plan d'aménagement pour des merlus durables

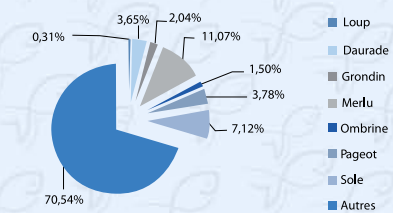
Mis en place depuis le 1er Janvier 2015, le plan d'aménagement de la pêcherie des espèces de merlus propose des mesures qui concernent la protection des zones de ponte et zones de recrutement des merlus, par l'instauration de zones de cantonnement, unités d'aménagement, ...

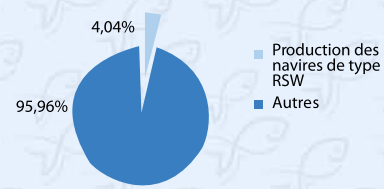
Une production diversifiée

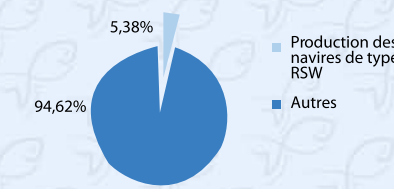
La production de poissons blancs avoisine 105 milles tonnes, d'une valeur de près de 1,9 milliards de DH soit près de 19% de la valeur totale de la production halieutique nationale, répartie comme suit;

	Volume (Tonnes)	Valeur (Milliers de DH)
Pêche côtière et artisanale	77 40 0	1 373 500
Pêche hauturière	27 200	524 500









Année de référence : 2014

Les poissons blancs mis en valeur

Avec une matière première très diversifiée et de qualité, les unités marocaines de valorisation des poissons blancs donnent une grande importance aux processus de leur activité, de la réception jusqu'au conditionnement des produits finis, en répondant aux normes les plus exigeantes en matières de salubrité et de sécurité.

L'industrie de valorisation des poissons blancs regroupe les activités du conditionnement du poisson frais et de la congélation, auxquelles s'ajoutent quelques unités produisant des poissons salés, séchés ou en saumurage.

TYPE	ESPECE	PREPARATION
Frais ou congelé	Saint pierre / Denté / Merlu Sar / Dorade / Pageot Sole / Grondin / Rascasse Baudroie / Congre / Bogue Corb / Maigre / Raie Rouget / Ombrine / Pagre Marbré / Bar / Turbot Merlan / Lotte / Abadèche Abardillo / Courbine / Anguille etc …	Vivants Entiers Filets Préparés (nettoyés, étêtés, éviscérés, équeutés, …)
Autres		Séchés, salés ou en saumure Charcuterie Plats cuisinés

Toute une variété de poissons blancs

Evoluant dans un environnement marin protégé, les poissons blancs marocains sont dotés d'une chair à la texture fine, d'un large éventail de saveurs et d'un goût naturel qui vous transportent instantanément vers les mers Atlantiques et Méditerranéennes du Maroc; un vrai régal.

Merlu commun : *Merluccius merluccius*

De forme très effilée, doté d'une tête volumineuse et d'un œil relativement gros, il a deux nageoires dorsales qui ne comprennent que des rayons souples. Le dos est gris bleuté, les flancs plus clairs et le ventre blanc argenté. C'est une espèce démersale qui fréquente des profondeurs de 1000m en atlantique et jusqu'à 800m en méditerranée. Elle est très connue sur les bords du talus continental.

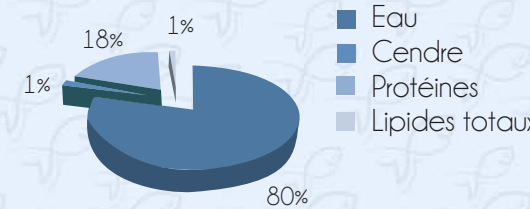
Côté santé :

Source de protéines de qualité, le merlu marocain contient les neuf acides aminés essentiels à notre organisme. Ces protéines jouent un rôle clé dans la formation des enzymes digestives, des hormones et des tissus, comme la peau et les os.

Côté nutrition :

Pour 100g de Merlu

Apport énergétique : 90 Kcal



Pageot commun : *Pagellus erythrinus*

Le corps est moyennement haut et comprimé latéralement. D'une taille maximale qui peut aller jusqu'à 90cm, et de taille commune de 20 à 50cm. La tête est assez volumineuse et plutôt pointue avec des nageoires pectorales très développées. Le dos et les flancs sont roses à rougeâtres, la tête porte des reflets mauves, le ventre est blanc. En période de reproduction, le corps des pageots est irisé de pigments bleus.

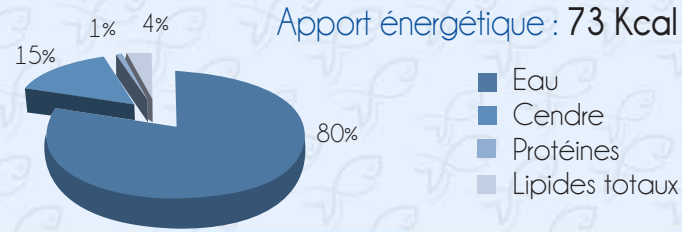
Côté santé :

Source de protéines et riche en fer, le pageot marocain possède une excellente valeur énergétique et se digère très bien.

Côté nutrition :

Pour 100g de Pageot

Apport énergétique : 73 Kcal



Daurade royale : Sparus aurata

Cette espèce d'une chair savoureuse a un corps de couleur gris-argent, haut et comprimé latéralement avec une large tache noire à l'origine de la ligne latérale et une bande dorée entre les yeux (d'où son surnom de « Belle aux sourcils d'or »).
La daurade a une maturité sexuelle très particulière, en ce sens qu'elle devient femelle après un début de vie mâle, elle fait de 20 à 50cm de long, et peut atteindre 75cm maximum.

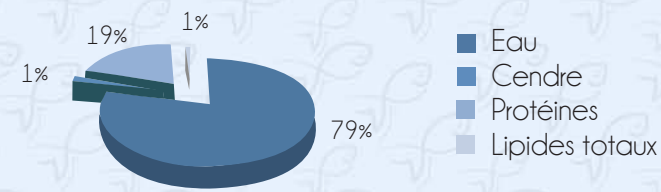
Côté santé :

Riche en minéraux, la daurade marocaine constitue une bonne source de vitamines du groupe B, notamment B12. Elle apporte également de la vitamine E anti-oxydante. Sa chair est particulièrement bien pourvue en minéraux et oligo-éléments : potassium, phosphore, fer, calcium.

Côté nutrition :

Pour 100g de Daurade

Apport énergétique : 76 Kcal



Sole commune : Solea vulgaris

La reine des poissons plats. Avec un corps plat, allongé et ovale, elle a les yeux situés sur une seule face, qui est la face brune avec des taches sombres et des points clairs, répartis sur tout le corps. La face aveugle est blanchâtre. Sa taille commune est de 15 à 45cm et peut atteindre 70cm.
C'est une espèce « benthique » (se déplaçant sur les fonds marins) de fonds sableux et vaseux. Elle vit dans les eaux côtières, jusqu'à plus de 200m de profondeur où sa couleur la rend difficile à déceler.

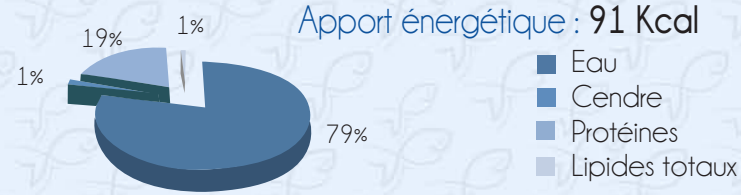
Côté santé :

La sole marocaine a une chair maigre riche en vitamines et minéraux essentiels à votre bien-être. Ce poisson renferme une quantité non négligeable d'acides gras oméga-3 et de protéines.

Côté nutrition :

Pour 100g de Sole

Apport énergétique : 91 Kcal



Saint pierre : Zeus faber

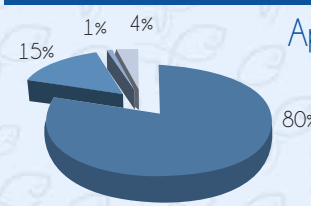
Le Saint-Pierre, poisson noble à corps très haut et fortement comprimé latéralement, a une longueur commune entre 10 et 50cm et maximale jusqu'à 68cm. Le corps de couleur grise a des reflets bruns et dorés et une grande tache noire cerclée ornant le milieu des flancs. Les nageoires dorsales et caudales sont dotées d'une double rangée de scutelles osseuses à leur base. C'est une espèce qui vit en solitaire ou en petits groupes pour les juvéniles. Elle fréquente les eaux côtières du Nord du Maroc et peut descendre jusqu'à 400m.

Côté santé :

L'une des meilleures sources de protéines: ce poisson maigre marocain contient les neuf acides aminés essentiels à notre organisme.

Côté nutrition :

Pour 100g de Saint pierre



Apport énergétique : 74 Kcal

- Eau
- Cendre
- Protéines
- Lipides totaux

Bar européen : Dicentrarchus labrax

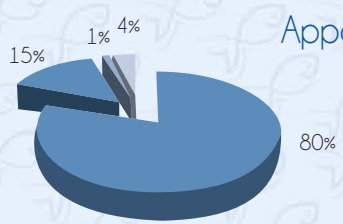
Très recherché également par les pêcheurs amateurs, il est appelé aussi Bar commun, Loup, Darii, Lahrach ou Bouchouk. C'est une espèce de la famille des moronidés. Il a un corps allongé et légèrement comprimé, de couleur argentée sur les côtes et gris-argenté à bleuâtre sur le dos. Il est caractérisé par deux nageoires dorsales bien distinctes dont la première est dotée de rayons épineux, par sa nageoire caudale échancrée et par sa tête couverte sur le dessus et sur le côté d'écailles dites cycloïdes. Sa taille commune est de 20 à 55cm et maximale jusqu'à 100cm.
C'est un poisson qui vit dans les eaux côtières jusqu'à environ 200m de profondeur, il pénètre souvent dans les estuaires et remonte parfois les fleuves.

Côté santé :

Le bar marocain est un poisson maigre, mais apporte des acides gras bénéfiques à la santé. Riche en protéines, il offre de bonnes teneurs en vitamines, minéraux et oligo-éléments.

Côté nutrition :

Pour 100g de Bar



Apport énergétique : 124 Kcal

- Eau
- Cendre
- Protéines
- Lipides totaux

Rascasse rouge : Scorpaena scrofa

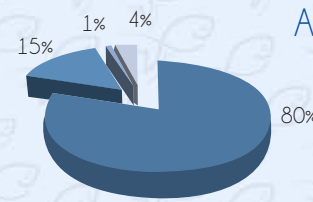
Appelée aussi Chapon, cette espèce, comme tous les autres rascasses a le corps trapu et la tête massive, couverte de nombreux lambeaux de peau. Les yeux sont gros, sa bouche est très large et la queue présente trois bandes sombres. Cette espèce se caractérise par la présence de lambeaux cutanés sous la mâchoire inférieure et par une tache noire sur la nageoire dorsale. Le dos et les flancs sont rouges orangés avec de grosses plaques de différents tons, ce qui lui confère un excellent camouflage. La rascasse rouge peut atteindre jusqu'à 66cm, sa taille commune est de 20 à 30cm.

Côté santé :

Un condensé de vitamine D, qui est particulièrement essentielle à la santé des os et des dents, ce poisson marocain à la chair savoureuse et ferme est aussi une excellente mine de protéines d'origine marine.

Côté nutrition :

Pour 100g de Rascasse



Apport énergétique : 89 Kcal

- Eau
- Cendre
- Protéines
- Lipides totaux

Raie brunette : Raja undulata

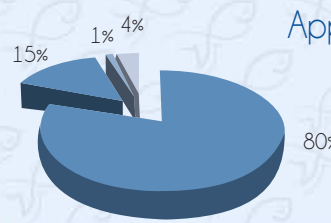
Appelé localement Raya, elle a le corps losangique avec les bords antérieurs légèrement sinueux et les extrémités des ailes plutôt arrondies. Le museau est court et obtus. Le corps est prolongé par une queue longue, mince et pointue qui comporte deux nageoires dorsales à son extrémité et une nageoire caudale réduite. Cette espèce est de couleur brune à verdâtre et se caractérise par la présence des lignes sombres bordées de petits points blancs et par la présence de deux ocelles claires cerclées de blanc assez rapprochées. C'est une espèce benthique qui vit à la surface jusqu'à 300m de profondeur sur les fonds meubles et sableux. Sa taille commune est de 40cm à 60cm et maximale jusqu'à 100cm.

Côté santé :

La raie marocaine fournit essentiellement des protéines. Elle contient peu de lipides. Ces derniers comptent une majorité d'acides gras polyinsaturés et mono-insaturés. Elle apporte de grandes quantités d'oligoéléments notamment les vitamines B12 et B3.

Côté nutrition :

Pour 100g de Raie



Apport énergétique : 69 Kcal

- Eau
- Cendre
- Protéines
- Lipides totaux

Comment déceler la fraîcheur du poisson blanc marocain?

Un poisson blanc bien frais est reconnaissable à :

L'odeur : Agréable qui rappelle la mer.

L'aspect global :

- Corps assez raide brillant et légèrement humide,
- Chair ferme et élastique au toucher,
- Surface visqueuse et luisante,
- Yeux clairs, vifs et brillants avec des pupilles noires et opaques,
- Branchies, rouge clair ou roses, humides et brillantes, mais pas visqueuses ni tachetées,
- Ecailles brillantes et très adhérentes,
- Abdomen non distendu et pas de présence de taches verdâtres.

Taille minimale commerciale

Merlu	20cm	Rouget	11cm
Pageot commun	14cm	Denté	12cm
Dorade royale	15cm	Pagre commun	14cm
Sole	14cm	Sparaillon commun	14cm
Bar ou loup	17cm	Langue	14cm
Sar commun	14cm	Turbot	23cm
Congre	55cm	Grondin	14cm
Mulet	14cm		

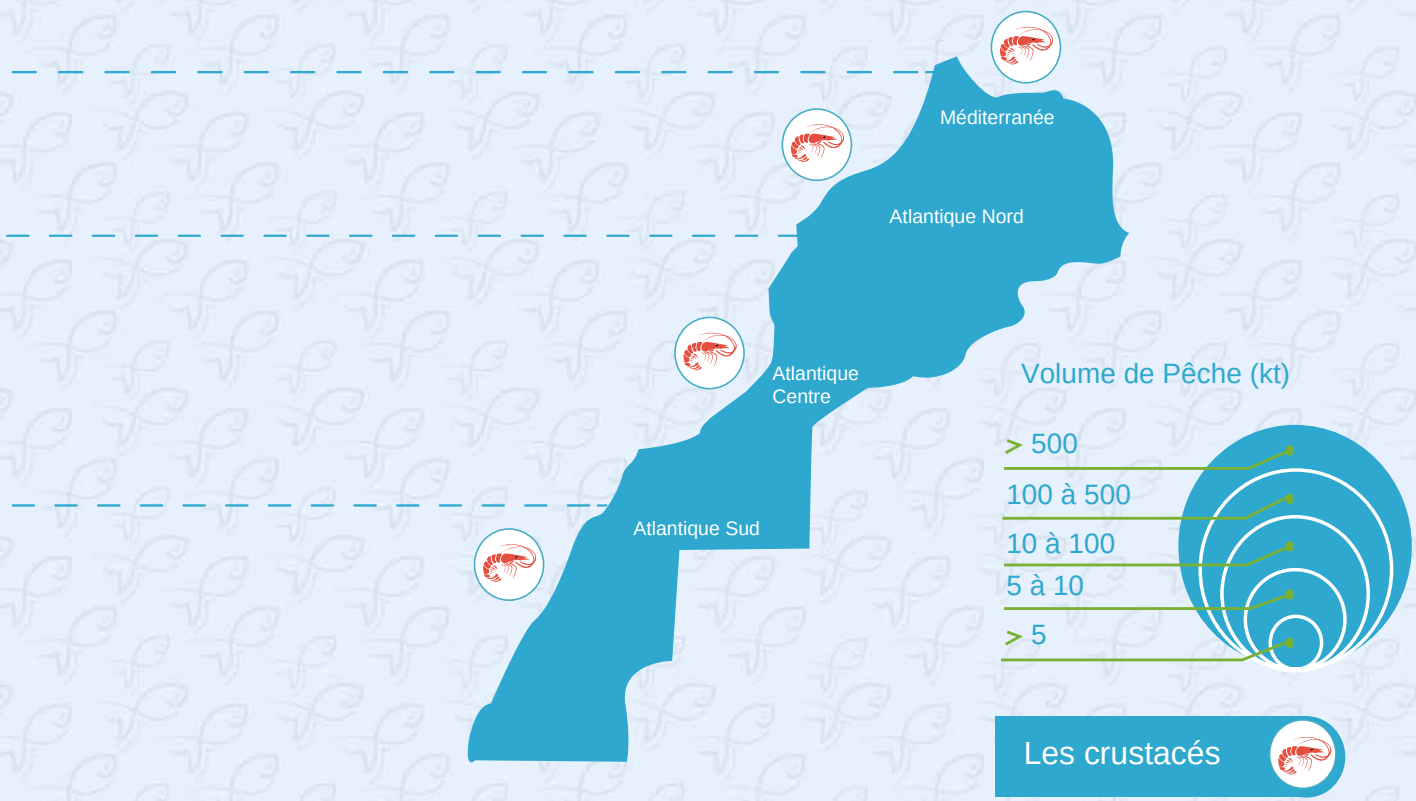
Les crustacés

Appétissant, véritable « friandise » marine !

Les crustacés marocains sont réputés pour leur qualité exceptionnelle et affichent une gamme d'espèces qui révèlent la diversité de la faune marine des côtes marocaines.

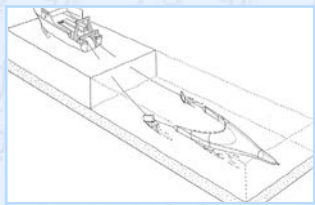
Les crustacés sont des arthropodes dont le corps est revêtu d'un exosquelette, plus ou moins rigide sauf en certaines zones pour permettre l'articulation et autoriser les mouvements.

Crevette rose, langouste rouge, langouste royale, langouste rose, langoustine et l'homard sont les espèces phares au Maroc.

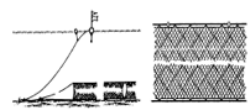


Des techniques de pêche de haut niveau

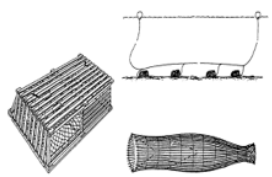
Les techniques de pêche utilisées ciblant ces espèces sont :



Chalut de fond : Le chalut de fond est un filet de forme conique remorqué par un navire. Il est relié au bateau par des câbles en acier appelés funes. Des panneaux divergents situés en avant du chalut permettent son ouverture horizontale. Des câbles appelés bras relient le chalut aux panneaux.



Trémail : Ce filet est formé par un assemblage de trois nappes superposées les unes aux autres. Les deux nappes externes (aumées) sont à grandes mailles. La nappe centrale (flue) est à petites mailles.



Casier : Ou nasse est un piège en bois, plastique ou barres métalliques en forme de cage ou de panier. Le casier peut être de plusieurs formes différentes les unes des autres en fonction des espèces cibles et comporte une ou plusieurs ouvertures ou goulottes d'entrées.
Muni ou non d'appât il est mouillé en général sur le fond marin isolément ou en filière reliée à une bouée qui indique sa position.

Des plans d'aménagement pour des crustacés durables

Une pêcherie strictement réglementée pour une ressource exceptionnelle

Le Département de la Pêche Maritime a mis en place depuis le 1er Janvier 2011 un plan d'aménagement de la pêcherie crevettière. Un arrêté a été publié en 2015 dont le but est de garantir un redressement du stock des crevettes, tout en assurant une exploitation rationnelle et durable. Un objectif réalisable à travers la révision du mode de gestion actuel et son adaptation aux spécificités de la pêcherie et aux particularités de chacun des segments de pêche (la flotte hauturière et côtière).

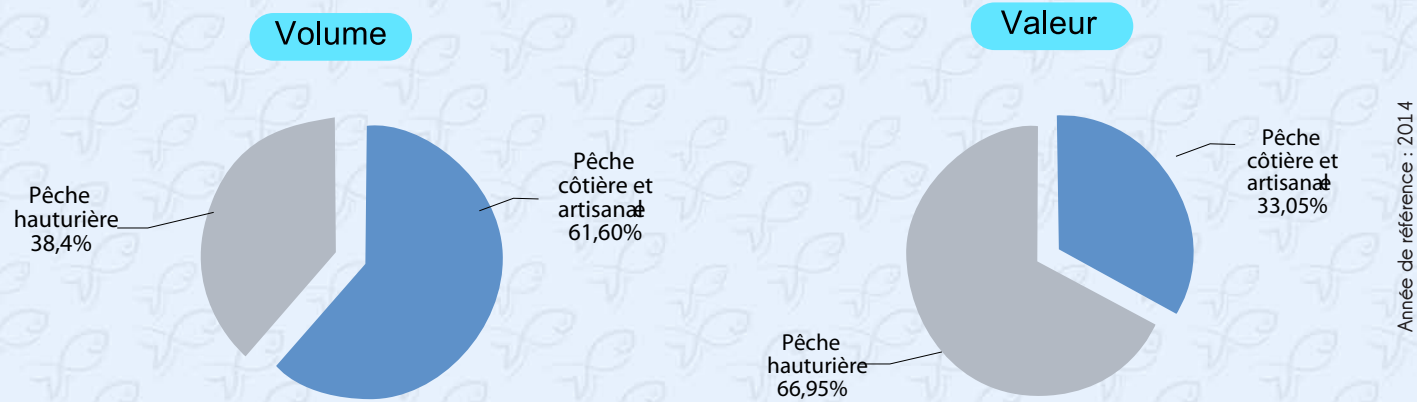
Les principales mesures à court terme concernent la protection des zones de ponte et zones de recrutement des crevettes, par un arrêt de l'activité de pêche et l'instauration de zones de cantonnement. Les mesures à long terme, quant à elles, viendront consolider les mesures d'urgence précitées, à travers la mise en place d'un système de quota applicable à tous les navires opérant dans la pêcherie crevettière.

Plan d'aménagement des grands crustacés :

Le plan prévoit des mesures qui concernent les espèces aménagées (Langoustes, Homard et Crabes), les engins de pêche, les zones de pêche ainsi que des périodes de repos biologique selon les zones de ponte et les espèces des grands crustacés.

Une Production honorable

La production de crustacés marocains est de l'ordre de 12 milles tonnes, d'une valeur de 825 millions de DH soit 8 % de la valeur totale de la production halieutique nationale, répartie comme suit :



Les crustacés marocains valorisés

La valorisation des crustacés au Maroc consiste en la congélation et le conditionnement frais. 12 unités installées au Maroc sont spécialisées dans le décorticage des crustacés, spécialement la crevette.

Toutes ces unités sont agréées par le Département de la Pêche Maritime et font l'objet de contrôles et de suivis réguliers. Elles adoptent la démarche HACCP, afin d'évaluer et de maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

TYPE	ESPECE	PREPARATION
Frais ou congelé	Langouste Langoustine Crabe Crevette grise Homard Crevette rose	Vivants Décortiqués En saumure
Autres	Crevette	Farine de carapace Séchage des carapaces

Les crustacés marocains : tout un panel de saveurs

Finement savoureux, ambassadeur du goût exceptionnel, le crustacé marocain c'est le goût de la mer, l'équilibre et l'exotisme réunis.
Crevette, Langouste ou autres, les crustacés marocains affichent une texture de chair fine et des saveurs variées qui révèlent une fraîcheur exceptionnelle.

Crevette rose du large: *Parapenaeus longirostris*

La crevette rose est un crustacé décapode. Elle possède une carapace rose-orange, son corps est comprimé latéralement, les mâles font généralement de 8 à 14cm de long et les femelles de 12 à 16cm de long. C'est une espèce démersale des fonds vaseux ou sablo-vaseux de 20 à 700m de profondeur.

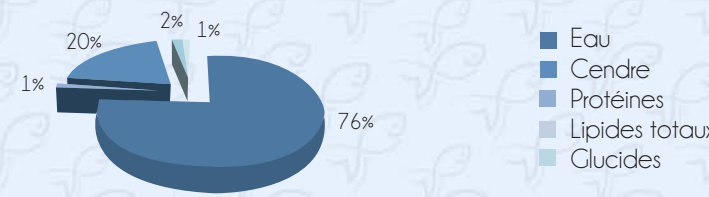
Côté santé :

La crevette marocaine est un des rares aliments naturellement riches en protéines et pauvres en matière grasse. Source de vitamines, phosphore et iode, elle contient des protéines d'excellente qualité nutritionnelle, ainsi que, des Omega 3 (en petites quantités), indispensables à l'organisme.

Côté nutrition :

Pour 100g de Crevette rose

Apport énergétique : 106 Kcal



Langouste rose : *Palinurus mauritanicus*

C'est un grand crustacé, d'une taille commune de 20 à 40cm. Au corps très allongé, segmenté et d'une coloration rose-rougeâtre, avec des marbures et des taches blanchâtres sur toute la surface dorsale du thorax et de l'abdomen. Sa répartition géographique s'étend d'Agadir à Cap Blanc.

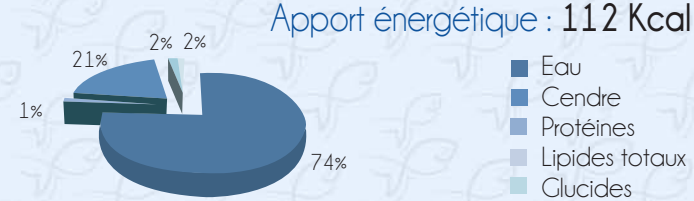
Côté santé :

Parfaitement indiquée dans le cadre d'un régime hyper-protéiné, peu calorique, la langouste marocaine est un produit alimentaire nutritionnellement intéressant qui apporte des vitamines du groupe B, des sels minéraux et des oligo-éléments.

Côté nutrition :

Pour 100g de Langouste rose

Apport énergétique : 112 Kcal



Langoustine : Nephrops norvegicus

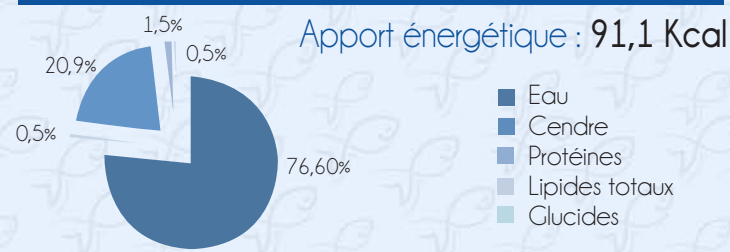
Elle présente un corps tubulaire et une carapace munie d'un rostre bien développé. Les trois premières paires de pattes sont terminées par des pinces, la première paire est beaucoup plus grande que les autres. Elle a une taille maximale de 24cm et une taille commune de 10 à 19cm. Cette espèce est benthique (se déplaçant sur les fonds marins) de fonds vaseux ou sablo-vaseux, de 20 à 800m de profondeur, mais elle est plus abondante entre 200 à 500m et vit dans des terriers.

Côté santé :

Excellente source de protéines, la langoustine marocaine rassemble des minéraux (phosphore, magnésium, calcium), des oligo-éléments et des vitamines.

Côté nutrition :

Pour 100g de Langoustine



Homard européen : Homarus gammarus

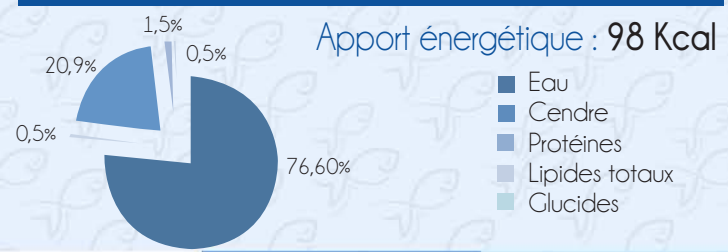
Appelé aussi Tarouchet, Bougavanti ou Homard, son corps est long et robuste composé d'un céphalothorax, d'un abdomen puissant et d'une queue. Sa couleur est bleue sombre, ses pattes ont les extrémités blanches et ses antennes sont oranges. Les trois premières pattes se terminent par des pinces dont la première paire est plus grande que les autres, massive et asymétrique. Le homard a deux grandes antennes et deux antennules, ses yeux sont bien développés et mobiles et ses segments abdominaux sont lisses. Sa taille commune est de 23 à 50cm et maximale jusqu'à 65cm. Cette espèce benthique préfère les fonds rocheux jusqu'à 150m de profondeur et mène une vie sédentaire.

Côté santé :

Produit festif mais nutritif, le homard marocain regorge d'éléments bénéfiques pour la santé tels le cuivre, le sélénium, le zinc et la vitamine B12.

Côté nutrition :

Pour 100g d'Homard



Un crustacé marocain frais, c'est d'abord :

	Bien frais c'est…	Altéré c'est…
VIVANT	Réactions et réflexes au niveau: De l'œil, Des antennes, Des pattes.	Animal mort (pas de réflexes), (l'animal juste après sa mort, peut être cuit au court bouillon à condition d'être sûr qu'il est mort récemment).
SOUS GLACE	Œil noir, Muscle ferme, Membrane thoraco abdominale, résistante, brillante et claire, Odeur faible ou nulle.	Œil décoloré et terne, Muscle relâché, Membrane verdâtre ou noirâtre, Odeur putride

Taille minimale commerciale

Crevette rose	9cm de longueur de l'œil à la naissance de la queue
Langouste	17cm de longueur de l'œil à la naissance de la queue
Homard	17cm de longueur de l'œil à la naissance de la queue
Pied de biche	10cm de longueur de l'œil à la naissance de la queue

Les coquillages

Goûteux et savoureux !!!

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.

Les coquillages sont des mollusques dont le corps est recouvert par une coquille qui peut avoir deux formes différentes :

- Une coquille articulée sur deux valves : le cas des mollusques bivalves ou lamellibranches.
- Une coquille unique : qui peut être spiralée, plate ou conique, le cas des gastéropodes.

Les gastéropodes sont caractérisés par un pied sur lequel repose le reste du corps, une tête bien développée et une coquille protectrice univalve.

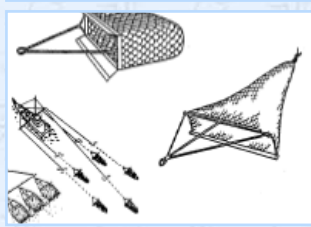
Moules, huîtres, coques, palourdes … appartiennent au groupe des bivalves et se nourrissent de phytoplancton ou de matière organique.

Des techniques de pêche avancées

La production des coquillages provient de l'activité de ramassage ou par dragage ou bien de l'aquaculture.

Le ramassage : Qui se pratique d'une façon manuelle sur des gisements naturels riches en coquillages.

L'aquaculture : L'élevage des moules (mytiliculture) et des huîtres (ostréiculture) au Maroc repose sur la collecte de naissains sauvages ou d'écloserie, qui se nourrissent des nutriments naturels présents dans l'environnement (animaux filtreurs). Il se pratique par diverses techniques notamment en sub-surface pour les moules et surélevé sur cage métalliques en fer pour les huitres.



Les dragues : Engins/filets à armature remorqués de manière à retenir les coquillages laissant s'écouler l'eau, la boue, et le sable. On distingue :
- Dragues remorquées par bateau (mécanique) (au niveau de la Méditerranée),
- Dragues manœuvrées à la main (manuelle) (au niveau des lagunes).

Une production considérable

La production de coquillages au Maroc provient principalement de l'activité de ramassage et de l'aquaculture. Elle avoisine 1400 tonnes, d'une valeur de plus de 13 millions de DH.

Les coquillages valorisés à la marocaine

14 unités installées au Maroc sont spécialisées dans le conditionnement des coquillages.

Agréées par le Département de la Pêche Maritime, elles ont mis en place la démarche HACCP, afin d'évaluer et maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

TYPE	ESPECE
Frais ou congelé	Bigorneau, Moule, Huitre Palourde, Coque, Coquille Saint Jacques, Haricot de mer, Praire, Ormeau, Couteau, Vernis, Coque rouge

Une multitude de coquillages pour les plus gourmands des palais

Les coquillages marocains bénéficient d'une eau de qualité exceptionnelle, particulièrement favorable à leur élevage, d'un mode de culture et de traitement unique et des pratiques de ramassage traditionnelles et authentiques qui leur ont valu un grand succès.

Charnus et fondants, très prisés des amateurs de bonne chère, grâce à leurs séjours dans des eaux marocaines riches en plancton, les coquillages marocains présentent un goût délicat et des saveurs rappelant les parfums iodés de l'océan.

Huître creuse : Crassostrea gigas

Aussi appelée huître japonaise, l'huître est originaire du Pacifique Nord-Ouest et a été introduite au Maroc pour faire l'objet d'élevage à des fins commerciales. *Crassostrea gigas* est un mollusque bivalve de couleur gris-brunâtre avec parfois des marques violacées. L'intérieur de la coquille est gris-blanc. Elle mesure jusqu'à 15cm de long.

Huître plate : Ostrea edulis

C'est un mollusque bivalve qui mesure jusqu'à 10cm de diamètre. La coquille de l'huître plate est irrégulière plutôt ronde, épaisse, avec une valve inférieure creuse et une valve supérieure plate, d'une structure feuilletée et crayeuse. Sa couleur est grise à jaunâtre avec souvent des taches ou des rayures sombres. Elles vivent fixées sur les rochers ou sur les fonds meubles depuis la surface jusqu'à 80m de profondeur.

Les huîtres marocaines commercialisées sont numérotées de 0 (plus que 150g) à 5 (30g). Les numéros correspondent à leur calibre. Plus le numéro est élevé, plus les huîtres sont petites. Le calibre commercialisé le plus demandé est de 3 (à partir de 60g).

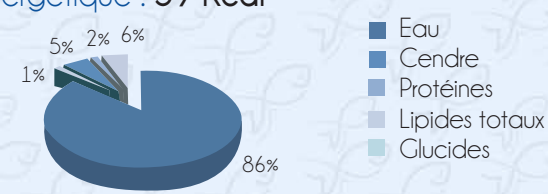
Côté santé :

Les huîtres marocaines ont des qualités reconstituantes et thérapeutiques indiscutables. Une portion de 100 g fournit près de huit fois l'apport nutritionnel conseillé par jour pour un adulte en vitamine B12; et près de 20 % de l'apport conseillé en vitamine B3. Elle apporte également de la vitamine A et de la vitamine E.

Côté nutrition :

Pour 100g d'Huitre

Apport énergétique : 59 Kcal



Moule de méditerranée : *Mythilus galloprovincialis*

Mytillus galloprovincialis, qu'on trouve surtout en Mediterranée mais également sur la côte Atlantique, est une espèce avec une coquille bleu-noir. Elle est sédentaire et vit sur des fonds durs (rocheux, graveleux). Elle pénètre largement dans les eaux saumâtres des lagunes côtières. Ce mollusque bivalve présente une croissance rapide selon les conditions du milieu, pouvant atteindre une taille maximale de 15cm, sa taille commune est de 5 à 8cm. La moule peut filtrer via ses branchies jusqu'à 10 L d'eau par jour.

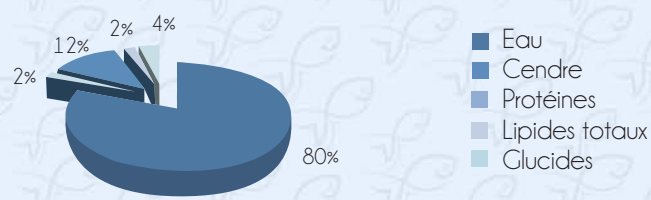
Côté santé :

Les moules marocaines sont particulièrement riches en acides aminés essentiels dont nous avons besoin pour fabriquer les protéines des cheveux, de la peau, des muscles, des os, du sang et d'autres tissus et organes. De même, les moules contiennent des quantités importantes d'un acide aminé soufré, la cystéine, et d'un produit de sa dégradation, la taurine. Ces deux substances sont des antioxydants majeurs, qui participent à la protection contre les toxiques et les radicaux libres.

Côté nutrition :

Pour 100g de Moule

Apport énergétique : 86 Kcal



Comment déceler la fraîcheur d'un coquillage marocain ?

	Bien frais c'est…	Altéré c'est…
Vivant	Coquille fermée, Plein d'un liquide clair, Coquillage lourd, Odeur agréable, Après ouverture le muscle se rétracte.	Coquille ouverte, Dépourvue de liquide et poids inférieur, Après ouverture le muscle ne se rétracte pas, Une odeur désagréable (mazout, vase,…).

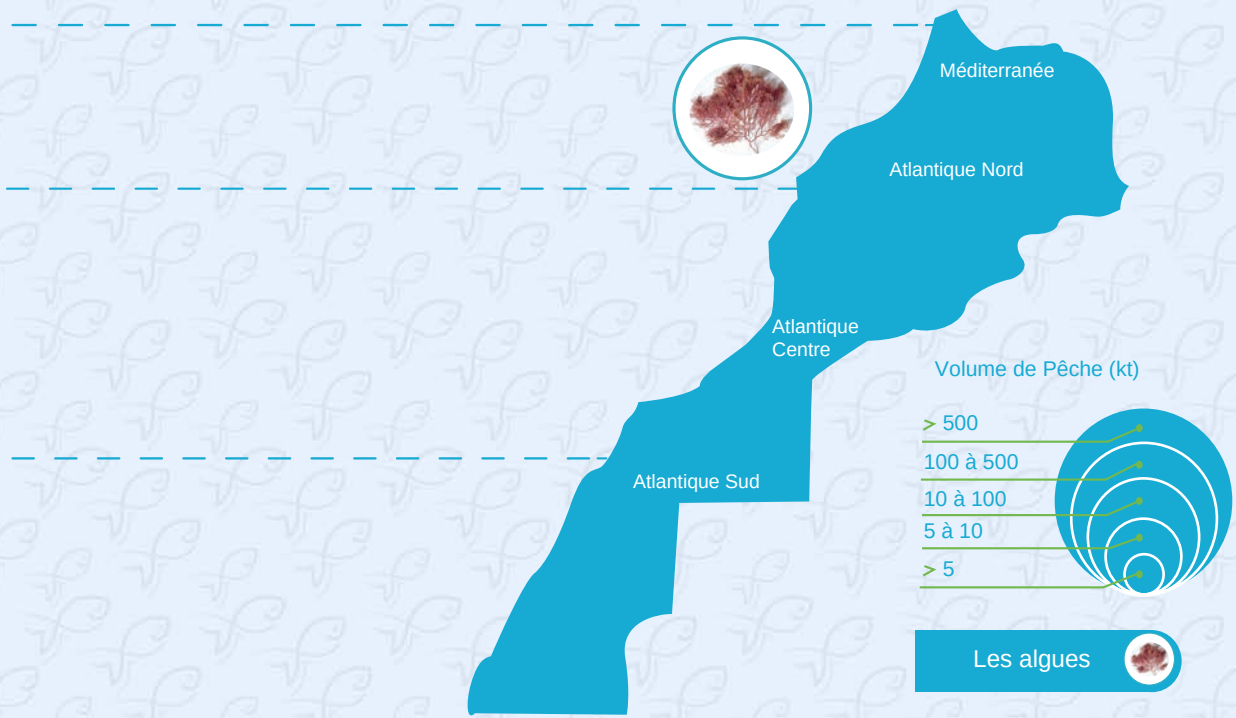
Taille minimale Commerciale

Moule	6cm
Coquille Saint Jacques	10cm
Couteau de mer	10cm
Haricot de mer	3cm
Ormeau	6cm
Bigorneau	2cm
Palourde	De 3 à 3,5cm
Coque	De 3 à 4cm
Vernis	De 4 à 5cm
Praire	De 3 à 3,5cm
Petite Praire	2,5cm

Les algues

Une richesse précieuse.... A découvrir !

Le littoral marocain recèle une grande diversité en algues marines benthiques avec plus de 480 espèces (rouges, brunes, vertes… etc). Malgré cette richesse, seulement 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.



Plan d'aménagement des algues rouges :

L'exploitation et la commercialisation des algues marines sont strictement réglementées. Les réglementations en vigueur définissent les quotas d'exploitation, l'effort de pêche autorisé ainsi que la période de repos biologique et des restrictions quantitatives à l'exportation.

Une diversité unique

Les côtes marocaines recèlent une grande richesse en espèces d'algues d'intérêt économique et environnemental, notamment; les Gelidiacées comme *Gélidium sesquipedale*, les Gracillaires comme *Gracilaria sp.*, les Gigartinacées comme *Gigartina acicularis*, *Gigartina teedii* et *Gigartina pistillata*, ...

Gélidium sesquipedale

Gelidium sesquipedale appelée également Rebiâa, se présente sous forme de thalle rouge à rouge brun à aspect robuste et consistance cartilagineuse. Il est constitué d'un ensemble de frondes en touffes de taille variable (10 à 25cm) s'élevant à partir de filaments rampants qui assurent la fixation de l'algue au substrat par une série de rhizoïdes.

Gelidium spinulosum

Aspect cartilagineux, de couleur pourpre à rouge violacé. Cette espèce mesure de 2 à 6cm de long. Les principaux axes sont nettement aplatis et étroits à la base, les branches ultimes sont courtes, souvent opposées.

Pterocladia capilacea

Cartilagineux, les feuilles sont aplaties de couleur rouge violacé, de 2cm de large et 20cm de haut. Pennées ou bipennées, souvent nues à la base, les branches sont opposées ou alternes, souvent coniques aux deux extrémités et pyramidales dans les grandes lignes.

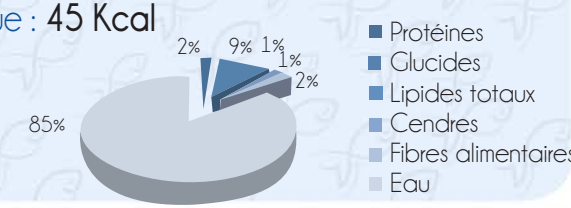
Côté santé :

Particulièrement riches en fibres et antioxydants, les algues rouges marocaines ont une valeur nutritionnelle exceptionnelle et possèdent un goût raffiné. Leur consommation régulière contribue à maintenir une bonne santé et à prévenir plusieurs affections.

Côté nutrition :

Pour 100g d'Algues

Apport énergétique : 45 Kcal



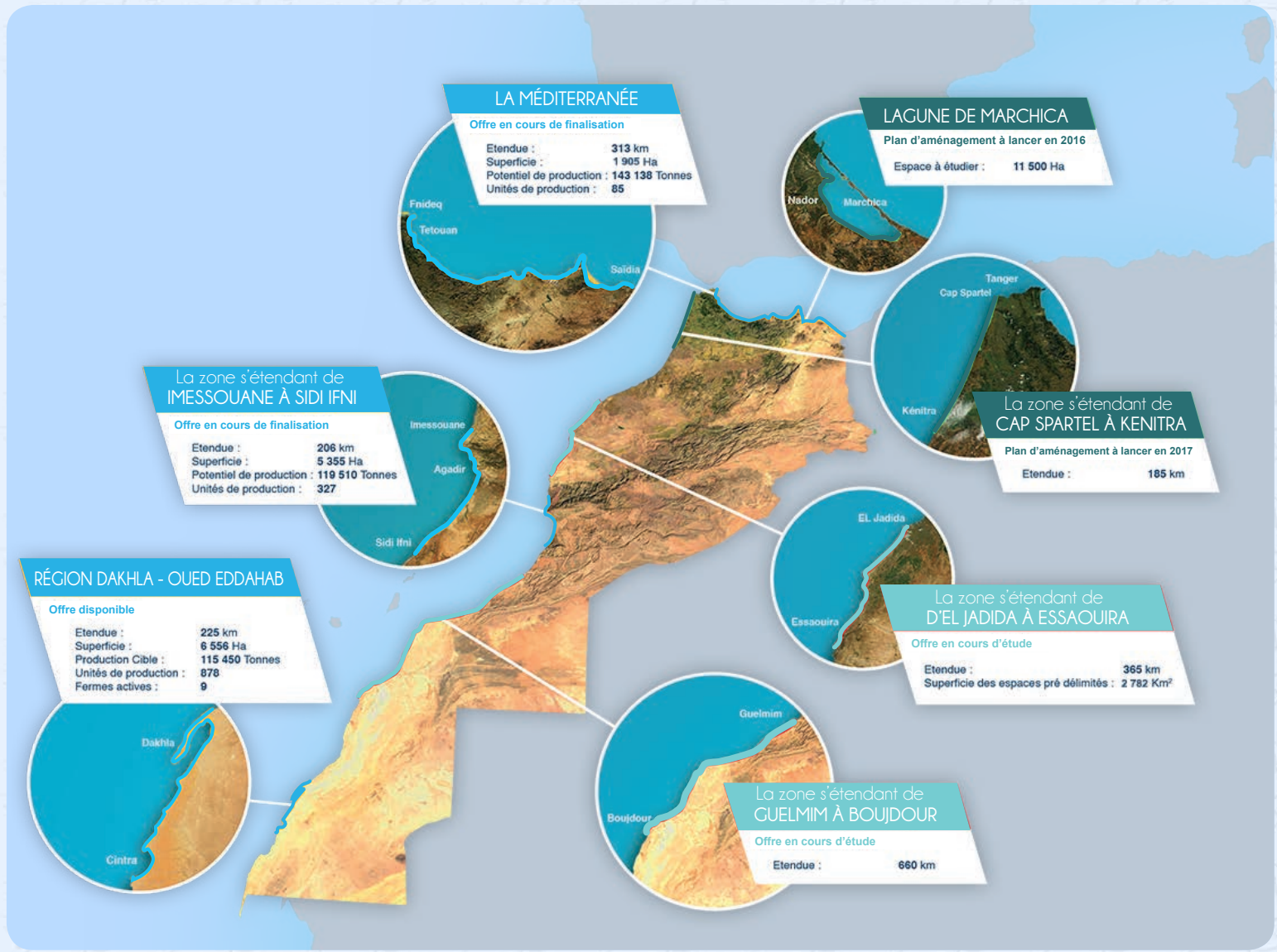
Une diversité aquacole ...

Un vrai potentiel

Le Maroc foisonne de nombreuses potentialités et opportunités pour conforter une filière aquacole durable, particulièrement en termes d'atouts naturels avec la diversité des sites à vocation aquacole ; lagunes, baies, pleine mer ou zones basses en bordure de mer.

Des conditions avantageuses permettant l'élevage d'une large gamme d'espèces ; Loup, Daurade, Maigre, Sole, Turbot, Palourde, Ormeau, Moules, Coque, Coquille Saint-Jacques, Crevettes, Algues.

Pour une planification aquacole durable



Filières potentielles ... Une richesse diversifiée

Pisciculture

Régions Tanger - Tétouan, Al Hoceima. l'Oriental et Souss-Massa-Draâ

Loup

16-22°C
400 - 500gr
18 mois

Daurade

16-22°C
350 - 400gr
16 mois

Maigre

14-27°C
800gr - 1kg
18 mois

Pénéiculture

Régions Laâyoune - Boujdour Sakia El Hamra, Doukkala - Abda et Tanger - Tétouan

Crevette Tigrée

28-30°C
35 - 50gr
5 - 6 mois

Crevette Japonaise

5-28°C
20gr
8 mois

Conchyliculture

Régions Oued Eddahab - Lagouira, Doukkala - Abda, Tanger - Tétouan et l'Oriental

Huitre Creuse

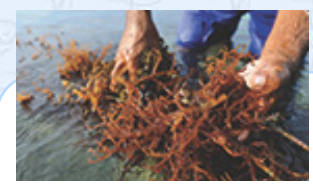
14-20°C
50mm
18 - 24 mois

Moule Méditerranéenne

18-22°C
60 mm
7 - 9 mois

Palourde

18-22°C
40mm
12 - 28 mois



Algoculture

Régions de l'Oriental, Doukkala Abda et Guelmim - Es-Semara

Algue Rouge

14 - 20°C
50 mm
18 - 24 mois

Agarophyte