

# SAINT-PIERRE (ZEUS FABER)



(Source : FAO)

**Résumé :** Le Saint-Pierre est un poisson marin que l'on rencontre le long des côtes depuis le sud de la Norvège jusqu'en Afrique du Sud, en mer Méditerranée, en mer Noire et dans le Pacifique-Est. Le Saint-Pierre se nourrit essentiellement d'autres poissons mais aussi de crustacés et de céphalopodes. A la fin des années 1990, les captures mondiales ont augmenté. Depuis 2003, elles sont stables autour de 10 000 tonnes. Les informations disponibles pour le Saint-Pierre sont insuffisantes pour évaluer l'état des stocks et leur exploitation. Le Saint-Pierre est pêché toute l'année principalement par des chalutiers. Il est consommé essentiellement d'avril à septembre.

## BIOLOGIE ET ECOLOGIE

Le Saint-Pierre (*Zeus faber*) est un poisson marin de la famille des zéidés comme la Dorée du Cap de Bonne-Espérance. Il se reconnaît par sa grande tête, sa large bouche et par l'ocelle noir qui orne son flanc. Son corps est gris-vert avec des reflets dorés. Il est pourvu d'une nageoire dorsale et d'une nageoire anale. Le Saint-Pierre atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 3 ans chez le mâle lorsqu'il mesure entre 40 et 50 cm et à 4 ans chez la femelle lorsqu'elle mesure entre 29 et 37 cm. En Atlantique Nord-Est, la saison de ponte a lieu à la fin de l'hiver et au début du printemps. Le Saint-Pierre peut atteindre une taille maximale de 90 cm et sa longévité est d'une dizaine d'années. Il vit essentiellement près de la côte jusqu'à 150 mètres de profondeur. Il se nourrit essentiellement d'autres poissons mais aussi de crustacés et de céphalopodes.



Figure 1. Aire de répartition du Saint-Pierre

Les pêcheries européennes exploitent une population de Saint-Pierre. Son aire de répartition s'étend depuis le sud de la Norvège jusqu'en Afrique du Sud, en mer Méditerranée, en mer Noire et dans le Pacifique-Est (Figure 1).

**Le saviez-vous ?** En France, le Saint-Pierre est aussi nommé : « poule de mer », « La rose » ou encore « Jean-Doré »

## EXPLOITATION ET SAISONNALITE

### Où et comment est-il pêché ?

Le Saint-Pierre est particulièrement abondant au Maroc, Sénégal et Madère. En France, il est pêché principalement sur les côtes bretonnes. Il est capturé au [chalut](#). Il n'y a pas de taille minimale réglementaire de capture.

### Quand est-il pêché ?

Le Saint-Pierre est pêché toute l'année.

### Comment évolue l'exploitation du Saint-Pierre ?

Les captures mondiales de Saint-Pierre ont augmenté depuis la fin des années 1990 (Figure 2). Depuis 2003, elles sont stables autour de 10 000 tonnes. En 2014, l'Europe et l'Afrique réalisent 90% des débarquements mondiaux. La France est le premier producteur européen et réalise environ 15 à 20% des captures mondiales.

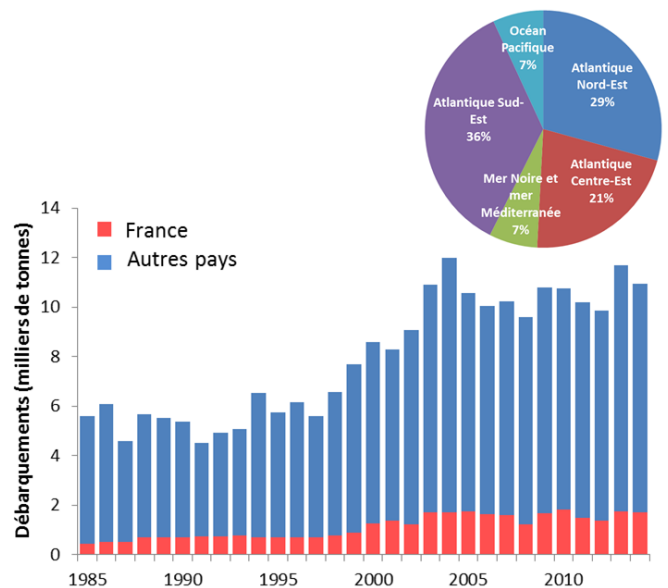


Figure 2. Evolution des captures mondiales de Saint-Pierre (FAO, 2016)

## CONSOMMATION EN FRANCE

En France, le Saint-Pierre est consommé essentiellement d'avril à septembre. Il est commercialisé entier frais.

Le Saint-Pierre est un poisson de haut de gamme de par son prix, sa rareté et sa chair fine. Il représente une bonne source de protéines. Pour 100 grammes de Saint-Pierre, on trouve environ 16 grammes de protéines, 73 kilos calories, 42 milligrammes de cholestérol et 1 gramme de lipides.

**Le saviez-vous ?** Le Saint-Pierre fait partie des poissons « nobles » comme la baudroie, le bar ou encore la sole.



## DIAGNOSTIC DE L'ETAT DU STOCK

En Europe, pour définir l'état d'un [stock](#), deux indicateurs biologiques sont utilisés :

- l'[abondance des reproducteurs](#) (en tonnes),
- le [taux d'exploitation](#) : pourcentage (%) des poissons pêchés chaque année.

Ces deux indicateurs sont estimés chaque année par les scientifiques des pays riverains de l'Atlantique Nord, réunis dans des groupes d'experts sous l'égide du [Conseil International pour l'Exploration de la Mer](#) (CIEM). Pour la France, ce sont des chercheurs d'Ifremer qui participent à des groupes d'experts.

Pour une exploitation durable, l'abondance de reproducteurs doit être supérieure à un seuil de précaution qui représente la quantité minimale de géniteurs aptes à assurer le renouvellement du stock. Pour le Saint-Pierre, ce seuil d'abondance est inconnu.

Pour une exploitation optimale, il faut également que le taux d'exploitation soit fixé ou inférieur au bon niveau. Cet objectif de gestion permet d'obtenir le [rendement maximal durable](#) (RMD) qui a pour objectif d'optimiser l'exploitation d'une espèce tout en la préservant. Pour le Saint-Pierre, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour le Saint-Pierre sont insuffisantes pour évaluer l'état des stocks et leur exploitation. Le Saint-Pierre n'est donc pas suivi par le CIEM, faute d'informations.

Tableau 1. Etat du stock Saint-Pierre en 2016

|   | 2016 |
|---|------|
| <b>Objectif de gestion</b><br>(taux d'exploitation)         | ?    |
| <b>Seuil de précaution</b><br>(abondance des reproducteurs) | ?    |

## GESTION DU STOCK

Aucune mesure de gestion n'est appliquée au Saint-Pierre, ni au niveau européen, ni au niveau local.

### Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
  - FAO – fiches espèces – Le Saint-Pierre [En ligne]. Consulté le 22/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2250/en>
- ✓ **Référence**
  - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 82-83.

