



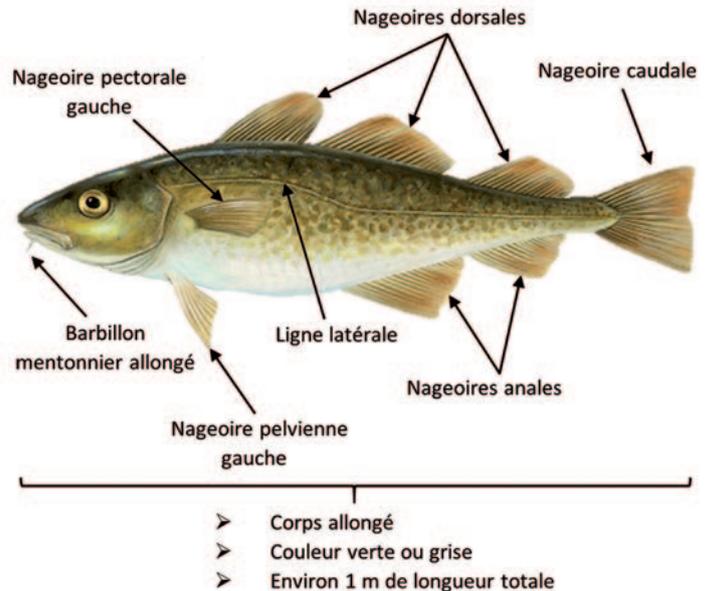
Nom scientifique : *Gadus morhua* (Linné, 1758). Du latin [gadus] dérivé du grec [gados] pour morue, le cabillaud ou morue désignent un seul et même poisson. Ces deux termes sont souvent confondus. Dans le domaine de la gastronomie, ce poisson est différencié selon son traitement. En effet, le cabillaud est le nom donné au poisson frais entier et sans traitement alors que la morue renvoie au poisson salé et séché. La distinction entre ces deux termes ne se fait d'ailleurs qu'en France, morue et cabillaud ne faisant qu'un dans le reste du monde. De plus, dans le domaine halieutique, le terme cabillaud est réservé aux morues d'âge mûr, aux adultes alors que le terme morue fait référence aux juvéniles. Cabillaud est emprunté au moyen néerlandais « *kabeljauw* ». Espèce la plus connue parmi la famille des Gadidés, le cabillaud est principalement caractérisé par deux espèces : *Gadus macrocephalus* (le cabillaud du Pacifique) et *Gadus morhua* (le cabillaud de l'Atlantique), ce dernier étant nettement plus célèbre en France et dans les pays voisins. Et vous, connaissez-vous le cabillaud de l'Atlantique ?

Embranchement : Chordés
 Classe : Actinoptérygiens
 Ordre : Gadiformes
 Famille : Gadidés
 Genre : *Gadus*

Espèce : *Gadus morhua*
 Autres appellations françaises : morue commune, morue franche, morue de l'Atlantique

Description

Le cabillaud de l'Atlantique possède un **corps allongé de couleur verte ou grise** selon son environnement, trois nageoires dorsales, deux nageoires anales et un **barbillon mentonnier allongé très caractéristique**. *G. morhua* représente un organisme de grande taille avec 1 m de longueur totale moyenne soit 30 cm de plus que pour le cabillaud du Pacifique. Ce cabillaud est également un **prédateur nocturne très actif**. Il possède un **régime alimentaire varié** allant des bivalves, crustacés et petits poissons pour les larves et les juvéniles à de plus gros poissons comme les harengs et les tacauds une fois adultes. Ces derniers peuvent même parfois se livrer au **cannibalisme** en consommant de jeunes cabillauds.



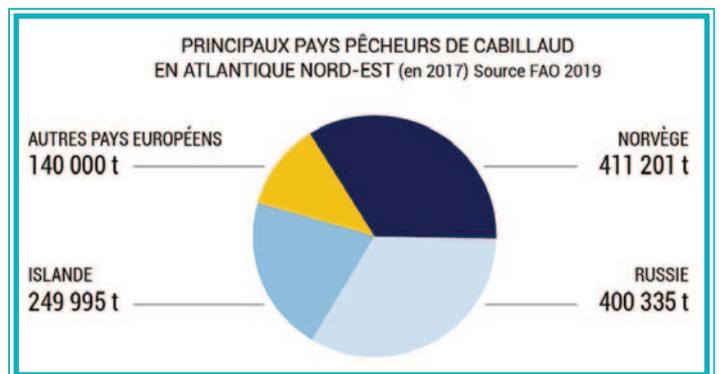
Distribution et habitat

Poisson démersal, c'est-à-dire vivant à proximité du fond, *G. morhua* se retrouve dans l'océan Atlantique Nord, des eaux canadiennes à l'ouest à la mer de Barents à l'est de cet océan (plus rare dans le golfe de Gascogne). On distingue **trois stocks (sous-populations) principaux** dans l'Atlantique Nord-Est : le stock des eaux littorales de Norvège, le stock du nord-est de l'Arctique et le stock de l'Islande. Ce cabillaud **migrateur** se rencontre généralement dans les **eaux côtières saumâtres peu profondes** (150 à 200 m de profondeur) pour les densités les plus importantes mais il peut également vivre en **pleine mer**, jusqu'à 600 m de profondeur au maximum. Il forme des **bancs** et fréquente aussi bien les **fonds sablo-vaseux** que **rocheux** comme son confrère du Pacifique. Cette espèce est généralement observée dans une large gamme de salinité et de température (-2 à 20 °C), bien que plus souvent entre 0 et 10 °C.

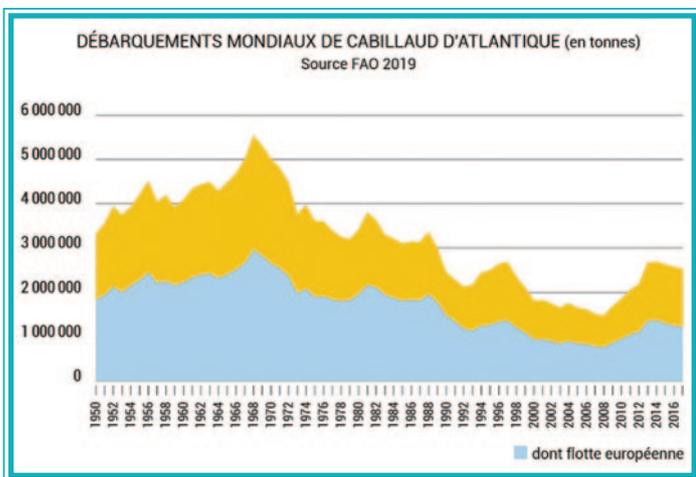


Reproduction et croissance

Malgré l'importance économique du cabillaud (70 à 80 % du marché mondial du cabillaud en Europe occidentale, toutes espèces confondues), **de nombreux aspects de sa reproduction restent inexplorés**. Les adultes forment des couples et se reproduisent en **concentration très dense** à des périodes différentes selon leur habitat. De multiples couples peuvent être observés dans la même colonne d'eau. Après une **stimulation sonore**, le mâle prend une position ventrale pour féconder la femelle qui elle, expulse ses ovules. Le cabillaud de l'Atlantique se reproduit **une fois par an**. La plupart des stocks cabillaud des parties est et ouest de l'océan Atlantique Nord fraient de décembre à juin-juillet bien que cette période varie selon les secteurs fréquentés par les stocks. Chez cette espèce, ce phénomène a lieu à des profondeurs allant de **quelques dizaines à plusieurs centaines de mètres**. En effet, les frayères se trouvent dans les eaux au large, au fond ou près du fond, à une profondeur de 50 à 200 m. Après le frai, cette espèce rejoint la côte à de plus faibles profondeurs (environ 30 m).



Le cabillaud est l'un des **poissons les plus féconds au monde**. La femelle, âgée de quatre ans (mature), libère en moyenne 1 million d'œufs (1 à 1,5 l d'œufs par kg) pendant le frai. Chez le cabillaud de l'Atlantique, la ponte a lieu en plusieurs **émissions partielles des œufs étalées sur 50 à 60 jours**. Ses œufs sont **pélagiques** (proches de la surface), **assez gros** (1,2-1,6 mm de diamètre) et **non adhésifs** au substrat du fond de l'océan pendant le développement. Notons que le cabillaud de l'Atlantique peut vivre une vingtaine d'années !



Qu'en est-il de sa pêche ?

Le cabillaud de l'Atlantique, **poisson très demandé et à forte valeur marchande**, fait l'objet d'une **exploitation intensive**. Il s'agit de l'une des espèces les plus importantes sur le plan économique dans les **pêcheries de l'Atlantique Nord** avec 2 700 000 tonnes de cabillauds débarquées en 2017. Les principales zones de pêche du cabillaud de l'Atlantique sont la 21 (Atlantique Nord-Ouest) et la 27 (Atlantique Nord-Est), **première zone d'approvisionnement du marché européen** (140 000 tonnes de cabillauds capturées par les pays européens en 2017). Comme mentionné auparavant, **plusieurs stocks distincts fréquentent l'Atlantique Nord-Est**. Le stock le plus important est celui de la mer de Barents, géré par la Russie et la Norvège. Pour les États membres de l'Union européenne, la capture du cabillaud est assujettie à une taille minimale fixée à 30 cm dans le Skagerrak et le Kattegat, à 38 cm en mer Baltique et à **35 cm dans les autres zones comme en France**. Les Suédois appliquent une taille minimale de 40 cm.

En France, les captures se font principalement au **chalut** dans le cadre de pêcheries ciblées ou de pêcheries mixtes (associant d'autres espèces). *Gadus morhua* est principalement pêché à la palangre et au filet maillant par les Norvégiens, à la palangre et au chalut par les Islandais. **Le prélèvement de la pêche récréative est faible** en comparaison de celui de la pêche professionnelle. La surpêche professionnelle exercée par différentes nations sur plusieurs décennies et notamment de nos jours, est sans doute la cause principale de son **déclin** et de son **statut d'espèce menacée**.

À l'exception de la pêche, quel avenir pour le cabillaud de l'Atlantique ?

Le réchauffement climatique va avoir différentes conséquences sur les populations de Gadidés avec pour principale cause : **l'élévation de la température des océans**, phénomène déjà observé depuis le début du siècle précédent. En effet, cette augmentation influence la dynamique de recrutement des cabillauds de l'Atlantique, **espèce principalement touchée par l'élévation de la température de l'eau**, ce qui conduit notamment à la **diminution des stocks** de ceux-ci dans certaines régions comme les eaux littorales de Norvège, la mer du Nord, la mer Celtique ou encore la mer d'Irlande. Ce phénomène induit néanmoins un **bon recrutement** dans d'autres régions du globe comme dans le nord-est de l'Arctique, la mer du Labrador ou encore la mer de Barents. De plus, l'augmentation des températures engendre un déplacement de l'aire de répartition de *G. morhua* vers le Nord. Ce déplacement résulte partiellement du changement de la localisation des frayères de quelques centaines de kilomètres vers le Nord.

Gastronomie

Le cabillaud a plus d'un atout ! **Très adaptable et valorisable**, le cabillaud est l'une des espèces de poisson **les plus transformées au monde**. **Toutes les parties du poisson sont utilisées** : sa chair (filets avec ou sans peau, dos), ses joues (fraîches ou salées), l'huile de son foie, sa langue, sa laitance, son estomac et sa raquette (carcasse du poisson une fois les filets levés), cette dernière utilisée pour la fabrication de farine animale. Sa chair, naturellement pauvre en matières grasses, est depuis des années qualifiée de « **bœuf de la mer** » en raison de sa forte teneur en protéines. Après salage et séchage, alors appelé morue, ce poisson très populaire est **consommé dans le monde entier** : au Portugal où il est couramment appelé « **bacalhau** », en Espagne « **bacalao** » et en Italie « **baccalà** ». Séché mais non salé, il prend l'appellation « **stockfish** » venu de l'allemand « **stockfisch** » pour « **stock** » (bâton) et « **fisch** » (poisson) en référence à sa suspension fréquente sur des treillages en bois. En Norvège, le cabillaud de l'Atlantique est appelé « **skrei** » signifiant vagabond en raison des nombreux kilomètres qu'il parcourt chaque année pour se reproduire. **Ce poisson blanc est également exploité pour ses œufs mais n'en fait pas l'objet d'une pêche ciblée**. Dans l'industrie agro-alimentaire, ces derniers, crus, fumés puis travaillés avec d'autres ingrédients sous forme de pâte constituent une **spécialité traditionnelle grecque et turque appelée le tarama**, un produit tartinable prenant l'aspect d'une émulsion de couleur rose vif que l'on peut consommer sur des toasts ou des blinis. Le cabillaud est **riche en oméga 3** dont l'effet protecteur sur la santé a largement été démontré.

Camille Domingo
volontaire en service civique FNPP 17

Iconographie :

*Gadus morhua*_1 : https://nature.ca/notebooks/images/img/291_p_gamor_ua_p.jpg

*Gadus morhua*_schéma descriptif : figure réalisée par mes soins et présente dans le dossier

Distribution mondiale du cabillaud de l'Atlantique :

http://www.fao.org/figis/geoserver/wms?service=WMS&version=1.1.0&request=GetMap&layers=ffao:UN_CONTINENT2,species:SPECIES_DIST_COD&bbox=-96.821,33.6253,62.9443,78.3402&width=600&height=168&srs=EPSG:4326&format=image%2Fpng

Débarquements mondiaux de cabillaud de l'Atlantique

de 1950 à 2017 : http://www.guidedesespeces.org/sites/zevruchtengids.org/files/resize/2020/Poissons/2020_cabillaud_debarquements_mondiaux-550x406.jpg

Principaux pays pêcheurs de cabillaud en Atlantique

Nord-Est en 2017 : http://www.guidedesespeces.org/sites/zevruchtengids.org/files/resize/2020/Poissons/2020_cabillaud_pays_pecheurs-550x287.jpg

