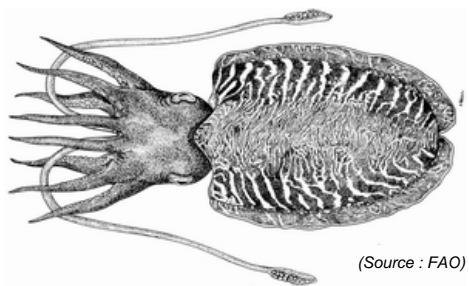


SEICHE (*SEPIA OFFICINALIS*)



(Source : FAO)

Résumé : La seiche est un céphalopode marin que l'on rencontre le long des côtes en Atlantique Nord-Est, en mer Baltique et mer du Nord, jusqu'au Nord-Ouest de l'Afrique ainsi qu'en Méditerranée. Elle se nourrit de crustacés et de poissons. Les captures mondiales de seiche ont augmenté ces dernières années. Les informations disponibles pour le stock de seiche sont insuffisantes pour évaluer l'état du stock et son exploitation. La seiche est pêchée toute l'année principalement par des chalutiers. Elle est consommée toute l'année.

BIOLOGIE ET ECOLOGIE

La seiche commune (*Sepia officinalis*) est un céphalopode marin de la famille des Sépiidés comme la seiche flamboyante et la seiche encrier. Elle se reconnaît par son corps aplati, ses dix tentacules (dont 2 plus longues) sur sa tête et sa nageoire ondulante entourant le corps. Au cours de sa vie, la seiche ne se reproduit qu'une seule fois. Elle atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 2 ans lorsque les mâles mesurent 14 cm et les femelles 18 cm. Le long des côtes de l'Atlantique, la saison de ponte a lieu de mars à août. La seiche peut atteindre une taille maximale de 45 cm et sa longévité est de deux ans. Elle vit essentiellement près de la côte jusqu'à 200 mètres de profondeur en moyenne. Son aire de répartition s'étend de l'Atlantique Nord-Est, en mer Baltique et mer du Nord, jusqu'aux côtes Nord-Ouest de l'Afrique ainsi qu'en Méditerranée. La seiche se nourrit de crustacés et de poissons.



Figure 1. Aire de répartition de la seiche

Selon des études réalisées par l'Université de Caen, les pêcheries européennes exploiteraient différents stocks de seiche en Atlantique Nord-Est notamment en **Manche** et **golfe de Gascogne** (Figure 1).

Le saviez-vous ? Les jeunes seiches sont très souvent appelées « sépiens ».

EXPLOITATION ET SAISONNALITE

Où et comment est-elle pêchée ?

La seiche est particulièrement abondante en Manche. Elle est essentiellement capturée au **chalut** et au **casier** mais également au filet. Il n'y a pas de taille minimale réglementaire de capture.

Quand est-elle pêchée ?

La seiche est pêchée toute l'année mais elle est particulièrement abondante d'octobre à mars.

Comment évolue l'exploitation de la seiche ?

Les captures mondiales de seiche ont augmenté ces dernières années (Figure 2). Elles sont passées de 7 666 tonnes en 1985 à environ 20 000 tonnes en 2014. Depuis 2009, la France réalise en moyenne 40% des captures mondiales. Les principaux producteurs mondiaux de seiche sont la France, l'Italie et la Tunisie.

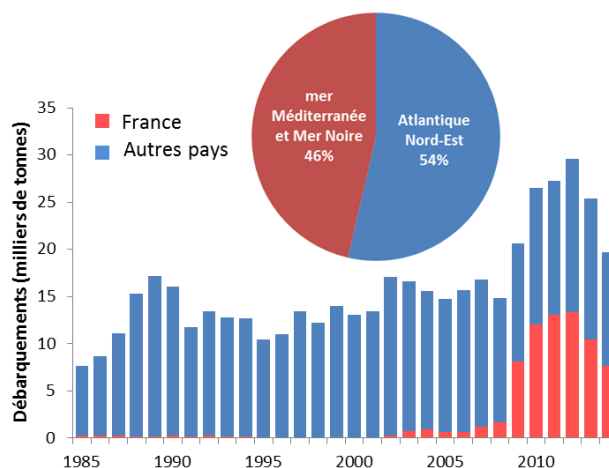


Figure 2. Evolution des captures mondiales de seiche (FAO, 2016)

CONSOMMATION EN FRANCE

En France, la seiche est consommée toute l'année. Elle est commercialisée à l'état frais et congelé, entière ou en « blanc de seiche » (manteau nettoyé). Le prix de la seiche à l'état frais vendue aux ménages français est d'environ 9 €/kg.

Comme pour tous les céphalopodes, la seiche représente une bonne source d'oligo-éléments bénéfiques pour l'organisme. Pour 100 grammes de seiche, on trouve environ 16 grammes de protéines, 83 kilocalories, 110 milligrammes de cholestérol et 1 gramme de graisses.

Le saviez-vous ? L'aquaculture de seiche semble prometteuse. Des essais encourageants sont en cours au Syndicat du Smel (Synergie Mer Et Littoral) de Normandie.



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 (%) d'animaux 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 la seiche, 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 la seiche, ce niveau d'exploitation est inconnu.

Les informations disponibles pour la seiche sont insuffisantes pour évaluer l'état des stocks et leur exploitation. La seiche n'est pas suivie par le CIEM, faute d'informations.

Tableau 1. Etat du stock de seiche en 2016

	2016
Objectif de gestion (taux d'exploitation)	?
Seuil de précaution (abondance des reproducteurs)	?

GESTION DU STOCK

Aucune mesure de gestion n'est appliquée à la seiche au niveau européen. Elle ne fait pas l'objet de [quota](#). Cependant, localement, certains Comités Régionaux des Pêches Maritimes et des Elevages Marins ont mis en place des réglementations dans les eaux territoriales : licence, poids minimal de vente etc.

Pour en savoir plus

- ✓ **Site web**
 - [FAO – fiches espèces – La seiche \[En ligne\]. Consulté le 24/11/2016. Disponible sur : <http://www.fao.org/fishery/species/2711/en>](#)
- ✓ **Référence**
 - Seafood choices (2010). Guide des espèces à l'usage des professionnels. Deuxième édition. 168pp : 140-141.