

La pêche

Atay D., Celikkale S.

in

Tekelioglu Y. (ed.).
Agricultures méditerranéennes : la Turquie

Montpellier : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 1

1989
pages 89-95

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI890327>

To cite this article / Pour citer cet article

Atay D., Celikkale S. **La pêche**. In : Tekelioglu Y. (ed.). *Agricultures méditerranéennes : la Turquie*. Montpellier : CIHEAM, 1989. p. 89-95 (Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 1)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

II-3

La pêche

Doğan ATAY
Salih ÇELİKKALE

Le débit total des eaux de surface en Turquie est de 270 milliards de m³/an (1). On compte 200 lacs naturels couvrant une surface d'environ 1 million d'hectares, 100 lacs de barrage d'une superficie totale de 170 000 ha dont le volume est de 53 milliards de m³ (2), des lagunes s'étendant sur 70 000 hectares, des étangs naturels au nombre de 700 dont le volume est de 1 milliard de m³ et 37 bordigues représentant une superficie totale de 25 000 hectares. La Turquie qui est entourée de trois de ses côtés par la mer, possède un ruban littoral d'une longueur de 8 333 km. La longueur totale des cours d'eau s'élève à 175 000 km.

La Turquie est donc un pays à fortes ressources en eau. Grâce à la diversité de ses climats régionaux, ses ressources aquatiques possèdent des caractéristiques fort différentes, ce qui permet d'y trouver un grand éventail de variétés de poissons et de produits lacustres ou marins. Les études sur les différentes propriétés structurelles de ces ressources, sur les poissons et les divers produits marins ainsi que les travaux scientifiques sur les technologies de la pêche, se sont accélérées au cours des dernières années grâce aux activités d'enseignement et de formation sur ces sujets.

La formation et l'enseignement sur la pêche ont connu un développement accéléré à partir de 1980. Actuellement il existe six écoles supérieures sur les produits aquatiques, une école supérieure des sciences et technologies de la mer, un département des produits de la mer à la Faculté d'Agronomie de l'Université d'Ankara, trois instituts de recherche dépendant des universités et trois autres instituts de recherche liés au Ministère de l'Agriculture, des Forêts et des Affaires villageoises (tableau 1).

Les écoles supérieures des produits aquatiques, l'école supérieure des sciences et technologies de

la pêche et le département des produits de la mer de la Faculté d'Agronomie d'Ankara, ont tous un cycle de formation de quatre années et délivrent respectivement les diplômes d'«Ingénieur des produits de la mer», d'«Ingénieur des technologies de la pêche» et d'«Ingénieur agronome». Dans toutes ces écoles et département, on propose des programmes de Master et de Doctorat.

Dans les instituts de recherche des universités, il n'existe pas d'enseignement supérieur au niveau de la licence, mais seulement des programmes de Master et de Doctorat. Les instituts de recherche liés au Ministère de l'Agriculture sont exclusivement consacrés à la recherche.

I - La pêche dans les eaux intérieures

De nombreuses recherches ont été effectuées sur les caractéristiques structurelles des eaux intérieures de la Turquie et sur les espèces de poisson qu'on y trouve. Certaines d'entre elles ont été conduites à diverses époques par des scientifiques étrangers. Parmi ceux-ci, on peut citer des chercheurs de renommée mondiale comme Kosswig, Tortonese, Hanko, Ladiges, Pietschmann et Nordmann qui ont fait des séjours en Turquie de plus ou moins longue durée. Ils ont découvert un très grand nombre de nouvelles espèces de poisson. Quant aux chercheurs turcs, ils ont effectué des recherches sur les propriétés limnologiques, écologiques et biologiques des eaux; sur la population naturelle de poissons et leur élevage.

A l'heure actuelle, on a recensé, dans les eaux intérieures de la Turquie, 25 familles de poissons, 63 genres et 130 espèces (1)(2)(3). La répartition

de ces familles selon les régions est représentée dans la **figure 1** (6).

En Turquie, dans les régions d'altitude on trouve généralement des poissons d'eau froide, dans les régions côtières et les plaines, des poissons d'eau tiède et dans certains endroits, à la fois des poissons d'eau froide et d'eau tiède. Dans la région méditerranéenne, on trouve également des poissons d'eau chaude (Ex. : *Tilapia sp.*, *Claries lazera*, etc.).

La truite saumonée (*Salmo gairdeni*), la carpe (*Ctenopharyngodon idella* et *Cyprinus carpio*) et certaines espèces de *Tilapia* ont été importées en Turquie à diverses dates et ont été utilisées pour l'élevage ou pour repeupler des eaux.

La production de poissons provenant des eaux intérieures turques (élevage compris) se situe aux alentours de 50 000 tonnes. L'espèce la plus répandue est la carpe (*Cyprinus carpio*), suivie par le mulot (*Alburnus tarichi*) que l'on trouve dans le lac de Van et ses environs en Anatolie de l'est (**tableau 2**).

La pisciculture dans les eaux intérieures de la Turquie a démarré en 1969. A l'heure actuelle, elle est pratiquée dans plus de 200 unités de production, consacrées principalement à l'élevage de la truite saumonée (*Salmo gairdeni*).

Plus de 95% de la pêche dans les eaux intérieures de la Turquie est pratiquée dans les lacs. Elle est effectuée par l'intermédiaire de coopératives de pêche dont les membres sont les pêcheurs des villages environnants. Une grande partie des poissons est consommée sur place. Cependant, la quasi-totalité des écrevisses et des anguilles, ainsi que la plus grande partie des sandres sont exportées vers les pays européens (France, RFA, etc.).

On trouve également, à côté des lacs naturels très productifs en poisson, des lacs de barrages et des étangs artificiels dont le nombre augmente chaque année et dans lesquels on produit une grande quantité de poissons et d'écrevisses. Dans ces derniers, on introduit des poissons d'eau intérieure, économiquement intéressants, si au départ, on n'en trouvait pas. La carpe, le chevaine, le gobi, l'ablette sont présents naturellement dans beaucoup d'entre eux. La sandre, elle, a été introduite artificiellement ultérieurement. Le nombre de poissons, tels que la truite, le brochet ou la silure, qui présentent

une grande importance pour la pêche sportive, diminue rapidement. Pour pallier cette raréfaction, on en produit pour repeupler les lacs et on limite la pêche de certaines espèces. D'autre part, des variétés, soit omnivores, soit carnivores sont introduites dans les eaux intérieures où l'on ne trouve pas d'espèces économiquement intéressantes. Ainsi celles-ci, en servant de nourriture aux autres, sont transformées en poissons qui, eux, possèdent une valeur économique.

II - La pêche maritime

Comme on le sait, la Turquie est entourée par quatre mers : La Méditerranée au sud, l'Egée à l'ouest, la Mer Noire au nord et la mer de Marmara entre les détroits du Bosphore et des Dardanelles au nord-ouest du pays. Ces mers sont différentes les unes des autres à la fois par leurs caractéristiques structurelles et par leur productivité. Dans la Mer noire, on trouve 247 espèces de poissons, dans la mer de Marmara 200, dans la mer Egée 300 et dans la Méditerranée 500-550. Malgré sa relative pauvreté en espèces, la Mer Noire est en revanche riche pour l'effectif de chacune d'entre elles; c'est effectivement là, et notamment la partie orientale, qu'est la mer la plus productive de la Turquie. Alors que l'on pêche environ 5-10 kg de poisson à l'hectare en Méditerranée et 25-30 kg dans les mers de Marmara et Egée, cette quantité s'élève à 80 kg pour la Mer Noire et à 150 kg pour sa partie orientale. La pêche en Turquie donne une production annuelle d'environ 600 000 tonnes (**tableau 3**) dont 90% est constitué de poissons de mer.

C'est l'anchois qui est le poisson le plus pêché. Il est suivi respectivement par la sardine, le maquereau, le hareng, le merlan et la pélamide (**figure 3**). Ces 6 poissons constituent 92,6% de la production totale, 96,9% de celle de la Mer Noire orientale, 91% pour la Mer Noire occidentale, 81,5% pour la mer de Marmara, 56,5% pour la mer Egée et 29,3% pour la Méditerranée (**tableau 4**).

Les mers turques font partie des mers à haut rendement en poissons et notamment la Mer Noire orientale. Aussi la pêche constitue-t-elle une des branches principales du secteur agricole dans la région de la Mer Noire. D'après les registres historiques disponibles, la pêche

constitue une des activités humaines de la région depuis 2 750 ans. En Turquie, 60% des poissons qui ont une importance économique sont pêchés dans la région orientale de la Mer Noire et sont expédiés vers les autres régions.

L'industrie et la technologie de la pêche se développent également. Tous les bateaux dont les pêcheurs ont besoin sont fabriqués dans le pays. Dans cette industrie de construction navale, on développe des types spécifiques d'embarcations qui sont aussi très demandés par les pays étrangers. Les filets et les appareils mécaniques utilisés pour la pêche sont tous fabriqués localement. Cependant, certains appareils de navigation et les appareils tels que les sonars et *echo-sounders* sont importés.

Selon les dernières statistiques, on trouve en Turquie 422 bateaux de pêche à la travée (*trol*) et 611 bateaux de pêche à la senne (*gırgır*) (8). En mer Egée, Méditerranée et Marmara, c'est la pêche à la travée qui est dominante tandis qu'en Mer Noire c'est la pêche à la senne. Dans la Mer Noire orientale, un bateau pêche environ 4 à 5 000 tonnes d'anchois par an. Une partie importante des anchois est valorisée dans des usines de farine et de grasse de poisson. On peut estimer qu'environ 150 000 à 200 000 tonnes d'anchois sont utilisées dans ces industries. Plus du double est expédié vers les autres régions et est consommé en frais. Le reste est valorisé sous forme de conserve ou est exporté. Il existe une forte demande de la part des pays européens pour les anchois dont la taille se situe entre 12 et 14 cm.

Notes

(1) MUNSUZ (N.), ÜNVER (İ.), 1983.

(2) Anonyme, 1986.

(3) KURU (M.), 1980.

(4) ACARA (A.), KOCATAŞ (A.), ÇELİKKALE (M.S.), ONGAN (T.), BİNGEL (F.), 1982.

(5) ÇELİKKALE (M.S.), 1982.

(6) ÇELİKKALE (M.S.), 1988(a).

(7) Idem.

(8) La travée (*trol* en turc) : instrument de pêche tiré par un ou plusieurs bateaux et raclant les fonds marins. La senne (*gırgır*) : sorte de filet que l'on étend circulairement emprisonnant ainsi les poissons et notamment les espèces pélagiques.

Bibliographie

ACARA (A.), KOCATAŞ (A.), ÇELİKKALE (M.S.), ONGAN (T.), BİNGEL (F.), 1982.- *Türkiye Su Ürünleri Araştırma ve Geliştirme Faaliyetlerinin Bugünkü durumu ve Geleceği Hakkında Rapor* (Rapport sur la situation actuelle et l'avenir des activités de recherche et de développement sur les produits lacustres et marins en Turquie), TÜBİTAK/VHAG, pp. 1-51.

Anonyme, 1984.- *Fishery Statistics 1984*.- Ankara : Prime Ministry State Institute of Statistics.

Anonyme, 1985.- *Fishery Statistics 1985*.- Ankara : Prime Ministry State Institute of Statistics.

Anonyme, 1986.- *Statistical Yearbook of Turkey*.- Ankara : Prime Ministry State Institute of Statistics, 480 p..

Anonyme, 1986.- *Dams and Hydroelectric Power Plants in Turkey*.- Publication du DSİ (Institut d'Etat des affaires hydrauliques).

ÇELİKKALE (M.S.), 1982.- *İçsu Ürünleri Avcılığı ve Yetiştiriciliği* (La pêche et l'élevage des produits des eaux intérieures).- Banque Agricole de la République de Turquie, publication n° 4, pp. 212-227.

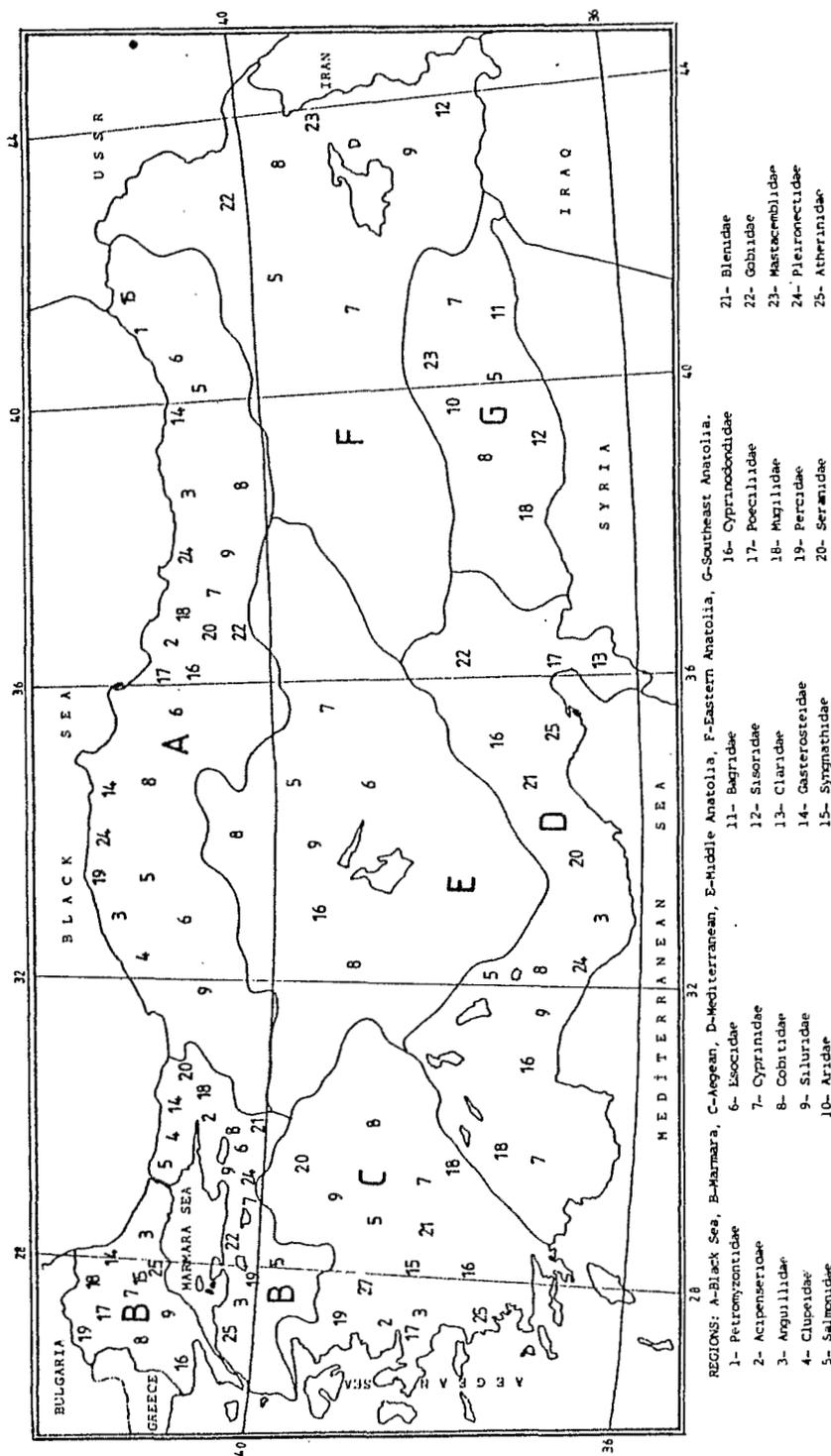
ÇELİKKALE (M.S.), 1988(a).- *A general Review and some specific Studies on Inland Fisheries in Turkey*. European Inland Fisheries Symposium, Göteborg (non publié).

ÇELİKKALE (M.S.), 1988(b).- *Türkiye 'de Hamsi Balığı Üretimi ve Avlanma Teknolojisinde Gelişmeler*. (Les développements dans la production d'anchois en Turquie et dans la technologie de sa pêche). Symposium sur la pêche de l'anchois en Mer Noire et ses problèmes, 12 Mars 1988, Fatsa. TIAV, Fondation des recherches économiques en Turquie.

KURU (M.), 1980.- *Türkiye Tatlısu Balıkları Kataloğu* (Catalogue des poissons d'eau douce en Turquie).- Ankara : Université de Hacettepe, Département de Zoologie de la Faculté des Sciences.

MUNSUZ (N.), ÜNVER (İ.), 1983.- *Türkiye Suları* (Les eaux de la Turquie), Faculté d'agronomie de l'Université D'Ankara, Publication n° 882, 392 p..

Figure 1 : Distribution régionale des différentes espèces de poissons



**Tableau 1 : Organismes de la formation et de la recherche
sur les produits de la mer en Turquie**

Département	Organismes auxquels ils sont liés	Nom	Diplôme délivré
ANKARA	Université d'Ankara	Département des produits lacustres et marins de la Faculté d'agriculture	Ingénieur agronome
TRABZON	Université technique de la mer noire	Ecole supérieure des sciences et technologies de la mer	Ingénieur des technologies de la pêche
İSTANBUL	Université d'Istanbul	Ecole supérieure des produits lacustres et marins	Ingénieur des produits lacustres et marins
İZMİR	Université d'Egée	Ecole supérieure des produits lacustres et marins	Ingénieur des produits lacustres et marins
SINOP	Université du 19 Mai	Ecole supérieure des produits lacustres et marins	Ingénieur des produits lacustres et marins
ELAZIĞ	Université de l'Euphrate	Ecole supérieure des produits lacustres et marins	Ingénieur des produits lacustres et marins
ÈĞRİDİR	Université de la Méditerranée	Ecole supérieure des produits lacustres et marins	Ingénieur des produits lacustres et marins
ADANA	Université de Çukurova	Ecole supérieure des produits lacustres et marins	Ingénieur des produits lacustres et marins
İSTANBUL	Université d'Istanbul	Institut de recherche sur les sciences et la géographie de la mer	Master et Doctorat
İZMİR	Université du 9 Septembre	Institut de recherche sur les sciences et les technologies de la mer	Master et Doctorat
ERDEMLİ	Université technique du Moyen-Orient	Institut de recherche sur les sciences de la mer	Master et Doctorat
TRABZON	Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires villageoises	Institut de recherche sur les produits lacustres et marins	Recherche
BODRUM	Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires villageoises	Institut de recherche sur les produits lacustres et marins	Recherche
İSPARTA	Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires villageoises	Institut de recherche sur les produits lacustres et marins	Recherche

Source : *Op. cit.*

Tableau 2 : Production de poisson des eaux intérieures de la Turquie ('000 tonnes) (1986)

Espèce de poisson	Production 1000 tonnes	%
Carpe (<i>Cyprinus carpio</i>)	17,3	42,9
Mulet (<i>Chalcalburnus tarichi</i>)	9,3	23,0
Ecrevisse (<i>Astacus leptodactylus</i>)*	1,6	4,0
Poisson-chat (<i>Clarias lazera</i>)	0,6	1,5
Chevaîne (<i>Leuciscus cephalus</i>)	0,9	2,2
Sandre (<i>Stizostedion lucioperca</i>)	1,4	3,5
Truite (<i>Salmo trutta sp.</i>)	1,3	3,2
Brochet (<i>Esox lucius</i>)	0,6	1,5
Anguille (<i>Anguilla anguilla</i>)	0,5	1,2
Autres poissons	0,7	1,7

* L'écrevisse est ici considérée comme un poisson.

Source : Institut National des Statistiques, 1986.

Tableau 3 : La pêche en Turquie : production 1982 - 1986 (tonnes) (1986)

Produit	ANNEES				
	1982	1983	1984	1985	1986
Poisson de mer	464 731	511 526	508 669	519 911	525 381
Poisson des eaux intérieures	33 614	38 695	46 497	45 471	40 280
Autres produits	5 440	7 067	11 767	12 691	14 184
TOTAL	503 787	557 288	556 933	578 073	579 845

Source : Op. cit.

Tableau 4 : Production de quelques poissons d'eau de mer pour l'année 1986 et leur répartition régionale (1986)

Espèce de poisson	Production totale des produits de la mer		PRODUCTION POUR CHAQUE MER ET POURCENTAGE									
			Mer noire orientale		Mer noire occidentale		Marmara		Egée		Méditerranée	
	1 000 tonnes	%	1 000 tonnes	%	1 000 tonnes	%	1 000 tonnes	%	1 000 tonnes	%	1 000 tonnes	%
Total	525,4	100,0	297,9	100,0	140,9	100,0	50,4	100,0	22,0	100,0	14,0	100,0
Anchois	288,1	54,8	199,3	69,2	75,4	26,1	13,2	4,6	0,2	0,07	-	-
Sardine	114,9	21,8	70,8	61,6	35,5	30,9	7,9	6,9	0,6	0,50	0,2	0,2
Maquereau	27,4	5,2	0,6	2,2	18,2	29,9	15,6	56,9	1,6	5,80	1,4	5,1
Hareng	14,0	2,7	-	-	1,1	7,9	1,8	12,9	9,3	66,40	1,8	12,8
Merlan	19,3	3,7	14,6	75,6	3,1	16,0	1,2	6,2	0,1	0,50	0,3	1,6
Pélamide	10,8	2,1	3,4	31,4	5,0	46,2	1,4	13,0	0,6	5,60	0,4	3,7

Source : Op. cit.

Tableau 5 : Part de la mer noire orientale dans la production totale de certaines espèces de poisson à intérêt économique

Espèce de poisson	% Pêché en mer noire orientale
Anchois	69,2
Sardine	61,6
Rouget	48,1
Hirondelle de mer	7,8
Bar	-
Temnodon	8,9
Merlan	75,6
Pélamide	31,4
Alose	75,0
Bonite	14,3

Source : *op. cit.*

Figure 2 : Répartition de la pêche des produits de la mer par région

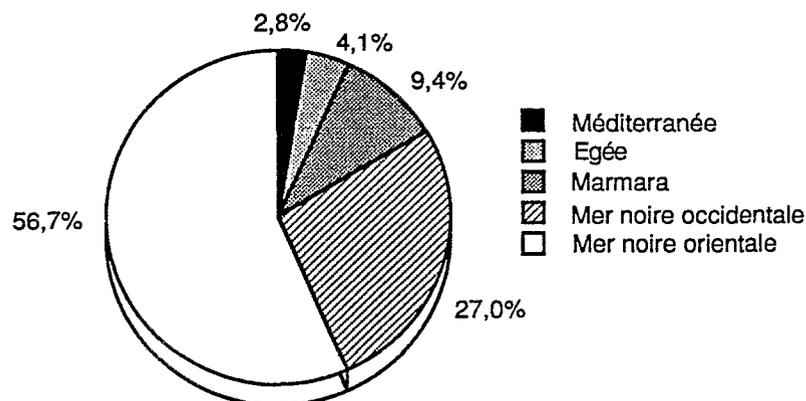


Figure 3 : Part de certaines espèces de poissons dans la production totale des poissons d'eau de mer

