

Valorisation du crabe bleu

Obstacles et perspectives du
développement d'une filière
commerciale en France

Axel Gaugain & Jérémy Vial

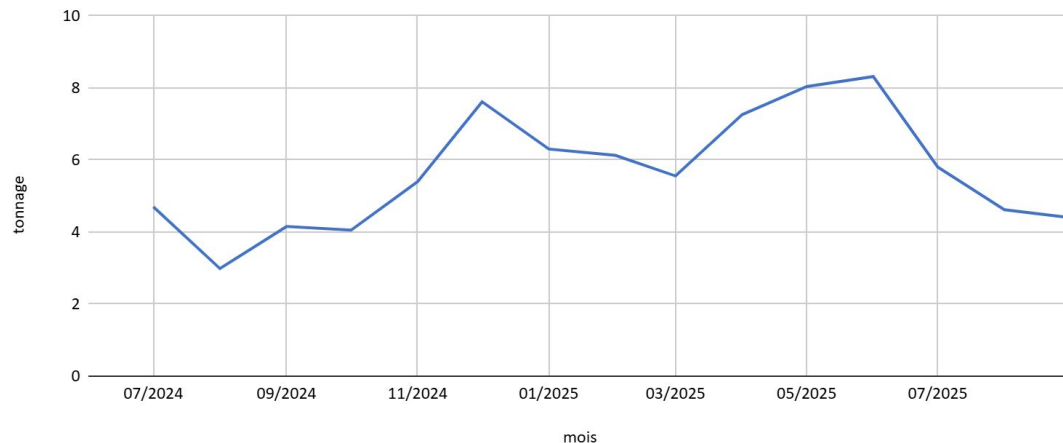


photo: Jelisa Castrodale

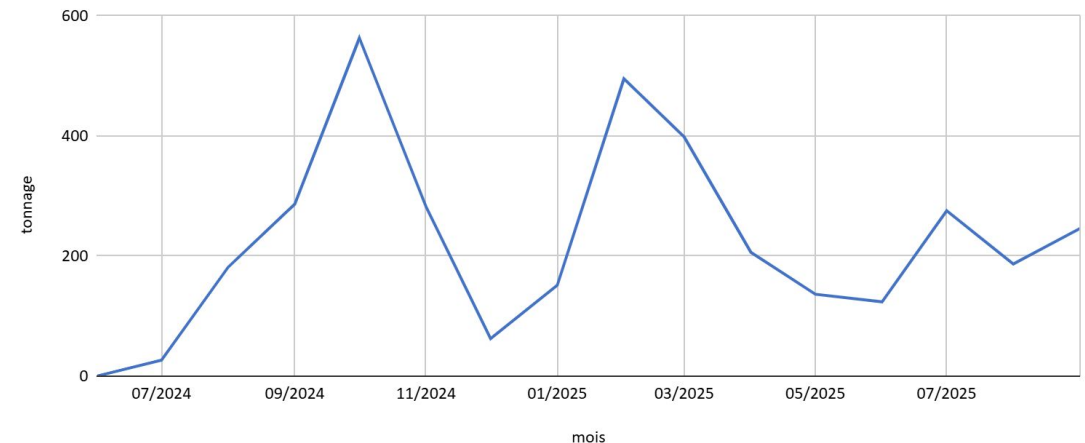
La vente en criée, un circuit non-généralisable

- **Occitanie:** un circuit de commercialisation structuré et centralisé, via ses criées (Grau-du-Roi, Agde, etc).
- **PACA et Corse:** un réseau de distribution plus décentralisé, et un rôle plus central des relations entre pêcheurs et mareyeurs/grossistes.
- Des débarquements en criée qui progressent, mais qui demeurent :
 - minoritaires : 1,4t en 2024 / 2,2t en 2025 (au 30 septembre)
 - très concentrés, en particulier sur les criées du Grau du Roi (+95%)

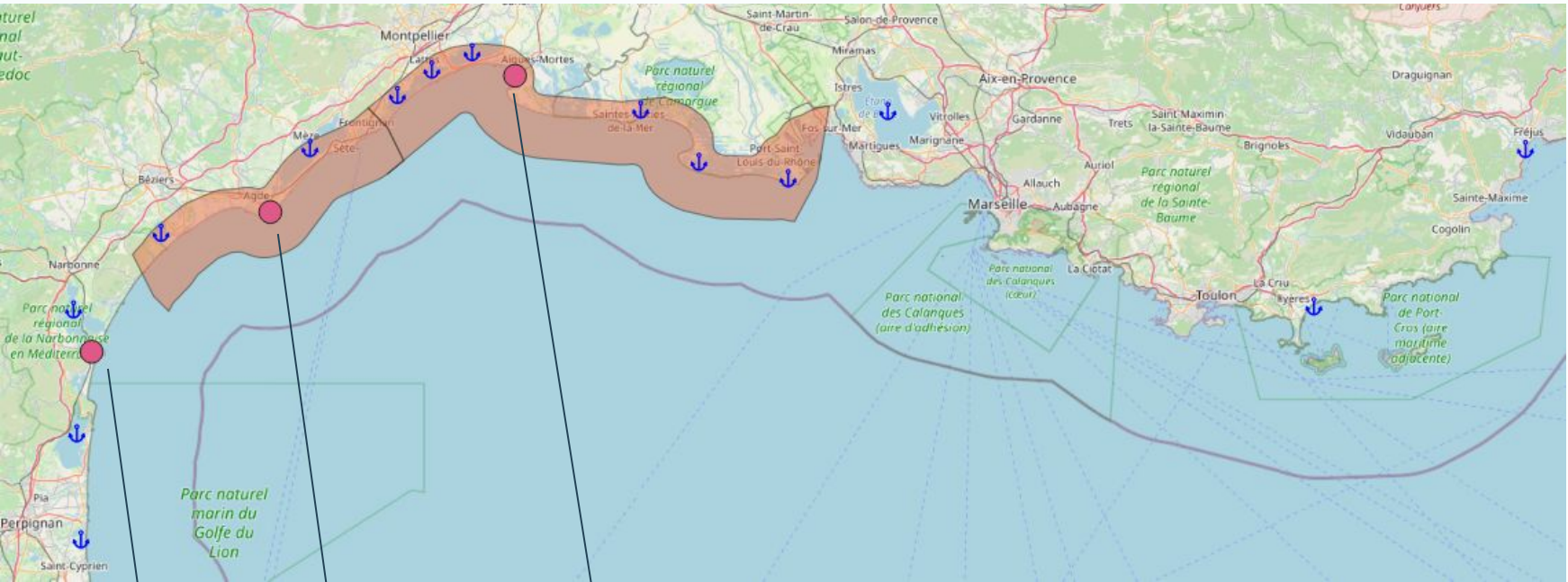
évolution du prix au kilo en criée



évolution du tonnage mensuel vendu en criée



Couverture géographique des criées

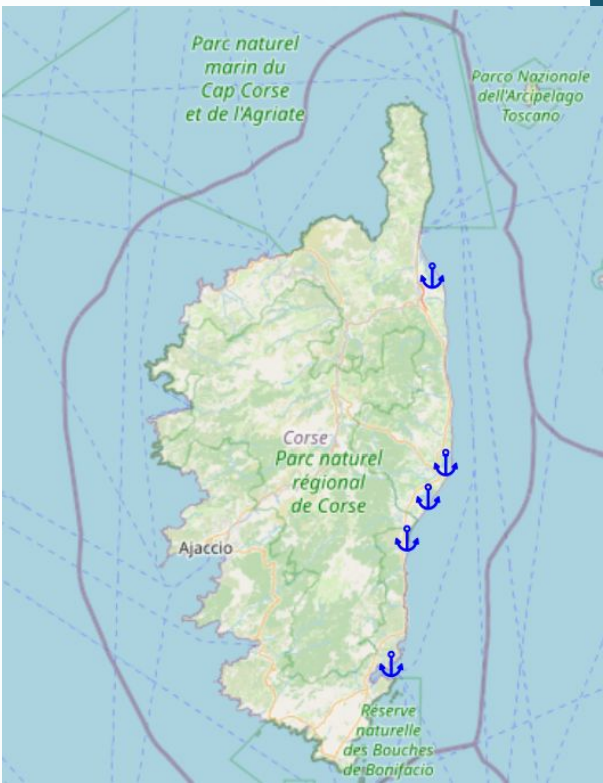


-  Sites de pêche
-  Criées
-  Aire d'influence

Le-Grau-du-Roi

Agde

Port-la-Nouvelle



Obstacles logistiques et financiers

Pêche



Transport



Stockage

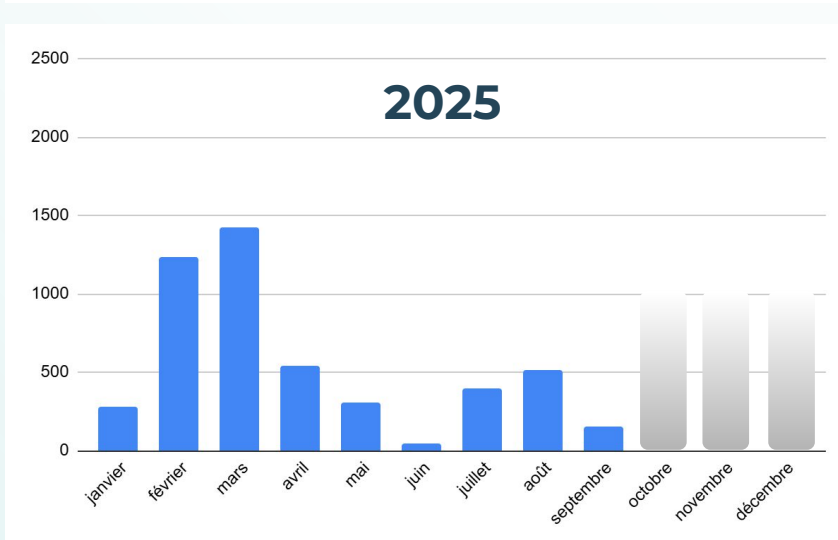
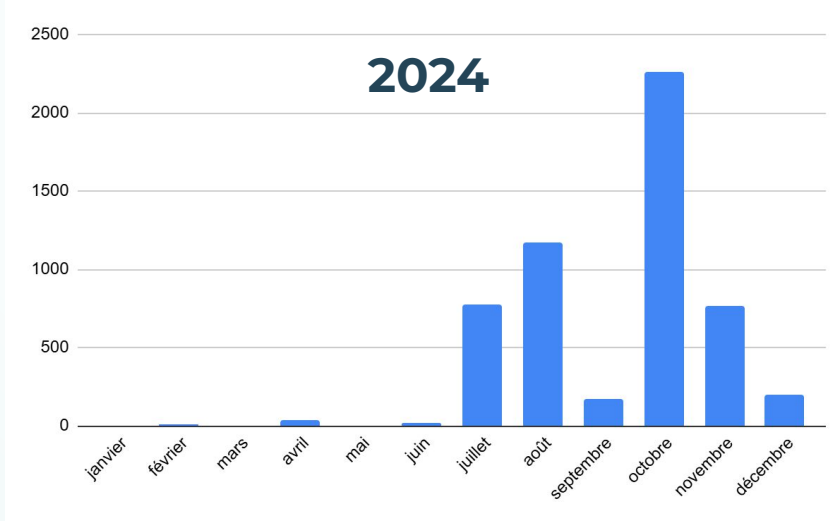


Travail



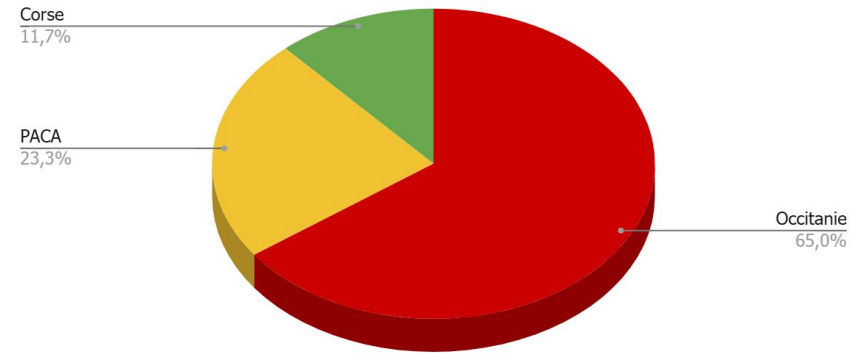
Saisonnalité et volume des stocks

captures déclarées (kg)

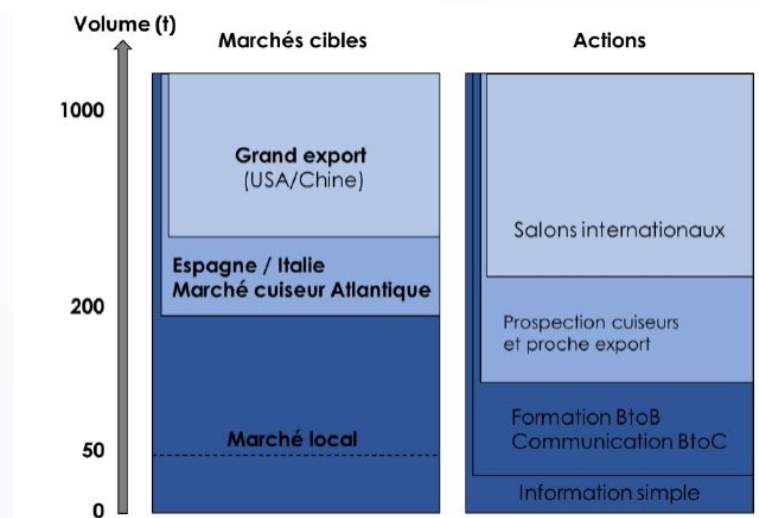


données: OP du Sud (septembre 2025)

11.5 tonnes débarquées en 2025



données: DIRM (octobre 2025)



ViaAqua, 2020

Enjeux commerciaux: concurrence ou complément?



Mais avant tout, pourquoi le crabe bleu ?
 Attendez nous vous expliquons : Pour son goût entre le tourteau et la langouste. Afin de sauvegarder notre écosystème, nous devons faire diminuer cette espèce invasive à multiplication rapide...

Conseil d'utilisation :
 A faire réchauffer délicatement, sans laisser bouillir, dans une casserole.

Vous pouvez cuire, spaghettis ou pâtes à potage, dans ce délicieux bouillon ou bien verser le bouillon très chaud sur des croûtons de pain grillé, frottés à l'ail et nappés de notre rouille.

Allergènes présents : poisson, crustacés

Crabes pêchés en Mer Méditerranée

Les importations tunisiennes (le plus souvent du *Portunus Segnis*) permettraient de lisser les stocks, mais constituent aussi une concurrence à bas prix (<3 euros/kg pour des entiers congelés)

Enjeux de gouvernance

Sentiment partagé par plus de 50% des acteurs interrogés

Coordination au niveau de l'État

- compétences fragmentées (DREAL, DIRM, Régions) et manque de directives claires

Représentation des pêcheurs lagunaires dans les instances de pêche

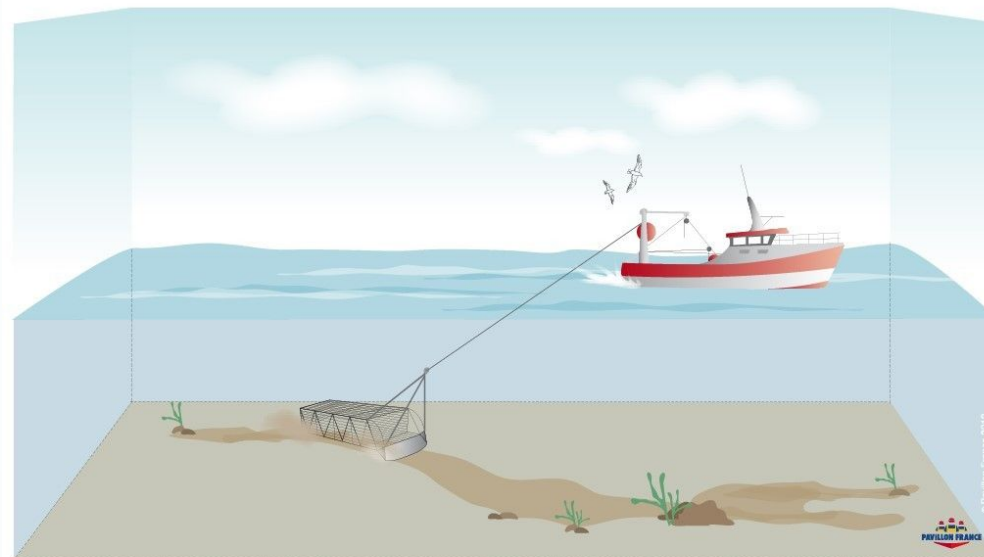
- certains dysfonctionnements résultant en un rejet des démarches mutualisées

Risques écologiques

Augmentation de la pression de pêche sur les écosystèmes

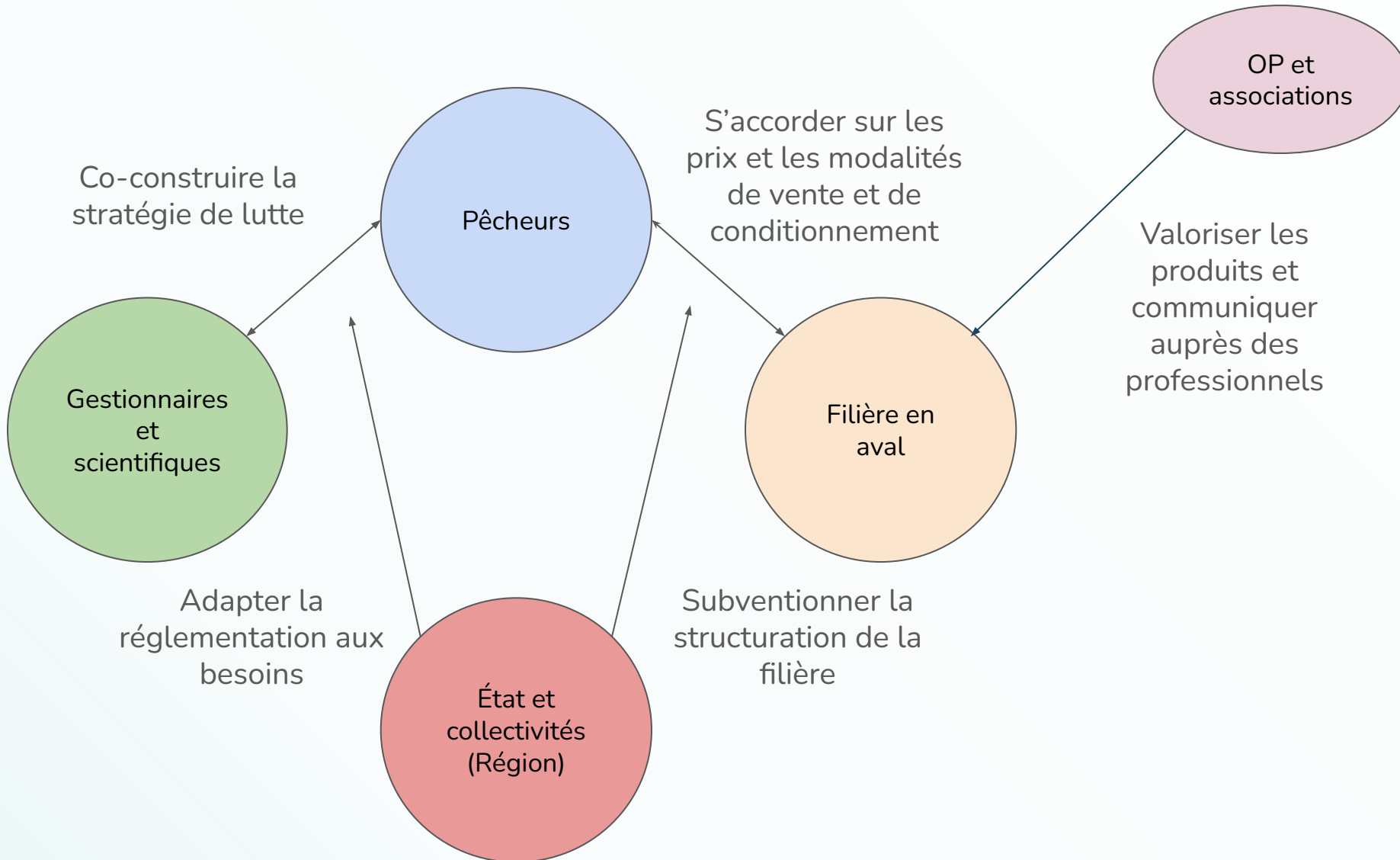
- pêche intensive aux entrées à la mer (poissons migrateurs)
- pêche à la drague (herbiers, espèces benthiques)
- braconnage et pêche de loisir (estuaires)

Création de dépendance économique par la commercialisation

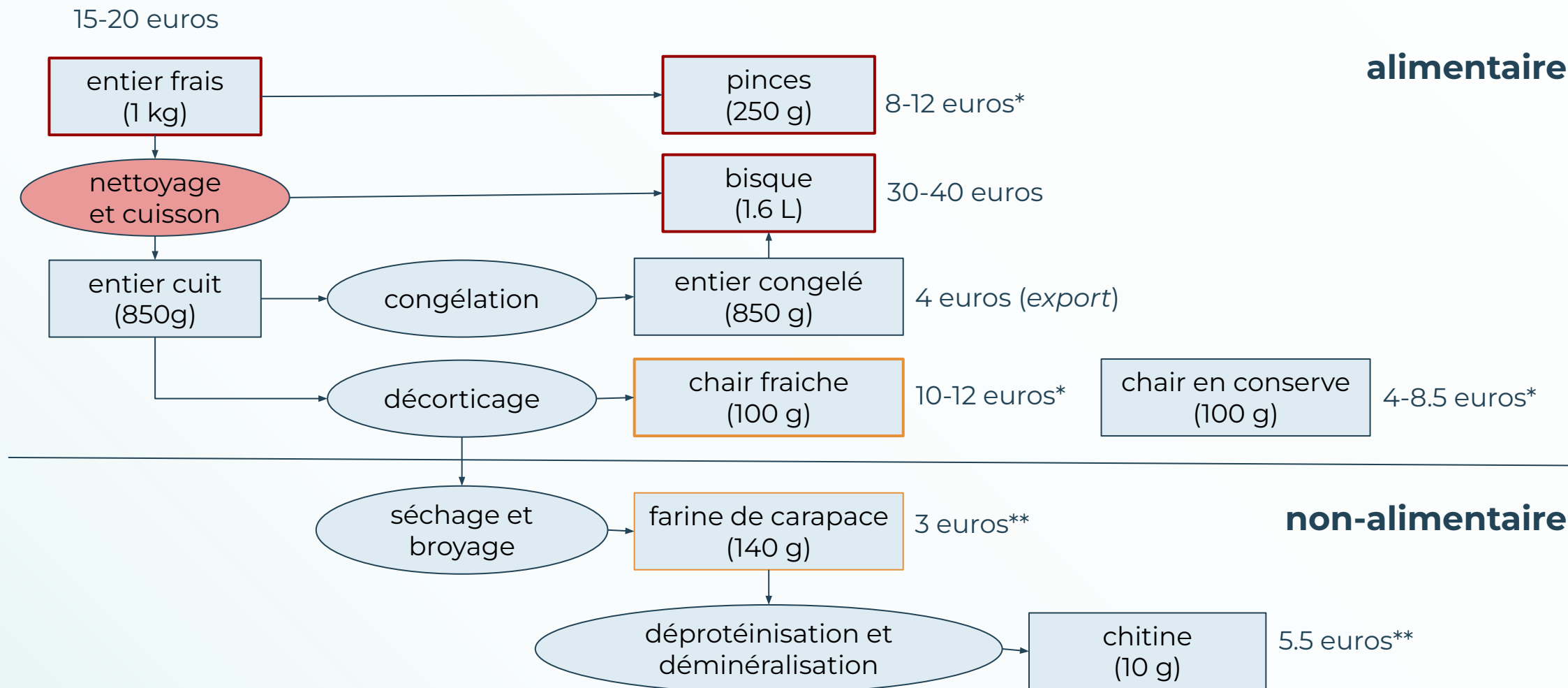


La drague est interdite d'un certain nombre de prud'homies d'Occitanie et de la totalité du littoral de Provence – Alpes – Côte d'Azur.
(<https://mediterranee-sauvage.com/>)

Comment avancer?



Quels circuits pour quels produits?



*prix basé sur le tourteau / l'araignée de mer

**prix basé sur produits issus d'autres crustacés

Quels circuits pour quels produits?



Entier frais

Circuit court et
saisonnier



Pinces

Conditionnement moins contraignant

Congélation permet de lisser les stocks

Polyvalence et forte valeur ajoutée



Bisque

Avec quelle communication?

“Invasif”, un repoussoir?

- Étude BlueConso: la *néophobie* n'est pas un frien, mais les habitudes culinaires le sont
- Les mots comptent: de la *Nasse changeante* à la *Noisette de mer*
- Aspects à souligner: “Manger engagé”, “Pêche artisanale”, “circuit court”



GUSTI DI CORSICA

Vers une marque collective?

Avec quelles aides?

FEAMPA National et Régionaux

- Volet “Favoriser une pêche durable”
 - développement d’engins plus **résistants** et **sélectifs**
- Volet “Transformations des produits de la pêche”
 - innovation de **produit**, de **procédé**, de **pratique**



Actions prioritaires

Augmenter et coordonner la communication auprès des **professionnels** (mareyeurs, grossistes, restaurateurs) ainsi qu'au grand public.

Occitanie : Systématiser les débarquements en criée, afin de favoriser la structuration de la filière, notamment de crabe entier vivant.

PACA / Corse : Développer les opérations innovantes et mutualisées de collecte, de stockage et de première transformation, afin de diversifier les débouchés.

Merci



photo: Jelisa Castrodale