



TRUITE

Salmo trutta
Oncorhynchus mykiss



• Eaux continentales du monde entier
• Atlantique Nord-Est (*Salmo trutta*)



• Casier
• Filet
• Ligne



• Bassin à terre
• Cage en mer
• Étang

→ BIOLOGIE

Truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*)

FAMILLE
Salmonidae.

TRAITES DISTINCTIFS

Corps allongé et fuselé constellé de points noirs, petite tête et bouche peu fendue qui s'arrête avant l'œil, nageoires grasses, ligne latérale irisée et rose.

HABITAT

Espèce qui vit dans les courants forts et oxygénés des rivières et lacs de montagnes. Elle est originaire d'Amérique du Nord et a été introduite en Europe au XIX^e siècle.

ALIMENTATION

Insectes, larves, œufs, petits poissons, vers.

MATURITÉ SEXUELLE

30 cm (1-2 ans/femelle) ; 35 cm (2-3 ans/mâle).

PÉRIODE DE FRAI

Au printemps dans son aire de répartition originelle et en octobre-novembre en Europe.

LONGÉVITÉ

10 ans.

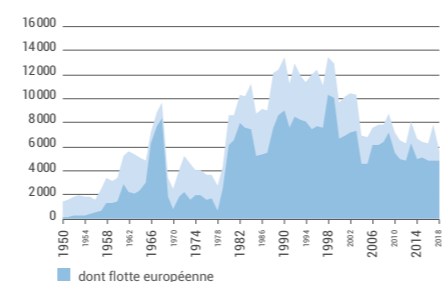
La truite se distingue du saumon par des points noirs sur le corps, un large museau et une base de queue plus robuste.

PÊCHE

La pêche commerciale de truites (toutes espèces confondues) atteint au niveau mondial environ 6 700 tonnes par an depuis 2010. *Salmo trutta* est la principale espèce de truite exploitée (76 % des captures en 2018). **L'Espagne, premier pays pêcheur au monde, capture uniquement *Salmo trutta*** (1 800 tonnes en 2018). La Finlande, deuxième producteur mondial, exploite *Oncorhynchus mykiss* et *Salmo trutta* (respectivement 585 et 504 tonnes en 2018). La flotte finlandaise pêche *Salmo trutta* dans la mer Baltique (sous-divisions 22-32) et dans les fleuves qui s'y jettent.

La truite est également très recherchée par les pêcheurs récréatifs.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE TRUITE
(toutes espèces confondues) (en tonnes)
Source FAO 2020/2021



AQUACULTURE

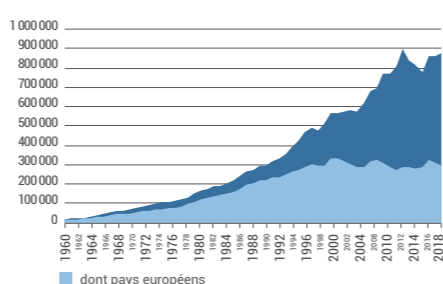
La truite arc-en-ciel est l'espèce de truite la plus largement élevée au niveau mondial pour la consommation humaine. D'autres espèces, comme la truite de rivière (*Salmo trutta fario*) et la truite de mer (*Salmo trutta trutta*) sont produites essentiellement pour repeupler les rivières. Une partie de la production de *Salmo trutta fario* d'élevage est commercialisée sur nos marchés.

À la fin du XIX^e siècle, les premiers bassins de trutticulture sont implantés au Danemark. À partir des années 60, la maîtrise du processus d'élevage et l'introduction d'aliments composés permettent le développement de la production dans plusieurs pays européens. Il faut environ un an pour que la truite atteigne le poids d'environ 350 g (taille-portion) et deux ans pour atteindre 2,5 kg.

L'Iran est le principal pays producteur de truite d'élevage au niveau mondial (179 684 tonnes en 2018), devant la Turquie et le Chili. La Norvège est le principal producteur européen.

La truite est la première espèce de poisson élevé en France, avec 27 000 tonnes produites en 2019, dont 96 % de truites arc-en-ciel.

PRODUCTION MONDIALE DE TRUITE D'ÉLEVAGE
(toutes espèces confondues) (en tonnes)
Source FAO 2020/2021



Éléments clés

- Les truites commercialisées en France et en Belgique proviennent toutes d'élevage.
- La truite arc-en-ciel est le premier poisson d'élevage en France.
- Les populations de truite sauvage se sont raréfiées partout dans le monde, à cause d'une forte pression de pêche, des modifications et de la dégradation de leurs habitats, du changement climatique et de la pollution génétique.

GESTION DES STOCKS

En mer Baltique, la pêche professionnelle de *Salmo trutta* est assujettie à des restrictions telles que des fermetures spatiales et temporelles et une taille minimale de capture. La pêche est interdite dans la division 27.3.a (Kattegat et Skagerrak).

Taille minimale de capture au sein de l'UE

Mer Baltique	
Sous-divisions 22-25, 29-32	▶ 40 cm
Sous-divisions 26, 27 et 28	▶ 50 cm

En France et en Belgique, la truite sauvage est interdite à la pêche professionnelle et à la vente.



Répartition géographique
Truite commune

ÉTAT DES STOCKS

Les populations sauvages de truite se sont raréfiées partout dans le monde à la suite d'une forte pression de pêche, du changement climatique, mais également en raison de la dégradation de leur habitat (pollution et dégradation des eaux, artificialisation des cours d'eau...). Par ailleurs, une menace supplémentaire est la pollution génétique suites à certaines hybridations en cas d'échappement de poisson d'élevage dans le milieu sauvage ou consécutivement à des introductions de repeuplement.

Salmo trutta - Région de la mer Baltique (Atlantique Nord-Est)

Les scientifiques suivent les stocks de *Salmo trutta* dans les sous-divisions 22-32. Dans certaines zones, les densités de juvéniles sont faibles et l'exploitation (commerciale et de loisir) est considérée comme très élevée et non compatible avec la reconstitution des populations. Les recrutements dans les différentes zones sont très variables ; l'indice le plus bas est enregistré en Lituanie (sous-division 26) probablement à cause de l'augmentation de la température des eaux et d'une augmentation de la pression de la pêche commerciale dans la lagune de Courlande pendant la période de reproduction.

Les scientifiques recommandent, sur la base de l'approche de précaution (dernier avis en 2019), une réduction du taux d'exploitation et ils soulignent aussi l'importance de restaurer les habitats dans la majorité des fleuves et d'éliminer les obstacles physiques, qui peuvent empêcher la migration de cette espèce pour aller se reproduire. Une augmentation de la pression de prédation des phoques et des oiseaux marins sur *Salmo trutta* est aussi été enregistrée au cours de ces dernières années.



La truite est commercialisée entière, vidée, fraîche ou surgelée, en taille-portion (200-350 g), en filet ou tranche fumés, auxquels se rajoutent les œufs de truite et les préparations élaborées (rillettes, sushis...). Les truites de grande taille sont vendues en filet frais, avec ou sans peau, ou encore en pavé. **La totalité des truites commercialisées en France et en Belgique provient d'élevage.**

En France, la consommation moyenne de truite par habitant a atteint 160 g en 2019.

La truite fait partie des 10 premiers poissons frais achetés par les ménages français et elle est la seconde espèce de poisson fumé, séché et salé, après le saumon.

En Belgique, 6 % des familles ont acheté de la truite en 2016.



ECO LABELS

TRUITE D'ÉLEVAGE

- ASC • Soixante-huit fermes aquacoles de truite arc-en-ciel (principalement au Danemark, en Norvège et en Turquie) et une de truite de mer (en Italie) sont certifiées.
 - AB • Il existe une offre de truite issue d'élevage biologique.
- La France est le premier producteur européen de truite certifiée « AB ».

→ AUTRE ESPÈCE

TRUITE COMMUNE (*Salmo trutta*) endémique d'Europe et d'Asie, peut se développer en plusieurs sous-espèces distinctes, selon les habitats :

- *Salmo trutta trutta* naît en rivière puis migre en mer lorsqu'elle a atteint 15-35 cm et remonte les rivières dès 5 ans à raison de 22 km par jour, afin de s'y reproduire et mourir.
- *Salmo trutta lacustris* passe toute sa vie en lac et se reproduit entre 4 et 7 ans.
- *Salmo trutta fario* passe toute sa vie en rivière et se reproduit à partir de 3 ans lorsqu'elle a atteint environ 25 cm. C'est la principale sous-espèce faisant l'objet d'élevage avec la truite arc-en-ciel.

Recommandation d'achats

TRUITE SAUVAGE

- À éviter : tous stocks.

TRUITE D'ÉLEVAGE

- Vérifiez : les conditions de production avant tout achat.