



Calibres et tailles minimales de commercialisation

POISSONS

Cabillaud, morue commune <i>Gadus Morhua</i> ► 35 cm Sauf : → III a : 30 cm → III b, c, d : 38 cm → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 7 kg et + /poisson 2 : De 4 à 7 kg/poisson 3 : De 2 à 4 kg/poisson 4 : De 1 à 2 kg/poisson 5 : De 300 g à 1 kg/poisson	Lieu jaune <i>Pollachius pollachius</i> ► 30 cm Sauf : → III a, b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 5 kg et + /poisson 2 : De 3 à 5 kg/poisson 3 : De 1,5 à 3 kg/poisson 4 : De 300 g à 1,5 kg/poisson	Lieu noir, lieu <i>Pollachius virens</i> ► 35 cm Sauf : → III a : 30 cm → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 5 kg et + /poisson 2 : De 3 à 5 kg/poisson 3 : De 1,5 à 3 kg/poisson 4 : De 300 g à 1,5 kg/poisson	Merlan <i>Merlangius merlangus</i> ► 27 cm Sauf : → III a : 23 cm → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 500 g et + /poisson 2 : De 350 à 500 g/poisson 3 : De 250 à 350 g/poisson 4 : De 110 à 250 g/poisson
Eglefin <i>Mélanogrammus aeglehnus</i> ► 30 cm Sauf : → III a : 27 cm → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 1 kg et + /poisson 2 : De 570 g à 1 kg/poisson 3 : De 370 à 570 g/poisson 4 : De 170 à 370 g/poisson	Tacaud commun, tacaud <i>Trisopterus luscus</i> ► Pas de taille minimale de capture Calibres de commercialisation : 1 : 400 g et + /poisson 2 : De 250 à 400 g/poisson 3 : De 125 à 250 g/poisson 4 : De 50 à 125 g/poisson	Lingue franche, lingue, Julienne <i>Molva molva</i> ► 63 cm Sauf : → III a, b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 5 kg et + /poisson 2 : De 3 à 5 kg/poisson 3 : De 1,2 à 3 kg/poisson	Lingue bleue, lingue <i>Molva dypterygia</i> ► 70 cm Sauf : → III a, b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 5 kg et + /poisson 2 : De 3 à 5 kg/poisson 3 : De 1,2 à 3 kg/poisson
Bar commun <i>Dicentrarchus labrax</i> ► 42 cm Si capturé dans la région 2, au sens de l'article 2 du règlement (CE) n°850/98. Sauf : → Golfe de Gascogne : 36 cm → Méditerranée : 25 cm → III a, b, c, d : Inexistant Calibres de commercialisation : Pas de barème de calibrage au niveau européen	Dorade grise, griset <i>Spondyllosoma cantharus</i> ► Pas de taille minimale de capture Calibres de commercialisation : 1 : 800 g et + /poisson 2 : De 500 à 800 g/poisson 3 : De 300 à 500 g/poisson 4 : De 180 à 300 g/poisson	Dorade royale, daurade <i>Sparus aurata</i> ► 20 cm en Méditerranée Inexistant ailleurs Calibres de commercialisation : Pas de barème de calibrage au niveau européen	Pageot commun Pageot, pageot rose, dorade rose, Pageot à tâche rouge, dorade rouge, Pageot acarne <i>Pagellus spp.</i> Pagellus, Erythrinus, Pagellus Bogaraveo, Pagellus Belloti, Belloti coupei, Pagellus acarne ► 35 cm en Méditerranée Inexistant ailleurs Calibres de commercialisation : Pas de barème de calibrage au niveau européen



Calibres et tailles minimales de commercialisation

POISSONS

Mulet Mulet lebranche, Mulet cabot <i>Mugil spp.</i> Mugil brasiliensis, Mugil cephalus ► 30 cm sauf Méditerranée	Congre <i>Conger conger</i> ► Pas de taille minimale de capture	Rouget-barbet Rouget barbet de vase, Rouget barbet de roche <i>Mullus spp.</i> Mullus barbatus, Mullus surmuletus ► 11 cm en Méditerranée Inexistant ailleurs	Merlu <i>Merluccius merluccius</i> ► 27 cm Sauf : → III a : 30 cm → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : 20 cm
Calibres de commercialisation : 1 : 1 kg et + /poisson 2 : De 500 à 1 kg/poisson 3 : De 200 à 500 g/poisson 4 : De 100 à 200 g/poisson	Calibres de commercialisation : 1 : 7 kg et + /poisson 2 : De 5 à 7 kg/poisson 3 : De 0,5 à 5 kg/poisson	Calibres de commercialisation : 1 : 500 g et + /poisson 2 : De 200 à 500 g/poisson 3 : De 40 à 200 g/poisson 4 : De 18 à 200 g/poisson	Calibres de commercialisation : 1 : 2,5 kg et + /poisson 2 : De 1,5 à 2,5 kg/poisson 3 : De 600 g à 1,2 kg/poisson 4 : De 280 à 600 g/poisson 5 : De 200 à 280 g/poisson De 150 à 280 g/poisson en Méditerranée
Grondins Grondins rouges : Grondin rouge, grondin morrude, grondin lyre Autres grondins : Grondin gris, grondin perlon <i>Aspitrigla spp., Eutrigla spp., Trigla spp.</i> ► Pas de taille minimale de capture	Baudroie, baudroie rousse <i>Lophius Piscatorius, Lophius Budegana</i> ► Pas de taille minimale de capture		
Calibres de commercialisation : <i>Grondin rouge :</i> 1 : 1 kg et + /poisson 2 : De 400 à 1 kg/poisson 3 : De 200 à 400 g/poisson 4 : De 60 à 200 g/poisson <i>Autres grondins :</i> 1 : 250 g et + /poisson 2 : De 200 à 250 g/poisson	Calibres de commercialisation : <i>Entier vidé :</i> 1 : 8 kg et + /poisson 2 : De 4 à 8 kg/poisson 3 : De 2 à 4 kg/poisson 4 : De 1 à 2 kg/poisson 5 : De 0,5 à 1 kg/poisson <i>Étêté :</i> 1 : 4 kg et + /poisson 2 : De 2 à 4 kg/poisson 3 : De 1 à 2 kg/poisson 4 : De 0,5 à 1 kg/poisson 5 : De 0,2 à 0,5 kg/poisson		



Calibres et tailles minimales de commercialisation

POISSONS

Anchois

Engraulis encrasicolus

► 12 cm

Sauf :

- Méditerranée : 9 cm
- III a, b, c, d : Inexistant

Calibres de commercialisation :

Nombre de pièces/kg :

- 1 : 33 pièces/kg et +
- 2 : De 20 à 30 pièces/kg
- 3 : De 12 à 20 pièces/kg
- 4 : De 8 à 12 pièces/kg

Poids/poisson :

- 1 : 30 g ou - /poisson
- 2 : De 31 à 60 g/poisson
- 3 : De 51 à 83 g/poisson
- 4 : De 84 à 125 g/poisson

Sardine commune, sardine, célan

Sardina Pilchardus

► 11 cm

Sauf :

- III b, c, d : Inexistant

Calibres de commercialisation :

Poids/poisson :

- 1 : 67 g et + /poisson
 - 2 : De 42 à 67 g/poisson
 - 3 : De 28 à 42 g/poisson
 - 4 : De 15 à 28 g/poisson*
- *(11 à 28 g en Méditerranée)

Nombre de pièces/kg :

- 1 : 15 pièces/kg ou -
 - 2 : De 16 à 24 pièces/kg
 - 3 : De 25 à 35 pièces/kg
 - 4 : De 36 à 67 pièces/kg*
- *(De 36 à 91 pièces en Méditerranée)

Hareng commun, hareng

Clupea harengus

► 20 cm

Sauf :

- III a : 18 cm
- III b, c, d : Inexistant
- Méditerranée : Inexistant

Calibres de commercialisation :

Poids/poisson :

- 1 : 250 g et + /poisson
- 2 : De 120 à 250 g/poisson
- 3 : De 85 à 125 g/poisson
- 4 : De 50 à 85 g/poisson

Nombre de pièces/kg :

- 1 : 4 pièces ou - /kg
- 2 : De 5 à 8 pièces/kg
- 3 : De 9 à 11 pièces/kg
- 4 : De 12 à 20 pièces/kg

Maquereau commun, maquereau

Scomber scombrus

► 20 cm

Sauf :

- IV a, b, c : 30 cm
- III b, c, d : Inexistant

Calibres de commercialisation :

Poids/poisson :

- 1 : 500 g et + /poisson
 - 2 : De 200 à 500 g/poisson
 - 3 : De 100 à 200 g/poisson*
- *(80 à 200 g en Méditerranée)

Nombre de pièces/kg :

- 1 : 2 pièces et - /kg
 - 2 : De 3 à 5 pièces/kg
 - 3 : De 6 à 10 pièces/kg*
- *(6 à 16 pièces en Méditerranée)

Chinchard

Trachurus spp.

► 15 cm

Sauf :

- III b, c, d : Inexistant

Calibres de commercialisation :

- 1 : 600 g et + /poisson
- 2 : De 400 à 600 g/poisson
- 3 : De 200 à 400 g/poisson
- 4 : De 80 à 200 g/poisson
- 5 : De 20 g à 80 g/poisson

Thon rouge

Thunnus thynnus

► 30 kg ou 115 cm
sauf dérogation

Calibres de commercialisation :

- 1 : 70 kg et + /poisson
- 2 : De 50 à 70 kg/poisson
- 3 : De 25 à 50 kg/poisson
- 4 : De 10 à 25 kg/poisson
- 5 : De 6,4 à 10 kg/poisson

Thon obèse

Thunnus obesus

► Pas de taille
minimale de capture

Calibres de commercialisation :

- 1 : 10 kg et + /poisson
- 2 : De 3,2 à 10 kg/poisson

Thon germon, germon, thon blanc

Thunnus alalunga

► 2 kg
en ANE

Calibres de commercialisation :

- 1 : 4 kg et + /poisson
- 2 : De 1,5 à 4 kg/poisson



Calibres et tailles minimales de commercialisation

POISSONS

Sole commune, sole Solea Vulgaris ► 24 cm Sauf : → Méditerranée : 20 cm → III b, c, d : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 500 g et + /poisson 2 : De 330 à 500 g/poisson 3 : De 250 à 330 g/poisson 4 : De 200 à 250 g/poisson 5 : De 120 à 200 g/poisson	Limande commune, limande Limanda Limanda ► Pas de taille minimale de capture Calibres de commercialisation : 1 : 250 g et + /poisson 2 : De 130 à 250 g/poisson	Limande-sole commune, limande-sole Microstomus Kitt ► Pas de taille minimale de capture Calibres de commercialisation : 1 : 600 g et + /poisson 2 : De 350 à 600 g/poisson 3 : De 180 à 350 g/poisson	Plie commune, carrelet, plie Pleuronectes Platessa ► 25 cm Sauf : → Méditerranée : Inexistant → III b, c, d : 27 cm Calibres de commercialisation : 1 : 600 g et + /poisson 2 : De 400 à 600 g/poisson 3 : De 300 à 400 g/poisson 4 : De 150 à 300 g/poisson
Flet commun, flet Platichthys Flesus ► 20 cm en ANE Sauf : → Mer baltique : cf. annexe IV règlement (CE) N° 2187/2005 Calibres de commercialisation : 1 : 300 g et + /poisson 2 : De 200 à 300 g/poisson	Cardine : franche/à quatre tâches Lépidorhombus spp : whilliagonis et boscii ► 20 cm Sauf : → III a : 25 cm → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant Calibres de commercialisation : 1 : 450 g et + /poisson 2 : De 250 à 450 g/poisson 3 : De 200 à 250 g/poisson 4 : De 110 à 200 g/poisson* *(50 à 200 g en Méditerranée)		
Raie fleurie, raie bouclée, raie douce Raja naevus, Raja clavata, Raja montagui ► Pas de taille minimale de capture Calibres de commercialisation : Entière : 1 : 5 kg et + /poisson 2 : De 3 à 5 kg/poisson 3 : De 1 à 3 kg/poisson 4 : De 0,3 à 1 kg/poisson Aile : 1 : 3 kg et + /poisson 2 : De 0,5 à 3 kg/poisson	Roussette, petite roussette, grande roussette Scyliorhinus canicula, Scyliorhinus stellaris ► Pas de taille minimale de capture Calibres de commercialisation : 1 : 2 kg et + /poisson 2 : De 1 à 2 kg/poisson 3 : De 0,5 à 1 kg/poisson		

Ces fiches constituent un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité de France Filière Pêche.



Calibres et tailles minimales de commercialisation

CÉPHALOPODES

Poulpe, pieuvre

Octopus vulgaris

► **750 g**

Sauf :

→ **III a, b, c, d** : Inexistant

→ **Méditerranée** : Inexistant

Calibres de commercialisation :

Pas de barème de calibrage au niveau européen

Seiche

Sepia officinalis, Rossia macrosoma

► **Pas de taille minimale de capture**

Calibres de commercialisation :

1 : 500 g et + /poisson

2 : De 300 à 500 g/poisson

3 : De 100 à 300 g/poisson



Calibres et tailles minimales de commercialisation

CRUSTACÉS

Homard, homard européen <i>Homarus gammarus</i>	Langouste <i>Palinuridae</i>	Araignée de mer <i>Maja squinado</i>	Crabe tourteau, tourteau <i>Cancer pagurus</i>
► LC : 87 mm Sauf : → III a : LC = 40 mm → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : LC = 105 mm	► LC : 95 mm Sauf : → III b, c, d : Inexistant → Méditerranée : LC = 90 mm	► 120 mm Sauf : → III a, b, c, d : Inexistant → Méditerranée : Inexistant	► 130 mm Sauf : → IIa, IVa, VI a, b, VII d, e, f : 140 mm → IIIa, b, c, d : Inexistant
Calibres de commercialisation :	Calibres de commercialisation :	Calibres de commercialisation :	Calibres de commercialisation :
Pas de barème de calibrage au niveau européen	Pas de barème de calibrage au niveau européen	Pas de barème de calibrage au niveau européen	En largeur de carapace 1 : 16 cm et + 2 : De 13 à 16 cm

Crevette grise <i>Crangon crangon</i>	Langoustine <i>Nephrops norvegicus</i>		
► Pas de taille minimale de capture	► LT : 85 mm Sauf : → III a : LT = 130 mm → VIII a, b, c, d, e, VII a, b, Méditerranée : LT = 70 mm → III b, c, d : Inexistant		
Calibres de commercialisation :	Calibres de commercialisation :		
En largeur de carapace 1 : 6,8 mm et + 2 : 6,5 mm et +	<table> <tr> <td> Entière : 1 : 20 pièces et moins /kg 2 : De 21 à 30 pièces/kg 3 : De 31 à 40 pièces/kg 4 : Plus de 40 pièces/kg </td><td> Queue : 1 : 60 pièces et moins/kg 2 : De 61 à 120 pièces/kg 3 : De 121 à 180 pièces/kg 4 : Plus de 180 pièces/kg </td></tr> </table>	Entière : 1 : 20 pièces et moins /kg 2 : De 21 à 30 pièces/kg 3 : De 31 à 40 pièces/kg 4 : Plus de 40 pièces/kg	Queue : 1 : 60 pièces et moins/kg 2 : De 61 à 120 pièces/kg 3 : De 121 à 180 pièces/kg 4 : Plus de 180 pièces/kg
Entière : 1 : 20 pièces et moins /kg 2 : De 21 à 30 pièces/kg 3 : De 31 à 40 pièces/kg 4 : Plus de 40 pièces/kg	Queue : 1 : 60 pièces et moins/kg 2 : De 61 à 120 pièces/kg 3 : De 121 à 180 pièces/kg 4 : Plus de 180 pièces/kg		