

Ecrit par le 21 avril 2026

Les sardines ne sont pas prêtes de boucher l'entrée du vieux port de Marseille



Le constat est accablant et sans appel : ces dernières années, la taille des sardines en mer méditerranée a baissé de plus de 60 % en moyenne. Les causes sont multiples et pas forcément le réchauffement climatique. En tous cas ce poisson côtier n'est pas prêt d'obstruer l'entrée du vieux port de la cité phocéenne.

Selon [Daniela Banaru](#), enseignante et chercheuse à l'[Institut Méditerranéen d'Océanographie de Marseille](#), la baisse de la taille des sardines est principalement dû à celle du plancton. En effet, ce dernier, qui constitue le premier casse-croute des sardines, se fait plus rare et sa taille est également plus réduite. En conséquence, les sardines passent d'une taille moyenne XL, comprise entre 15 et 20 cm à une taille S, allant de 10 à 12 cm. CQFD. Mais alors pourquoi le plancton se fait-il moins abondant ? Les rejets dans la mer qui sont de plus en plus purifiés en seraient la cause principale. Les études sont

Ecrit par le 21 avril 2026

formelles les traitements micro biologiques très performants ont fait chuter la quantité et la qualité du plancton, selon Institut Méditerranéen d'Océanographie. On veut moins rejeter en mer et on appauvrit l'écosystème. C'est à n'y plus rien comprendre.. Même punition du côté de l'étang de Thau où les ostréiculteurs doivent désormais attendre deux fois plus longtemps pour que leurs huîtres arrivent à une taille commercialisable. Mais qu'on se rassure dans les deux cas huitres et poissons conservent toutes leurs propriétés. La seule incidence est que maintenant dans les boites (de sardines) on passe de 3 à 6 unités.

De leur côté, les pêcheurs estiment que le thon est la cause principale de la réduction de la taille des sardines. En effet, les populations de thon, qui étaient menacées et qui ont fait l'objet de restrictions drastiques de pêche, ont aujourd'hui retrouvé des niveaux plus satisfaisants. Plus nombreux et plus affamés, ces gros poissons vient bouloter de la sardine côtière et ne laissent pas le temps à ces dernières de grossir. CQFD aussi.

Morale de cette histoire la trop grande intervention de l'homme sur la nature, que ce soit d'un côté ou de l'autre, a toujours pour conséquence de dérégler un système parfaitement organisé. Ce n'est pas la fameuse sardine qui aurait bouché l'entrée du vieux port qui dira le contraire...

Conférence : le stress des poissons vu par les scientifiques

Écrit par le 21 avril 2026



Le [Syndicat mixte du bassin des Sorgues \(SMBS\)](#) et le [laboratoire d'écologie des hydrosystèmes naturels et anthropisés de l'École nationale des travaux publics de l'État \(LEHNA ENTPE\)](#) présentent une conférence le **jeudi 17 avril** à **Entraigues-sur-la-Sorgue**.

'Voulez-vous en savoir plus sur comment les poissons réagissent au stress ?' Telle est la question posée par l'écotoxicologue et biologiste Raphaël Santos qui animera cette conférence inédite du 17 avril. Son travail vise à combiner différentes approches pour identifier des perturbations physiologiques ou des déclin populationnels, principalement chez les poissons d'eau douce. La conférence propose une plongée dans les populations piscicoles à l'échelle nationale, avec des investigations du Syndicat mixte sur la rivière de la Sorgue traversant 18 communes vauclusiennes.

Face aux pressions d'ordres naturel et humain, les poissons subissent un stress de plus en plus accru. Pour mieux étudier leurs réactions dans la rivière emblématique de notre département, le SMBS et le LEHNA se sont associés afin de proposer une approche pluridisciplinaire dans une enquête au long cours. C'est ainsi qu'en partenariat avec l'[École universitaire de recherche H2 O'Lyon](#), l'[École nationale des travaux publics de l'État](#), et la [Fédération de pêche de Vaucluse](#), le travail réalisé croise plusieurs domaines d'études et affine les données de la situation environnementale. Par ailleurs, l'étude lancée sur la Sorgue vise l'identification des zones de perturbation de la physiologie des poissons, en utilisant principalement une méthode novatrice non létale pour les poissons.

Écrit par le 21 avril 2026

Conférence scientifique sur le stress des poissons. Jeudi 17 avril à 18h. Syndicat Mixte, 1 allée de la Passerelle à Entraigues sur la Sorgue. Entrée libre et gratuite dans la limite des places disponibles. www.lasorgue.fr

A.R.C.

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction

Ecrit par le 21 avril 2026

qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vauclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.

Ecrit par le 21 avril 2026



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR