



ÉCONOMIE

Port de Pêche du Havre

Des produits de la mer de première fraîcheur toute l'année ! À deux pas du quartier Saint-François, le port de pêche du Havre accueille sur ses quais une petite trentaine de bateaux à l'année et une petite centaine de marins pêcheurs. En cours d'année, de nombreux autres navires de pêche le fréquentent ponctuellement.



Port de pêche du Havre
©PHILIPPE BRÉARD

Un « tout jeune » port de pêche soutenu par la Communauté urbaine

Bien que la pêche soit une activité économique historique du Havre, un port de

pêche n'a été réellement constitué qu'en 1996 sans statut juridique.

Avec l'aide financière de la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole qui intervient à parité, le [Département de Seine-Maritime](#) a officiellement pris en main depuis 2019 les destinées du port de pêche du Havre et en a confié sa gestion à la [Chambre de Commerce et d'Industrie Seine-Estuaire \(CCI Seine Estuaire\)](#).

Pour remédier à la vétusté des installations, plusieurs phases de travaux ont été réalisées, notamment des passerelles et des pontons en 2019, puis des équipements en bord à quai en 2020.

Un peu moins d'une trentaine de navires de pêche côtiers sont aujourd'hui basés dans le port de pêche du Havre, quai de Southampton et quai de l'Île, à proximité du marché aux poissons, soit environ une centaine d'emplois directs. Selon les saisons, des navires de pêche originaires d'autres ports français ou d'autres ports européens. Quai Joannes Couvert, ils sont accueillis sur des équipements dépendant également du port de pêche du Havre.

Une pêche locale à consommer sans modération

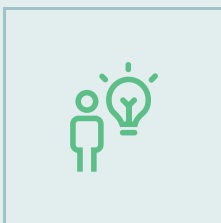
Tout au long de l'année, Les pêcheurs havrais proposent des produits issus de la mer à la fraîcheur assurée. Il est possible de profiter de cette pêche locale sur le marché aux poissons tout proche, chez les poissonniers du Havre et sur les meilleurs tables havraises.

Une grande variété de produits

- Des coquillages : le coquillage phare est naturellement la Coquille St-Jacques de la baie de Seine capturée à la drague entre octobre et mai. Autre

produit prisé, le bulot.

- Des poissons : la sole est certainement l'espèce la plus réputée de nos côtes. Elle est capturée du printemps à l'automne au chalut ou au filet. Disponible presque toute l'année : le bar, le maquereau, les raies et roussettes...
- Des crustacés : homards, tourteaux, araignées, crevettes...



Bon à savoir

Comme les bons fruits et légumes, les produits de la mer sont plus ou moins disponibles et savoureux suivant la saison. Alors n'hésitez pas à questionner les pêcheurs présents sur les marchés !

CONTACT

Développement économique

 [Courriel](#)