



PRÉFET DE LA RÉGION GUADELOUPE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Basse-Terre, le 10 octobre 2024

PÊCHE

Lutte contre la pêche illégale

Dans le cadre des opérations de surveillance de lutte contre la pêche illégale fréquemment organisées par la Direction de la Mer de la Guadeloupe, l'unité littorale des affaires maritimes a appréhendé, dans deux établissements de restauration du secteur Baie-Mahault /Gosier, du lambis frais.

Les deux patrons des restaurants, ainsi que deux plaisanciers et un écailleur vont faire l'objet de suites judiciaires pour détention et mise en vente de produits de la pêche interdits.

Il convient de rappeler que l'arrêté 469-2024 autorise, aux seuls pêcheurs professionnels, la pêche aux lambis du 15 octobre au 15 décembre. En dehors de cette période, la commercialisation ou la pêche de lambis frais est interdite.

Durant l'ouverture de la pêche aux lambis, la Direction de la Mer encourage les consommateurs à la plus grande vigilance lors de l'achat des lambis. Les lambis fraîchement pêchés doivent être décortiqués devant l'acheteur.

Cette mesure assure la fraîcheur du lambi mais également est une assurance contre l'importation illégale de lambis en provenance de territoires ne respectant pas les normes sanitaires imposées en Guadeloupe.

En effet, les deux années précédentes, les services de contrôle en mer ont arrêté plusieurs navires en provenance d'Antigua et du Vénézuéla, qui avaient à leur bord des sacs de jute et de plastique remplis de lambis décortiqués. Ces actions de police d'envergure ont permis d'éviter que des lambis détenus dans des conditions déplorables soient mis sur le marché avec un risque non négligeable pour la santé des consommateurs.