



Sauvage, Naturel & Durable

# LE POISSON BLANC D'ALASKA

## GUIDE DE L'ACHETEUR

CABILLAUD DU PACIFIQUE

FLÉTAN DU PACIFIQUE

COLIN D'ALASKA

SÉBASTE

MORUE CHARBONNIER

POISSONS PLATS

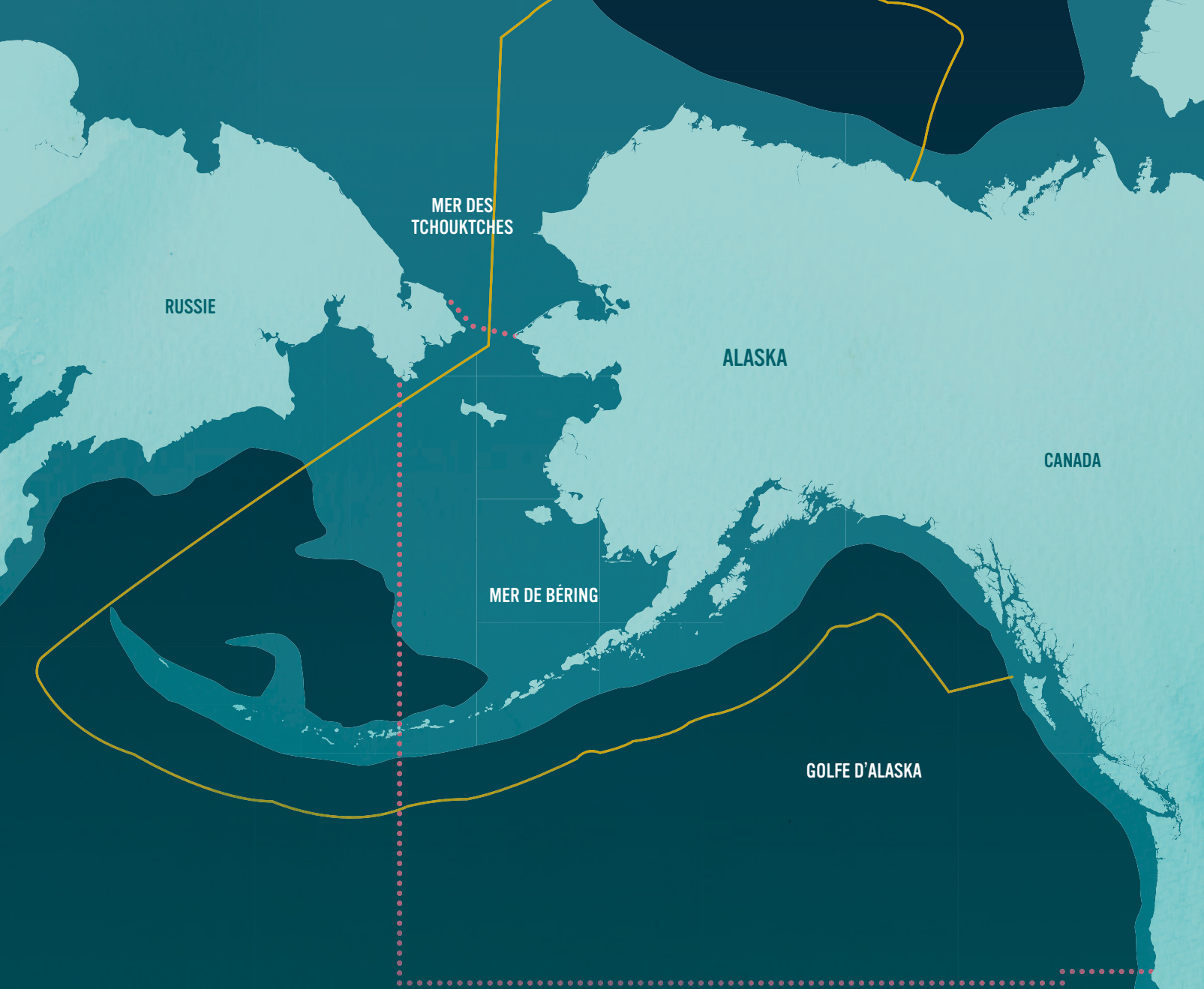


## LE POISSON BLANC D'ALASKA

Les eaux pures et froides au large de l'Alaska abritent de vastes populations durables de poissons blancs, dont bon nombre sont très demandés sur les marchés des produits de la mer du monde entier. Il existe en Alaska une douzaine d'espèces de poissons blancs différentes. Le présent guide de l'acheteur de l'Alaska Seafood Marketing Institute vous présente les principales espèces entrant dans le cadre du négoce de poisson. Vous y trouverez des informations essentielles à prendre en compte lors de l'achat de poisson blanc originaire d'Alaska, ainsi que la présentation des produits et conditionnements disponibles, des critères de qualité et des aspects nutritionnels. Tous les produits à base de poisson blanc d'Alaska sont commercialisés dans les grandes enseignes nationales et internationales.

## TABLE DES MATIÈRES

- 1 INTRODUCTION
- 2 ZONES DE PÊCHE
- 3 PRÉSENTATION DES POISSONS BLANCS D'ALASKA
- 4 TECHNIQUES DE PÊCHE
- 6 TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER
- 7 GESTION DES RESSOURCES
- 8 TYPES DE PRODUITS
- 12 VALEURS NUTRITIONNELLES
- 13 QUALITÉ DES PRODUITS DE LA MER
- 14 HISTOIRE DE LA DURABILITÉ
- 15 RÉGLEMENTATIONS RELATIVES AUX PÊCHERIES DE POISSONS BLANCS



## ZONES DE PÊCHE

La plupart des espèces de poissons blancs d'Alaska sont pêchées dans la mer de Béring et le golfe d'Alaska, à savoir la zone de pêche FAO 67 de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) des Nations Unies. Tous les poissons capturés en Alaska sont pêchés dans la Zone Economique Exclusive, une zone délimitée d'après la Convention des Nations unies sur le Droit de la mer, où l'État exerce des droits en matière d'exploration et d'usage des ressources marines. La région héberge quelques-unes des pêcheries les plus productives au monde.

### DÉFINITION DES SIGLES

- ..... **FAO 67** : Pacifique Nord-Est où opère l'État de l'Alaska
- **ZEE** : Zone Economique Exclusive la Zone économique exclusive de l'Alaska s'étend jusqu'à 200 milles marins au large des côtes du pays. À l'intérieur de cette zone, les États-Unis disposent des droits souverains de gestion des ressources.
- **PLATEAU CONTINENTAL** : extension de la côte de l'Alaska où les eaux sont peu profondes et productives. Le plateau continental de l'Alaska représente 70 % du total de la nation.

## PRÉSENTATION DES POISSONS BLANCS D'ALASKA



**CABILLAUD DU PACIFIQUE**  
cabillaud d'Alaska  
*Gadus macrocephalus*



**FLÉTAN DU PACIFIQUE**  
flétan d'Alaska  
*Hippoglossus stenolepis*



**COLIN D'ALASKA**  
Lieu d'Alaska  
*Theragara chalcogramma*



**SÉBASTE**  
(diverses espèces)  
*Sebastes spp.*



**SÉBASTE DU PACIFIQUE**  
*Sebastes alutus*



**MORUE CHARBONNIÈRE**  
Charbonnier  
*Anoplopoma fimbria*



**LIMANDE DU NORD**  
Limande du Japon  
*Limanda aspera*



**BALAI DU JAPON**  
*Hippoglossoides elassodon*



**FAUSSE LIMANDE DU PACIFIQUE**  
*Lepidopsetta polyxystra*



**FAUX FLÉTAN DU PACIFIQUE**  
*Atheresthes stomias*

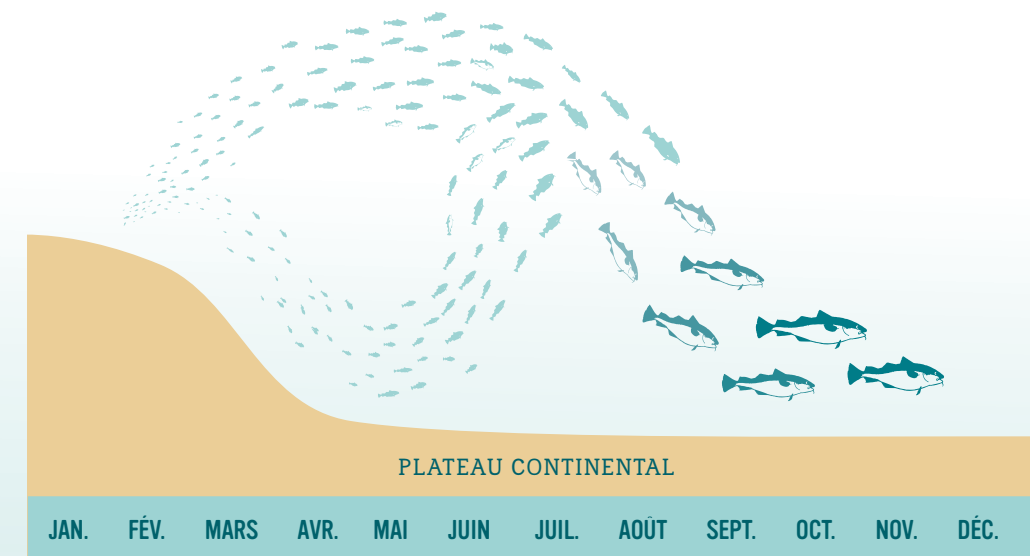


**PLIE D'ALASKA**  
*Pleuronectes quadrituberculatus*

Copyright National Marine Fisheries Service (NMFS)

## CYCLE DE VIE

La plupart des espèces de poissons blancs d'Alaska fraient en hiver et au début du printemps au large du plateau continental de l'Alaska. En règle générale, les femelles pondent des centaines de milliers d'œufs qui se dispersent et dérivent au gré des courants océaniques ou se nichent dans les fonds marins. Après l'éclosion, les larves se laissent flotter vers les couches supérieures de l'océan. À l'automne, les jeunes poissons rejoignent des eaux plus profondes où ils sont prêts à être pêchés.





## TECHNIQUES DE PÊCHE

Tous les engins de pêche sont utilisés le plus « proprement » possible, ce qui permet de réduire les prises accessoires et accidentelles, ainsi que de minimiser l'interaction avec des mammifères marins et des oiseaux. Les pêcheurs d'Alaska s'engagent à recourir à des méthodes de pêche responsables et prennent part à des études scientifiques afin d'éviter la prise accidentelle d'espèces non ciblées. En coopération avec des scientifiques, ils ont participé au développement d'équipements plus perfectionnés qui garantissent la qualité des captures et la préservation de l'habitat naturel des poissons blancs.

Copyright American Seafoods

### LES CASIERS

Ces grandes cages en acier sont recouvertes de mailles de filet. Pourvues de lignes reliées à des bouées de surface, les casiers sont appâtés et placés au fond de la mer. Les caseyeurs sont à peu près aussi long que les palangriers. Les pêcheurs remontent les casiers et remettent à l'eau, vivantes, les espèces non ciblées.

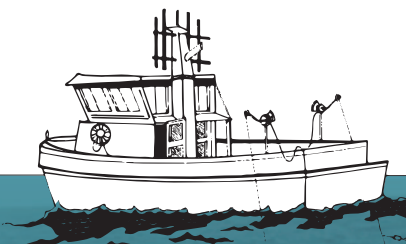
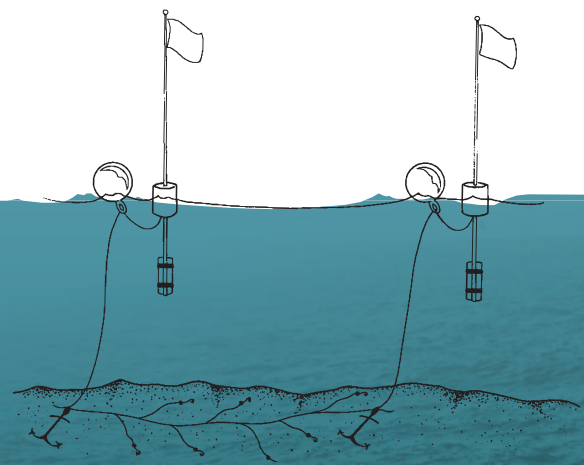
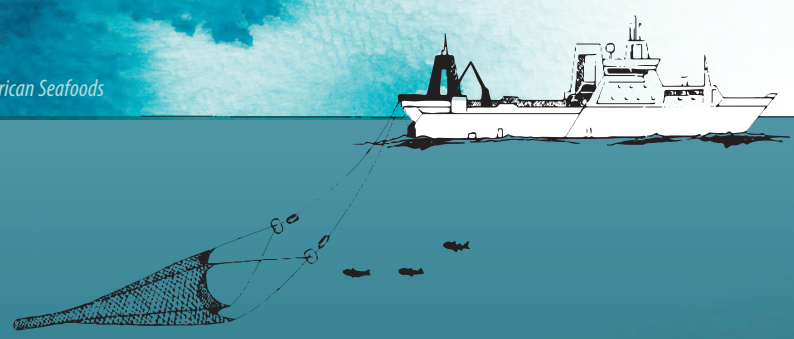
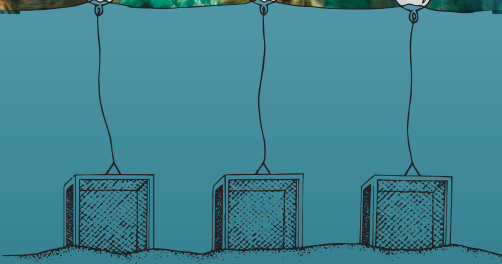
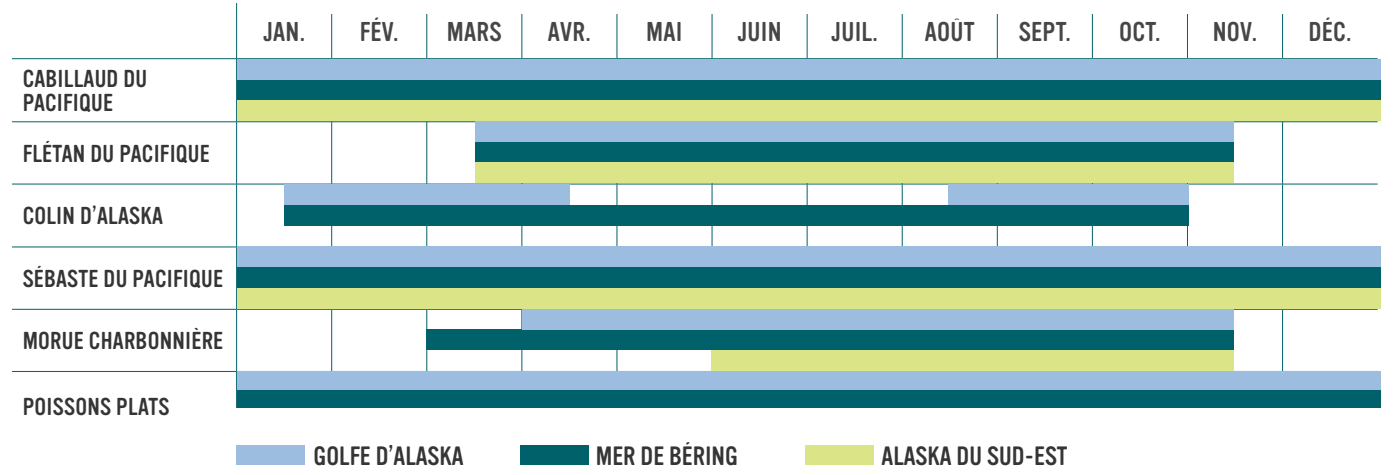
*Morue charbonnière, cabillaud du Pacifique, flétan du Pacifique*

### LE CHALUT

Dans le cadre de la pêche au chalut, un grand filet en forme d'entonnoir est déployé dans l'eau et tiré par un bateau. Les chalutiers représentent la majeure partie de la flotte dédiée à la pêche aux poissons blancs d'Alaska. Les pêcheurs au chalut utilisent des dispositifs sophistiqués pour localiser et identifier les poissons sous l'eau afin d'éviter la prise d'espèces non ciblées. Le recours à la technologie permet également de savoir où jeter le chalut en fonction du poisson et fond marin.

*Colin d'Alaska*

## CALENDRIER DE PÊCHE



### LA PALANGRE

La palangre est un engin de pêche composé d'une ligne-mère destinée à reposer sur le fond marin, sur laquelle sont attachés à intervalles réguliers des lignes latérales se terminant par des hameçons appâtés. Les palangriers sont plus petits que les chalutiers. Les pêcheurs à la palangre peuvent trier les poissons et remettre à l'eau les prises accessoires encore vivantes. Les palangriers ayant la capacité de surgeler le poisson en mer sont appelés des palangriers surgélateurs.

*Colin d'Alaska, flétan du Pacifique, morue charbonnière, cabillaud du Pacifique*

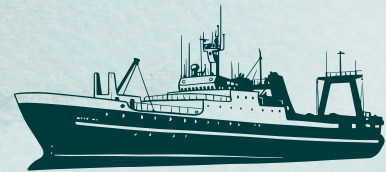
### LA PÊCHE À LIGNE AUTOMATISÉE (JIGGING AUTOMATIQUE)

La pêche à ligne automatisée est une méthode de pêche avec lignes et hameçons qui utilise des leurres artificiels ainsi qu'une machine électrique pour faire sauter la ligne de haut en bas. Chaque machine peut être raccordée jusqu'à 5 lignes au maximum, auxquelles sont fixées jusqu'à 30 hameçons. Ces bateaux mesurent à peu près la taille de petits caseyeurs et de petits palangriers. Les poissons capturés sont triés de manière sélective et les prises accessoires sont rejetées vivantes à la mer.

*Cabillaud du Pacifique, morue charbonnière*



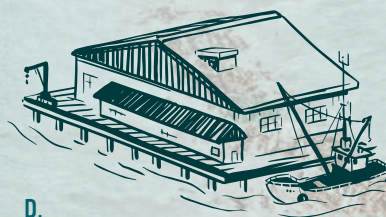
A.



B.



C.



D.

## TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

Une fois capturés, les poissons blancs d'Alaska peuvent être transformés dans trois types d'installations. La transformation se fait avec le plus grand soin afin d'optimiser le rendement des prises et de minimiser les pertes. Des innovations sont régulièrement testées sur les produits afin de maximiser l'utilisation des captures.

**A. PALANGRIER SURGÉLATEUR** : transforme en mer les prises de poissons pêchés à la palangre et à la ligne directement après la capture.

**B. BATEAU USINE** : utilise l'équipement à bord pour transformer et surgeler le poisson en l'espace de quelques heures après la capture.

**C. VAISSEaux-MÈRES** : une flotte achemine les captures à ces unités de transformation flottantes stationnées en mer.

**D. USINES À TERRE** : unités de transformation basées à terre, auxquelles les bateaux peuvent livrer leurs prises en vue de leur transformation.



**PEAU** : la peau du poisson possède des vertus qui favorisent la cicatrisation de lésions internes, la réduction des rides et l'amélioration de l'élasticité de la peau.

**ŒUFS / LAITANCE / ESTOMAC** : sous-produits hautement valorisés

**HUILE** : source importante d'acides gras oméga-3 DHA et EPA.

**ARÈTES** : transformées en alimentation animale et en engrais. Cela permet également d'éliminer les métaux lourds et les déchets radioactifs provenant de fonds marins contaminés.

**FARINE DE POISSON** : les restes de poissons blancs d'Alaska sont moulus en farine très prisée par le secteur de l'aquaculture.



	COLIN D'ALASKA	CABILLAU DU PACIFIQUE	MORUE CHAR-BONNIÈRE	FLÉTAN DU PACIFIQUE	POISSONS PLATS
FARINE DE POISSON	✓	✓		✓	✓
HUILE DE POISSON	✓	✓			
TÊTE ET ARÈTES	✓	✓	✓	✓	✓
ŒUFS	✓	✓			✓
LAITANCE	✓	✓			
ESTOMAC ET ORGANES	✓	✓			
COLLETS ET FLANCS	✓	✓	✓	✓	
PEAUX	✓	✓		✓	

À l'heure actuelle, la demande en peau de poisson et en estomac/organes de morue charbonnière, flétan du Pacifique, balai du Japon/faux flétan du Pacifique est très faible. Si un marché se développait, des produits correspondants seraient toutefois disponibles en grande quantité.

## GESTION DES RESSOURCES

L'industrie s'efforce de transformer l'intégralité du poisson afin d'optimiser durablement l'utilisation de cette ressource de premier ordre. Les co-produits issus de la première transformation constituent un large éventail de spécialités uniques comme les œufs, laitance ou encore la peau. Les produits à valeur ajoutée fabriqués à partir des produits de la mer d'Alaska, comme le surimi, sont commercialisés sur des marchés innovants et à forte production. Grâce aux réserves abondantes et à la gestion durable des pêcheries en Alaska, tous les produits sont disponibles en quantités substantielles.

## TYPES DE PRODUITS

### CABILLAUD DU PACIFIQUE

FRAIS		SURGELÉ		RENDEMENT*
PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRODUIT	CONDITIONNEMENT	
Poisson étêté et éviscéré	Caisses de 22,5 kg	Poisson étêté et éviscéré	Cartons de 22,5 / 35 kg ou blocs, container-box de 450 kg	
Filets (avec / sans peau, avec / sans arêtes)	Sacs en polyéthylène de 2 kg, 4,5 kg, 7 kg, Cartons de 4,5 kg, 5,5 kg, 9 kg	Filets (sans peau / sans arêtes)	Blocs de 7,5 kg / cartons de 22,5 kg	Peau / arêtes : 54-80 % Sans peau / sans arêtes : 25-70 %
		Filets surgelés individuellement (IQF) (avec / sans peau, avec / sans arêtes)	Cartons de 4,5 kg - 11 kg	Peau / arêtes : 54-80 % Sans peau / sans arêtes : 25-70 %
		Poisson conditionné en couches avec / sans séparation intermédiaire	6,8 kg / 20,5 kg	
		Poisson haché	Blocs de 7,5 kg / cartons de 22,5 kg	
POISSON SÉCHÉ (morue salée)				25-34 %
Filet papillon, fendu, avec collets et nageoires, sans arêtes ventrales et épine dorsale				

Tailles des filets : 100-200 g, 200-400 g, 400-900 g, + de 900 g | Tailles de portions : 100-200 g IQF

### FLÉTAN DU PACIFIQUE

FRAIS		SURGELÉ		RENDEMENT*
PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRODUIT	CONDITIONNEMENT	
Poisson étêté et éviscéré	Caisses de 36 kg / container-box de 450 kg	Poisson étêté et éviscéré, glazuré	Cartons de 45-68 kg / container-box de 450 kg	
Filet (avec / sans peau)	Caisses de 11-23 kg	Filets surgelés individuellement (IQF)	Cartons de 22 kg	45-60 %
Steaks (darnes) et dos (longe)	Caisses de 4,5-11 kg	Steaks (darnes), filets, dos (longe)	Cartons de 4,5-9 kg	70-94 %
Joues	Sacs de 2-4,5 kg	Joues	Blocs de 2 kg	

Tailles des filets : 500 g-1300 g, 1400-2300 g, 2300-3200 g, 3200 g  
Tailles des portions : steaks (darnes) de 1800 g, 2700 g, 3600 g, 4500 g

### COLIN D'ALASKA

SURGELÉ		RENDEMENT*
PRODUIT	CONDITIONNEMENT	
Poisson étêté et éviscéré	Cartons de 22,5 kg, 36 kg	
Filets (avec / sans épine dorsale), blocs de filets sans peau surgelés*	Blocs de 7,5 kg / cartons de 22,5 kg	18-40 %
Filets surgelés individuellement (IQF) (sans peau / sans arêtes)	Cartons de 4,5 kg, 7 kg, 11 kg	15-30 %
Poisson conditionné en vrac	Cartons de 7 kg / 20,5 kg	
Blocs de poisson haché (chair)	Blocs de 7,5 kg / cartons de 22,5 kg	3-6 %
Surimi	Blocs de 10 kg / cartons de 20 kg	7-16 %
Œufs	Blocs de 7,5 kg / cartons de 22,5 kg	2-14 %
Laitance		De janvier à juin : 1,2-1,5 % De juillet à décembre : 2,5-3 %
POISSON SÉCHÉ (COLIN SALÉ)		
Filet papillon, fendu, avec collets et nageoires, sans arêtes ventrales et épine dorsale		

Tailles des filets : 50-100 g, 100-170 g, 170-230 g, + de 230 g

\* Les filets de colin d'Alaska surgelés sans peau sont découpés de telle sorte que la couche de graisse supérieure foncée située directement sous la peau soit également éliminée.

### POISSONS PLATS

PRODUIT	SURGELÉ	
	CONDITIONNEMENT	RENDEMENT*
Poisson entier éviscéré / étêté	Sac vrac en master carton de 15 kg -19 kg	60-83 %
Filets surgelés individuellement (IQF)*	Cartons de 4,5 kg, 11 kg, 18 kg	16-30 %
Poisson entier éviscéré / étêté, coupe en V avec œufs**	Sac vrac en master carton de 15 kg -19 kg	N/D
Filets sans peau	Sac vrac en master carton de 15 kg -19 kg	10-25 %
Coupe en J / sans queue (découpe kirimi)	Sac vrac en master carton de 15 kg -19 kg	24-33 %
Têtes / queues	Sac vrac en master carton de 15 kg -19 kg	

La taille moyenne des filets dépend des espèces :

*Plie d'Alaska* : 80-280 g

*Faux flétan du Pacifique* : 85-220 g

*Balai du Japon* : 50-200 g

*Limande du Nord* : 50-140 g

*Fausse limande du Pacifique* : 50-140 g

\*\* Fausse limande du Pacifique uniquement

\* Sauf indication contraire, le rendement est indiqué en tant que quantité attendue provenant de poissons éviscérés et étêtés mais aussi de tous les produits spéciaux. Le rendement peut varier en fonction des saisons, du sexe des poissons et des zones de pêche. Source : Recoveries & Yields: Pacific Fish & Shellfish, Alaska Sea Grant College Program



## POISSONS DE ROCHE (SÉBASTES)



FRAIS		SURGELÉ		RENDEMENT*
PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRODUIT	CONDITIONNEMENT	
Poisson étêté et éviscéré	Caisses de 22-36 kg	Poisson étêté et éviscéré, glazuré	Cartons de 22-36 kg	
Filets (avec / sans peau, avec / sans arêtes, écaillés)	Sacs en polyéthylène / contenants en plastique de 4,5 kg	Filets surgelés individuellement (IQF), avec / sans film de séparation	Cartons de 2,5-7 kg	Avec peau : 14-22 % Sans peau : 12-21 %

## MORUE CHARBONNIÈRE



FRAIS		SURGELÉ		RENDEMENT*
PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRODUIT	CONDITIONNEMENT	
Éviscéré / étêté, ventre fendu ou non fendu, avec / sans collet		Poisson étêté et éviscéré	Cartons de 22,5-36 kg	
Filets (avec / sans peau, avec / sans arêtes, écaillés)	Sacs en polyéthylène / contenants en plastique de 4,5 kg	Filets : surgelés individuellement (IQF) ou avec film de séparation	Cartons de 4,5-11 kg	Avec peau : 64 % Sans peau : 56 %
Steaks (darnes)		Steaks (darnes)	Cartons de 22,5-36 kg	36-44 %

\*Sauf indication contraire, le rendement est indiqué en tant que quantité attendue provenant de poissons éviscérés et étêtés mais aussi de tous les produits spéciaux. Le rendement peut varier en fonction des saisons, du sexe des poissons et des zones de pêche. Source : Recoveries & Yields: Pacific Fish & Shellfish, Alaska Sea Grant College Program

	ÂGE DE REPRODUCTION	ESPÉRANCE DE VIE	RÉGIME ALIMENTAIRE	POIDS
<b>CABILAUD DU PACIFIQUE</b>	4-5 ans	20 ans	Moules, crabes et jeunes poissons	Env. 2 à 4,5 kg, pouvant aller jusqu'à 18 kg
<b>FLÉTAN DU PACIFIQUE</b>	8 ans pour les femelles, 12 ans pour les mâles	55 ans	Moules, crevettes, crabes et jeunes poissons	16 à 23 kg, pouvant aller jusqu'à 226 kg
<b>COLIN D'ALASKA</b>	4-5 ans	22 ans	Krill, crevettes et jeunes poissons	Env. 990 g, pouvant aller jusqu'à 6 kg
<b>POISSONS PLATS</b>	Variable : entre 4 et 13 ans	30 ans et plus	Crabes, moules, petits poissons et invertébrés	De 450 g à 2,3 kg
<b>POISSONS DE ROCHE (SÉBASTES)</b>	Généralement entre 5 et 7 ans, entre 20 et 25 ans chez certaines espèces	Généralement entre 70 et 90 ans, mais certaines espèces du Sud-Est de l'Alaska vivent jusqu'à 205 ans (Sebastes aleutianus)	Crabes, moules, petits poissons et invertébrés	Entre 1,5 kg à 6,5 kg, pouvant aller jusqu'à 16,3 kg
<b>MORUE CHARBONNIÈRE</b>	4-5 ans	Généralement 40 ans, mais certaines vivent jusqu'à 94 ans	Colin d'Alaska, cabillaud, calamars et méduses	En moyenne 2,5-4,5 kg, pouvant aller jusqu'à 18 kg



### ŒUFS

L'Alaska produit de grandes quantités d'œufs de poissons blancs, provenant essentiellement des pêcheries de colin d'Alaska, de cabillaud et de plie. Ces produits sont généralement utilisés au Japon en tant que condiment ou pour agrémenter des soupes ainsi que des plats à base de riz et de pâtes.



### FARINE DE POISSON

La farine de poisson blanc d'Alaska n'est pas fabriquée à partir du poisson entier mais à partir des chutes de découpe de poisson. Le premier produit consiste en une farine solidifiée et séchée qui contient généralement entre 10 et 20 % d'huile de poisson. La farine de poisson blanc d'Alaska est très prisée par l'industrie de l'aquaculture.



### PEAU

Par rapport à d'autres produits d'origine animale, la peau du colin possède de plus grandes vertus pour faire cicatriser les lésions internes. Le collagène obtenu à partir de la peau du colin permet d'améliorer l'élasticité de la peau et d'atténuer la formation de rides. Dans l'industrie alimentaire, la gélatine qu'elle contient dispose d'un grand potentiel en tant qu'épaississant et qu'agent clarifiant, mais aussi dans le domaine du glaçage.

PROTÉINES

OMÉGA-3

VITAMINE B12

VITAMINE A

VITAMINE D

SÉLÉNIUM



**PROTÉINES :**

Nutriment essentiel qui favorise le développement et la conservation des cellules du corps. Les protéines issues des produits de la mer sont nécessaires à une alimentation équilibrée, car elles contiennent des acides aminés essentiels.

**OMÉGA-3 :**

DHA et EPA sont des acides gras essentiels qui permettent de prévenir les maladies cardiovasculaires et les infarctus.

**VITAMIN B12 :**

Composant nécessaire à la production de globules rouges et qui maintient les cellules nerveuses en bonne santé.

**VITAMIN A :**

La vitamine A est bonne pour la vue, la croissance osseuse, favorise la capacité de procréation et la résistance du système immunitaire.

**VITAMIN D :**

Cette vitamine joue un rôle important dans le développement et la santé des os. Elle permet également de prévenir les maladies chroniques.

**SÉLÉNIUM :**

Nutriment qui, associé à d'autres vitamines, contribue à protéger le corps contre les radicaux libres et à éliminer les toxines.

**CRÉÉ PAR LA NATURE**

Grâce à la topographie unique de leurs fonds marins et à leur richesse en nutriments, les eaux de l'Alaska font partie des plus prolifiques et des plus propres au monde. Les zones de pêche d'Alaska se situent sur le degré de latitude le plus septentrional, ce qui garantit aux produits de la mer d'évoluer dans un environnement dénué de polluants nocifs. Les poissons blancs pêchés dans les eaux pures et isolées de l'Alaska sont riches en nutriments et peuvent être consommés sans modération. Le poisson blanc d'Alaska est en outre une excellente source de protéines maigres et de précieux acides gras oméga-3, qui favorisent la bonne santé du cœur.

**VALEURS NUTRITIONNELLES :  
DES EAUX PURES POUR DU POISSON PUR**

	CABILLAUD DU PACIFIQUE	FLÉTAN DU PACIFIQUE	COLIN D'ALASKA	POISSONS DE ROCHE (SÉBASTES)	MORUE CHAR-BONNIÈRE	POISSONS PLATS
<b>CALORIES</b>	85	111	110	109	250	86
<b>PROTÉINES (g)</b>	19	23	23	22	17	15
<b>MATIÈRES GRASSES (g)</b>	<1	2	1	2	20	2
<b>SODIUM (g)</b>	70	82	116	89	72	105
<b>CHOLESTÉROL (mg)</b>	40	45	86	61	63	60
<b>OMÉGA-3 (mg)</b>	460	240	510	350	1800	300
<b>VITAMINE B12 (µg)</b>	2,31	1,27	3,66	1,59	1,44	1,27
<b>VITAMINE A (IU)</b>	7	73	51	16	338	37
<b>VITAMINE D (IU)</b>	24	230	51	183	N/A	47
<b>SELEN (µg)</b>	28	55	44	76	47	33

**QUALITÉ DES PRODUITS DE LA MER**

Comme l'exige la loi, tous les poissons blancs sont transformés dans des installations qui respectent l'intégralité des réglementations et pratiques relatives à la sécurité sanitaire. Ces dispositions prévoient la surveillance de points de contrôle afin de garantir la sécurité sanitaire. Ils sont supervisés par la Food and Drug Administration (FDA) américaine et par l'Alaska Department of Environmental Conservation (ADEC). La qualité des produits est assurée par le biais de pratiques standardisées internes aux entreprises, qui respectent les spécifications imposées par leurs clients. Producteurs et clients travaillent main dans la main pour garantir la meilleure qualité possible. De nombreux clients procèdent eux-mêmes à des inspections et audits de leurs fournisseurs. C'est une pratique courante dans le secteur et elle inclut un focus sur la traçabilité de tous les produits.

L'Alaska Department of Environmental Conservation effectue des tests rigoureux des contaminants environnementaux présents dans les produits de la mer d'Alaska, dans le cadre d'un programme financé par l'État de l'Alaska afin de garantir la santé de ses ressources marines et d'eau douce. Les poissons blancs d'Alaska font l'objet de tests annuels qui n'ont jamais révélé la présence de contaminants en quantité dangereuse. Retrouvez les résultats du programme de contrôle des poissons ici :

[www.dec.state.ak.us/eh/vet/FMP2007.htm](http://www.dec.state.ak.us/eh/vet/FMP2007.htm)



## HISTOIRE DE LA DURABILITÉ

En Alaska, l'avenir des réserves de produits de la mer et de l'environnement passe avant les intérêts immédiats de la pêche commerciale. La gestion de l'approvisionnement continu en produits de la mer issus des eaux de l'Alaska est inscrite dans la constitution de l'État. En 1959, les habitants d'Alaska ont décidé que

« le poisson... devait être utilisé, développé et préservé sur la base du principe d'une gestion durable ».

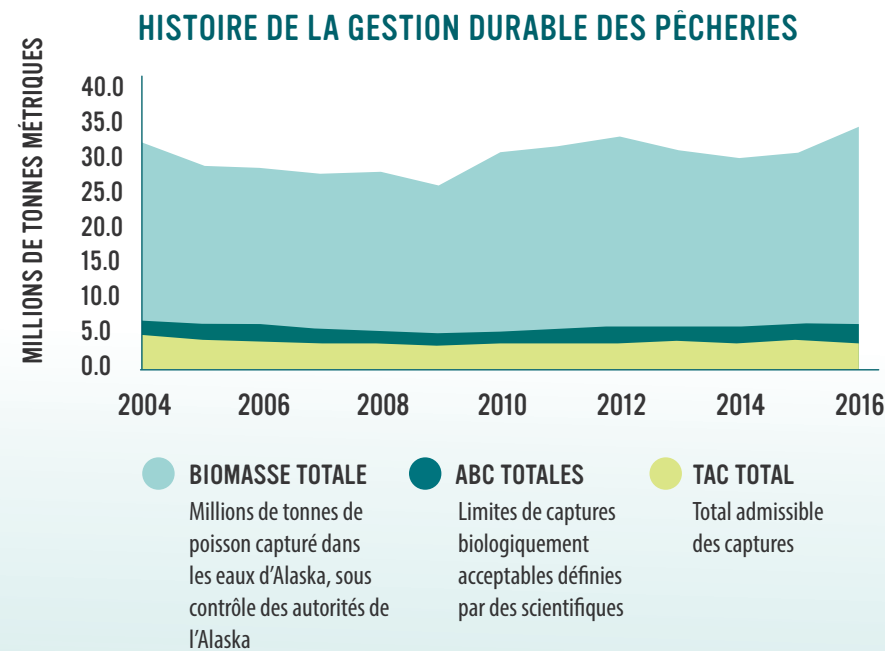
Pour cela, des processus nationaux, fédéraux et internationaux assurent la séparation entre la protection de la nature et les décisions relatives aux allocations. Le fil conducteur de la gestion des pêcheries de poissons blancs en Alaska est intimement lié à la science, avec pour objectif de privilégier une approche conservatrice de précaution plutôt que de risquer de porter préjudice aux ressources. Des scientifiques surveillent l'état des réserves de poissons ainsi que les facteurs climatiques, environnementaux et socio-économiques qui affectent les pêcheries.

La durabilité des pêcheries de poissons blancs d'Alaska est certifiée de manière indépendante à la fois par le programme Alaska Responsible Fisheries Management et par le Marine Stewardship Council (MSC).



## GESTION DE LA PÊCHE

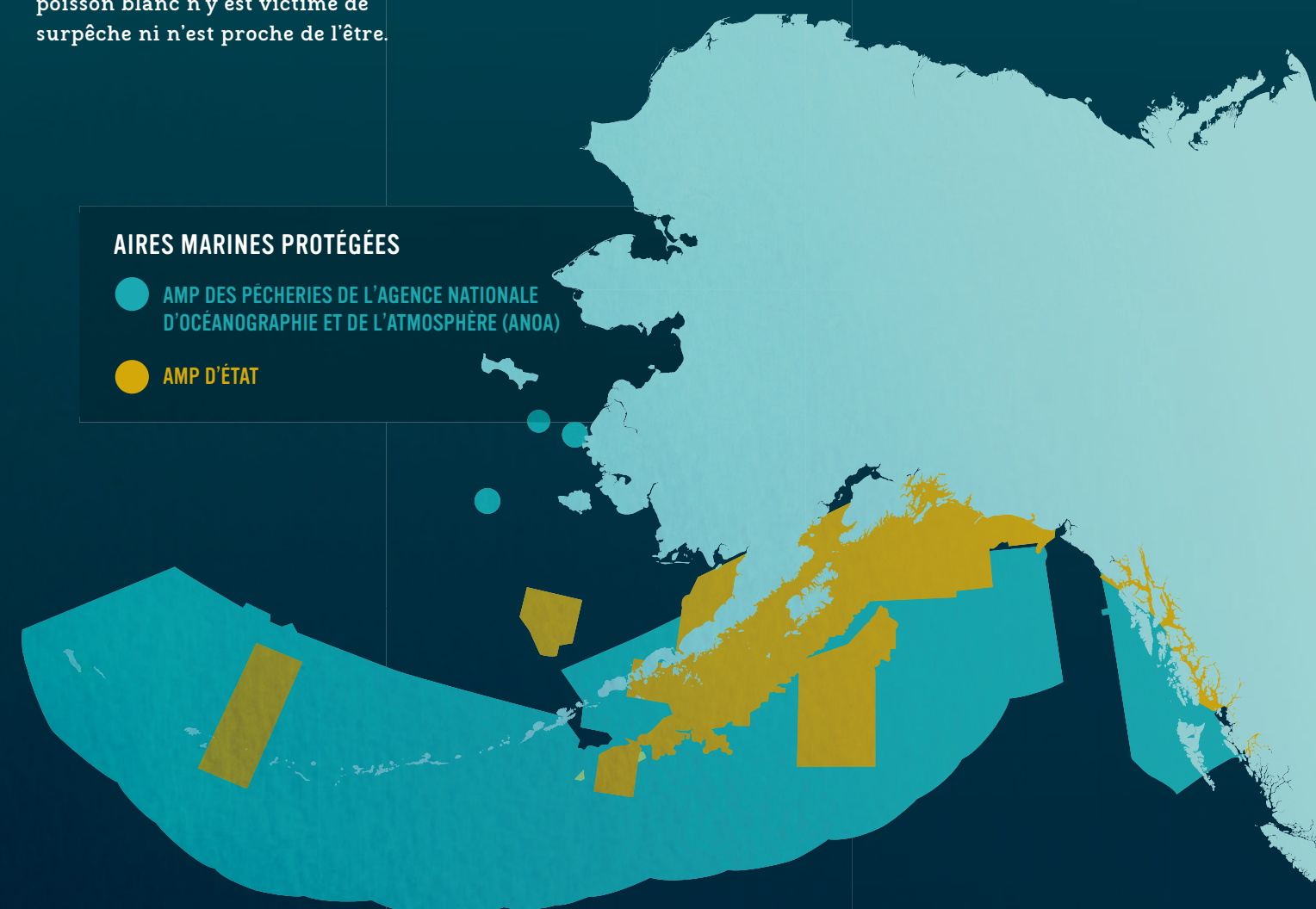
Pour chaque pêcherie, des limites de captures biologiquement acceptables (Allowable Biological Catch ou ABC) sont calculées par des biologistes fédéraux. Le Marine Fisheries Council régional d'Alaska a été désigné pour gérer les pêcheries de poissons blancs. Il est également en charge de définir le Total Admissible des Captures (TAC) pour chaque espèce de poisson blanc pêchée. Dans le Pacifique Nord, le TAC est fixé à un niveau identique ou inférieur à celui des ABC. L'ensemble du processus de gestion est ouvert, transparent et accessible à quiconque souhaite participer.



## RÈGLEMENTATIONS RELATIVES AUX PÊCHERIES DE POISSONS BLANCS

En plus de la gestion classique de la pêche, 40 aires marines protégées (AMP) ont été déterminées afin de protéger des structures écologiques, des populations menacées, de favoriser la recherche et de préserver les habitats ainsi que les ressources culturelles. Parmi ces AMP, 31 interdisent la pêche commerciale et/ou les engins de capture qui nécessitent un contact avec le sol. En Alaska, des milliers de mètres carrés font l'objet de la protection de ces zones, dont la surface est comparable à celle de l'Europe. Preuve s'il en faut du succès de la démarche de gestion de la pêche en Alaska : aucune espèce de poisson blanc n'y est victime de surpêche ni n'est proche de l'être.

Chaque pêcherie est par ailleurs protégée par une agence de veille réglementaire dédiée comme le National Marine Fisheries Services (NMFS) Office of Law Enforcement. Le programme At-Sea Observer missionne des observateurs fédéraux certifiés par le NMFS afin de collecter des données et de signaler à l'Office of Law Enforcement toute éventuelle infraction réglementaire. Il s'agit d'un programme de surveillance qui fournit des estimations en temps réel des captures des pêcheries d'Alaska.



Retrouvez nos recettes à base de poisson blanc sur : <https://www.fr.alaskaseafood.eu/60/Recettes.htm>



Filet de colin d'Alaska cuit au four, patates douces et streusel croustillant



Filet de cabillaud d'Alaska grillé, légumes racines au four



Burger de poisson au filet de de colin d'Alaska, chips de pancetta et roquette

## WEISSFISCH VERÖFFENTLICHUNGEN

Pour en savoir plus sur les poissons blancs d'Alaska, consultez les autres publications d'ASMI (en anglais), parmi lesquelles :

INFORMATIONS SUR LES POISSONS BLANCS D'ALASKA

SPÉCIFICATIONS DE LA QUALITÉ PREMIUM - FILETS DE POISSON BLANC

RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE QUALITÉ DU POISSON BLANC

POISSONS PLATS DURABLES D'ALASKA

DURABILITÉ DES PRODUITS DE LA MER D'ALASKA

BROCHURE SUR LES AIRES MARINES PROTÉGÉES

Ces documents peuvent être commandés en ligne sur [www.alaskaseafood.org](http://www.alaskaseafood.org) ou par téléphone au +49/ 228 9437870.

[www.alaskaseafood.org](http://www.alaskaseafood.org) · Tél : 1-800-478-2903



Sauvage, Naturel & Durable

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 • D-53111 Bonn

Tél. : +49 228-94 37 87-0 • Fax : +49 228-94 37 87-7

E-mail : [akseafoodceu@alaskaseafood.org](mailto:akseafoodceu@alaskaseafood.org)

[www.alaskaseafood.eu/](http://www.alaskaseafood.eu/)

Publié en avril 2016



Sauvage, Naturel & Durable

### CONVERSIONS AU SYSTÈME MÉTRIQUE

ONCES (OZ)	GRAMMES (G)	LIVRES (LBS.)
2	56.7	0.125
4	113.4	0.25
6	170.1	0.375
8	226.8	0.5
10	283.5	0.625
20	567	1.25
40	1134	2.5

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • [WWW.ALASKASEAFOOD.EU](http://WWW.ALASKASEAFOOD.EU)

© 2016 ASMI