



Sauvage, Naturel & Durable

DE SAUMON SAUVAGE

GUIDE DE L'ACHETEUR

SAUMON ROYAL

SAUMON ARGENTÉ

SAUMON ROUGE

SAUMON KETA

SAUMON ROSE





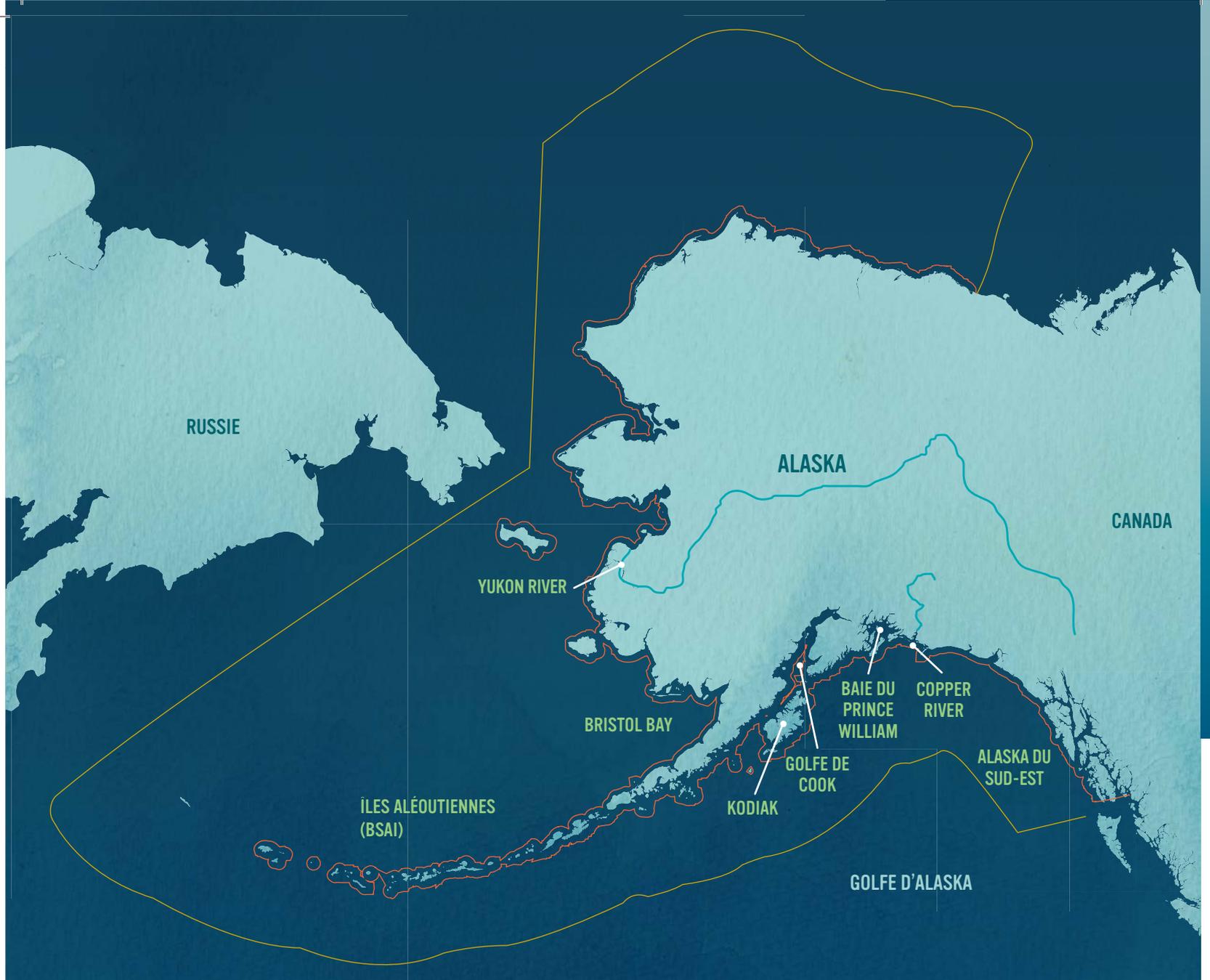


LE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA

Les eaux froides et pures de l'Alaska abritent de gigantesques réserves de saumons sauvages. Le saumon sauvage d'Alaska est très apprécié des amateurs de poisson aux quatre coins du monde pour son goût unique et authentique. Dans ce guide de l'acheteur élaboré par Alaska Seafood Marketing Institute, retrouvez tout ce qu'il faut savoir sur la capture du saumon, sa transformation et la garantie de sa qualité, ainsi que sur l'engagement de l'Alaska en faveur de la durabilité.

TABLE DES MATIÈRES

- 1 INTRODUCTION
- 2 ZONES DE PÊCHE
- 3 LE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA
- 4 LES MÉTHODES DE PÊCHE AU SAUMON
- 6 LES CINQ ESPÈCES DE SAUMON D'ALASKA
- 7 LE SAUMON SAUVAGE : SOURCE DE VIE EN ALASKA
- 8 LA TRANSFORMATION DU SAUMON
- 9 UNE GESTION EFFICACE
- 10 LE MIRACLE DE LA NATURE
- 12 VALEURS NUTRITIONNELLES
- 14 QUALITÉ ET SÉCURITÉ
- 15 GESTION EXEMPLAIRE DE LA PÊCHERIE
- 16 DURABILITÉ



ZONES DE PÊCHE

La zone de pêche d'Alaska accueille quelques-unes des pêcheries les plus prolifiques au monde. La pêche se pratique dans la Zone Economique Exclusive (ZEE), un territoire dont l'État a le droit d'explorer et d'utiliser les ressources maritimes. Cette concession est définie par la Convention des Nations unies sur le droit de la mer. Le saumon sauvage d'Alaska est capturé dans des eaux proches des côtes qui sont sous le contrôle de l'État d'Alaska.

LÉGENDE

- **EAUX INTERNES** : du littoral jusqu'à 3 milles marins au large, la gestion des pêcheries relève de l'autorité de l'État d'Alaska.
- **EAUX FÉDÉRALES** : entre 3 et 200 milles marins au large, ce qui correspond à la Zone Economique Exclusive, les États-Unis disposent des droits souverains de gestion des ressources.
- ZONES DE PÊCHE COMMERCIALES DE SAUMON** : régions destinées à la capture commerciale et à la transformation du saumon

LE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA

Le saumon sauvage d'Alaska appartient au genre *Oncorhynchus*, qui vient de deux mots grecs, « onco » qui veut dire croc ou barbillon, et « rhyno », qui signifie nez. Cette désignation fait référence à l'aspect caractéristique des saumons mâles pendant la période de frai.

Les saumons d'Alaska sont anadromes, ce qui signifie qu'ils pondent dans les eaux douces et que les jeunes saumons migrent vers la mer où ils parviennent à l'âge adulte. Les adultes en âge de se reproduire retournent vers le fleuve où ils ont vu le jour. Ces poissons ne se reproduisent ainsi qu'une seule fois dans leur vie.

Il existe en Alaska cinq espèces de saumon sauvage pêchées à des fins commerciales.



SAUMON ROYAL

Chinook

Oncorhynchus tshawytscha



SAUMON ROUGE

Sockeye

Oncorhynchus nerka



SAUMON ARGENTÉ

Coho

Oncorhynchus kisutch



SAUMON KETA

Chum

Oncorhynchus keta



SAUMON ROSE

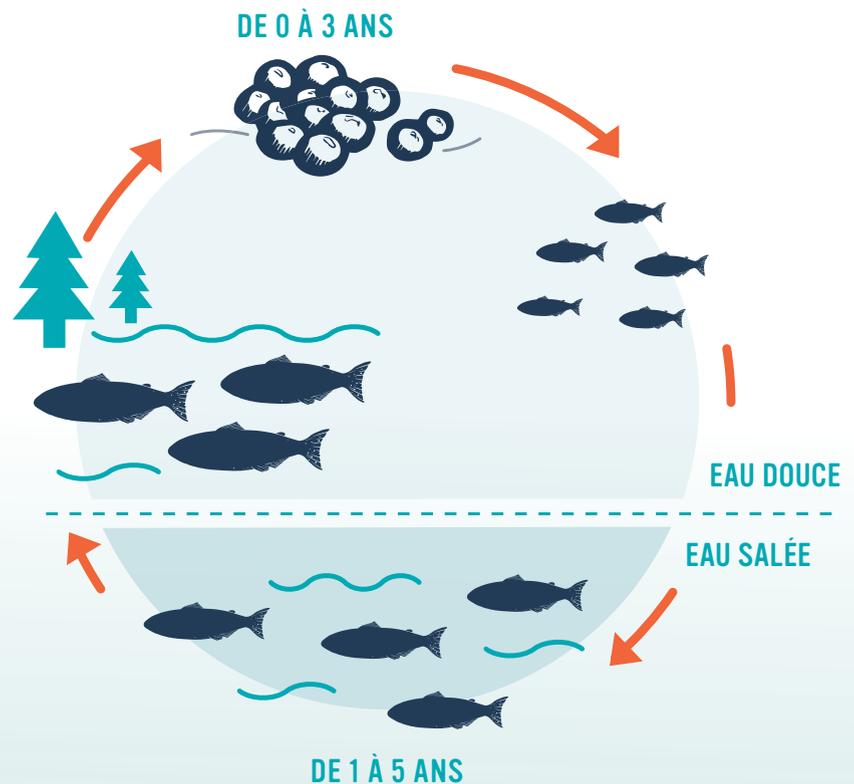
Pink

Oncorhynchus gorbuscha

CYCLE DE VIE DES SAUMONS SAUVAGES

Les saumons sauvages fraient en eau douce, où naît leur descendance. Tandis que certaines espèces de saumon migrent directement vers la mer, d'autres vivent jusqu'à trois ans dans les fleuves et lacs d'Alaska. Selon les espèces, les saumons sauvages restent entre un et cinq ans dans des eaux proches des côtes. Pendant la grande migration des saumons, de gigantesques bancs de poissons adultes traversent le golfe d'Alaska ainsi que la mer de Béring, avant de revenir dans leurs fleuves de naissance pour s'accoupler. Les saumons femelles creusent de petits puits dans le lit du fleuve pour y déposer entre 2 000 et 5 000 œufs, qui seront fécondés par les poissons mâles. Les saumons adultes meurent ensuite et leurs restes constituent la base de l'alimentation de tout un écosystème.

*Retrouvez plus d'informations sur la vie et l'histoire des saumons sauvages sur le site Internet officiel de l'ADFG. adfg.alaska.gov

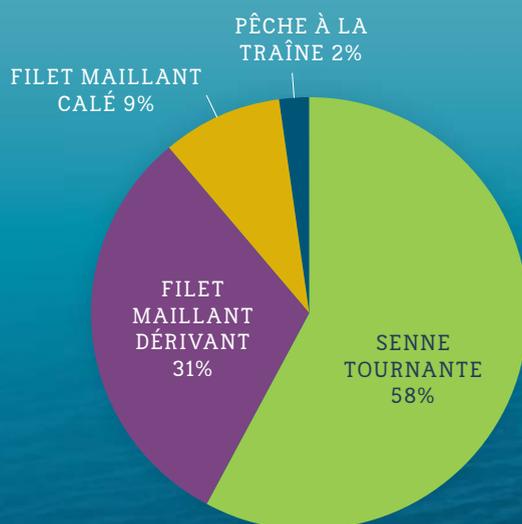


LES MÉTHODES DE PÊCHE AU SAUMON

Tous les engins de pêche en Alaska sont spécifiquement adaptés aux différentes espèces et zones de capture, afin de garantir une pêche « propre ». Les grands bancs resserrés de saumons sauvages ne laissent guère la possibilité à d'autres espèces de poissons de s'immiscer parmi eux, si bien que les prises accessoires sont très limitées au sein de la pêcherie de saumon d'Alaska. Le secteur travaille en étroite coopération avec des scientifiques et des instituts de recherche afin de définir les conditions et réglementations appropriées concernant les différentes méthodes, régions et périodes de capture.



POURCENTAGES DE PRISES PAR MÉTHODE DE PÊCHE (MOYENNE SUR 10 ANS)



Source : Alaska Department of Fish & Game (Commercial Fisheries Entry Commission), élaboré par le groupe McDowell.

PÊCHE AU FILET MAILLANT

Les pêcheurs au filet maillant utilisent des filets déployés verticalement dans l'eau au moyen de flotteurs. Ces filets forment une sorte de mur dans la mer, compris entre 250 et 540 m de longueur. La profondeur du filet varie en fonction de la zone de pêche. En nageant, les saumons se prennent dans le filet.

PÊCHE AU FILET MAILLANT DÉRIVANT : Dans le cadre de cette méthode les chaluts déploient leurs filets en haute mer, à proximité des routes migratoires des saumons sauvages. Les filets pleins sont ensuite remontés à bord. Les chaluts destinés à la pêche au filet maillant en Alaska peuvent mesurer entre 8 et 12,5 m.

PÊCHE AU FILET MAILLANT CALÉ : À l'aide de petits bateaux, les filets maillants sont déployés en mer depuis la rive afin de capturer les saumons à proximité des côtes. Dès que le filet est plein ou qu'il est resté déployé pendant un certain temps, il est ramené à terre à la main.

Saumon rouge, saumon keta, saumon argenté, saumon royal et saumon rose

CALENDRIER DE PÊCHE

ESPÈCES	JAN	FÉV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
SAUMON ROYAL						FILET MAILLANT						
						FILET MAILLANT						
SAUMON ARGENTÉ						FILET MAILLANT/SENNE TOURNANTE						
						FILET MAILLANT						
SAUMON ROUGE						FILET MAILLANT/SENNE TOURNANTE/PÊCHE À LA TRAÎNE						
						FILET MAILLANT/SENNE TOURNANTE						
SAUMON KETA						FILET MAILLANT						
						FILET MAILLANT/SENNE TOURNANTE/PÊCHE À LA TRAÎNE						
SAUMON ROSE						FILET MAILLANT/SENNE TOURNANTE						
						FILET MAILLANT						
						FILET MAILLANT/SENNE TOURNANTE/PÊCHE À LA TRAÎNE						

GOLFE D'ALASKA

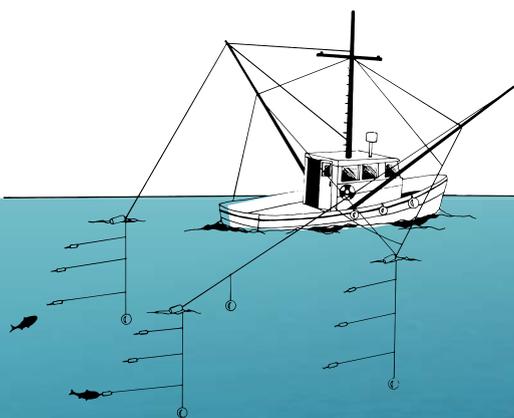
y compris Yakutat, golfe de Cook, Kodiak, Chignik et péninsule d'Alaska

MER DE BÉRING

y compris îles Aléoutiennes, baie de Bristol et delta du Yukon-Kuskokwim

ALASKA DU SUD-EST

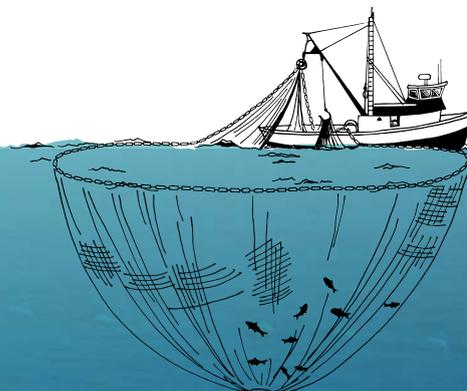
y compris archipels au large des côtes de l'Alaska



PÊCHE À LA TRAÎNE

La pêche à la traîne est une méthode de pêche très douce qui n'est pratiquée que dans le sud-est de l'Alaska. Depuis de petits bateaux d'une ou deux personnes (les ligneurs), les pêcheurs jettent de longues lignes-mères, auxquelles sont reliées des lignes secondaires appâtées. Si les zones de capture des ligneurs sont plus étendues que celles des chaluts de pêche au filet maillant, ils capturent pourtant des volumes nettement moins importants. Les poissons sont capturés en haute mer, peu avant le début de leur migration de retour vers les fleuves de leur naissance. Les saumons sauvages pêchés à la traîne sont réputés pour leur excellente qualité.

Saumon royal, saumon argenté et saumon keta



PÊCHE À LA SENNE TOURNANTE ET COULISSANTE

Les sennes tournantes ressemblent à de grands sacs qui se referment sur le fond. Elles sont déployées autour de petites bouées fixées dans l'eau. Au départ, la senne tournante reste ouverte dans l'eau avec l'une de ses extrémités reliée au bateau. Au moyen d'un canot annexe, l'autre extrémité de la senne est déployée de manière à encercler un banc de poissons. Une fois les deux extrémités réunies, la senne est fermée et la prise peut être remontée.

Les pêcheurs à la senne se déplacent souvent à proximité des côtes, là où évoluent les grands bancs de saumons. Avec une longueur de 450 m max. et une profondeur de 30 m, les sennes sont généralement plus petites que les filets maillants. Pourtant, les pêcheurs à la senne tournante sont ceux qui capturent les plus gros volumes de saumons sauvages.

Saumon rose, saumon keta et saumon rouge

LES CINQ ESPÈCES DE SAUMON D'ALASKA

Cinq espèces de saumon sauvage du Pacifique sont pêchées à des fins commerciales en Alaska.

	CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES	CYCLE DE VIE	TAILLE MOYENNE	ALIMENTATION
SAUMON ROYAL D'ALASKA 	Taches noires sur le dos et la nageoire caudale, gencives noires sur la mâchoire supérieure et inférieure	Eau douce : 2 ans Océan : 1 à 5 ans	Entre 4,5 kg et 13,5 kg	Hareng, lançon, capelan et poulpe
<i>Le plus gros saumon royal jamais pêché a été capturé en 1949 à Petersburg, Alaska : il pesait 56,7 kg.</i>				
SAUMON ARGENTÉ D'ALASKA 	Taches noires sur le dos et la partie supérieure de la nageoire caudale	Eau douce : 2 ans Océan : 2 ans. Certains spécimens, appelés « jacks », retournent en eau douce au bout de seulement 6 mois.	Entre 2,7 kg et 5,4 kg	Hareng, lançon, poulpe et petits crustacés
<i>Le plus gros saumon royal jamais pêché a été capturé en 1949 à Petersburg, Alaska : il pesait 56,7 kg.</i>				
ALASKA SOCKEYE SALMON 	Petites taches noires sur le corps et la nageoire caudale.	Eau douce : 1 à 3 ans Océan : 1 à 3 ans, avant qu'ils ne retournent en eau douce pour frayer	Entre 1,8 kg et 4,5 kg	Plancton, petits crustacés et petits poissons
<i>Le saumon rouge, également appelé Sockeye, est connu pour sa chair d'un rouge intense qu'il doit aux caroténoïdes présents dans son alimentation.</i>				
SAUMON KETA D'ALASKA 	Coloration métallique bleue / verte de la peau sans tache et nageoire caudale largement déployée	Eau douce : 1 an Océan : 3 à 4 ans	Entre 3,6 kg et 5,4 kg	Plancton, petits poissons et poulpe
<i>Les saumons keta forment deux groupes pour retourner à leur fleuve de naissance. La migration d'été a lieu de mai à septembre, tandis que celle d'automne ou d'hiver se déroule de septembre à novembre.</i>				
SAUMON ROSE D'ALASKA 	Taches noires sur le dos et l'ensemble de la nageoire caudale	Eau douce : 1 an Océan : 1 an	Entre 1,3 kg et 2,2 kg	Plancton, poulpe, petits poissons et petits crustacés
<i>Certaines réserves de saumons roses présentent des populations qui fluctuent d'une année sur l'autre, en fonction du taux de natalité plus ou moins élevé.</i>				

POURCENTAGES DE LA PÊCHERIE COMMERCIALE DE SAUMON EN ALASKA



Source : Alaska Department of Fish & Game (Commercial Fisheries Entry Commission), élaboré par le groupe McDowell.

LE SAUMON SAUVAGE : SOURCE DE VIE EN ALASKA

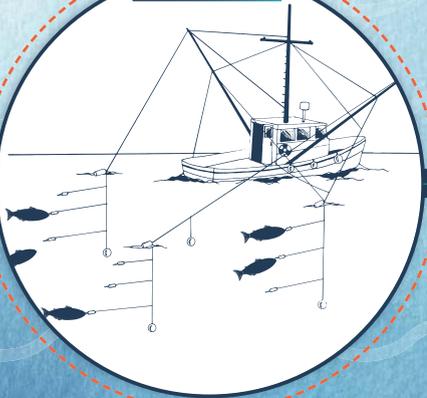
La population autochtone d'Alaska capture depuis toujours le saumon sauvage dans des zones traditionnelles de pêche. Primant sur tout autre type d'usage, la capture de poisson comme moyen de subsistance est protégée par la loi. Aujourd'hui encore, la pêche au saumon est la principale source de revenus de nombreux habitants en Alaska. La plupart des saumons sauvages capturés à des fins commerciales en Alaska sont transformés dans de petits villages qui bordent les côtes de l'Alaska de plus de 108 000 km de long. L'économie entière de ces villes et villages repose sur la capture du saumon. Ils s'engagent donc en faveur d'une pêche tournée vers l'avenir et durable.



LA TRANSFORMATION DU SAUMON (DU BATEAU À L'ASSIETTE)

En Alaska, le saumon est pêché en haute mer. Le poisson est ensuite ramené vers de petits villages du littoral pour y être transformé. Le saumon est contrôlé puis travaillé à la main afin de garantir la qualité des produits destinés à l'expédition. Il est ensuite envoyé par bateau, avion ou camion vers des supermarchés et restaurants partout dans le monde pour répondre à la demande des consommateurs.

CAPTURE



TRANSPORT



TRANSFORMATION



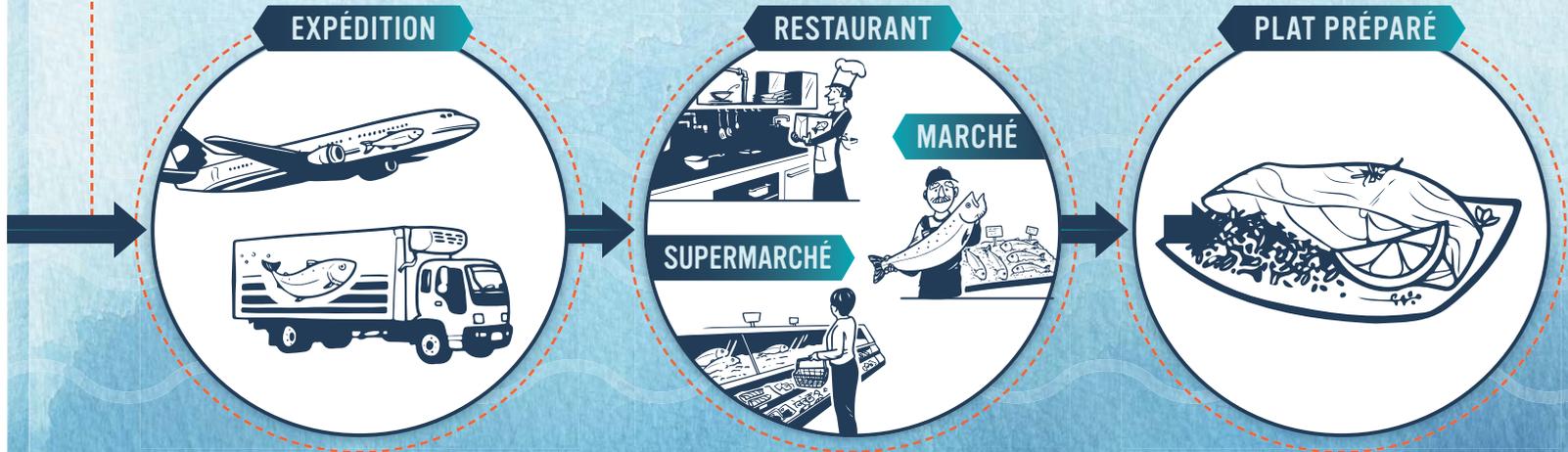
FARINE DE POISSON : les restes (morceaux et arêtes) issus de la transformation de saumons sont transformés en farines à destination de l'aquaculture ainsi qu'en vue d'une utilisation en tant qu'engrais.

ŒUFS : spécialité de très grande qualité

PEAU : utilisée pour divers produits dans l'industrie textile

HUILE : source d'acides gras oméga-3 DHA et EPA, bons pour le cœur.

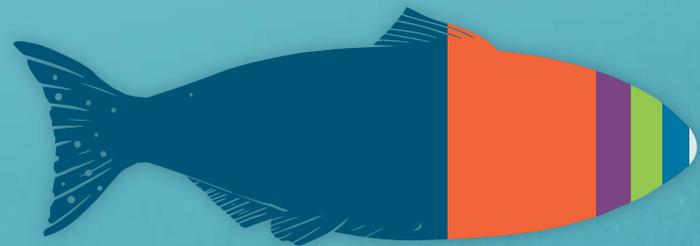
PRODUITS COMMERCIALISÉS À PARTIR DU SAUMON



UNE GESTION EFFICACE (CAPTURE DURABLE)

L'industrie de la pêche en Alaska s'efforce d'utiliser l'intégralité du saumon dans le cadre de sa transformation afin d'éviter tout gaspillage. Au terme de la première transformation, les restes comme les arêtes, la peau et d'autres parties sont utilisés pour fabriquer des produits spécifiques. Les transformateurs de poisson sont en permanence à la recherche de nouveaux moyens d'optimiser l'utilisation des ressources. Les produits transformés les plus prestigieux comme le saumon fumé, le caviar ou encore l'huile de poisson permettent de conquérir de nouveaux marchés innovants. Grâce aux ressources marines abondantes de l'Alaska et à des pratiques de gestion de pêche responsable, tous ces produits peuvent être rendus disponibles dans des quantités substantielles.

PRODUITS COMMERCIALISÉS À PARTIR DU SAUMON SAUVAGE D'ALASKA MOYENNE SUR 10 ANS, DE 2005 À 2014 (KG)

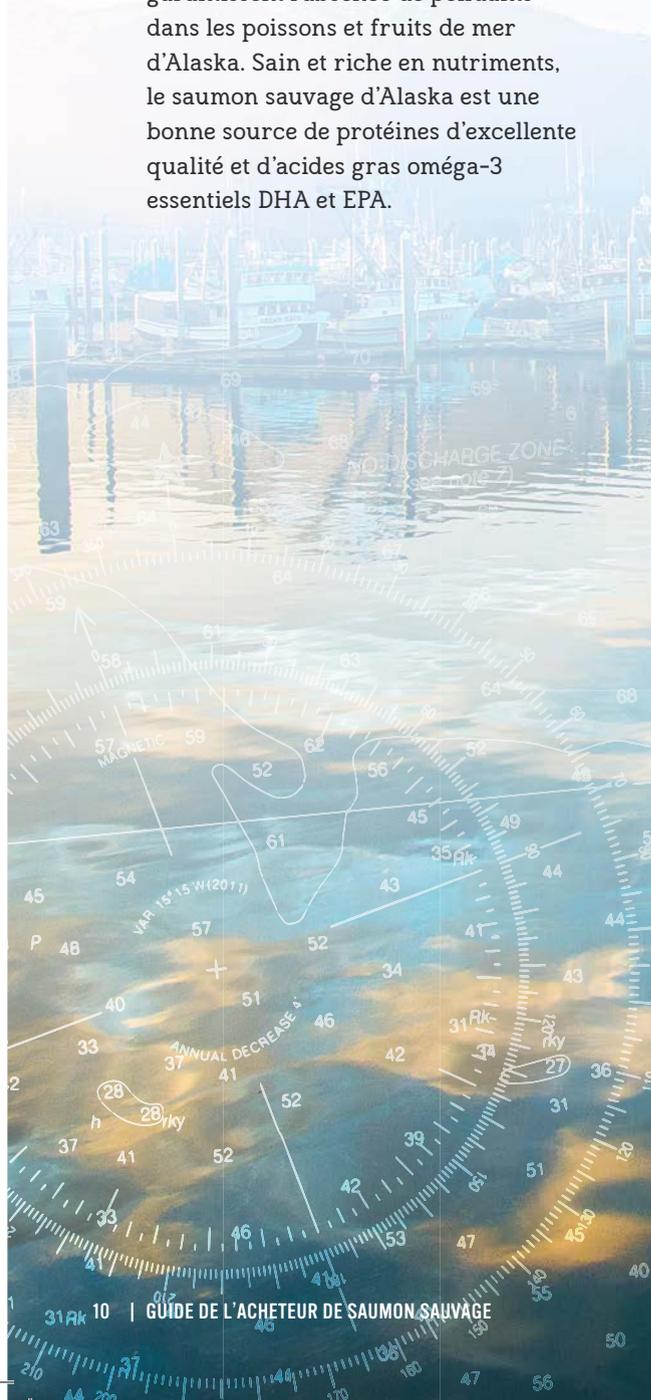
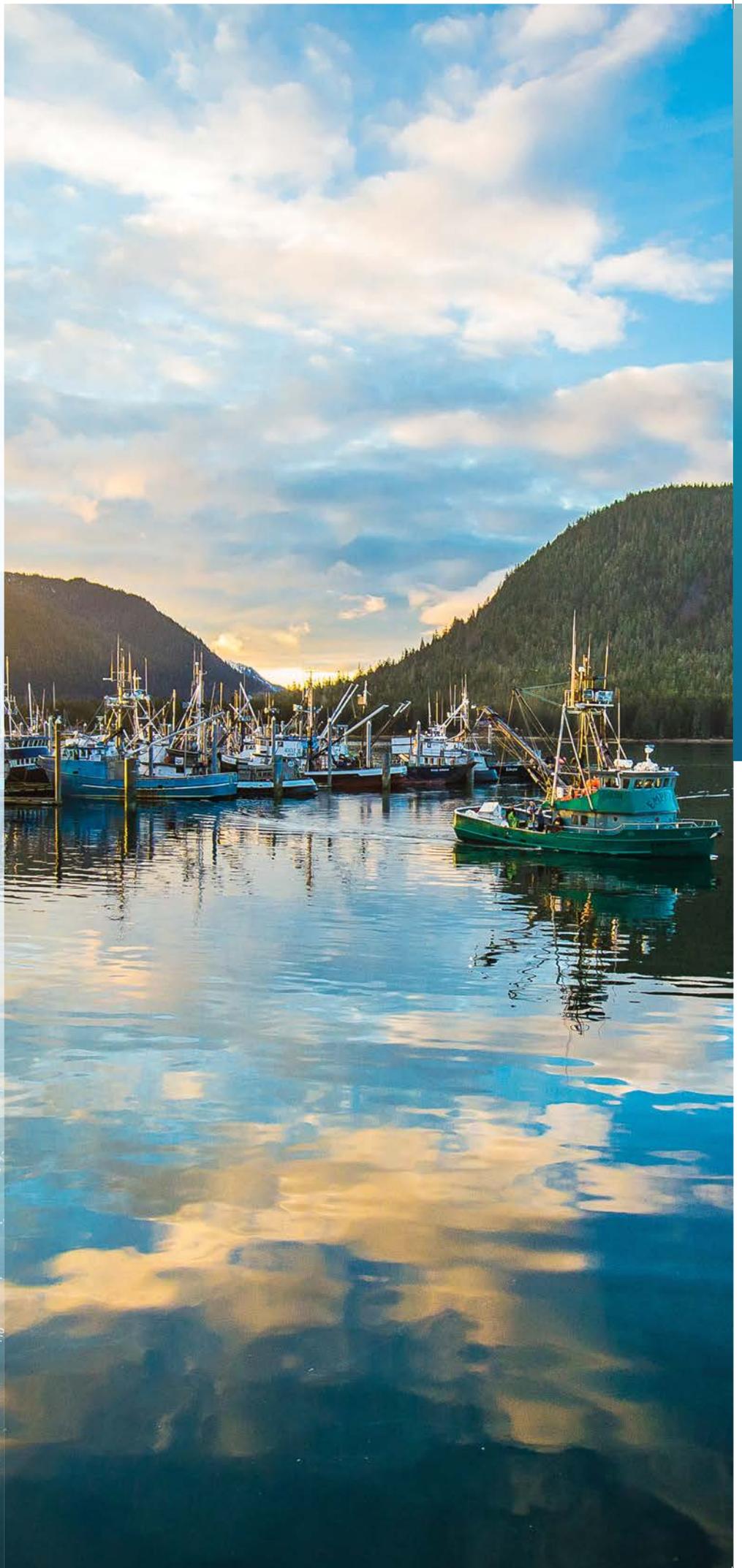


- SURGELÉ (H&G) 63 %
- ŒUFS 5%
- CONSERVE 22 %
- FILETS SURGELÉS 4 %
- FRAIS (H&G) 5 %
- FILETS FRAIS 1 %

Source : Alaska Department of Revenue (Alaska Salmon Production Report)

LE MIRACLE DE LA NATURE

L'Alaska abrite quelques-unes des dernières migrations de saumons sauvages au monde. Les populations croissantes sont un signe de la bonne qualité de l'eau et de la propreté de l'habitat des poissons. Grâce aux caractéristiques uniques de leurs fonds marins et à leurs courants océaniques riches en nourriture, les eaux de l'Alaska comptent parmi les plus poissonneuses et les plus propres au monde. Des zones de pêche identifiées et des contrôles sanitaires rigoureux au niveau national garantissent l'absence de polluants dans les poissons et fruits de mer d'Alaska. Sain et riche en nutriments, le saumon sauvage d'Alaska est une bonne source de protéines d'excellente qualité et d'acides gras oméga-3 essentiels DHA et EPA.



PROTÉINES

OMÉGA-3

VITAMINE B12

VITAMINE A

VITAMINE D

SÉLÉNIUM



PROTÉINES : un nutriment important pour la formation de nouvelles cellules. Les protéines de poisson sont facilement assimilées par le corps humain et contiennent des acides aminés essentiels.

ACIDES GRAS OMÉGA-3 : source de « bons » lipides oméga-3 (DHA et EPA) que le corps ne peut pas produire de manière autonome et qui sont essentiellement présents que dans le poisson et les produits de la mer. Ces acides gras essentiels permettent de prévenir les maladies cardio-vasculaires et de favoriser le développement du cerveau chez les nourrissons et les enfants.

VITAMINE B12 : composant indispensable à la production de globules rouges. La vitamine B12 entretient par ailleurs la santé des cellules nerveuses.

VITAMINE A : essentielle pour la vue, la croissance osseuse, la capacité de procréation et la résistance du système immunitaire.

VITAMINE D : joue un rôle important en termes de santé osseuse, peut aider à prévenir certaines maladies chroniques.

SÉLÉNIUM : a nutrient that works with other vitamins to counteract free radical damage in the body and is a key player in detoxifying mercury.

DES EAUX PURES POUR DU POISSON PUR

SAUMON SAUVAGE D'ALASKA

	ALASKA KING	ALASKA COHO	ALASKA SOCKEYE	ALASKA KETA	ALASKA PINK
CALORIES	231	139	156	154	153
PROTÉINES (g)	26	23	26	26	25
MATIÈRES GRASSES (g)	13	4	6	5	5
SODIUM (g)	60	58	92	64	90
CHOLESTÉROL (mg)	85	55	61	95	55
OMÉGA-3 (mg)	1740	1059	860	804	607
VITAMINE B12 (µg)	2,87	5,00	4,47	3,46	4,73
VITAMINE A (IU)	496	169	193	114	126
VITAMINE D (IU)	N/A	451	670	N/A	522
SÉLÉNIUM (µg)	47	38	36	47	38
POTASSIUM (mg)	505	434	436	550	439
FER (mg)	0,91	0,61	0,52	0,71	0,45
CALCIUM (mg)	28	45	11	14	8

CONSERVES DE SAUMON SAUVAGE *

	ALASKA SOCKEYE	ALASKA KETA*	ALASKA PINK
CALORIES	167	141	138
PROTÉINES (g)	24	21	23
MATIÈRES GRASSES (g)	7	6	5
SODIUM (g)	408	391	381
CHOLESTÉROL (mg)	79	39	83
OMÉGA-3 (mg)	1257	1175	1077
VITAMINE B12 (µg)	6	4	5
VITAMINE A (IU)	184	60	65
VITAMINE D (IU)	841	N/A	580
SÉLÉNIUM (µg)	34	47	40

Par portion de 100 g
*matières solides dissoutes avec arêtes

Source : USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 28

QUALITÉ ET SÉCURITÉ

Chaque étape de travail a une influence sur la qualité du saumon, à commencer par la méthode de capture puis le stockage en vue de la première transformation avant le conditionnement. On détermine la valeur et la qualité d'un saumon sauvage à sa taille, à sa couleur intérieure et extérieure, à sa teneur en graisse, à son âge, à sa méthode de capture, à sa fraîcheur ainsi qu'à sa durée de conservation. Enfin, la « qualité » d'un saumon dépend également du poisson en tant que tel, de même que de sa transformation et de sa fraîcheur.

La forme et la couleur du saumon changent lorsqu'il devient adulte et qu'il se met en route vers ses zones de frai. Chacune de ces phases de développement possède son propre marché. Rendez-vous sur le site Internet d'ASMI pour obtenir plus de renseignements sur les modifications spécifiques de la peau du saumon et la couleur de sa chair au fil de son développement : www.alaskaseafood.org

Pour garantir la grande qualité du saumon sauvage capturé en Alaska, la plupart des transformateurs de poisson possèdent leurs propres

programmes d'assurance et de contrôle qualité pour le poisson qu'ils livrent. Les pêcheurs travaillent par ailleurs main dans la main avec les distributeurs afin d'assurer la qualité du produit final. Dans le secteur de la pêche en Alaska, les grossistes procèdent souvent eux-mêmes à des contrôles rigoureux auprès de leurs fournisseurs. C'est une pratique courante qui inclut un focus sur la traçabilité de tous les produits.

ÉVOLUTION DE LA COULEUR DE LA PEAU DES SAUMONS SAUVAGES

SAUMON ROYAL D'ALASKA



SAUMON ARGENTÉ D'ALASKA



SAUMON ROUGE D'ALASKA



SAUMON KETA D'ALASKA



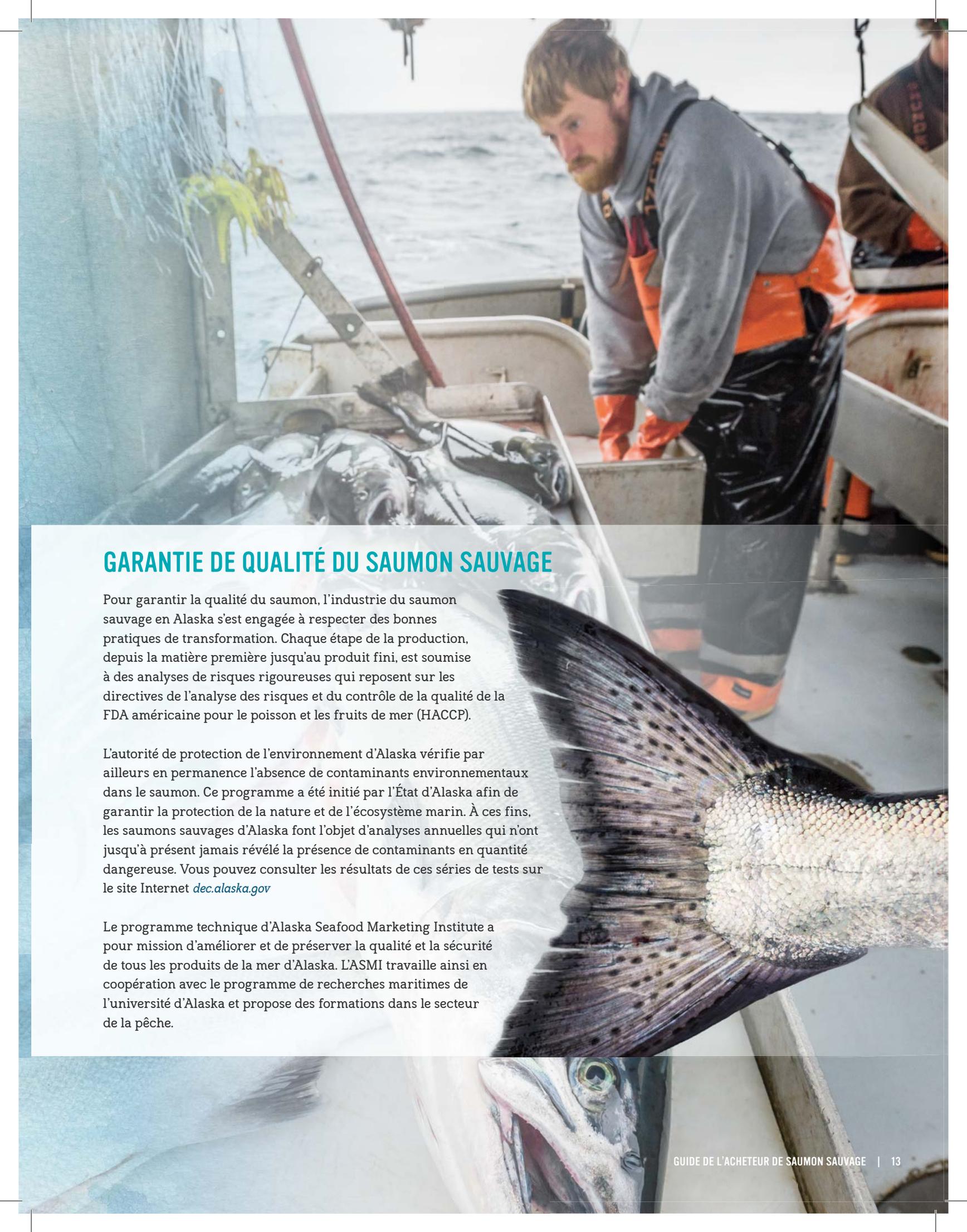
SAUMON ROSE D'ALASKA



JEUNE POISSON

→ SAUMON SAUVAGE ADULTE MATURE

Pour obtenir des informations détaillées sur les différentes colorations de la peau du saumon sauvage, retrouvez sur le site Internet de l'ASMI le guide officiel d'évaluation de la couleur du saumon sauvage du Pacifique.



GARANTIE DE QUALITÉ DU SAUMON SAUVAGE

Pour garantir la qualité du saumon, l'industrie du saumon sauvage en Alaska s'est engagée à respecter des bonnes pratiques de transformation. Chaque étape de la production, depuis la matière première jusqu'au produit fini, est soumise à des analyses de risques rigoureuses qui reposent sur les directives de l'analyse des risques et du contrôle de la qualité de la FDA américaine pour le poisson et les fruits de mer (HACCP).

L'autorité de protection de l'environnement d'Alaska vérifie par ailleurs en permanence l'absence de contaminants environnementaux dans le saumon. Ce programme a été initié par l'État d'Alaska afin de garantir la protection de la nature et de l'écosystème marin. À ces fins, les saumons sauvages d'Alaska font l'objet d'analyses annuelles qui n'ont jusqu'à présent jamais révélé la présence de contaminants en quantité dangereuse. Vous pouvez consulter les résultats de ces séries de tests sur le site Internet dec.alaska.gov

Le programme technique d'Alaska Seafood Marketing Institute a pour mission d'améliorer et de préserver la qualité et la sécurité de tous les produits de la mer d'Alaska. L'ASMI travaille ainsi en coopération avec le programme de recherches maritimes de l'université d'Alaska et propose des formations dans le secteur de la pêche.

GESTION EXEMPLAIRE DE LA PÊCHE

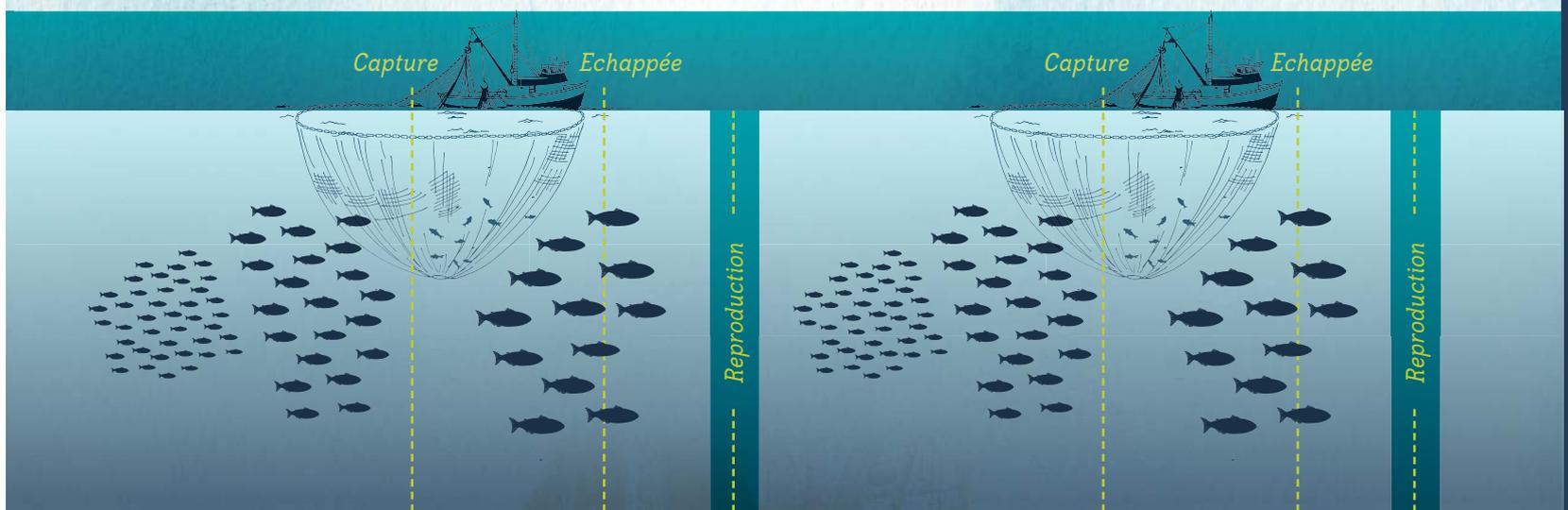
Le nombre de saumons qui retournent dans les fleuves d'eau douce pour s'accoupler varie de manière naturelle d'une année sur l'autre. Contrairement à d'autres réserves de poissons, les saumons sauvages d'Alaska ne sont aucunement menacés. Et ce notamment grâce à la gestion moderne de la pêche, qui assure la préservation durable de ces ressources historiquement abondantes.

Le Département de la Pêche et de la Chasse en Alaska (Alaska Department

of Fish and Game, ADFG) a défini des quotas afin de garantir qu'un volume toujours suffisant de saumons adultes puisse rejoindre les zones de frai en eau douce pour se reproduire. Pendant la période de migration des saumons, des biologistes dénombrent les poissons qui remontent le fleuve de manière à définir chaque année de nouveaux « objectifs d'échappée », c'est-à-dire des volumes de saumons laissés libres pour qu'ils se reproduisent. Les chercheurs enregistrent le nombre de poissons par le biais de décomptes visuels mais aussi

grâce à des prélèvements effectués au moyen de sonars ou de systèmes aéroportés. La gestion saisonnière des plus de 15 000 saumons qui migrent chaque année pour frayer relève en définitive des antennes locales de l'ADFG. Avec cette approche de gestion de la pêche, l'Alaska a créé un modèle de durabilité unique dans le monde entier.

GESTION DE LA CAPTURE DE SAUMONS



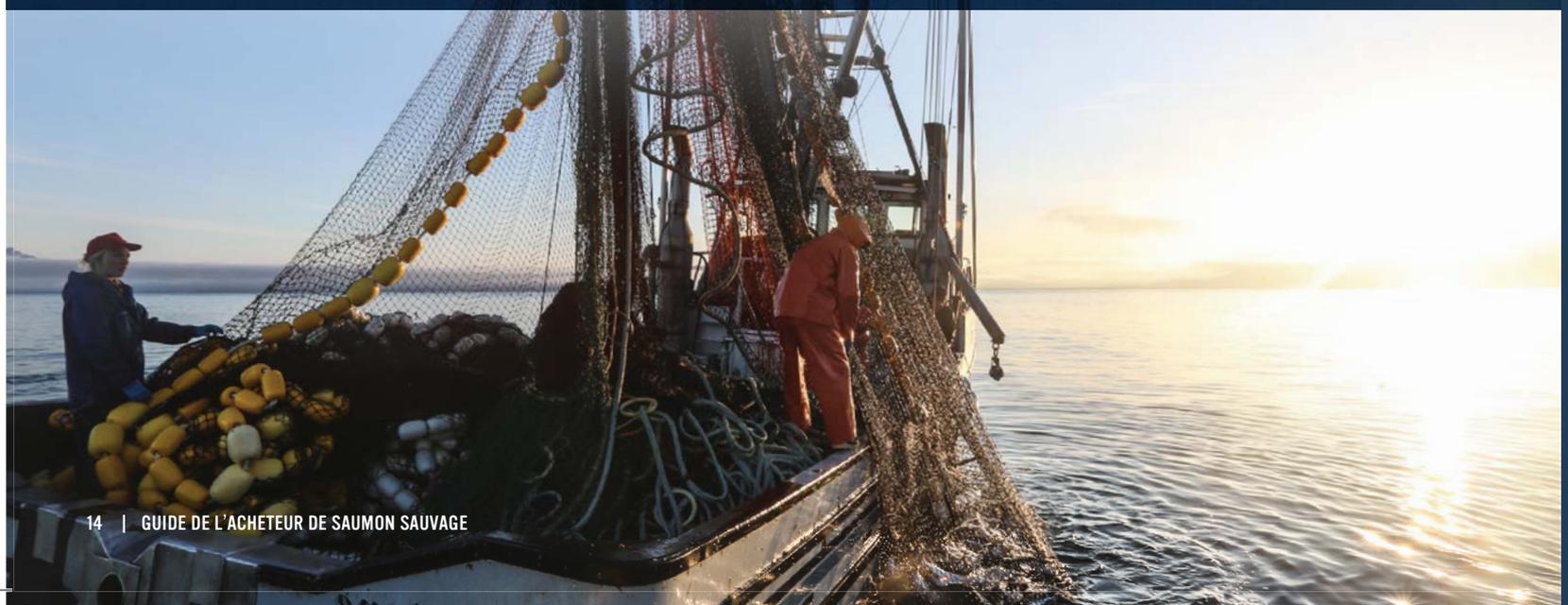
EAUX DOUCES

Océan

EAUX DOUCES

Océan

EAUX DOUCES



DURABILITÉ

En Alaska, la préservation des réserves de poissons et de fruits de mer passe avant les intérêts immédiats de la pêche commerciale. La gestion durable de la pêcherie en Alaska est d'ailleurs inscrite dans la constitution de l'État. En 1959 déjà, les habitants d'Alaska ont décidé que

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

Chaque aspect de la pêcherie en Alaska est rigoureusement réglementé et contrôlé. L'autorité de la pêche en Alaska (Alaska Board of Fisheries) définit les conditions et directives de capture, que l'ADFG se charge d'appliquer, avec pour objectif ultime la gestion raisonnée et durable des réserves de saumons.

Le Marine Stewardship Council (MSC) et l'Alaska Responsible Fisheries Management Program (RFM) certifient tous deux la durabilité des pêcheries de saumon d'Alaska.



PRINCIPES DE DURABILITÉ DE L'ALASKA POUR LE SAUMON

La pêcherie durable du saumon en Alaska définit des directives réglementaires et encourage des projets de recherche innovants en faveur de la gestion et de la préservation des populations de saumons.

1 RESPONSABILITÉ DES HABITATS

La pierre angulaire du programme de protection des habitats des saumons est l'Anadromous Fish Act, qui répertorie les routes migratoires. L'ADFG garantit ainsi aux saumons un passage sûr aussi bien dans les zones d'eau douce qu'au niveau des embouchures et dans la mer.

2 SCIENCES ET GESTION AU SERVICE DE LA PROTECTION DES RESSOURCES

Des travaux continus de recherche sont menés pour permettre de mieux comprendre les écosystèmes des saumons et les répercussions du changement climatique.

3 LIMITATION DE L'INFLUENCE HUMAINE

Les conséquences de la présence de l'Homme sur les réserves de saumons doivent être aussi limitées que possible.

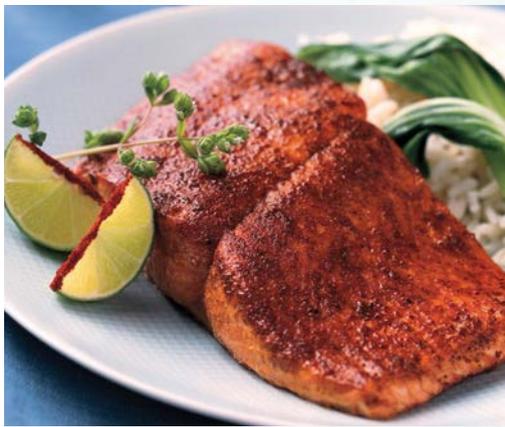
4 IMPLICATION DU GRAND PUBLIC

Les processus décisionnels relatifs à l'industrie de la pêche doivent être transparents et ouverts. Les comités de conseil, réunions publiques et procédures suivies de l'Alaska Board of Fisheries ont pour but d'impliquer l'opinion publique.

5 GESTION ET PROTECTION DE LA NATURE

Les décisions de la gestion des pêcheries vont dans le sens de la protection des réserves de saumons : une manière de préserver la valeur ajoutée générée par les saumons sauvages d'Alaska pour les générations futures.

Testez nos recettes et découvrez toutes les saveurs du saumon sauvage d'Alaska : www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/



>> Saumon sauvage d'Alaska caramélisé grillé



>> Saumon rouge d'Alaska, wasabi et fromage de chèvre



>> Saumon rouge d'Alaska en marinade sèche au café (coffee rub)

PUBLICATIONS EN LIEN AVEC LE SAUMON

Pour en savoir plus sur le saumon sauvage d'Alaska, consultez les autres publications de l'ASMI :

ALASKA SALMON ROE BROCHURE

PACIFIC SALMON SKIN COLOR EVALUATION GUIDES

PACIFIC SALMON MEAT COLOR GUIDES

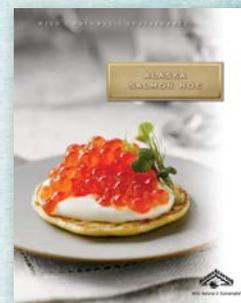
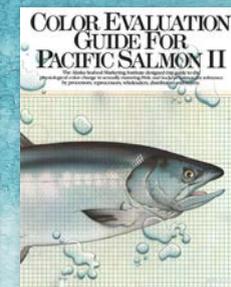
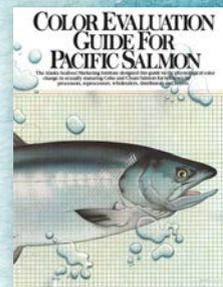
RECOMMENDED STATEWIDE QUALITY SPECIFICATIONS AND GRADES FOR ALASKA FRESH AND FROZEN SALMON

CARE AND HANDLING OF SALMON: THE KEY TO QUALITY

WILD ALASKA SALMON TRIM GUIDE

Toutes ces brochures peuvent être téléchargées au format PDF ou commandées par téléphone :

www.alaskaseafood.org · Tél. : 1-800-478-2903





Sauvage, Naturel & Durable

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 • D-53111 Bonn

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

E-mail : akseafodceu@alaskaseafood.org

www.alaskaseafood.eu/

Publié en février 2017



Sauvage, Naturel & Durable

CONVERSIONS MÉTRIQUES

LIVRES (LBS)	KILOGRAMMES (KG)
5	2,3
10	4,5
50	22,7
100	45,4
1.000	453,6

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • WWW.ALASKASEAFOOD.EU

© 2017 ASMI