

CABILLAUD D'ISLANDE



CERTIFIED

Latin – **Gadus morhua** | Anglais – **Cod** | Allemand – **Kabeljau** | Espagnol – **Bacalao** | Islandais – **porskur**

TAILLE

Le cabillaud capturé mesure généralement entre 50 et 90 cm et peut atteindre une taille importante ; le plus grand spécimen pêché dans les eaux islandaises, âgé de 17 ans, faisait 186 cm de longueur.

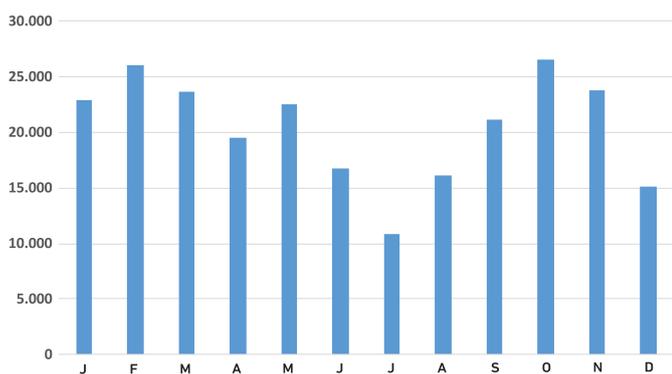
CAPTURES

Les captures totales de cabillaud d'Islande s'élevaient à 248 400 tonnes en 2016, alors qu'elles étaient de 228 400 tonnes en 2015. Conformément à la réglementation d'exploitation de 20 % appliquée par la Direction des pêcheries islandaises, le TAC (Total Admissible de Capture) pour l'année 2017/2018 est de 257 572 tonnes. Les stocks de cabillaud ayant connu une très forte croissance au cours des dernières années, il faut s'attendre à ce que ce TAC augmente progressivement dans les années à venir.

SAISON DE PÊCHE

Le cabillaud d'Islande est pêché toute l'année.

Cabillaud d'Islande – captures mensuelles en 2016 (tonnes)



Source: Statistics Iceland

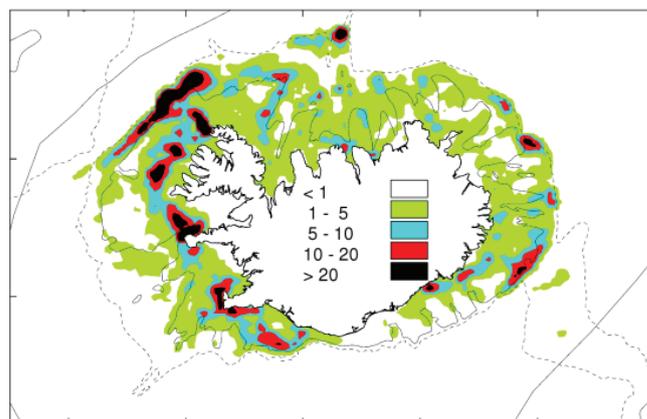
MÉTHODES DE CAPTURE

Cabillaud d'Islande - captures 2016	%
Chalut de fond	44%
Palangre	34%
Filet maillant	9%
Ligne à main	6%
Senne danoise	6%
Autre	1%

Source: Statistics Iceland

LIEUX DE PÊCHE

Le cabillaud est pêché tout autour de l'Islande, généralement à des profondeurs de 100–250 m et des températures océaniques de 4–7 °C. Les principaux lieux de pêche sont situés au large du sud-ouest et du sud-est de l'Islande, ainsi que des Fjords de l'Ouest. La pêche est conditionnée par la situation du marché et gérée suivant les saisons et les particularités du poisson qui peuvent varier selon les lieux de pêche et la saison.



Cabillaud d'Islande – lieux de pêche en 2016 (tonnes/milles marins carrés)

Source: Marine Research Institute

PRODUITS

La tendance de la dernière décennie a été d'accroître la part du frais et du réfrigéré dans les exportations de cabillaud d'Islande. Le volume d'exportation du salé et du congelé est également très important. Un effort considérable a été accompli pour développer des produits de valeur à partir de sous-produits auparavant peu estimés, tels que têtes de morue et protéines pour la consommation humaine, ainsi que des produits de très grande valeur destinés à l'industrie cosmétique et à la médecine.

Cabillaud d'Islande - valeur d'export 2015	%
Frais et réfrigéré	37%
Congelé à terre	27%
Salé	20%
Congelé en mer	12%
Têtes de morue séchées	3%
Autre	1%

Source: Statistics Iceland



MARCHÉS

Les principaux marchés pour le cabillaud d'Islande sont le Royaume-Uni, la France et l'Espagne. Parmi les autres marchés de quelque importance figurent le Portugal, les États-Unis et Belgique.

VALEUR NUTRITIVE

Cabillaud (cru) - Valeur nutritive par portion comestible de 100 g	
Énergie	78 kcal
Protéines	18,1 g
Matières grasses – total	0,5 g
Acides gras – saturés	0,1 g
Acides gras – non saturés	0,3 g
Oméga-3	305 mg
Sodium	115 mg

LA GESTION DES PÊCHES

Source: Matis

En Islande, la gestion des pêches est fondée sur des recherches approfondies sur les stocks halieutiques et l'écosystème océanique. Un système de limitation des captures allouant un quota individuel à chaque vaisseau constitue la pierre angulaire de la gestion des pêches. Cette gestion recourt également à d'autres mesures, telles que la régulation des zones et des engins de pêche, ainsi que la sanctuarisation de certaines zones pour préserver des habitats marins vulnérables.

Le Ministre de la Pêche et de l'Agriculture détermine les totaux admissibles de capture annuels en s'appuyant sur l'avis scientifique émis par l'Institut Islandais de Recherche Océanique (MRI). Cet avis est examiné par le Conseil International pour l'Exploration de la Mer (ICES)

qui émet à son tour un avis scientifique. Les captures sont efficacement contrôlées et les décisions concernant la gestion sont appliquées par la Direction des Pêches. L'objectif de ce système est d'assurer une pêche responsable et l'exploitation durable des ressources vivantes océaniques.

CERTIFICATION

La pêche au cabillaud d'Islande a reçu en 2010 l'aval du Programme de Certification de la Fondation IRF (Islande Pêche Responsable) qui s'appuie sur les directives de la FAO. Cette attestation recouvre tous



CERTIFIED

les secteurs de la pêche au cabillaud d'Islande, et pour tous engins de pêche, à l'intérieur de la ZEE de 200 milles marins. Une chaîne de contrôle a été établie afin de permettre aux agents responsables de retracer la provenance jusqu'à la pêcherie certifiée. Cette certification est garantie par une tierce partie indépendante. Cette certification

atteste une gestion responsable de la pêche et le respect des ressources marines. ble fisheries management and good treatment of marine resources.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Telle est l'importance du cabillaud au sein de l'identité islandaise qu'il fut autrefois un symbole national. En effet, une morue salée, ouverte et aplatie, surmontée d'une couronne d'or, orna sur un fond rouge les armoiries islandaises pendant des siècles, vraisemblablement dès 1415 et jusqu'en 1903.



ISLANDE PÊCHE RESPONSABLE

BORGARTÚN 35

105 REYKJAVÍK

ICELAND

WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS:

Finnur Garðarsson

Directeur de projet

Iceland Responsible Fisheries Foundation

Tel. +354 896 2400

finnur@irff.is

Björgvin Þór Björgvinsson

Directeur de projet

Promote Iceland

Tel. +354 511 4000

bjorgvin@promoteiceland.is