EGLEFINO

Latín – **Melanogrammus aeglefinus** | Francés - **Églefin** | Inglés – **Haddock** | Alemán – **Schellfisch** | Islandés – **Ýsa**

TAMAÑO

El tamaño corriente del eglefino en las capturas oscila entre los 50 y 65 cm. El pez más grande capturado en aguas islandesas, de 14 años de edad, midió 109 cm.

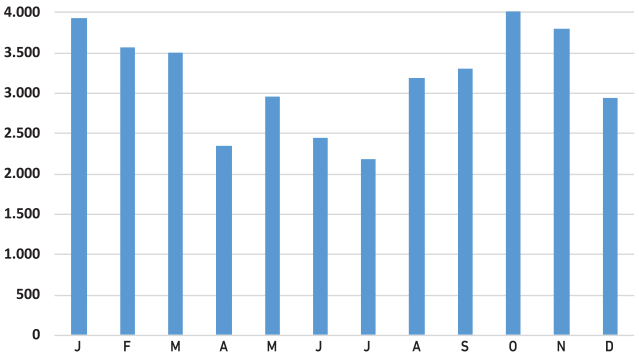
CAPTURAS

El total de las capturas de eglefino en 2015 era de 38,000 toneladas, comparado con 33,000 toneladas en 2014. La Pesca Total Permitida o el TAC (inglés: Total Allowable Catch) del eglefino para el año de cuota 2016/2017 es de 34,600 toneladas.

TEMPORADA

El eglefino islandés se pesca todo el año.

El eglefino islandés - capturas mensuales en 2015 (toneladas)



Fuente: Statistics Iceland

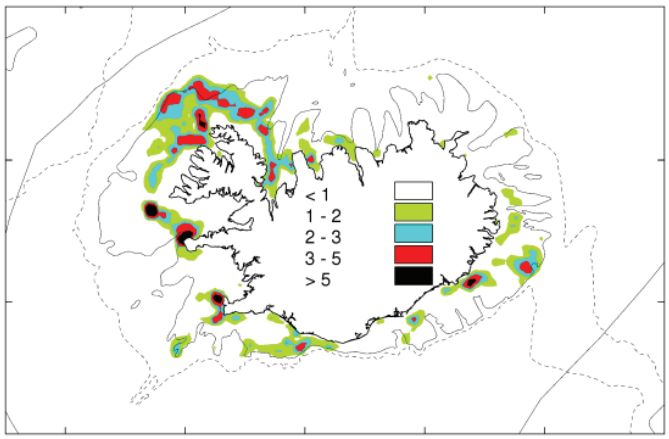
EQUIPOS DE PESCA

Eglefino - capturas en 2015	%
Línea de mano	43%
Red de arrastre de fondo	44%
Red de tiro danesa	11%
Otros	2%

Fuente: Statistics Iceland

CALADEROS

El eglefino se pesca alrededor de toda Islandia. Los mejores caladeros se sitúan frente a las costas de los fiordos del oeste y frente a las costas suroeste y sureste de Islandia, en general sobre fondo suave y a profundidades entre 10 y 200 metros



El eglefino - los caladeros en 2014 (toneladas/m.naut.^{2})

Fuente: Marine Research Institute

PRODUCTOS

El eglefino - Valor de exportación en 2015	%
Fresco y refrigerado	41%
Congelado en tierra	35%
Congelado en mar	16%
Cabezas de pescado secas	5%
Otros	3%

Fuente: Statistics Iceland

MARCHÉS

Les deux principaux marchés pour l'églefin d'Islande sont le Royaume-Uni et les États-Unis. Les autres marchés sont de moindre importance.advice.

VALEUR NUTRITIVE

Églefin (cru) – Valeur nutritive par portion comestible de 100 g	
Énergie	82 kcal
Protéines	18,9 g
Matières grasses – total	0,6 g
Acides gras – saturés	0,1 g
Acides gras – non saturés	0,3 g
Oméga-3	295 mg
Sodium	74 mg

Fuente: Matís

POLITIQUE D'EXPLOITATION

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.

CERTIFICATION

La pêche à l'églefin d'Islande a reçu en 2013 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 les secteurs de la pêche au lieu noir 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.

ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES CERTIFIED

POUR LA PETITE HISTOIRE

L'églefin est le poisson le plus consommé par les Islandais, qui le préfèrent au cabillaud. Ce choix a peut-être des explications historiques : le cabillaud, espèce démersale la plus répandue, convenait mieux au salage et avait par conséquent une plus grande valeur à l'exportation.

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