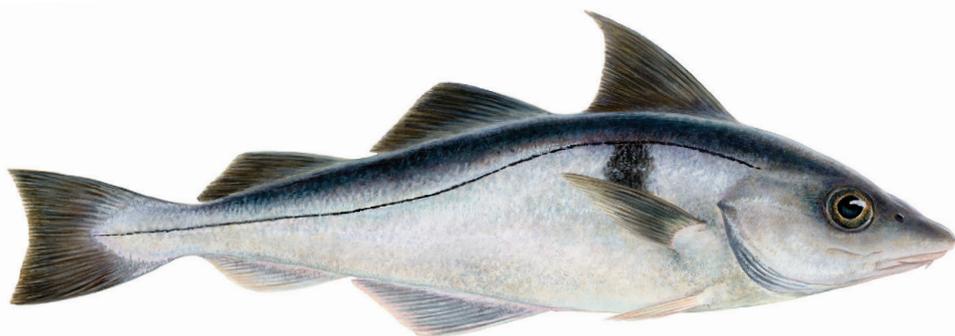


ÉGLEFIN



Latin – **Melanogrammus aeglefinus** | Anglais – **Haddock** | Allemand – **Schellfisch**
Espagnol – **Eglefino** | Islandais – **Ýsa**

TAILLE

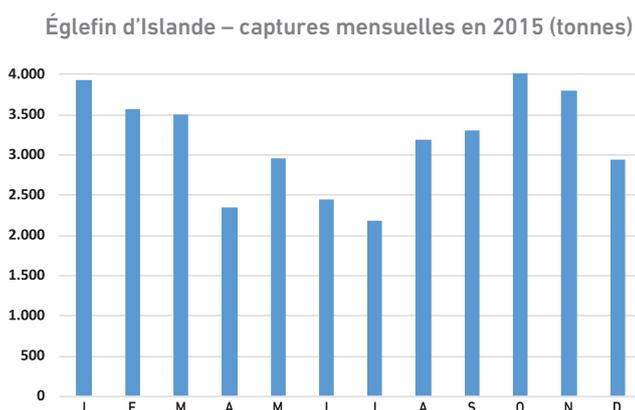
L'églefin capturé mesure généralement entre 50 et 65 cm. Le plus grand spécimen pêché dans les eaux islandaises, âgé de 14 ans, faisait 109 cm de longueur.

CAPTURES

Les captures totales d'églefin d'Islande s'élevaient à 38 000 tonnes en 2015, alors qu'elles étaient de 33 000 tonnes en 2014. Le TAC (Total Admissible de Capture) pour l'année 2016/2017 est de 34 600 tonnes.

SAISON DE PÊCHE

L'églefin d'Islande est pêché toute l'année.



Source: Statistics Iceland

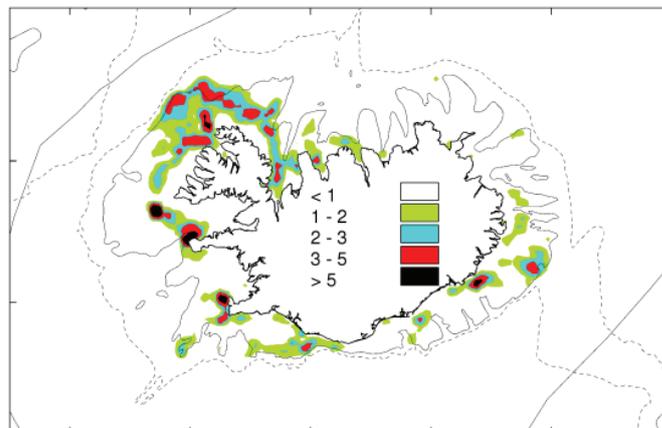
MÉTHODES DE CAPTURE

Églefin d'Islande - captures 2015	%
Palangre	43%
Chalut de fond	44%
Senne danoise	11%
Autre	2%

Source: Statistics Iceland

LIEUX DE PÊCHE

L'églefin est pêché tout autour de l'Islande. Les meilleurs lieux de pêche sont situés au large des Fjords de l'Ouest et des côtes sud-ouest et sud-est de l'île, principalement dans les zones de fonds sableux à une profondeur de 10 à 200 m.



Églefin d'Islande – lieux de pêche en 2015 (tonnes/milles marins carrés)

Source: Marine Research Institute

PRODUITS

Églefin d'Islande - valeur d'export 2014	%
Frais et réfrigéré	41%
Congelé à terre	35%
Congelé en mer	16%
Têtes séchées	5%
Autre	3%

Source: 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.



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

Source: Matis

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.



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