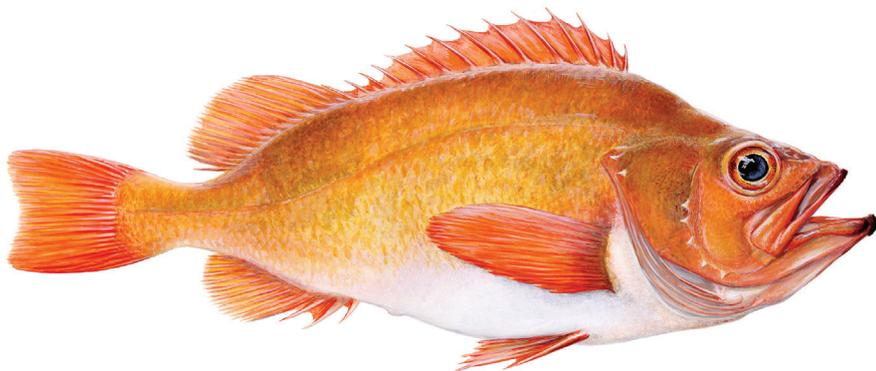


SÉBASTE



CERTIFIÉE

Latin – **Sebastes norvegicus/Sebastes marinus** | Anglais – **Golden Redfish**

Allemand – **Rotbarch/Goldbarch** | Espagnol – **Gallineta nórdica dorada** | Islandais – **Gullkarfi**

TAILLE

La taille des sébastes capturés dépasse rarement 40- 50 cm, mais on a mesuré des spécimens exceptionnels qui atteignaient 100 cm et 15 kg.

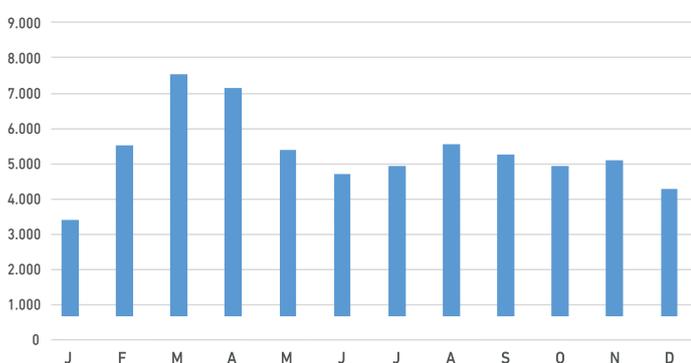
CAPTURES

La pêche au sébaste est pratiquée essentiellement à la limite de la plate-forme continentale au sud et à l'ouest de l'Islande. Le volume des captures dans les eaux islandaises est stable depuis plusieurs années. Le total des captures s'élevait à 53 800 tonnes en 2016, alors qu'il était de 48 500 tonnes en 2015. Le TAC pour le sébaste pour l'année 2017/2018 est de 50 800 tonnes.

SAISON DE PÊCHE

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

Sébaste d'Islande - captures mensuelles en 2016 (tonnes)



Source: Statistics Iceland

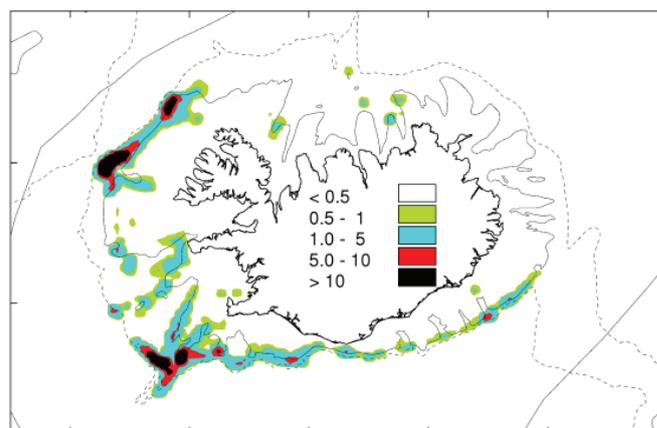
MÉTHODES DE CAPTURE

Sébaste - captures 2016	%
Chalut de fond	94%
Autre	6%

Source: Statistics Iceland

LIEUX DE PÊCHE

Les principaux lieux de pêche sont situés à 200 - 400 m de profondeur, à la limite de la plate-forme continentale au sud et à l'ouest de l'Islande.



Sébaste - lieux de pêche en 2016 (tonnes/milles marins carrés)

Source: Marine Research Institute

PRODUITS

Sébaste – valeur d'export 2016	%
Congelé en mer	47%
Frais et réfrigéré	32%
Congelé à terre	19%
Autre	2%

Source: Statistics Iceland

MARCHÉS

Les principaux marchés pour le sébaste pêché dans les eaux islandaises sont l'Allemagne, la Chine, le Japon, et la France.



VALEUR NUTRITIVE

Sébaste (cru) - Valeur nutritive par portion comestible de 100 g	
Énergie	110 kcal
Protéines	18,7 g
Matières grasses - total	3,9 g
Acides gras - saturés	0,7 g
Acides gras - non saturés	2,1 g
Omega-3	645 mg
Sodium	84 mg

LA GESTION DES PÊCHES

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 sébaste d'Islande a reçu en 2014 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 sébaste 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. Garantie par une tierce partie indépendante, cette certification atteste une gestion responsable de la pêche et le respect des ressources marines.



ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES
BORGARTÚN 35
105 REYKJAVÍK
ICELAND
WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

Finnur Garðarsson
Directeur de projet
Iceland Responsible Fisheries Foundation
Tél. +354 896 2400
finnur@irff.is

Björgvin Þór Björgvinsson
Directeur de Projet
Promote Iceland
Tel. +354 511 4000
bjorgvin@promoteiceland.is