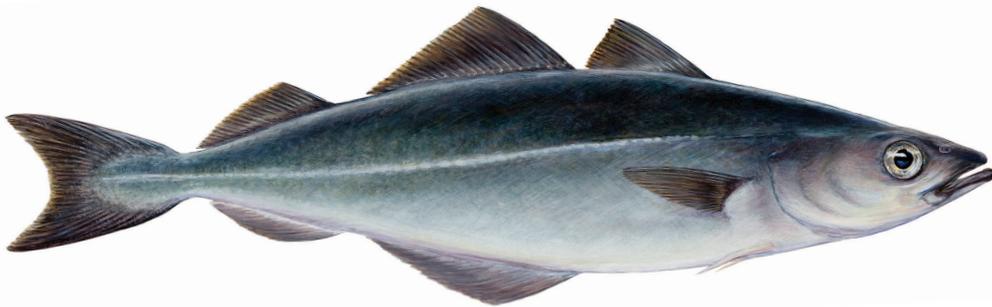


# LIEU NOIR



Latin – **Pollachius virens** | Anglais – **Saithe** | Allemand – **Seelachs** | Espagnol – **Carbonero** | Islandais – **Ufsi**

## TAILLE

Le lieu noir capturé mesure généralement entre 60 et 110 cm. Le plus grand spécimen pêché dans les eaux islandaises faisait 132 cm de longueur.

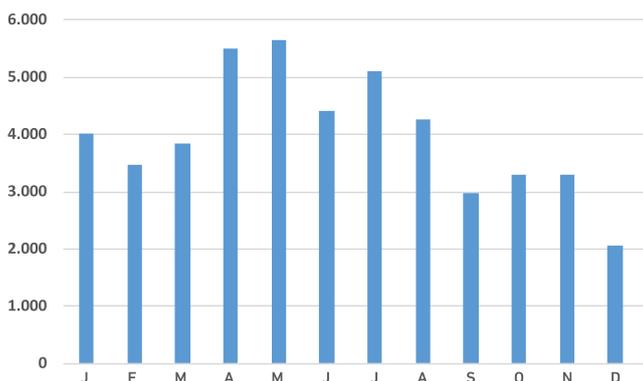
## CAPTURES

Les captures totales de lieu noir d'Islande s'élevaient à 48 000 tonnes en 2015, alors qu'elles étaient de 46 000 tonnes en 2014. Le TAC (Total Admissible de Capture) pour l'année 2016/2017 est de 55 000 tonnes.

## SAISON DE PÊCHE

Le lieu noir d'Islande est pêché toute l'année.

Lieu noir d'Islande – captures mensuelles en 2015 (tonnes)



Source: Statistics Iceland

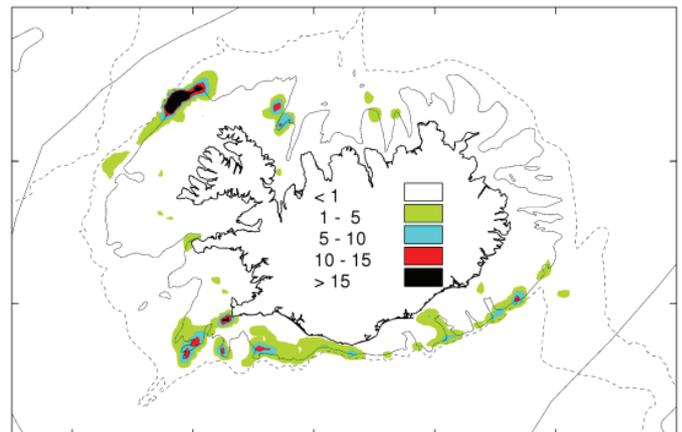
## MÉTHODES DE CAPTURE

Lieu noir d'Islande - captures 2015	%
Chalut de fond	85%
Filet maillant	5%
Ligne à main	4%
Autre	6%

Source: Statistics Iceland

## LIEUX DE PÊCHE

Les principaux lieux de pêche sont situés à la limite de la plate-forme continentale au sud et à l'ouest de l'Islande, ainsi qu'en eau profonde au large des Fjords de l'Ouest.



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

Source: Marine Research Institute

## PRODUITS

Lieu noir d'Islande – valeur d'export 2015	%
Congelé à terre	42%
Congelé en mer	35%
Frais et réfrigéré	11%
Salé	6%
Têtes séchées	5%
Autre	1%

Source: Statistics Iceland

## MARCHÉS

Les principaux marchés pour le lieu noir d'Islande sont l'Allemagne, la France et l'Espagne où la consommation de ce poisson est traditionnelle. Parmi les autres marchés de quelque importance figurent la Lituanie, les États-Unis et le Nigéria.



## VALEUR NUTRITIVE

Lieu noir (cru) - Valeur nutritive par portion comestible de 100 g	
Énergie	86 kcal
Protéines	19,3 g
Matières grasses – total	0.9 g
Acides gras – saturés	0.2 g
Acides gras – non saturés	0.5 g
Oméga-3	465 mg
Sodium	122 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 au lieu noir d'Islande a reçu en septembre 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.



**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