



BRETAGNE

SERREZ LES RANGS



- > VENDRE
SAUMON FUMÉ
- > TRANSFORMER
FABRICATION
ARTISANALE



- > ACHETER
CANADA
- > LES PRATIQUES
MÉTIER : ÉCOREUR



Seafood

clean label

46, rue Henri Bequaert - BP 525 - Mity-Mory - France
Tel: +33 (0) 1 64 67 91 79 - email: adv@actif.fr

savory flavors & colors

Innovants, Créatifs, Authentiques



Crabe - homard - langouste
Langoustine - crevette - écrevisse
Saumon - poissons à chair blanche
Coquille Saint-jacques
Huitre, moule...

make your *life*
easier

ACTIF INTERNATIONAL

www.actif-international.com



ACHETER
Pêche durable

Sommaire

- Des engins de pêche plus verts
 - Lever la contrainte de jauge
 - Les nasses, casiers et autres pièges
 - Améliorer la sélectivité des palangriers
 - La senne danoise
 - La maille carrée pour les chalangoustiniers

Enquête : Céline ASTRUC

PÊCHE DURABLE

SÉLECTIVITÉ EXIGÉE



ABSTRACT | FISHING TECHNIQUES

On the occasion of the Itchmer Fair, PdM (Produits de la mer magazine) is looking into innovations surrounding fishing techniques destined to anchor even more securely an attitude of sustainable development attitude in the « start of the line » activities. This is obviously a necessity for the « end of the line » of this industry.

The challenged trawl

Fishing techniques make their way onto labels. They can even become a merchandising asset while adding value to the product. But if an environmental NGO decides to point an accusing finger at some equipment, that could be the end of a fishery. In France, the bottom trawl is being targeted even though the scientists are the first to stand up for its advantages. Now they are working on its weaknesses and trying to reduce its impact on the bottom of the ocean.

Lifting the tonnage constraint

Sustainable fishing requires the installation of equipment on board in order to sort the catch, to ensure the security of the crew, and for monitoring. Unfortunately, if we read Daniel Fasquelle's report about the condition of the French fishing fleet, the tonnage criterion, defined by the European Union to control catch volumes, seems to « lead to an absurd arbitration between the tonnage of fish, work conditions and the choice of an ecological engine ». This Member of Parliament suggests replacing this criterion by a « fish tonnage » constraint.

The « c » hook for the bottom line

With a 40 % unwanted catch, the use of the bottom line in the China seas is not considered « sustainable » any more. It is no surprise that the MSC would call this « unacceptable ». In order to improve the system, Culimer is currently studying the « C » hook. The shape of the latter would render possible an 80 % reduction in the turtle catch compared with the « J » hook.



AMÉLIORER LA SÉLECTIVITÉ DES PALANGRIERS

Avec 40 % de prises accessoires, dont beaucoup de tortues de mer, l'usage de la palangre en mer de Chine n'est pas vu comme « durable ». « Sans surprise, c'était inacceptable pour le MSC », indique Marteen Van Geest, porte-parole de Culimer. Pour améliorer le système, Culimer se penche donc sur l'hameçon en « C ». La forme de ce dernier permettrait de réduire, selon des études WWF, de 80 % les prises de tortues par rapport à un hameçon en forme de J. Mais faute de posséder sa propre flotte, Culimer doit convaincre ses partenaires vietnamiens. « Pas simple ! ». L'entreprise hollandaise finance des formations, puis équipe, en 2010, quatre palangriers de ces hameçons. Un observateur sera embarqué sur chacun d'eux. Malheureusement, au bout de quelques semaines, les pêcheurs jettent l'éponge : les captures de thons se sont réduites. « Impossible de les rassurer ! Pourtant les thons étaient plus gros, d'une meilleure qualité, car l'hameçon en C les garde vivants plus longtemps et nous nous étions engagés à payer plus cher ». Cela dit, Culimer, engagé avec le WWF - comme ANOVA, Sea Delight ou Luen Thai Fishing venture - à diffuser l'usage de l'hameçon « C », n'abandonne pas. « Les résultats sont probants, il faut poursuivre cet investissement ». Pour la campagne 2011, trois nouveaux palangriers seront équipés.



La formation, une étape clé

VENDRE
Nouveautés

Culimer | Sushis fumés

Profitant de l'essor de la restauration japonaise ou japonisante, la société néerlandaise lance trois blocs de saku (découpe en lingot) de 250 ou 400 g, les Kunsei. Les deux premiers sont à base de thon légèrement fumé soit au naturel, soit au sésame, le troisième à base de stromatée (ou butterfish en anglais). Faciles à découper, ces petits lingots facilitent la mise en œuvre de sushis.



www.culimer.com

NOUVEAUTÉS / NEW