

N° 3

6<sup>e</sup> année  
novembre 2005

# Nouvelles des Produits de la Mer

## Du poisson au menu

L'Office Néerlandais des Produits de la Mer a organisé récemment une réunion au niveau national s'intitulant 'Du poisson au menu'. Le but de cet événement était d'informer les invités et les médias sur différentes initiatives néerlandaises visant à promouvoir encore davantage la consommation de poisson. Le poisson est un aliment sain, facile à préparer et produit d'une manière durable. Autant de raisons pour encourager la consommation de poisson.

A vrai dire, proportionnellement aux autres pays européens, on consomme peu de poisson aux Pays-Bas. Les Italiens et les Espagnols mangent par exemple deux fois plus de poisson que les Néerlandais. Et ce, alors que les Pays-Bas disposent d'une propre flotte assurant un large assortiment de poisson sain et de bonne qualité.

### Facilité

Une étude a montré que les Néerlandais trouvent pénible la préparation du poisson. Par conséquent, les producteurs de poisson investissent dans la facilité d'utilisation des produits à base de poisson. Le poisson est

proposé prêt à l'emploi, frais ou congelé, par exemple sous forme de plats cuisinés.

### Respect de l'environnement

Les pêcheries néerlandaises prennent de nombreuses initiatives en matière d'amélioration de la qualité et de la durabilité de leurs produits. Ainsi, les pêcheurs de harengs s'efforcent d'obtenir le certificat international MSC. Parallèlement, les pêcheurs néerlandais de poissons plats investissent dans de nouvelles techniques de pêche écophiles, telles que la drague à sonde. Cette technique consiste à utiliser des impulsions électriques pour effaroucher le poisson. Elle présente



*Freshness  
from  
Holland*

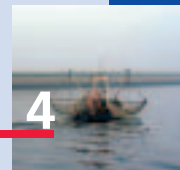
## Sommaire

Du poisson au menu **1**

Innovation dans  
l'aquaculture néerlandaise **2**

Le maquereau  
Un poisson formidable et  
longtemps sous-estimé **3**

L'Éco-label pour  
la crevette grise **4**



Si vous cherchez des informations sur les fournisseurs de poisson néerlandais et leurs produits, consultez alors [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl).

l'avantage de faire baisser la consommation de combustible et de réduire les captures secondaires, et elle remue moins le fond. En outre, le poisson plat arrive moins abîmé à bord.

### Du poisson une ou deux fois par semaine

Les nutritionnistes sont unanimes, ils conseillent de manger du poisson une ou deux fois par semaine ! Le poisson est un aliment sain qui fournit de précieuses substances nutritives, comme les acides gras Omega-3. Il ressort d'une étude que la consommation régulière de poisson peut faire baisser considérablement la mortalité due aux maladies cardiovasculaires. Notamment le poisson gras, comme le maquereau, l'anguille ou le hareng, contient une grande quantité de ces acides gras bénéfiques.

L'Office Néerlandais des Produits de la Mer fournit, par le biais d'événements tels que 'Du poisson au menu', des informations sur les innovations du secteur néerlandais de la pêche. De ces innovations, il résulte des produits de poisson savoureux, sains et durables. Autant de raisons pour mettre plus souvent le poisson au menu du jour.



# Innovation dans l'aquaculture néerlandaise

L'aquaculture néerlandaise est un secteur récent, qui se développe rapidement. Au début des années quatre-vingt-dix, l'accent était mis sur la croissance de la production. De nos jours, les pisciculteurs accordent une attention toujours plus grande au bien-être animal, à la sécurité alimentaire, à la traçabilité et à l'introduction de nouvelles espèces.

Aux Pays-Bas, le nombre de pisciculteurs a augmenté jusqu'à environ cent, dont 50 pour cent se consacrent à l'élevage de l'anguille. Un tiers élève du silure, le reste introduit des espèces nouvelles comme le tilapia, la sole, le turbot, la sandre et le barramundi (bar asiatique). De nouveaux développements sont également en cours dans le domaine des crustacés, coquillages et mollusques.

## Coquillages

Les Pays-Bas sont un important fournisseur de coquillages tels que les moules et les coques. Les entreprises, soucieuses de ne pas rester entièrement dépendantes de la nature, étudient les possibilités de produire



elles-mêmes le naissain et les larves de moules. De plus, on expérimente avec l'élevage de coques, du naissain au produit final. Les entreprises néerlandaises ont en outre démarré l'élevage durable de crevettes tant de mer que d'eau douce, en combinaison avec la culture d'algues, comme aliment pour ces crevettes.

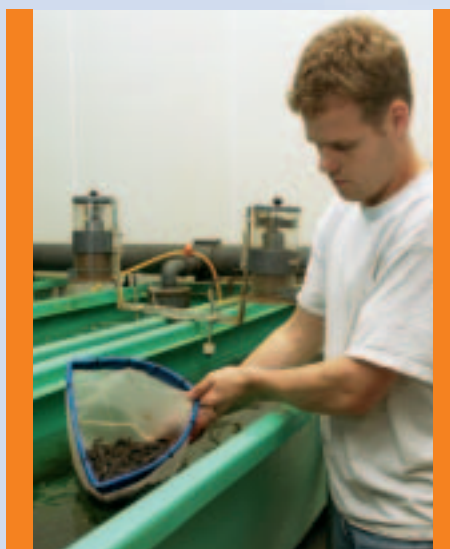
## Code de conduite

Les pisciculteurs néerlandais sont sans cesse à la recherche d'améliorations dans leur processus de production, afin de répondre encore mieux aux souhaits de leurs clients. Il ne s'agit pas seulement de la qualité, du goût, de la taille et du prix, mais aussi de méthodes de production responsables. Dans ce contexte, les

pisciculteurs néerlandais ont établi en commun un propre code de conduite, basé aussi sur le code de conduite pour l'aquaculture de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de la fédération européenne des pisciculteurs (FEAP). Ce code contribue au développement raisonné d'une aquaculture saine aux Pays-Bas. Les pisciculteurs concernés ont fixé des co-engagements relatifs à la livraison de produits conformes aux exigences de la société civile, par exemple en matière de bien-être animal, d'environnement et de sécurité alimentaire.

### Moins de médicaments

Une étude récente de l'autorité pour l'alimentation et les denrées alimentaires montre que les pisciculteurs néerlandais utilisent moins de médicaments qu'avant. Pour cette étude, 85 échantillons ont été prélevés dans des élevages piscicoles, des plans d'eau de loisirs et dans le commerce. D'après un pisciculteur, l'utilisation des médicaments baisse aussi grâce aux connaissances des maladies du poisson. Il est vrai qu'il vaut mieux prévenir que guérir.



*Freshness  
from  
Holland*

## Consommation de poisson durablement en hausse



Le secteur néerlandais des produits de la mer a exposé, au cours d'un événement dans la criée de Scheveningen, ses projets d'avenir. Une large coalition d'entreprises et de

groupes d'intérêt de la société civile organisée, souhaite faire augmenter de façon notable la consommation de poisson dans les prochaines années.

Les Pays-Bas disposent d'une propre flotte et d'une industrie de transformation du poisson. Cependant, la consommation de poisson y reste en arrière par rapport aux autres pays européens. Le poisson est un produit savoureux et varié. En outre, les nutritionnistes s'accordent pour dire que la consommation régulière de poisson est bénéfique pour la santé. Autant de raison pour manger du poisson. Mais le poisson est-il disponible ? Le secteur néerlandais des produits de la mer multiplie les initiatives pour assurer une quantité suffisante de poisson, dans l'avenir également. Son objectif est de contribuer à une production de poisson plus durable. Ainsi, les pêcheurs néerlandais investissent dans une nouvelle technique, la drague à sonde. Cette technique épargne non seulement la nature et l'environnement, mais elle fait aussi baisser la consommation de combustible. Un développement important dans une période de flambée des prix du combustible ! Comme autre exemple, citons les pêcheurs néerlandais de crevettes et de harengs qui tentent d'obtenir la certification MSC. Cet éco-label est reconnu au niveau international comme un certificat indépendant pour la pêche durable. Les négociants néerlandais en crevettes s'entendent clairement avec les producteurs de crevettes tropicales et avec OXFAM, pour obtenir une production plus durable de ces grosses crevettes, qui jouissent d'un intérêt accru du consommateur européen. L'aquaculture néerlandaise évolue également. Le secteur des crustacés et coquillages essaie par exemple de devenir moins dépendant de la nature en élevant lui-même le naissain de moule. Par ailleurs, l'élevage durable de nouvelles espèces de poissons aux Pays-Bas, telles que le tilapia ou le barramundi, apporte un complément bienvenu dans l'assortiment actuel.

En bref, autant de raisons pour mettre plus souvent le poisson au menu.

Tilly Sintnicolaas  
Directeur

# Le maquereau

## Un poisson formidable et longtemps sous-estimé

Les négociants néerlandais en sont convaincus ; le maquereau est un des plus beaux poissons, mais aussi un des poissons les plus sous-estimés. D'un aspect superbe, il est également savoureux. Dans le passé, le maquereau était abondant et bon marché. Actuellement, ce poisson est moins disponible et est en passe de se développer d'un produit bas de gamme en produit relativement haut de gamme.

Le Conseil Général européen des pêches a décidé, en accord avec les Norvégiens, d'abaisser les TAC (Total Allowable Catch) pour le maquereau de 23 pour cent pour 2005.

### Maquereau Eaux occidentales :

TAC 2004	545.500 tonnes
TAC 2005	420.000 tonnes

Le maquereau est d'un grand intérêt pour les chalutiers frigorifiques néerlandais qui transportent ce poisson à l'état congelé. Les arrivages sont tributaires de la région et de la saison. Ainsi, le maquereau est capturé en août dans la zone norvégienne par les pêcheurs norvégiens. Il a alors une teneur élevée en matières grasses, atteignant les 30 pour cent. Ce poisson gras, intéressant notamment pour les marchés japonais et russe, l'est moins pour les transformateurs néerlandais. Ceux-ci ont besoin, pour le fumage, d'un maquereau moins gras, qui n'est pêché qu'à partir de janvier. A cette époque de l'année, le maquereau est descendu des eaux norvégiennes vers les alentours des îles Shetland en Irlande, et arrive dans des zones où les chalutiers frigorifiques néerlandais ont le droit de pêcher. La teneur en matières grasses du maquereau a alors presque diminué de moitié et s'élève à 16 pour cent. Ce maquereau convient particulièrement bien à la transformation dans les fumoirs néerlandais. Au cours de la saison, la teneur en graisse continue de baisser, jusqu'à 10 pour cent. Ce maquereau 'maigre' est surtout intéressant pour le marché du poisson frais et les conserveries. Les pêcheurs néerlandais pêchent le maquereau jusqu'à épuisement du quota, généralement de janvier à avril.



### Exportation

Une partie des arrivages de maquereau des chalutiers frigorifiques néerlandais est destinée au marché intérieur. Aux Pays-Bas, le maquereau est présenté dans son entier ou sous forme de filet, cuit à l'étuvée, fumé ou transformé avec des plantes aromatiques. Une partie du poisson fumé est exportée vers l'Allemagne et la Belgique.

Cependant, la majeure partie des arrivages de maquereau est exportée par les négociants néerlandais dans le monde entier. Les principaux marchés sont la Pologne, la Russie, l'Ukraine et les Etats baltes, mais aussi la Corée et la Chine. Ces dernières années, les maquereaux de grande taille vont principalement vers la Russie et l'Ukraine, où les acheteurs désirent des poissons de 400 grammes au minimum. Le maquereau a toujours été un produit important pour les pays d'Europe de l'Est, qui auparavant pêchaient encore eux-mêmes le maquereau. Depuis quelques années, ils ne disposent plus de droits de pêche pour le maquereau et par conséquent, ils sont dépendants des importations d'autres pays, entre autres des Pays-Bas.

### Le poisson congelé

Bien que les Néerlandais ne pêchent le maquereau qu'une petite partie de l'année, c'est un produit important pour le commerce néerlandais. A bord des chalutiers frigorifiques, le maquereau est congelé le plus tôt possible, pour préserver la qualité du poisson. Ainsi, les négociants néerlandais peuvent fournir un produit de qualité à un prix raisonnable. Par ailleurs, le maquereau étant souvent transformé, le fait qu'il soit proposé principalement à l'état congelé ne pose pas de problème.

Il est encore relativement facile de se procurer du maquereau, malgré les limitations de capture. Néanmoins, son prix actuel n'est plus abordable pour tout le monde. Le maquereau, poisson bas de gamme, est en passe de devenir un produit haut de gamme. Face à ce développement, les négociants néerlandais restent réalistes. "Le maquereau demeure un produit naturel. Nous devons attendre des temps meilleurs," observe l'un d'entre eux. Les négociants espèrent que les stocks de maquereaux vont se reconstituer, ce qui devrait entraîner une augmentation des droits de capture et une stabilisation des prix. S'agissant du maquereau, ils envisagent l'avenir avec confiance. "Nous livrons un produit de qualité à un bon prix, et ses utilisations sont très diverses. Le maquereau reste intéressant pour notre marché intérieur et pour le commerce international."



*Freshness  
from  
Holland*

## Informations sur le produit

Le maquereau (*Scomber scombrus*) est un des poissons les plus beaux. Ce poisson pélagique a le dos d'un vert-bleu iridescent et le ventre d'un blanc argenté. Il est zébré de chevrons d'un noir bleuté, et a une queue fine et échancrée. Le poisson fait généralement 35 à 50 centimètres de long.



La chair du maquereau est ferme mais également tendre et succulente. Un maquereau frais sent bon la mer. C'est un poisson très recherché ; son goût est hautement apprécié et ses possibilités d'utilisation sont multiples. Bien que le maquereau fumé à chaud soit un mets délicieux aux Pays-Bas, ce poisson est principalement vendu à l'étranger, entier et congelé.

Le maquereau est commercialisé dans les catégories suivantes :

- 200 – 400 grammes
- 300 – 500 grammes
- 400 – 600 grammes
- > 600 grammes

Cette espèce de poisson est disponible à longueur d'année.

### Valeur nutritive pour 100 grammes

Matières grasses	12 grammes
Protéines	18 grammes
kJ	818
kCal	195

## Les négociants néerlandais veulent des crevettes tropicales durables

**Les crevettes tropicales sont toujours plus souvent au menu des consommateurs européens. Depuis les années quatre-vingts, l'élevage de ces crevettes de grande taille a crû considérablement.**



Les crevettes tropicales sont actuellement produites à grande échelle à des fins d'exportation. Si, au début des années quatre-vingts, 80 pour cent des crevettes étaient encore des crevettes pêchées, vers 2000 ce pourcentage de crevettes 'sauvages' avait baissé jusqu'à 25 pour cent. Le reste de la production provient de l'aquaculture.

La croissance énorme de la production de crevettes tropicales risque d'avoir des conséquences néfastes sur l'environnement et la nature sur place, et sur le développement socio-économique des communautés locales. Raison pour laquelle les importateurs et les entreprises de transformation de crevettes tropicales s'efforcent de réaliser une production durable, épargnant la nature et l'environnement. Pour ce faire, ils s'entendent clairement avec les pisciculteurs sur la production et la transformation des crevettes tropicales. Les négociants néerlandais en crevettes détachent des collaborateurs dans les régions de production, ayant pour tâche de veiller à ce que les pisciculteurs respectent ce qui a été convenu.

Parallèlement, les importateurs néerlandais ont passé un accord avec des groupes d'intérêt de la société civile organisée, tels que OXFAM Pays-Bas. Leurs co-engagements se concentrent sur les problèmes économiques et socio-économiques liés à la production



*Freshness  
from  
Holland*

crevettière. Ainsi, ils se sont entendus sur des mesures visant à sauver les bois de mangrove. Les pisciculteurs doivent respecter le cahier des charges, 'Good Aquaculture Practices', et les exigences légales minimums en matière de conditions de travail et d'environnement. Importateurs et négociants s'engagent à promouvoir l'ouverture et la traçabilité. Les négociants néerlandais espèrent, par cette approche, contribuer à une production durable de crevettes tropicales.

## L'Éco-label pour la crevette grise

**Les organisations de défense de l'environnement et le secteur de la crevette aux Pays-Bas visent à mettre sur le marché, fin 2007, des crevettes (*crangon crangon*) de la mer des Wadden et de la mer du Nord, dotées de la marque déposée MSC.**

**Les crevettes sont non seulement délicieuses et saines, elles sont également garanties naturelles et écophiles.**

Le MSC (Marine Stewardship Council) est une organisation sans but lucratif, qui stimule la pêche durable en attribuant un éco-label. Cette marque sanitaire indépendante est mondialement reconnue. Pour avoir droit à la certification, la pêche crevettière doit répondre à différents critères, impliquant, par exemple, la lutte contre la surpêche et la préservation de l'environnement, la réduction des captures secondaires, et une gestion effective de la pêche crevettière.

Les pêcheurs crevettiers néerlandais s'engagent à pêcher en respectant l'environnement. Une étude a déjà montré que la pêche à la crevette grise avait de fortes chances d'obtenir

l'éco-label. Pour l'heure, on attend de connaître l'appréciation de la pêche crevettière, telle qu'elle a lieu actuellement dans la mer du Nord et la mer des Wadden. Il se peut que le MSC exige encore quelques améliorations, telles qu'une grille séparatrice obligatoire, une attention particulière pour la consommation de combustible ou le CFC dans les installations frigorifiques à bord.

Si la crevette grise obtient le certificat MSC, ce sera la première pêche crevettière en Europe à détenir l'éco-label.

Le commerce crevettier néerlandais accorde également une grande importance à l'éco-label pour la crevette grise. En effet, les acheteurs posent des exigences toujours plus élevées en matière de durabilité. Avec la marque sanitaire MSC pour la pêche crevettière, les négociants pourront montrer que la crevette grise est un produit respectueux de l'environnement, et contribuer ainsi à une image positive des crevettes et à la continuité dans ce secteur.



## Informations


**Les Nouvelles des Produits de la Mer sont publiées par l'Office Néerlandais des Produits de la Mer dont le siège est à Rijswijk, Pays-Bas. L'Office Néerlandais des Produits de la Mer assure la promotion collective du secteur néerlandais de la pêche.**

**Les Nouvelles des Produits de la Mer paraissent en six langues : néerlandais, allemand, français, espagnol, italien et anglais.**

Office Néerlandais  des Produits de la Mer

**Edition et rédaction :**  
l'Office Néerlandais des Produits de la Mer  
Boîte Postale 72  
2280 AB RIJSWIJK, Hollande  
Tél. : + 31 70 - 33 69 655  
Fax : + 31 70 - 39 52 950  
Courriel : [info@dutchfish.nl](mailto:info@dutchfish.nl)  
Site Web : [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

**Abonnements :**  
Les Nouvelles des Produits de la Mer vous sont adressées gracieusement trois fois par an.

 Les Nouvelles des Produits de la Mer sont réalisées avec le concours financier de l'Union Européenne.