

Le poisson néerlandais

Source de vitamines et de minéraux

Ce n'est un secret pour personne, le poisson est une importante source de graisses insaturées, bénéfiques pour notre cœur et nos veines. Ce qui est moins connu, mais non moins important, c'est que le poisson est un gros fournisseur de minéraux et vitamines.

Pour pouvoir bien fonctionner, le corps humain a besoin de vitamines et de minéraux, qui nous protègent contre les troubles et maladies chroniques pouvant apparaître lorsque notre corps souffre de certaines carences, comme l'anémie due à une carence de fer. Le poisson est une importante source de vitamines et de minéraux, plus encore que certains aliments, le rendant indispensable dans une alimentation saine.

Les minéraux

Le poisson est un des rares aliments contenant naturellement de l'iode, présent en grande quantité dans les moules, principalement. Notre corps a besoin de ce minéral pour un bon fonctionnement de la glande thyroïde, cet organe jouant un rôle essentiel dans la croissance, le développement du système nerveux et le métabolisme.

Le poisson est un fournisseur de sélénium, un minéral actif principalement dans le foie et protégeant, en tant qu'antioxydant, les globules rouges et les cellules contre les lésions. En outre, le sélénium atténue la toxicité des métaux lourds qui polluent notre organisme, assurant, tout comme l'iode, un bon fonctionnement de la glande thyroïde. Ce minéral pourrait également jouer un rôle favorable contre le cancer de la prostate.

Le zinc est associé à divers processus biologiques du corps humains, tels que la biosynthèse protidique, le renouvellement du tissu, le métabolisme et le fonctionnement du système de défense. Le zinc, principalement présent dans les coquillages et crustacés, tels les huîtres, influe également sur le goût, l'odeur et la vision.

Le poisson est bon aussi pour les dents, puisqu'il est un des rares aliments contenant naturellement du fluorure, le fluor contribuant aussi à fortifier les os.

Le poisson est riche en chrome, un régulateur de la teneur en cholestérol dans le sang, aidant l'action de l'insuline.



Vitamines

Le poisson déborde de vitamines essentielles, principalement A, D et B12. La vitamine A est surtout présente dans le poisson gras, tel le hareng, l'anguille, le maquereau, et dans les coquillages et crustacés. Cette vitamine remplit plusieurs fonctions dans notre corps, étant importante pour les yeux, la peau, la croissance et le système immunitaire. Le poisson gras est aussi riche en vitamine D, essentielle pour des os solides et des dents saines. On trouve dans le poisson différentes vitamines B, notamment la vitamine B12, nécessaire à la fabrication des globules rouges et à un bon fonctionnement du système nerveux.



7^e année
novembre 2006

Nouvelles des Produits de la Mer

Innovations dans la pisciculture néerlandaise

Ces dernières années, la pisciculture néerlandaise est en pleine évolution, de nouvelles méthodes de production et espèces de poissons apparaissant sur le marché. Pour la première fois en Europe, près de Rotterdam, on élèvera bientôt des crevettes tropicales, et dans le nord des Pays-Bas, aux portes de la ville de Groningue, du barramundi, une espèce de poisson d'Australie. Deux initiatives prometteuses dans la pisciculture néerlandaise!

Pour le bonheur des crevettes

Fin 2006, les premières larves de crevette tropicale (*Litopenaeus vannamei*) seront déversées à la Happy Shrimp Farm. Les crevettes ont besoin de six mois pour être aptes à la consommation, mesurant alors 18 centimètres et pesant quarante grammes.

Il est prévu de produire 30.000 kilos de crevettes fraîches par an, destinées au créneau haut de gamme du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, aux Pays-Bas et en Belgique. S'agissant du plus long terme, des projets d'extension sont en cours pour la réalisation d'élevages piscicoles identiques dans d'autres pays d'Europe, par exemple en Allemagne. La crevette tropicale affectionne les eaux d'une température de trente degrés Celsius. Pour

pouvoir élever des crevettes tropicales d'une manière rentable, dans un pays froid comme les Pays-Bas, Happy Shrimp Farm coopère étroitement avec la centrale électrique toute proche, la chaleur résiduelle de cette centrale étant utilisée pour chauffer l'eau salée de l'exploitation. Cette coopération est durable et bénéfique pour les deux parties.

Les larves de crevette sont importées par avion de République Dominicaine, d'Aruba et de Thaïlande. Avant leur transfert dans un des 24 bassins d'élevage, elles sont mises en quarantaine pendant

un mois, puis contrôlées pour détecter d'éventuels virus. Les conditions d'élevage devront contribuer à une croissance optimale et à une protection adéquate contre les maladies, les éleveurs concernés n'utilisant, par conviction personnelle, aucun médicament dans leur exploitation. Le consommateur européen pourra découvrir, pour la première fois, des crevettes tropicales fraîches. Jusqu'à présent, ce produit n'était importé qu'à l'état congelé, par exemple en provenance d'Asie et de pays tropicaux

Suite page 2

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 sept langues: néerlandais, allemand, français, espagnol, italien, anglais et polonais.

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
Tel.: + 31 70 - 33 69 655
Fax: + 31 70 - 39 52 950
Courriel : info@dutchfish.nl
Site Web: 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.

En septembre 2006, le ministre néerlandais de l'Agriculture, de la Nature et la Qualité des aliments, a inauguré la Happy Shrimp Farm. La coopération à l'intérieur et à l'extérieur de la chaîne devrait, selon lui, contribuer à stimuler l'innovation.



Sommaire

Innovations dans la pisciculture néerlandaise 1

Coques néerlandaises pour le marché de l'Europe méridionale 2

Le loup de mer, Pas joli mais savoureux 3

Le poisson néerlandais Source de vitamines et de minéraux 4

Si vous cherchez des informations sur les fournisseurs de poisson néerlandais et leurs produits, consultez alors www.dutchfish.nl.



d'Amérique du Sud. C'est un produit frais, donc plus cher que les crevettes congelées, avec un goût différent et une structure plus tendre, se décortiquant plus facilement.

Barramundi exclusif

Dans le nord des Pays-Bas, le premier élevage de barramundi tropical sur le continent européen, vient d'ouvrir ses portes. Barramundi Farming Company se concentre, avec un produit frais exclusif, sur le segment haut de gamme du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, visant à démarrer avec une production de 70.000 kilos de poisson frais pour le marché néerlandais. Des projets sont en cours pour élargir, à terme, l'élevage de ce poisson exotique à d'autres régions européennes.

Le barramundi est élevé depuis quelques années déjà avec succès en Australie, dans un système de recirculation, l'eau de l'exploitation étant épurée à l'aide, entre autres, de biofiltres, et réutilisée à chaque fois. Ce petit type d'exploitation, reposant sur une approche durable, est tout à fait adéquat pour un élevage piscicole rentable aux Pays-Bas.

Pour que l'élevage de barramundi soit un succès en Europe, l'entreprise néerlandaise, Barramundi Farming Company, coopère étroitement avec Cell Aquaculture LTD. Non seulement ce partenaire australien dispose des connaissances et de l'expérience requises, mais il est également le fournisseur d'alevin.



Le système de recirculation offre des conditions optimales pour l'élevage de barramundi exotique. Actuellement, l'alevin vient encore d'Australie, des projets à termes existant pour créer un propre lieu de production d'alevin.

Cet alevin est transporté par avion d'Australie vers les Pays-Bas. Après leur arrivée dans l'élevage, les larves sont déversées dans de petits bacs où elles peuvent s'acclimater, faisant l'objet de contrôles de maladies, avant leur transfert dans un des seize bassins d'élevage. Le développement des poissons est soigneusement suivi en permanence, le but des observations, mesures et recherches, étant d'obtenir des conditions optimales, sans utilisation de médicaments.

Le barramundi a une croissance rapide, étant apte à la consommation après huit mois. C'est un poisson à la chair blanche et ferme, contenant peu d'arêtes et se prêtant à toutes sortes de préparations. Le prix de ce barramundi frais d'élevage avoisine celui de la sole. Son goût est doux, et, d'après des experts culinaires, il serait même meilleur que celui des spécimens sauvages.

L'ambassadeur d'Australie a inauguré la 'ferme' le 1er novembre dernier, les premiers poissons frais devant être livrés aux hôtels et restaurants en décembre.

résultats de cette campagne d'évaluation, et sur les réglementations relatives aux réservations de nourriture.

Suite page 3

Coques néerlandaises pour le marché de l'Europe méridionale

Les Pays-Bas faisaient partie, jusqu'à récemment, des plus grands producteurs d'Europe. Cependant, la production de la pêche aux coques a fortement diminué ces dernières années, sous l'influence d'une réglementation sévère destinée à épargner la nature, d'une part, et d'autre part, de la décision politique d'autoriser l'exploitation des gisements de gaz naturel dans la Waddenzee et d'interdire la pêche aux coques mécanique.

Chaque printemps, des biologistes marins inventorient la quantité de coques dans les eaux du littoral néerlandais. Les quotas annuels pour la pêche aux coques sont établis sur la base des



Freshness from Holland

Plus ample connaissance...



Tilly Sintnicolaas m'a transmis ses activités, après seize ans de services. En tant que nouveau directeur de l'Office Néerlandais des Produits de la Mer, j'ai l'honneur de diriger une équipe compétente, qui

s'investit jour après jour pour porter le poisson néerlandais à votre attention.

J'ai démarré ma carrière dans les années 90, dans le secteur alimentaire, en créant un théâtre culinaire. C'était une initiative nouvelle, à l'époque, visant à apprendre aux gens à cuisiner, entre autres avec tous les magnifiques produits issus de l'agriculture et l'horticulture, et de la pêche néerlandaises.

Par la suite, je ne suis consacrée, à Villeroy et Boch, à la division Ventes et Relations publiques. Il s'agissait d'un large portefeuille d'activités, allant de la direction d'une organisation commerciale internationale, à la mise en place et l'entretien des contacts avec les médias internationaux. Me voici donc de retour dans le secteur alimentaire, non sans un certain plaisir. D'abord parce que j'aime beaucoup le poisson, un produit sain et savoureux, au menu chez nous au moins trois fois par semaine. De plus, le secteur de la pêche me passionne. Les Pays-Bas connaissent plusieurs types de pêche, de la pêche au chalutier à la pêche aux coques. L'assortiment de poisson distribué dans le monde entier par les Pays-Bas est très important et ne cesse de s'accroître, le développement du secteur néerlandais de la pisciculture jouant un rôle dans cette croissance. Les développements de notre secteur sont étroitement suivis par les médias, les groupes d'intérêt de la société civile organisée, et, cela va de soi, les consommateurs... à juste titre, puisqu'il s'agit de notre alimentation. Le secteur de la pêche ne manque pas de réagir aux développements du marché, accordant une attention particulière à une production de poisson responsable, respectueuse de l'environnement.

Le secteur néerlandais de la pêche est un milieu dynamique, ses acteurs se consacrant à la production durable de poisson sain et savoureux, en provenance des Pays-Bas. Je me réjouis d'apporter ma pierre à l'édifice.

Mariette Vermeer
Directeur

Cet automne, les pêcheurs pratiquant la pêche mécanique sont autorisés, pour la première fois depuis plusieurs années, à reprendre leur activité. "Un soulagement pour le secteur," affirme un responsable de pêcherie. "Cependant, nous ne pourrions pas réaliser le quota de 2100 tonnes de chair de coque, fixé pour l'Escaut oriental, et de 88 tonnes pour la région du pré-delta. Nous avons démarré trop tard pour pouvoir encore réaliser ces quotas. Par ailleurs, nous ne touchons pas aux bancs de coques comportant des coques de petite taille et du naissain, afin de préserver la reconstitution des réserves pour l'année suivante". Les arrivages de coques des pêcheries mécaniques sont transformées et exportées comme conserves, vers l'Espagne et l'Italie.

Les pêcheurs manuels

Les Pays-Bas comptent 20 titulaires d'un permis de pêche manuelle de coques. Sur une base annuelle, ces pêcheurs produisent 200 à 400 tonnes de chair de coque, provenant principalement de la Waddenzee. Ces coques, de bonne qualité, sont exportées en majeure partie vers la France.



Deux types de pêche aux coques

Les Pays-Bas connaissent deux types de pêche aux coques. Dans la pêche mécanique, les coques sont aspirées à bord du navire à l'aide d'une drague à coques. Le pêcheur peut ainsi produire quelques 30 tonnes de coques fraîches (4,5 tonnes de chair) par jour. Les pêcheurs manuels capturent les coques du fond de la mer avec un râteau auquel est fixé un filet. Leur production totale annuelle est de 200 à 400 tonnes de chair de coques.



Freshness from Holland

L'élevage

Si la reprise de la pêche aux coques a été accueillie positivement par le secteur, les pêcheurs de coques se préoccupent néanmoins de l'avenir. C'est pourquoi diverses initiatives voient actuellement le jour aux Pays-Bas, en vue de développer une pêche rentable.

Le loup de mer, Pas joli mais savoureux

Si le loup de mer n'est pas joli à voir, il est bon à manger. Il a l'air dangereux avec sa gueule armée de dents pointues, qui lui servent à ouvrir les coquillages et crustacés, cette nourriture contribuant d'ailleurs au bon goût de sa chair.



Dans le passé, le loup de mer était peu recherché et peu consommé, sa part dans les captures étant encore réduite à l'heure actuelle. Le loup de mer vit dans la partie nord de l'océan atlantique, depuis le Groenland et le Spitsberg, jusqu'à Cape Cod à l'ouest, et la côte française à l'est; on le trouve également dans la Mer du nord. Aux Pays-Bas, on le pêche surtout comme capture secondaire de la pêche aux poissons plats. En outre, il est importé d'Allemagne, de Norvège et de Russie, les deux derniers pays cités pratiquant également l'élevage de loup de mer.

Une gueule impressionnante

Le loup de mer (*Anarhichas lupus*) adulte peut atteindre une longueur de plus d'un mètre. Il a le dos d'un gris bleuté sombre, les flancs et le ventre vert brun, avec des bandes noires verticales. L'étonnant loup tacheté (*Anarhichas minor*) peut même dépasser cette taille. Le loup de mer, d'aspect peu affriolant, avec ses molaires et incisives rébarbatives, destinées à casser les matières dures, raffole d'oursins, de crabes et de crustacés.

L'offre

L'hôtellerie et la restauration montrent un grand intérêt pour le loup de mer, du fait de son goût exquis et très particulier. Sa chair ferme le rend apte à des modes de préparation divers.

L'écorchage du loup de mer est difficile, c'est pourquoi il est souvent proposé sous forme de filets et de darnes. Lorsqu'il est dépouillé de sa peau, il est impossible de savoir s'il s'agit d'un loup de mer ordinaire ou d'un loup tacheté, leur goût étant également identique.

Le loup de mer est disponible tout au long de l'année, les arrivages, en petites quantités, étant

Grimpeur

Le nom scientifique *Anarhichas* signifie grimpeur. Dans la région de la mer Baltique, les gens pensent en effet que le loup de mer grimpe les rochers.

réguliers. Ceci en fait un poisson exclusif, tant frais que congelé, de meilleure qualité en été (de juin à septembre inclus), car c'est à cette période que son pourcentage de graisse est le plus élevé.

Conservation

Comparé à d'autres espèces de poisson, le loup de mer se conserve longtemps. L'odeur d'ammoniaque est le signe d'une moindre fraîcheur.

