

LES 4 SAISONS DU POISSON

PRINTEMPS

SEICHE,
MAIGRE,
BAUDROIE,
MERLU,
ANCHOIS

ÉTÉ

CÉTEAU,
MAIGRE,
THON,
BONITE,
ROUGET,
CHINCHARD

AUTOMNE

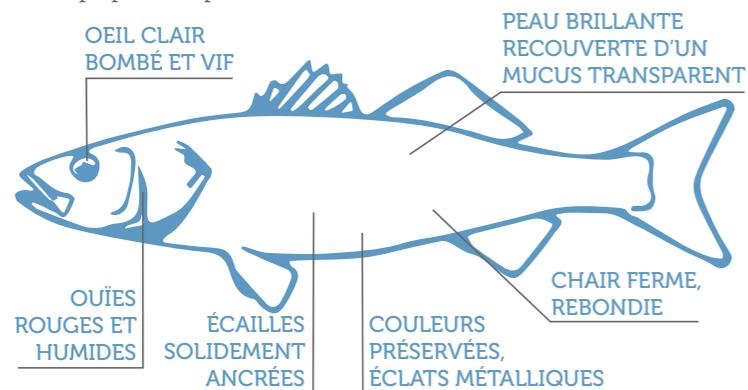
THON,
DORADE,
CALMAR,
CHINCHARD

HIVER

BAR,
SOLE,
MERLU,
MAQUEREAU

RECONNAÎTRE UN PRODUIT DE QUALITÉ

La fraîcheur peut difficilement s'apprécier sur des produits découpés (darnes, filets). Privilégier quand c'est possible l'achat du produit entier, à faire préparer sur place !



IDÉES RECETTES



MERLU À LA ROMAINE



PRÉPARATION :

- Filets de merlu (en darne de 8 à 10 cm)
- 1 œuf
- farine
- huile d'olive
- 1 citron
- sel

Passer les filets de merlu dans de la farine et l'œuf battu salé, puis les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive bien chaude.

Les laisser frire 5 min à feu vif de chaque côté en les retournant une fois durant la cuisson.

Dès qu'ils sont bien dorés, retirer les filets et les égoutter sur une feuille absorbante.

Servir en l'état avec quelques gouttes de citron.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez l'accompagner d'une pomme de terre en papillote et d'une salade de jeunes pousses.



BLANC DE SEICHE GRILLÉ, PIGNONS DE PIN ET BASILIC



PRÉPARATION :

- 800 g de blancs de seiche
- 200 g de pignons de pin blancs
- 300 g de tomates
- 50 g de basilic ciselé
- huile d'olive
- fleur de sel
- poivre 5 baies

Griller les pignons à la poêle avec un peu de fleur de sel, sans matière grasse. Les déposer sur un essuie-tout.

Couper les tomates en quartier, enlever le cœur et conserver les coques extérieures avec la peau.

Les couper en dés.

Mélanger dans un saladier les pignons, les tomates et le basilic. Verser l'huile d'olive à hauteur.

Assaisonner à la fleur de sel et au poivre 5 baies et réserver.

Griller les blancs de seiche entiers quelques minutes à la plancha ou à la poêle, avec un peu d'huile d'olive.

Les détailler en cubes.

Servir la seiche bien chaude et arroser d'une cuillère à soupe du mélange pignons, tomates, basilic.

ASTUCE DU CHEF

Remplacez l'huile d'olive nature par de l'huile d'olive parfumée à l'ail et au basilic, que vous pouvez préparer vous-même en laissant dorer 10 minutes une quinzaine de belles gousses d'ail et une botte de basilic dans 1cl d'huile d'olive frémissante (70°C). Filtré et embouteillez.

Recette présentée par Yves Jasmin - www.sauvourasmin.com

© photo:ic 05/59 11 07 07



Crédits Photos : Meyer - Doye / SIVOM



SIÈGE SOCIAL : 3 quai Jean Dubourg, 33120 ARCAÇON - 05 57 72 29 67
ÉTABLISSEMENT SUD : 12 quai Pascal Elissalt, BP 328, 64503 CIBOURE Cédex - 05 59 47 19 39

op@pecheursdaquitaine.fr



QUI SOMMES NOUS ?



La Coopérative maritime des artisans pêcheurs d'Aquitaine fait partie de la dizaine d'Organisations de Producteurs françaises reconnues (OP) sur la façade Atlantique.

Ses actions se construisent autour d'un axe « ressource/marché » avec le principal objectif de créer les meilleures conditions de vente possibles des produits des adhérents dans le respect des limites d'accès à la ressource (quotas, autorisations de pêche).



Ainsi l'Organisation de Producteurs travaille en amont avec ses adhérents sur les caractéristiques de l'offre (volumes, espèces, qualités, calibres...) et fait appliquer les normes de commercialisation européennes prévues par l'Organisation Commune du Marché (OCM).

L'OP joue également un rôle important dans la mise en œuvre de la Politique Commune des Pêches (PCP), en ce qui concerne notamment la gestion de la ressource, puisqu'elle est chargée par l'État de la gestion des quotas de capture et d'effort de pêche ainsi que de certaines autorisations d'accès.

Enfin, l'OP fait valoir le point de vue de ses coopérateurs dans le cadre des nombreux groupes de travail auxquels elle participe. Dans le même temps, la coopérative est complètement impliquée en aval de la filière puisqu'elle est

inscrite en halle à marée, notamment celles d'Arcachon et de St Jean de Luz/Ciboure, au même titre que les autres acheteurs agréés.

Au bénéfice des producteurs adhérents, elle applique une politique de soutien direct des cours en criée et travaille en permanence en aval à la valorisation de leurs débarquements et la recherche de débouchés.

Spécialisée dans la préparation des produits de la pêche fraîche (filetage, mise en blanc des céphalopodes, découpe / portionnage...), la coopérative Pêcheurs d'Aquitaine applique des techniques de conditionnement innovantes (mise sous vide, poches individuelles soudées...). Dotée d'outils de congélation et de stockage performants, son travail garantit une qualité optimale des produits et lui permet de rester un acteur important du marché local.



LES MÉTIERS PRATIQUÉS

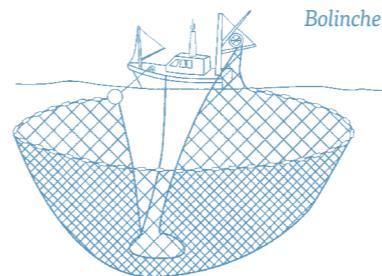


LES BOLINCHEURS

Une dizaine de navires adhérents

Technique de pêche :
Filet tournant coulissant

Principales espèces pêchées :
Sardine, chinchard, maquereau, anchois



Bolinche

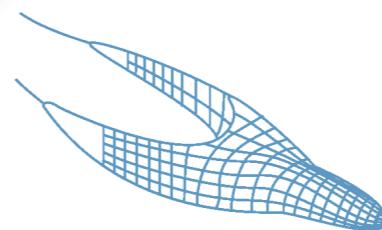


LES CHALUTIERS

Environ 25 navires adhérents

Technique de pêche :
Chalut de fond ou chalut pélagique

Principales espèces pêchées :
Germon, baudroie, maquereau, cardine, merlu, seiche, calmar



Chalut de fond

Nos 120 adhérents (navires) débarquent chaque année environ 18 500 tonnes de produits de la mer pour 50 millions d'euros de chiffre d'affaires.

De nombreux autres métiers sont pratiqués par les adhérents de l'OP, à titre principal ou accessoire : drague à coquillages, pot à poulpes, casiers à seiche ou à crustacés, verveux à anguilles, ramassage des algues... Il faut souligner la grande polyvalence de certaines unités, qui mettent en œuvre plusieurs engins différents dans l'année, voire dans la même marée. À l'échelle de l'OP, la diversité des pratiques mène au débarquement de près d'une centaine d'espèces différentes tous les ans.

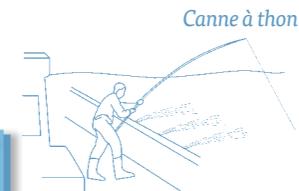


LES MÉTIERS DE L'HAMEÇON

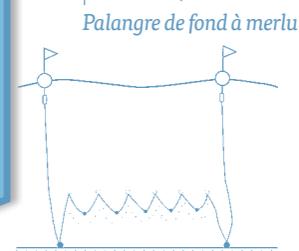
Une quinzaine de navires adhérents

Technique de pêche :
Ligne, canne ou palangre

Principales espèces pêchées :
Merlu, maquereau, bar, thonidés



Canne à thon



Palangre de fond à merlu

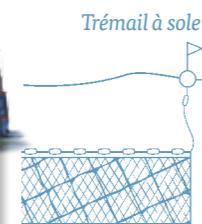


LES FILEYEURS

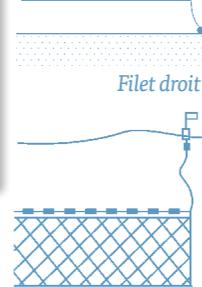
Environ 70 navires adhérents

Technique de pêche :
filets droits ou trémails

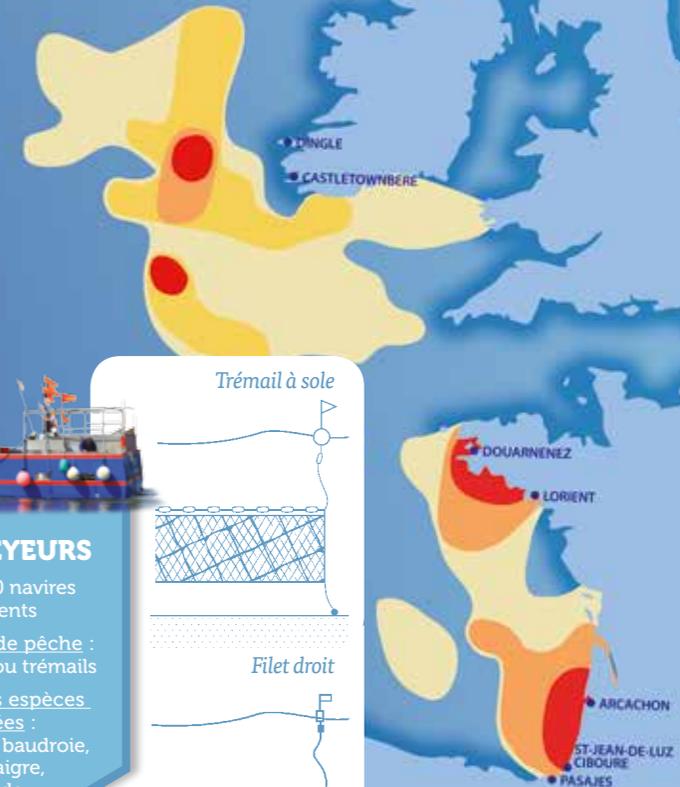
Principales espèces pêchées :
Merlu, sole, baudroie, bar, maigre, dorade



Trémail à sole



Filet droit



Principaux sites de pêche