



LE CRABE JONAH

(Cancer borealis)

Guide de l'acheteur



TABLE DES MATIÈRES

Cliquez sur un sujet pour accéder à la section correspondante

LE CRABE JONAH

- 1. INTRODUCTION**
- 2. UNE BRÈVE HISTOIRE**
- 3. LE CRABE JONAH EST SYNONYME DE VALEUR SUPÉRIEURE**
- 4. MESURES D'EXPLOITATION ET DE GESTION DE LA PÊCHE**
- 5. UN APERÇU DU CRABE JONAH**
- 6. SA VALEUR NUTRITIONNELLE**
- 7. LE TRAITEMENT DU CRABE JONAH**
- 8. LES PRODUITS DU CRABE JONAH**
- 9. LES PRODUITS À VALEUR AJOUTÉE**
- 10. EN DÉPLACEMENT**
- 11. À PROPOS DE NOUS**



INTRODUCTION AU CRABE JONAH



Le crabe Jonah capturé à l'état sauvage a longtemps été considéré comme une prise accessoire par les pêcheurs de homard du Nord-Est. Avant les années 90, l'on observe très peu d'efforts de commercialisation du produit.

Les pêcheurs de homard rejetaient les crabes par-dessus bord, rapportaient leurs prises à la maison ou les vendaient à de petits marchés aux poissons.

Le crabe Jonah est vendu principalement dans le Massachusetts et dans le Rhode Island, avec une saison haute de pêche de janvier à mars. Il existe peu de données biologiques sur la croissance, la mortalité et la reproduction du crabe Jonah. La plupart des prises sont des crabes mâles. Des recherches sont en cours pour en apprendre davantage.

Le crabe Jonah est similaire dans sa structure corporelle, l'aspect et la texture de sa chair au crabe

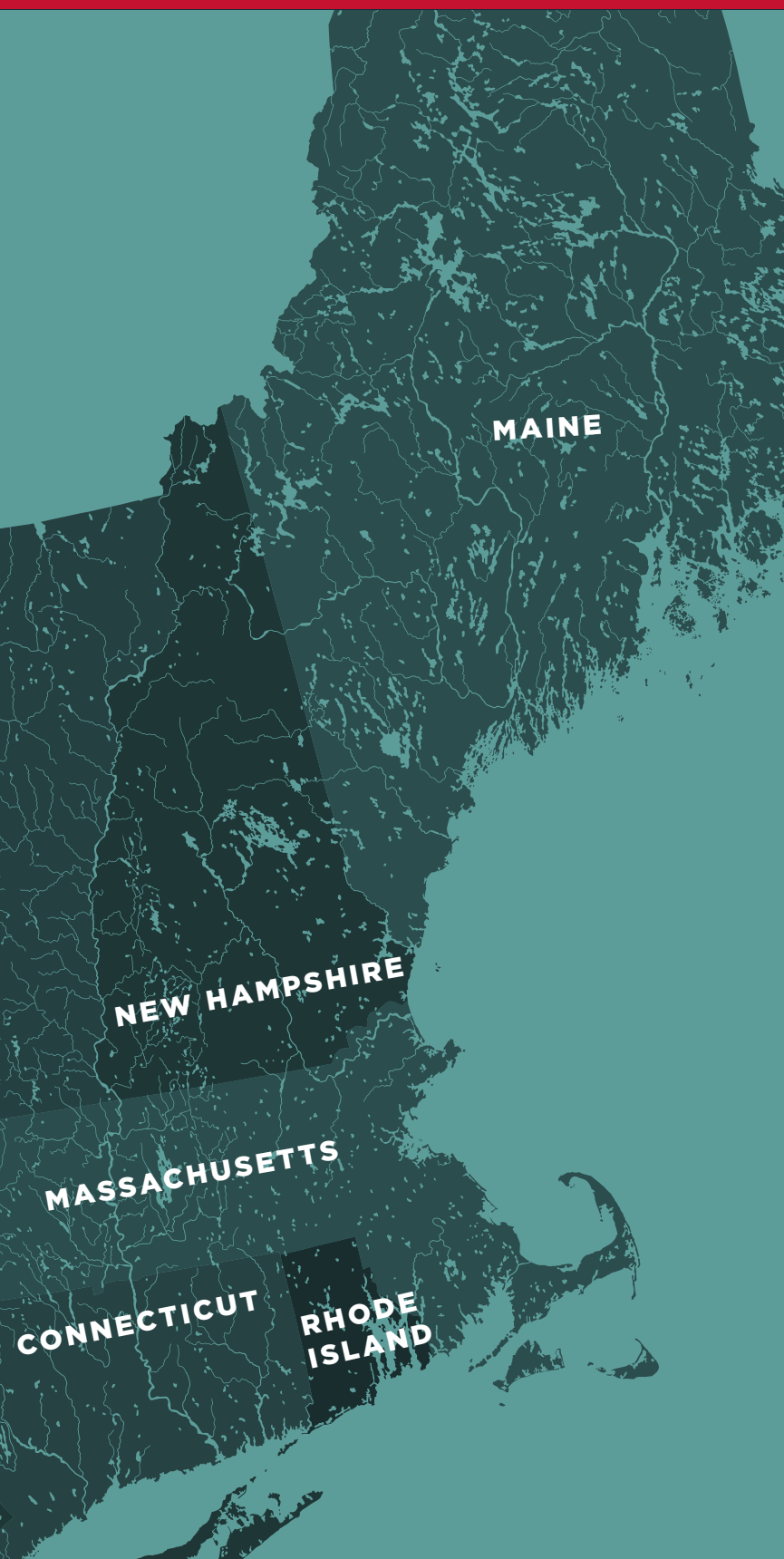
dormeur ou tourteau (*Cancer pagurus*) que l'on trouve dans la mer du Nord, en Europe.

La chair et les pinces entières sont les principaux produits du tourteau. Même si le crabe Jonah est souvent plus cher que le crabe dormeur ou tourteau à certaines périodes de l'année, il offre une plus grande polyvalence en termes de choix de pinces. Sa chair est également plus blanche que celle du tourteau.

Le crabe Jonah est également considéré comme le « Dungeness de l'Atlantique » semblable au crabe de Dungeness de la côte ouest, mais plus petit et moins charnu. La saveur du crabe Jonah est très similaire à celle du crabe de Dungeness, mais plus sucrée. Tandis que le marketing du crabe de Dungeness se concentre sur le crabe entier et sa viande, les produits ciblés sur le crabe de Jonah sont les pinces et la chair.

LE CRABE JONAH

Une brève histoire



Dans les années 1990, les pêcheurs ont commencé à attraper le crabe Jonah avec le homard, envoyant leurs prises aux transformateurs régionaux. Alors que quelques transformateurs ont mis en place une production strictement dédiée à la transformation du crabe pendant l'ensemble de l'année, la majeure partie de la production dans le nord-est est désormais effectuée par des transformateurs de homard pendant les mois d'hiver après la fin de la saison de transformation du homard, généralement de décembre à avril.

Avec une baisse des prises de homard dans le sud de la Nouvelle-Angleterre et une augmentation du prix du crabe de Dungeness et du crabe caillou noir, les pêcheurs de cette région se sont concentrés sur la récolte du crabe Jonah. Les prises ont augmenté considérablement au cours des quinze dernières années dans le nord-est, car les crabes se déplacent vers le nord en réaction aux changements climatiques. Une augmentation de 650 % des prises est survenue de 2003 à 2018. Les crabes Jonah sont capturés dans des pièges appâtés comme prise accessoire au homard ou dans des pièges spécialement conçus pour les crabes (principalement dans la pêche hauturière). Les pêcheurs qui capturent le crabe Jonah doivent détenir un permis de pêche au homard.


Le crabe Jonah est désormais capturé toute l'année à la fois sur les côtes et au large. Comme pour la pêche au homard, le crabe traverse une période de mue, censée se dérouler au printemps et à l'automne, lorsque les crabes perdent leur carapace et en développent une nouvelle. En été et au début de l'automne, les crabes se déplacent au large. La saison de capture optimale est généralement de décembre à avril.

Le crabe Jonah se nourrit de moules, d'arthropodes et d'escargots en plus des poissons à nageoires utilisés comme appâts pour le homard. Ils préfèrent des températures de l'eau comprises entre 8-12 °C. Ils vivent dans des zones rocheuses plus proches de la côte et sur des fonds limoneux ou argileux plus au large.

LE CRABE JONAH EST SYNONYME DE VALEUR SUPÉRIEURE




- Le crabe Jonah est riche en protéines et contient de nombreux nutriments clés, notamment du zinc et des acides gras oméga-3.
- Les transformateurs de crabe Jonah maintiennent des normes de sécurité strictes et cohérentes en matière de détention, de traitement, de transport et de stockage
- Le crabe Jonah offre une grande polyvalence.
- Les produits de crabe Jonah congelés sont disponibles toute l'année.
- Le crabe Jonah offre un prix raisonnable par rapport au crabe de Dungeness ou au crabe caillou noir.
- Le crabe Jonah a une saveur délicate et beurrée et une texture feuilletée.



EN 2012, la gestion de la pêche du crabe Jonah est devenue une priorité. Un certain nombre de recommandations pour répondre aux préoccupations en matière de durabilité comprennent les exigences en matière de permis et de taille minimale, la protection des crabes femelles pondueuses et un suivi par espèce.

EN 2014, un plan de gestion de la pêche pour une évaluation du stock de crabe Jonah a été établi. La recherche collaborative entre les pêcheurs et les scientifiques a permis d'en savoir davantage au sujet des ressources.

MESURES DE RÉCOLTE ET DE GESTION DE LA PÊCHE



EN 2015, un certain nombre de mesures de durabilité ont été adoptées : restrictions de taille minimale de la carapace de 12 cm, interdiction de récolter des crabes femelles, permis et restrictions de pièges.

DEPUIS 2015, dans le cadre du plan de gestion de la pêche interétatique du crabe nordique, les données biologiques sont toujours en cours de collecte et le plan est modifié, au besoin. Les paramètres des données sur le crabe Jonah comprennent la largeur de la carapace, le sexe, la ponte des œufs femelles et la dureté de la coquille. La température du fond est également surveillée afin d'approfondir l'analyse de l'habitat et les mouvements migratoires.

FAITES
CONNAÎTRE
VOTRE
Cancer borealis

Corps
(carapace)

Un rapide aperçu du

CRABE JONAH

Les
pinces

Pattes

APERÇU DU CRABE JONAH :

Apparence extérieure : Carapace ovale à bords rugueux et deux grandes pinces. Le poids moyen est de 454 g. La couleur de la coquille est rougeâtre sur le dessus et blanche sur le dessous. Pinces à pointes noires.

Chair intérieure : La chair crue est translucide à blanche. La chair cuite est blanche, avec une teinte rouge brunâtre. La texture de la chair est feuilletée, succulente et sucrée. Le goût est similaire mais plus sucré que celui du crabe de Dungeness.

VALEUR NUTRITIONNELLE

Portion :
85g

Graisse totale
0,5g

Acides gras saturés
0g

Acides gras trans
0g

Protéines
16g

Fibres
alimentaires
1g

Glucides
totaux
0g

Calories
70
Calories
provenant des
lipides
4,5

Sodium
240mg

Calcium
6 %

Cholestérol
45mg

Sucre
0g

Fer
4%



LE TRAITEMENT DU CRABE JONAH



LE CRABE JONAH et les pinces entières sont généralement cuits à la vapeur sur une bande continue et vendus sous

forme fraîche et surgelée. La durée de conservation du produit frais est de 4 jours.

Le produit surgelé a une durée de conservation de 18 mois à compter de la date de production s'il est surgelé à -18 °C ou moins.

Aucun additif ni conservateur n'est utilisé pendant le traitement. Les produits de crabe Jonah sont tous naturels.

Le crabe et les pinces cuits entiers sont **SURGELÉS** à l'azote liquide. Après la congélation, les pinces sont rincées à l'eau potable pour protéger la chair et permettre au crabe de décongeler rapidement et uniformément. En plus des pinces entières, il existe trois options de pinces faciles à servir.

PINCES DE CRABE ENTAILLÉES

: la pince et le bras sont coupés avec une scie à ruban pour faciliter l'extraction de la chair.


PINCES POUR COCKTAIL : la base de la pince est retirée pour exposer la chair.

PINCES « IMPÉRATRICE » : toute la chair de la pince est exposée.

La chair de crabe est extraite des pattes et du corps puis surgelée dans de petits récipients.

Plusieurs transformateurs étudient la mise en œuvre d'un THP (traitement à haute pression) pour la chair crue des pinces et des pattes.

LES PRODUITS DU CRABE JONAH

Description du produit	Durée de conservation	Taille de l'emballage	Meilleures utilisations	Restauration	Vente au détail
Crabe entier cuit	18 mois	6,80 kg	Rayons traiteur, restaurants et magasins de fruits de mer		
Pince et bras entiers	18 mois	2,27 kg	Rayons traiteur, restaurants et magasins de fruits de mer		
Pince et bras entaillés	18 mois	907 g/2,27 kg	Rayons traiteur, restaurants et magasins de fruits de mer		
Pince pour cocktail	18 mois	907 g	Bars, restaurants et magasins de fruits de mer, section surgelés / e-commerce pince		
Impératrice	18 mois	907 g	Restaurants / e-commerce		
Patte 18 mois		454 g / 227 g	Rayon de fruits de mer restaurants/ magasins		
Chair combo	18 mois	454 g / 227 g	Restaurants / ingrédients de transformation alimentaire		
Chair hachée	18 mois	2,27 kg	Restaurants/ingrédient de transformation des aliments		



Entier cuit

Pince et bras entiers

Pincettes et bras entaillés

Pincettes pour cocktail

Chair des pattes

Haché

LES PRODUITS À VALEUR AJOUTÉE



Le crabe Jonah entier cuit, ses pinces et sa chair cuites sont commercialisés dans les magasins et les marchés spécialisés. Les produits de crabe Jonah peuvent être trouvés en prêts-à-manger dans les rayons traiteurs et les emballages de vente au détail de marque dans les rayons de surgelés. Ces produits sont faciles à préparer : décongeler et servir.



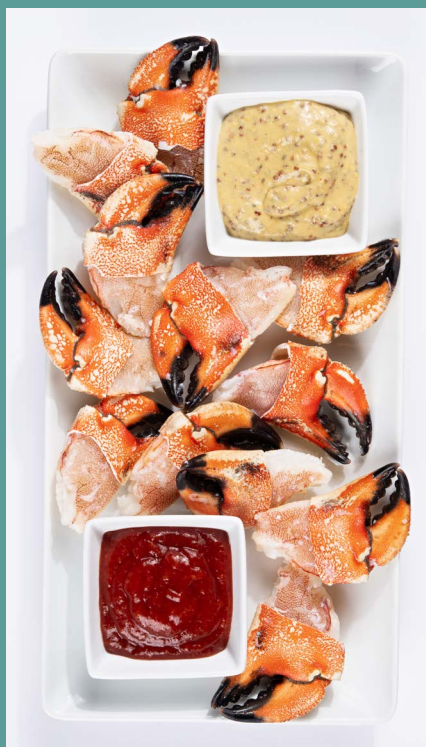
Le crabe entier peut être décongelé et réchauffé pour une expérience complète dans l'assiette.

Toutes les préparations de pinces de crabe – entières, entaillées, cocktail ou Impératrice – peuvent être servies froides avec des sauces à tremper.



La chair de crabe est utilisée dans une variété d'applications, y compris les gâteaux, la farce, les salades et les trempettes.

Les pinces et la chair de crabe sont également disponibles sur des plateformes de commerce électronique.



EN DÉPLACEMENT

Transport de produits surgelés

LE CRABE JONAH

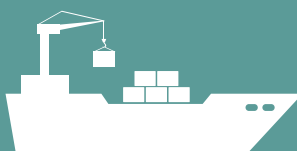
- Récolté à la main
- Traité avec des contrôles stricts
- Variété de formats de produits offrant des applications polyvalentes
- Emballage moderne et pratique
- Pour les chefs et les points de vente du monde entier



Pour le transport international, il existe plusieurs options :



Par voie aérienne : Le produit emballé avec de la glace sèche et transporté sur des palettes isolées ou dans des conteneurs aériens.



Par voie maritime : Le produit emballé est conditionné en chambre froide dans des conteneurs réfrigérés à -18 °C ou plus froids et livré au quai où il est chargé dans des porte-conteneurs pour le transport.



Il est important que la température soit maintenue à tout moment. De nombreux exportateurs utilisent des thermomètres pour le suivi de la température. AUCUN PRODUIT PRÉALABLEMENT CONGELÉ NE DOIT ÊTRE RÉCONGELÉ.



À PROPOS DE NOUS

Food Export USA-Northeast est une organisation à but non lucratif composée de dix agences de promotion agricole des États du nord-est qui utilisent les ressources fédérales, étatiques et industrielles pour aider les entreprises à augmenter leurs ventes de produits à l'étranger. Food Export USA-Northeast assure de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP) du Foreign Agricultural Service (FAS) de l'USDA.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES PRODUITS DE CRABE JONAH

Food Export USA® — Nord-Est

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA
téléphone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • info@foodexport.org • www.foodexport.org

Food Export-Midwest et Food Export-Northeast assurent de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP) du Foreign Agricultural Service (FAS) de l'USDA. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast interdisent la discrimination dans tous leurs programmes et activités sur la base de la race, de la couleur, de l'origine nationale, de la religion, du sexe, de l'identité de genre (y compris l'expression de genre), de l'orientation sexuelle, du handicap, de l'âge, de l'état matrimonial, statut familial/parental, des revenus provenant d'un programme d'assistance publique, des convictions politiques, des représailles pour des activités antérieures de défense des droits civiques. Les personnes handicapées qui ont besoin d'aménagements raisonnables ou d'autres moyens de communication pour obtenir des informations sur le programme doivent nous contacter. De plus, les informations sur le programme peuvent être disponibles dans des langues autres que l'anglais. Food Export Midwest et Northeast ne tolèrent pas la fraude et sont vigilants dans la prévention de la fraude dans l'ensemble de nos programmes. Food Export se réserve le droit exclusif d'accepter ou de refuser aux entreprises de participer à nos programmes. Pour consulter les politiques de participation complètes et notre code d'éthique, veuillez vous rendre sur : www.foodexport.org/termsandconditions. Pour déposer une plainte pour discrimination de programme, accédez à <https://www.ascrusda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast sont des employeurs et des fournisseurs qui offrent l'égalité des chances.

