



# PÉTONCLE GÉANT DE L'ATLANTIQUE

*(Placopecten magellanicus)*

Guide de l'Acheteur

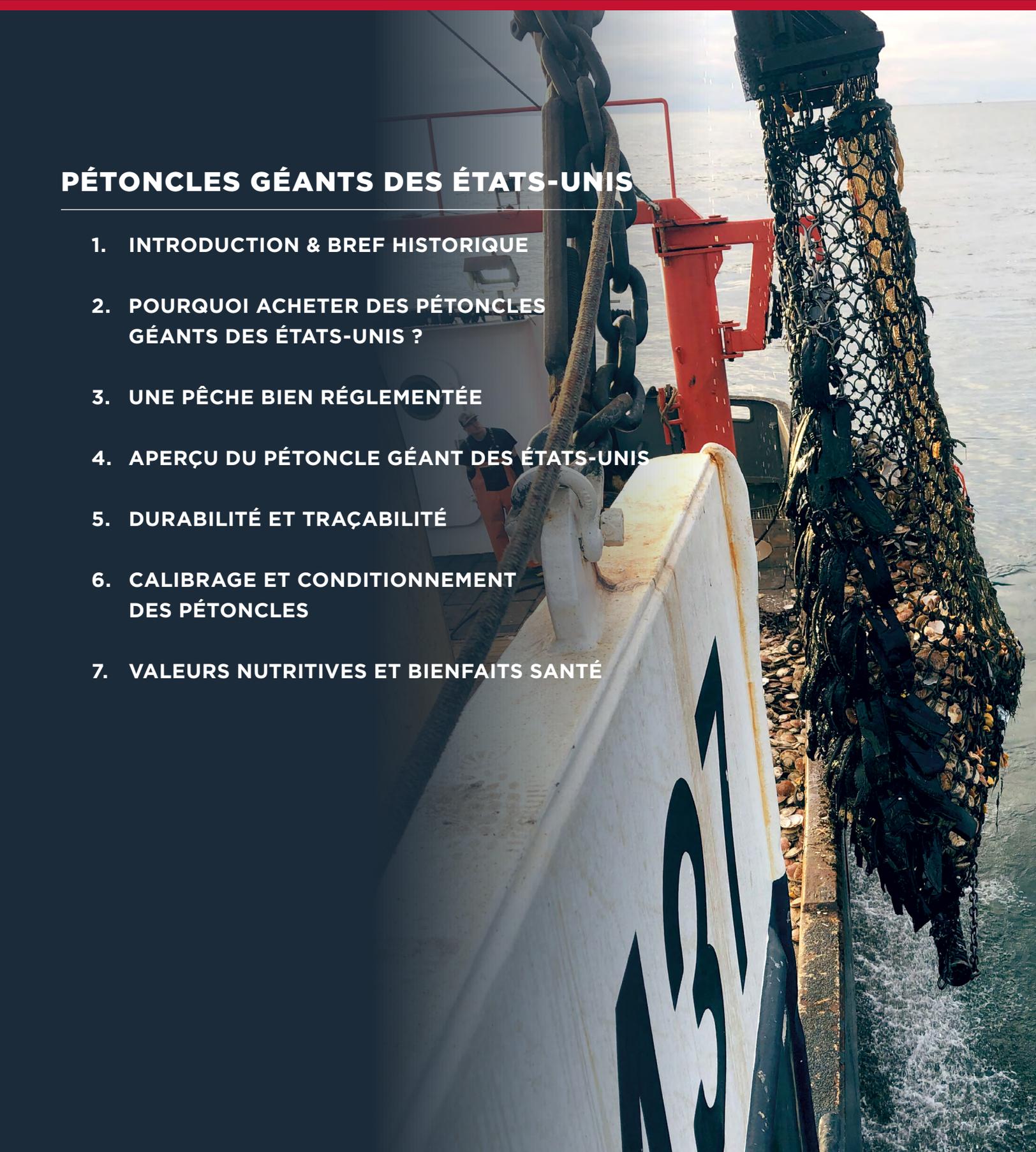


# TABLE DES MATIÈRES

Cliquez sur un sujet ci-dessous pour accéder directement à cette section

## PÉTONCLES GÉANTS DES ÉTATS-UNIS

---

1. INTRODUCTION & BREF HISTORIQUE
  2. POURQUOI ACHETER DES PÉTONCLES GÉANTS DES ÉTATS-UNIS ?
  3. UNE PÊCHE BIEN RÉGLEMENTÉE
  4. APERÇU DU PÉTONCLE GÉANT DES ÉTATS-UNIS
  5. DURABILITÉ ET TRAÇABILITÉ
  6. CALIBRAGE ET CONDITIONNEMENT DES PÉTONCLES
  7. VALEURS NUTRITIVES ET BIENFAITS SANTÉ
- 

# PÉTONCLES GÉANTS DES ÉTATS-UNIS

## Introduction & Bref Historique



**Les pétoncles géants** (*Placopecten magellanicus*) **des États-Unis** ont une aire de répartition naturelle qui s'étend du Maine à la Virginie (zone 21 de la FAO) dans l'Atlantique Nord-Ouest. Les pétoncles géants vivent au fond de l'océan, généralement à des profondeurs allant de 30 à 100 mètres et peuvent vivre jusqu'à 20 ans, atteignant 20 cm de diamètre.

Ce mollusque bivalve est récolté pour sa noix, c'est-à-dire le muscle qui maintient ensemble les parties supérieure et inférieure de la coquille. Crue, la noix de forme cylindrique est brillante et généralement de couleur blanc crème ou marron clair, mais parfois elle est légèrement rosée à orange. Les différences de couleur sont naturelles et dépendent de leur zone de croissance et de leur alimentation. La noix de pétoncle naturelle de bonne qualité (ou chair de pétoncle) a une translucidité ivoire et une élasticité qui lui permet de garder sa forme. La noix cuite est de couleur blanc opaque et sa texture est ferme et non grasse.

La pêche du pétoncle géant est l'une des pêches les plus lucratives des États-Unis. La production et les fournisseurs sont présents dans tous les États de l'aire de répartition de l'espèce, la plus grande partie de la récolte étant débarquée dans le port de New Bedford, dans le Massachusetts. C'est le port de pêche le plus rentable du pays, grâce au pétoncle géant. Une gestion rigoureuse des pêches a permis de créer des stocks importants et continus. Les scientifiques et les pêcheurs ont travaillé ensemble à la fin des années 1990 pour restaurer cette ressource surexploitée et en faire la plus grande pêche de pétoncles sauvages au monde.

# POURQUOI ACHETER DES PÉTONCLES GÉANTS DES ÉTATS-UNIS ?



- **Gestion et surveillance rigoureuses des ressources :** l'application d'une science moderne et la collaboration entre exploitants font du pétoncle géant un choix judicieux.
- **Respect du consommateur :** la surgélation à l'unité (IQF) et les emballages pratiques sont polyvalents et abordables. Les consommateurs peuvent retirer d'un emballage le nombre souhaité de noix de pétoncles individuelles, selon leurs besoins. Les noix de pétoncle géant sont faciles à cuisiner. Des préparations de pétoncles, comme les pétoncles enveloppés de bacon ou les pétoncles en sauce, sont également disponibles.

- **Qualité constante & traçabilité totale :** les pétoncles géants des États-Unis peuvent être retracés jusqu'à la date et au lieu de la récolte.
- **Disponibilité :** les noix de pétoncle fraîches et surgelées sont disponibles toute l'année.
- **Appétissants, délicieux et nutritifs :** les pétoncles géants s'adaptent aux recettes culinaires du monde entier, que ce soit en entrée, en amuse-bouche ou comme ingrédient dans des produits cuisinés.



# UNE PÊCHE BIEN RÉGLEMENTÉE

Un plan fédéral de gestion des pêches concernant le pétoncle géant de l'Atlantique a été mis en place en 1982. Ce plan a évolué au fil du temps pour intégrer de nouvelles techniques de gestion en fonction des connaissances acquises par les scientifiques sur la ressource.

La pêche est gérée selon une approche combinant la limitation de l'effort de pêche (limitations des jours en mer et de la taille des équipages) et la rotation des zones de récolte, ce qui permet d'optimiser les rendements en pétoncles tout en protégeant les cohortes de jeunes pétoncles. Les zones fermées permettent aux pétoncles de grandir et de se reproduire plus souvent avant d'être pêchés. Chaque bateau de pêche au pétoncle doit être équipé d'un dispositif de traçage GPS, qui indique les endroits où il a pêché. Des observateurs fédéraux se trouvent également à bord des bateaux de pêche pour s'assurer que toutes les réglementations sont respectées.

La plupart des pêcheurs du Nord-Est utilisent des engins de dragage pour récolter les pétoncles ; certains, dans le centre du littoral atlantique, utilisent des chaluts. Chaque nouvelle saison de pêche commerciale commence le 1er avril et la

pêche est pratiquée toute l'année. La flotte de pêche au pétoncle est composée de bateaux de pêche de jour et de bateaux de pêche hauturière. La flotte de pêche réglementée compte environ 350 bateaux qui pêchent au large. Une sortie de pêche peut durer 7 à 10 jours, voire plus.

Les pêcheurs ont perfectionné leurs engins de pêche pour permettre aux pétoncles juvéniles et aux poissons de fond d'échapper aux dragues, pour atténuer les dommages causés au plancher océanique et pour éviter les captures accidentelles des tortues de mer.

Les scientifiques recueillent des données annuelles sur les débarquements de pétoncles géants depuis le début du XXe siècle et effectuent une enquête sur l'abondance des pétoncles géants chaque année depuis 1979. Depuis 2003, la vidéo et la photographie des fonds ont contribué à une meilleure compréhension de la ressource en pétoncles et ont amélioré le niveau de précision des estimations de l'abondance des pétoncles. En collaboration avec pêche professionnelle du pétoncle géant, les scientifiques effectuent chaque année une surveillance vidéo de l'ensemble de la ressource en pétoncles (environ 60 000 km<sup>2</sup>). Il s'agit de la plus grande étude vidéo du fond marin au monde.

# BREF APERÇU DU PÉTONCLE GÉANT DES ÉTATS-UNIS



- Les pétoncles géants ont une grande capacité de reproduction ; un seul pétoncle peut produire jusqu'à 270 millions d'œufs au cours de sa vie.
- Le frai commence dans la région du centre du littoral atlantique au début du printemps et se termine dans le nord en juillet/août.
- Après l'éclosion, les larves restent dans la colonne d'eau pendant quatre à six semaines avant de se fixer au fond de l'océan.
- Les pétoncles géants connaissent une croissance rapide au cours de la première moitié de leur vie. Entre l'âge de 3 et 5 ans, les pétoncles géants atteignent généralement 50 à 80 % de la hauteur de leur coquille et peuvent quadrupler le poids de leur chair.
- Les pétoncles adultes forment des agrégations denses sur le fond de l'océan appelées "bancs".



## DURABILITÉ ET TRAÇABILITÉ

Si la réglementation de la plupart des pêches limite la quantité de poissons, celle de la pêche au pétoncle géant aux États-Unis limite l'effort de pêche. Le nombre de personnes autorisées à travailler sur un bateau est limité. Lorsque la drague est remontée et que son contenu est déposé sur le pont du bateau de pêche, l'équipage trie manuellement les pétoncles dans des seaux en fonction de la taille. Les seaux sont transportés dans une salle de découpe où les pétoncles sont décortiqués manuellement. Les noix sont lavées, placées dans des sacs en étamine de 50 livres (env. 22,68 kg) et glacées.

Les bateaux de pêche livrent leurs prises au usine de traitement de poisson propriétaire du bateau ou, comme c'est le cas pour une grande partie de la pêche, les prises sont livrées à une salle de vente aux enchères à New Bedford, dans le Massachusetts. Là, les sacs sont ouverts pour un contrôle de qualité. Les usines de traitement de poisson font des offres dans le cadre de cette vente aux enchères électroniques pour obtenir la totalité ou une partie de la pêche d'un bateau. Les pêcheurs décident du prix qu'ils acceptent.

# CALIBRAGE ET CONDITIONNEMENT DES PÉTONCLES



Les noix de pétoncle géant des États-Unis sont disponibles dans une grande variété de tailles, de formes de produits, d'emballages et de prix. De nombreux fournisseurs peuvent également classer et emballer les produits selon les spécifications de l'acheteur. Des emballages avec marque de distributeur sont disponibles. Les noix de pétoncle géant sont proposées fraîches, surgelées individuellement (IQF) ou surgelées en bloc.

Les noix de pétoncle sont classées en fonction du nombre de noix par livre, comme suit :

## CLASSEMENT PAR TAILLE

(Nombre de noix par livre)

U (moins de) 10

10 - 20

20 - 30

30 - 40

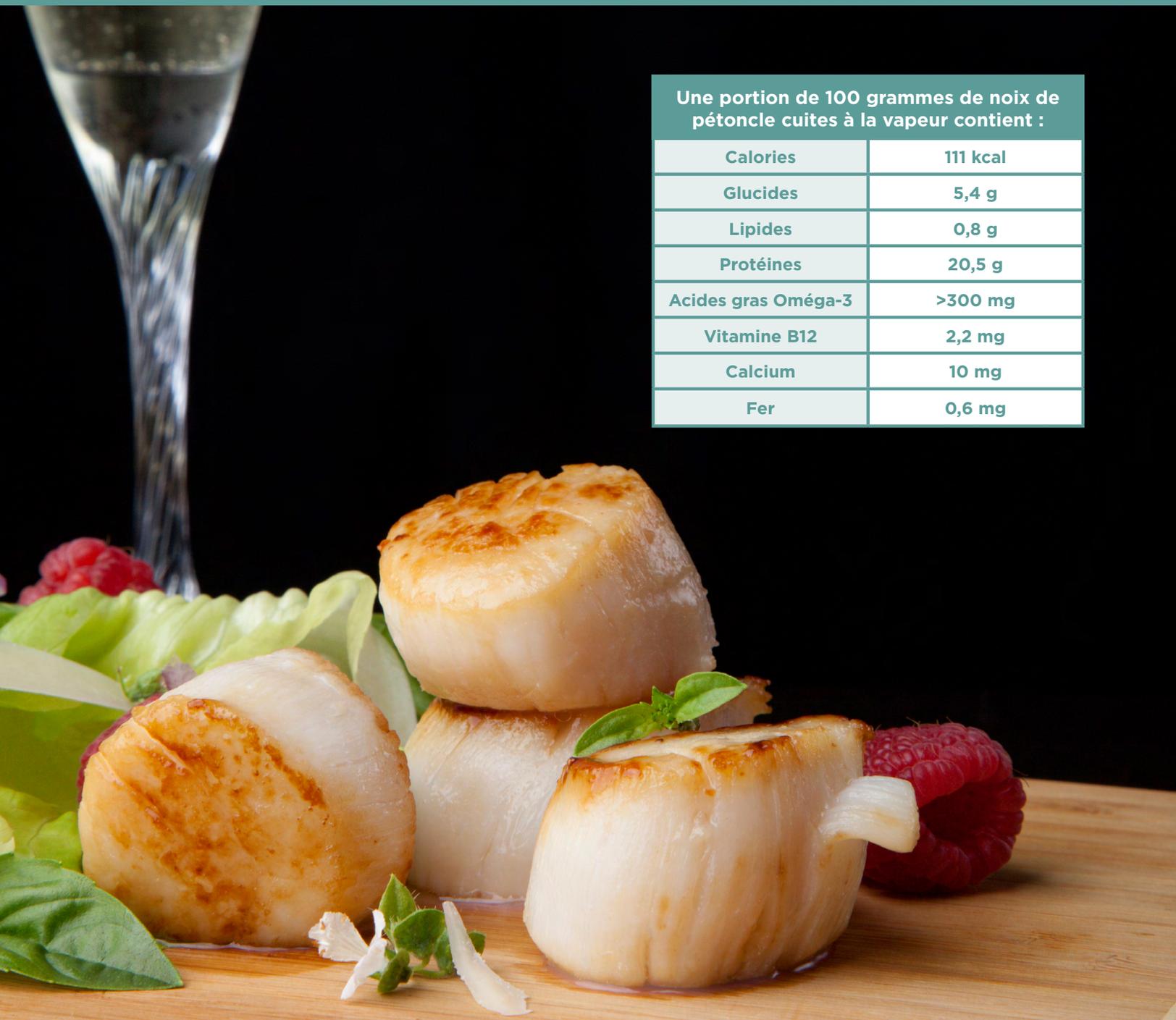
40 - 50

# HAUTEMENT NUTRITIF

Les pétoncles sont pauvres en graisses et largement considérés comme l'un des fruits de mer les plus sains, 80 % des calories des noix de pétoncles se présentent sous forme de protéines. Les pétoncles sont également une bonne source de vitamines, de minéraux et d'antioxydants qui protègent contre les dommages cellulaires. La noix de pétoncle est également riche en acides gras oméga-3 qui contribuent à réduire le risque de maladies cardiovasculaires. Dans la médecine traditionnelle d'Asie de l'Est, les pétoncles sont utilisés pour traiter des affections telles que le diabète et l'indigestion. De nouvelles recherches sur les protéines des pétoncles suggèrent qu'elles pourraient être utilisées dans des médicaments anti-tumoraux et des traitements associés.

## Une portion de 100 grammes de noix de pétoncle cuites à la vapeur contient :

Calories	111 kcal
Glucides	5,4 g
Lipides	0,8 g
Protéines	20,5 g
Acides gras Oméga-3	>300 mg
Vitamine B12	2,2 mg
Calcium	10 mg
Fer	0,6 mg





## 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 des ressources fédérales, étatiques et industrielles pour aider les entreprises à augmenter les ventes de leurs produits à l'étranger. Food Export USA-Northeast administre de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP - Programme d'accès au marché) du Foreign Agricultural Service (FAS - Service agricole pour l'étranger) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).



## POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES PRODUITS DE PÉTONCLE GÉANT DES ÉTATS-UNIS

Food Export USA®-Noreste

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 EE. UU.

teléfono 215.829.9111 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)

[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest et Food Export-Northeast administrent 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 dans tous leurs programmes et activités toute discrimination fondée sur la race, la couleur, l'origine nationale, la religion, le sexe, l'identité de genre (y compris l'expression de genre), l'orientation sexuelle, le handicap, l'âge, l'état civil, le statut familial/parental, les revenus provenant d'un programme d'aide publique, les convictions politiques, les représailles pour une activité antérieure en faveur des droits civils. Les personnes handicapées qui ont besoin d'aménagements raisonnables ou d'autres moyens de communication pour obtenir des informations sur les programmes doivent nous contacter. En outre, les informations sur les programmes peuvent être disponibles dans des langues autres que l'anglais. Food Export Midwest et Northeast ne tolèrent pas la fraude et sont vigilants pour prévenir la fraude dans tous leurs programmes. Food Export se réserve le droit exclusif d'accepter ou de refuser des entreprises dans ses programmes. Pour connaître toutes les politiques de participation et notre code d'éthique, consultez le site : [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Pour déposer une plainte pour discrimination dans le cadre d'un programme, rendez-vous sur <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast sont des employeurs et des fournisseurs offrant l'égalité des chances.