

Le Skrei est arrivé !

De janvier à mars, les côtes norvégiennes sont le théâtre d'un spectacle extraordinaire : des millions de cabillauds migrent depuis la Mer de Barents jusqu'aux zones de frai, dans l'archipel des îles Lofoten, à environ 400 km au nord du cercle polaire, pour s'y reproduire. Les Norvégiens appellent « Skrei » ces cabillauds qui ont atteint leur maturité sexuelle.

Cette pêche constitue une activité économique de première importance pour la Norvège. Sa pérennité est donc primordiale.

Dans sa zone économique exclusive, la Norvège décide souverainement de la gestion de ses ressources naturelles. Ainsi, pour le cabillaud, un quota de pêche est déterminé, visant à assurer la gestion durable des populations.

Ces quotas sont accordés par bateau et par saison, en fonction de l'évolution des populations de poissons, et en se basant sur le principe de précaution.

Dans un contexte mondial de surpêche et d'épuisement des ressources halieutiques, la Norvège s'est fixé pour priorité de promouvoir une pêche durable et d'être un acteur responsable de ce secteur économique essentiel pour le pays.

Reconnu par le monde de la gastronomie pour la délicatesse et la blancheur exceptionnelle de sa chair, le cabillaud de Norvège se prête à toutes les créations culinaires.

Outre sa blancheur et sa finesse, la chair du cabillaud de Norvège est également très maigre ! Il représente de ce fait un apport calorique de 75 kcal pour 100 g de chair, et possède une teneur en lipides d'à peine 1 %.

Un régal auquel succomber sans regret ! Avec le cabillaud de Norvège, les gourmands ne sont pas en reste : poêlé, mariné minute ou simplement cuit à la vapeur, il s'intègre facilement dans une alimentation saine et équilibrée puisqu'il regorge de bienfaits.

Source : http://www.norvege.no/News_and_events/policy/Le-Skrei-est-arrive-/#.UxbzxLFHnIV (février 2014)