



FAO27
SEAFOOD THE RIGHT WAY

Sélection

Langoustines Vivantes d'Écosse

Les Caseyeurs Pêcheurs

FAO27 collabore très étroitement avec un Groupement de petits bateaux caseyeurs, de la côte ouest de l'Écosse. Ces petites entreprises familiales sont caractéristiques de la culture du Nord-Ouest de l'Écosse avec ses côtes sauvages et échanrées, aux surfaces rugueuses et aux plateaux marins.

Cette pêche artisanale est le pilier de l'économie locale de cette région.



Spécificités produits :

Les langoustines vivantes sont précisément calibrées et "tubées" individuellement par les marins sur les bateaux ; elles restent ainsi immergées en permanence dans de l'eau de mer et sont débarquées en fin de journée. Elles sont transférées toujours "tubées" dans de larges boîtes en polystyrène, prêtes pour l'expédition.

Dans leurs tubes, les langoustines sont comme dans leurs terriers, protégées du stress, sans avoir subi de multiples manipulations à terre et arrivent bien vivantes (live and kicking), à leurs destinations finales, après avoir voyagé par route ou par avion.



COMMENTAIRES FAO27 :

Maitrise des manipulations et respect des captures sur les bateaux, constituent les règles de base pour tenir des promesses de qualité. Les lots ont des numéros d'identification correspondant aux bateaux pour une parfaite traçabilité.

La préservation de l'espèce est vitale pour l'avenir de ces communautés de pêcheurs. La volatilité

des marchés export est liée aux apports générés par les autres filières Européennes. Dans ce contexte économique, FAO27 travaille en étroite collaboration avec les pêcheurs afin de mettre en place les mesures temporaires qui s'imposent pour contrôler l'effort de pêche et la volatilité du prix du marché.

Les pêcheurs caseyeurs sont convaincus de l'efficacité du développement en filière avec FAO27.

Langoustines
Tubées
(par 9kg)

XL 4-7

NO1 8-15

NO2 16-25

NO2 16-25

NO4 36-45