

Le Crabe Royal Rouge de Norvège

(nom latin: *Paralithodes camtschaticus*)

De toutes les espèces de crustacés, le Crabe Rouge de Norvège est l'un des plus remarquables et impressionnants que vous puissiez servir. La chair des pattes et des pinces offre une saveur naturellement douce. Ce crabe peut être simplement cuit à l'eau et servi "au naturel", accompagné éventuellement de beurre fondu. Toutefois, si vous souhaitez une préparation un peu plus élaborée, sa chair se prête à de multiples modes de préparation tels que cuisson à la vapeur, au grill ou à la casserole. De nombreuses épices et assaisonnements différents l'agrémentent à merveille.

Les prises de Crabe Royal Rouge en Norvège ne représentent qu'un infime pourcentage du total mondial. Malgré cela, le Crabe Royal Rouge de Norvège fait l'objet d'une attention particulière sur les marchés mondiaux, principalement en raison de sa taille impressionnante et de la qualité supérieure de sa chair. Le Crabe Royal Rouge de Norvège pèse en moyenne 4,3 kg, tandis que les crabes pêchés dans le principal pays de capture au monde, l'Alaska, ne pèsent en moyenne que 3 kg environ.

La pêche du Crabe Royal Rouge de Norvège a lieu dans la partie septentrionale du pays, au moyen de petits caboteurs. Ces bateaux transportent un maximum de 30 filets à crabes et n'ont qu'une courte distance à parcourir pour atteindre les installations de transformation. En d'autres termes, les crabes sont capturés en nombre limité, ce qui permet au pêcheur de manipuler chaque crabe de manière individuelle. Le stress subi par l'animal et les dommages pouvant lui être causés sont ainsi réduits. Ces méthodes de capture douces et peu stressantes pour l'animal sont favorables à l'état de santé du crabe et à sa survie. Lorsqu'elles sont appliquées tout au long de la chaîne, depuis la capture jusqu'à la production, le Crabe Royal Rouge de Norvège bénéficie d'un avantage distinctif sur le plan de la qualité.

Historique

Le Crabe Royal Rouge a été introduit dans le Fjord de Murmansk en Russie dans les années 1960. Depuis, il s'est répandu dans les vastes zones du sud de la Mer de Barents. L'introduction du Crabe Royal Rouge fut le résultat d'un programme russe planifié avec un soin tout particulier. Leur répartition s'est étalée sur plusieurs années, au cours desquelles des milliers de crabes - aussi bien adultes que jeunes - ont été transférés de la mer d'Okhotsk, au nord-ouest de l'Océan Pacifique vers le Fjord de Murmansk.

Au milieu des années 1970, des prises accidentelles de Crabe Royal Rouge ont commencé à apparaître dans les eaux de Norvège, les années 1980 enregistrant une augmentation de ces prises accidentelles. Mais ce fut au printemps 1992 que d'importantes quantités de ce crustacé furent capturées pour la première fois dans les eaux norvégiennes, en particulier dans les filets côtiers et dans les pêcheries à la ligne dans l'est du Finnmark. À l'automne 1992, le Crabe Royal Rouge fut mis à l'ordre du jour de la Commission sur les pêcheries russo-norvégiennes. Entre 1994 et 2001, on a enregistré un nombre limité de prises pour la recherche, la Norvège et la Russie s'étant mises d'accord sur un quota total qu'elles ont divisé en deux parties égales.

Durant l'automne 2002, la Norvège a commencé la pêche commerciale du Crabe Rouge Royal. À cette époque, 127 bateaux ont reçu la licence leur permettant de prendre part à cette pêche, et le quota fut fixé à 100.000 Crabes Royaux mâles. Lorsque les accords en matière de pêche commerciale furent adoptés, la commission russo-norvégienne sur la pêche emboîta le pas en instaurant des principes de taxation sur ces prises. Ces principes décrivent, entre autres, le degré de taxation, la taille minimum, la période de capture ainsi que les règles en matière d'équipement. Ces principes de taxation ont été introduits dans le but d'atteindre un retour durable à long terme du stock. Pour 2005, le quota de Crabe royal Rouge en Norvège a été fixé à 280.000 crabes mâles. Ce quota est identique à celui de 2004.

Biologie

Le Crabe Royal Rouge (*Paralithodes camtschaticus*), est une espèce de crabe évoluant dans les eaux froides peu profondes mais que l'on peut également rencontrer jusqu'à 500 mètres de profondeur selon l'âge/la taille, le genre et la saison. Il prospère dans des températures allant de -1,6 à +18° C. D'une manière générale, les jeunes crabes se cachent dans les eaux peu profondes parmi les rochers et les algues, tandis que les adultes et les plus grands spécimens préfèrent les eaux plus profondes et séjournent une bonne partie de l'année sur les fonds sablonneux et boueux.

Le Crabe Royal Rouge commence son existence dans les eaux libres. Il faut cent jours environ dans nos eaux entre l'éclosion de l'œuf et le moment où le jeune crabe s'installe sur le fond marin. Ce délai est fonction de la température et de la disponibilité de la nourriture. Les jeunes crabes vivent dans les eaux peu profondes, dans la ceinture d'algues, où ils se mettent à l'abri de leurs prédateurs. C'est là que le crabe passera sa première année avant de migrer vers des eaux plus profondes.

Après 5 à 6 ans, le Crabe Royal Rouge atteint sa maturité sexuelle et au printemps, il regagne les zones moins profondes pour se reproduire. Le Crabe Royal Rouge femelle est dépourvu de spermatophores (capsules à spermatozoïdes) où les spermatozoïdes peuvent être transférés bien avant l'ovulation. C'est la raison pour laquelle le crabe mâle doit être présent pendant l'ovulation. En outre, la femelle doit frayer en raison du changement de carapace. En effet, la carapace doit être molle pour permettre l'expulsion des oeufs à travers l'ouverture de l'oviducte. Lorsque le moment est venu pour la femelle d'abandonner sa carapace, le crabe mâle l'aide activement dans ce processus et féconde les oeufs.

Le produit

Le Crabe Royal Rouge de Norvège est commercialisé sous les formes suivantes. Toutes les variantes sont disponibles aussi bien en produit frais que surgelé, cru ou cuit :

- Crabe vivant
- Crabe entier (seules les entrailles sont ôtées de la carapace).
- "Morceaux choisis" (une sélection de "morceaux choisis" composée d'un ensemble de trois pattes et d'une pince).
- Pattes seules (pattes et pinces individuelles).

Quelle que soit la forme sous laquelle le Crabe Royal Rouge de Norvège est commercialisé, la couleur avant cuisson doit être uniformément brune sur le dessus et blanc/ crème sur le dessous. Il ne doit présenter aucun défaut (taches noires, plaies et/ou décolorations/raclements sur les parties de la carapace quelles qu'elles soient, qu'il s'agisse de la carapace, des pattes ou des pinces. Le crabe ne doit également souffrir d'aucun élément manquant au niveau des pattes et/ou des pinces.

Valeurs nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles de la chair du Crabe Royal Rouge de Norvège sont les suivantes :

| Valeur nutritionnelle | (g/100g) |
|-----------------------|-----------------|
| Énergie/calories | 620 kJ/148 kcal |
| Protéines | 15,6 g |
| Lipides | 0,6 g |
| Hydrates de carbone | 1,0 g |

Exportations du Crabe Rouge Royal de Norvège

| Export_Crabe royal rouge de Norvège | Valeur (1000 NOK) | | | Quantité (1000 tonnes) | | |
|-------------------------------------|-------------------|--------------|--------------|------------------------|------------|------------|
| | 2003 | 2004 | 2005* | 2003 | 2004 | 2005* |
| Autriche | - | 20 | - | - | 0 | - |
| Belgique | 979 | 2525 | 2156 | 5 | 14 | 12 |
| Allemagne | 356 | 386 | 419 | 2 | 2 | 2 |
| Danemark | 72 | 393 | 69 | 0 | 2 | 0 |
| Espagne | 66 | 103 | 2 | 0 | 1 | 0 |
| Finlande | 194 | 218 | 312 | 1 | 1 | 2 |
| France | 207 | 2 | 730 | 1 | 0 | 4 |
| Grande-Bretagne | 697 | 1707 | 739 | 3 | 10 | 5 |
| Grèce | - | 1 | - | - | 0 | - |
| Hongrie | 64 | 108 | - | 0 | 1 | - |
| Italie | - | 188 | - | - | 1 | - |
| Lettonie | 20 | 10 | - | 0 | 0 | - |
| Pays-Bas | 839 | 9485 | 556 | 4 | 67 | 3 |
| Suède | 676 | 1148 | 839 | 3 | 6 | 5 |
| Suisse | 1 | 59 | 16 | 0 | 0 | 0 |
| Kasakhstan | - | 4 | - | - | 0 | - |
| Roumanie | - | - | 23 | - | - | 0 |
| Chine | - | 1998 | 9 | - | 14 | 0 |
| Japon | 43218 | 41810 | 2470 | 280 | 329 | 20 |
| Émirats Arabes Unis | - | 80 | 249 | - | 0 | 1 |
| Hong Kong | - | - | 4 | - | - | 0 |
| Singapour | 395 | 812 | 653 | 2 | 5 | 5 |
| Taiwan | 9258 | 4575 | 3383 | 54 | 39 | 29 |
| Trinidad et Tobago | - | 5 | - | - | 0 | - |
| U S A | 6914 | 25379 | 7883 | 43 | 190 | 61 |
| Total | 63957 | 91016 | 20512 | 401 | 685 | 151 |

* juin 2005