LA PÊCHE RESPONSABLE

UNE CERTIFICATION ANIMÉE PAR 4 AXES

GESTION DE LA RESSOURCE

Contribuer à une gestion durable des stocks de poissons exploités tout en pratiquant une pêche sélective respectueuse de l'écosystème et de sa diversité. Totale conformité avec les règles et mesures de gestion de la commission des pêches du pacifique occidental et central (WCPFC).

HYGIÈNE, QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Des pratiques irréprochables d'hygiène, de traitement, de stockage et de conservation afin de garantir la meilleure qualité des produits aux consommateurs. Une traçabilité exemplaire pour différencier et valoriser les produits.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Une gestion efficace de ces déchets avec stockage, traitement et élimination. Maîtrise de la consommation de carburant pour une efficacité économique et écologique.

CONDITIONS DE TRAVAIL ET SÉCURITÉ

Les particularités du travail à bord d'un navire de pêche hauturier sont prises en compte afin d'améliorer les conditions de sécurité, de travail et de vie des équipages.

CAP LA PÉROUSE
NOUVELLE-CALÉDONIE

Tél. +687 761 761
contact@caplaperouse.nc
www.caplaperouse.nc

Fédération des Pêcheurs Hauturiers NOUVELLE-CALÉDONIE

© photos : Fédération des pêcheurs hauturiers de NC / ERPA / Programme Observateurs - DAM-NC SPE / Agence Yellow Box

CAP LA PÉROUSE
NOUVELLE-CALÉDONIE

Goûtez
à l'incomparable

Il existe dans le Pacifique Sud un éden, une des plus grandes aires marines protégées au monde : le Parc naturel de la mer de Corail. C'est sur 1 200 000 km², que s'étend la zone économique exclusive de la Nouvelle-Calédonie, un lieu de pêche d'exception pour les meilleurs thons blancs.

C'est là que nos marins professionnels pratiquent une pêche responsable, artisanale et sélective : la pêche à la palangre. Avec leurs 16 navires long-liners, ils prélèvent avec attention 2 500 tonnes de thon par an, avec seulement 1 hameçon pour 110 km².

Ce thon sauvage est d'une qualité hors du commun, soigneusement pêché et remonté à la main, il est étourdi et préparé selon la méthode Ike Jime, une technique japonaise au service de la gastronomie française.

Découvrez une pêche certifiée et labellisée, pratiquée dans le respect de l'environnement, le respect des hommes et de la sécurité, le respect des peuples et de l'écosystème, pour une gestion durable et une ressource pérenne.

Découvrez un thon blanc sauvage, un thon "alalunga" de qualité sashimi, à la saveur incomparable, issu d'un territoire immaculé, pêché dans les règles de l'art.

UNE MARQUE D'EXCELLENCE

Un espace préservé

La zone de pêche hauturière de Nouvelle-Calédonie située dans le Parc naturel de la mer de Corail, s'étend sur 1 200 000 km². La pression de pêche n'excède pas 1 hameçon pour 110 Km².

Une pêche sélective

Pêché à la palangre, le thon est étourdi et préparé selon la méthode Ike Jime, une technique japonaise permettant de préserver les qualités gustatives du poisson.

16 bateaux long liners

Les pêcheurs professionnels Cap La Pérouse ne prélèvent que 2500 tonnes de poisson par an.

Fédération des Pêcheurs Hauturiers
NOUVELLE-CALÉDONIE

Une fédération de pêcheurs hauturiers professionnels

Les six armements se sont regroupés au sein de la Fédération des Pêcheurs Hauturiers de Nouvelle-Calédonie pour faire connaître, et reconnaître, leur savoir-faire : une pêche à la palangre sélective exercée dans le respect de l'environnement, pour une exploitation durable et responsable de la ressource.

UNE QUALITÉ D'EXCEPTION

Cap La Pérouse offre des produits de la mer d'une qualité incomparable, péchés avec précision dans des zones contrôlées, avec les plus hautes exigences humaines et environnementales.

Les poissons sont vidés dès leur capture et conservés à bord des navires entre -2 et 2°C. Le filetage est effectué à terre dans les ateliers de transformation. Les filets sont ensuite surgelés à -30°C en 4h. Ils sont alors conditionnés et stockés en chambres froides à -20°C en attente de leur livraison.

- Poisson sauvage
- Sans peau
- Sans arêtes
- Sans ligne de sang
- 100% naturel