

7.–8. nóvember í Hörpu

Stjórnun fiskveiða

– svo miklu meira en kvóti

Er enginn að gera neitt?

Steinar Þór Ólafsson, sérfræðingur í samskiptum og miðlum
Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi



HAMPIÐJAN



HÁSKÓLINN Í REYKJAVÍK
REYKJAVÍK UNIVERSITY

ICELANDAIR
CARGO

ISI ICELAND
SEAFOOD



Marel

Pipar TBWA



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

2024



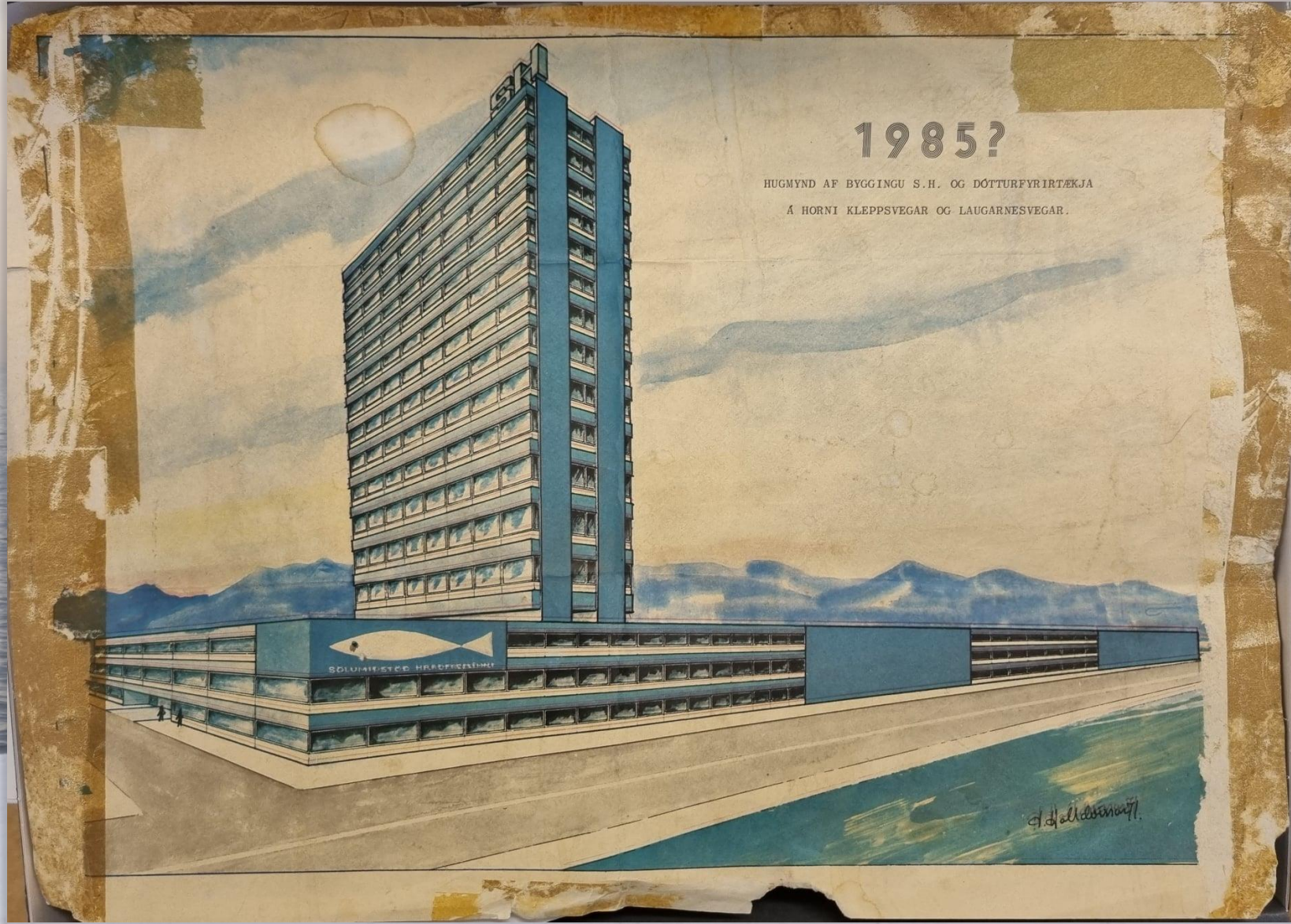
Er enginn að gera neitt?

Steinar Þór Ólafsson, sérfræðingur í samskiptum og miðlun hjá Samtökum fyrirtækja í sjávarútvegi



Markmið:

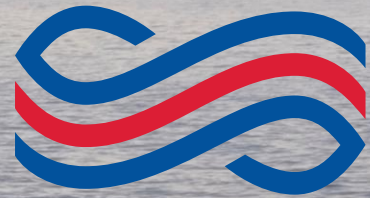
Að auka vitund og bæta viðhorf neytenda á erlendum mörkuðum gagnvart íslenskum sjávarafurðum



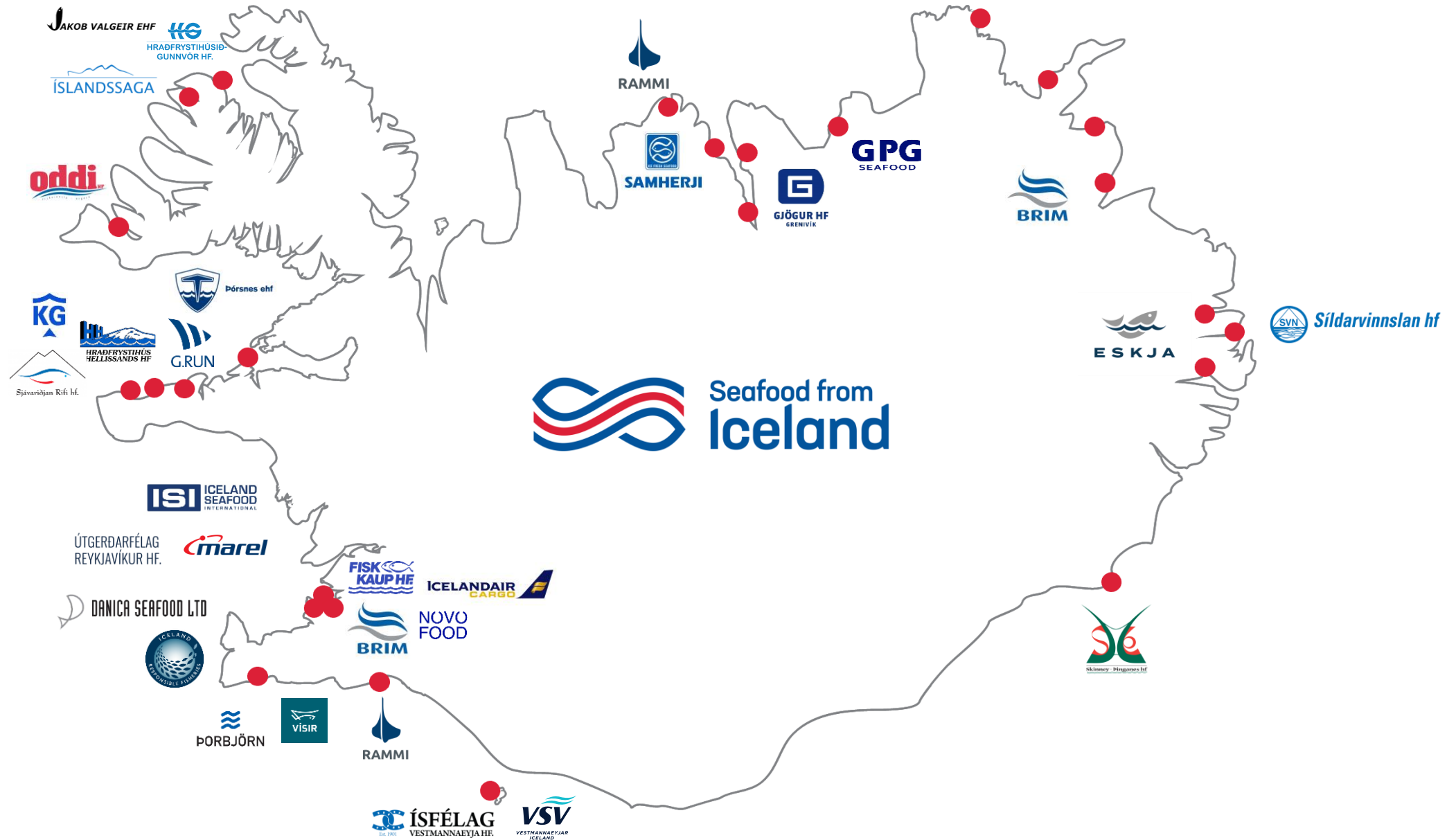


PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA



Seafood from
Iceland



352 milljarðar

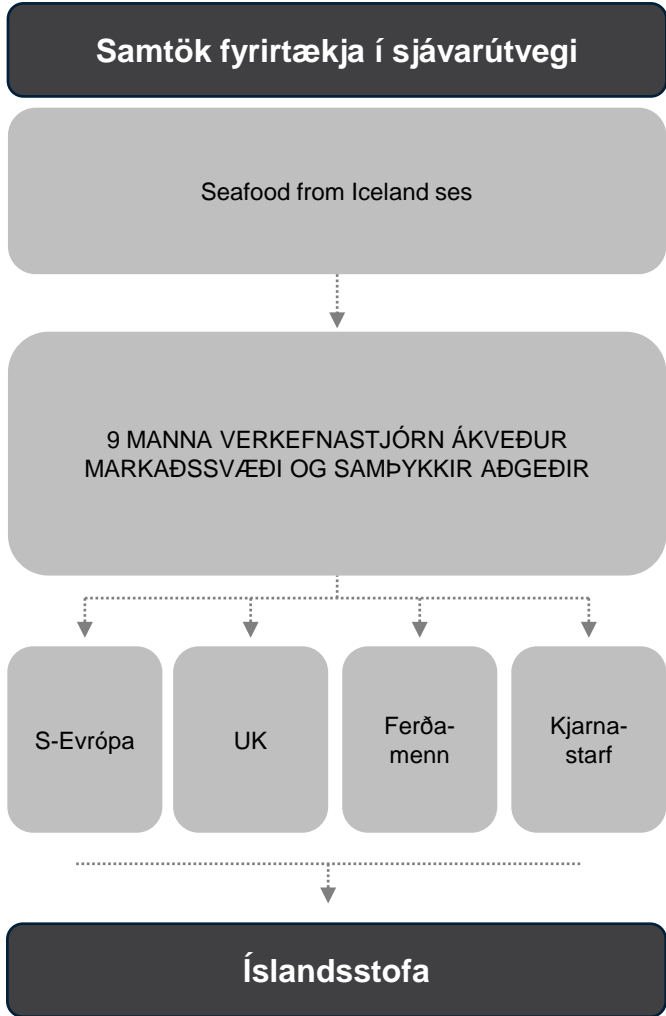
Útflutningsverðmæti íslenskra sjávarafurða 2023

70 milljónir

Ráðstöfunarfé Seafood from Iceland

0.02%

Ráðstöfunarfé SFI sem hlutfall af útflutningsverðmætum



EIGANDI VERKEFNISINS

SJÁLFEIGNARSTOFNUN

VERKEFNASTJÓRN

MARKAÐSSVÆÐI OG AÐGERÐIR

FRAMKVÆMDARADILI



Björn Matthíasson
VSV



Gunnar Tómasson
Þorbjörn



Heiðrún Lind
Marteinsdóttir
SFS



Hlynur Veigarsson
Samherji



Jóhann Helgason
Vísir



Karl Hjálmarsson
ISI



Kristján Jóakimsson
HG



Sólveig Arna
Jóhannesdóttir
Brim



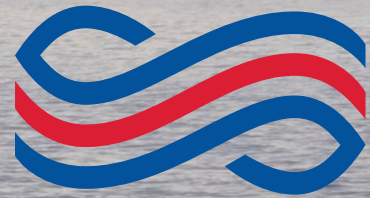
Steinar Þór Ólafsson
SFS



Björgvin Þ. Björgvinsson



Kristinn Björnsson



Seafood from
Iceland



PATENT- OG
VAREMÆRKESTYRELSEN





Fish is our story
10 milljón birtingar



Father Fishmas
58 milljón birtingar



Quotidien
Lundi 4 juillet 2022

Monde/Europe

3

En Islande, la recette d'une pêche durable

Connue pour ses volcans, l'Islande possède un trésor caché : son poisson. L'île a donné un coup d'arrêt à la surpêche grâce à un système de quotas original. Et chasse le gaspillage.

Reportage



100 km
0-4°

Une dizaine de pêcheurs débarquent leurs prises dans le port de Húsavík, au nord-ouest du pays. Ils sont accueillis par les bénévoles de la société locale de protection de l'environnement. Le dimanche matin, les hommes et les femmes ont grandi avec le bruit des requins et les affres des vagues. Mais grand-père a acheté son premier bateau de pêche en 1968, puis il a fondé l'entreprise. J'ai travaillé dans l'usine des filets et en tant que marin sur des chalutiers.», confie Dag Hjálmarsson, 30 ans, pêcheur indépendant qui a été élu à la tête de la société familiale il y a six ans. Conscient que les filets tirés sur les lignes de production, tirés sur les chalutiers, les pêcheurs partent cinq jours en mer, deux équipes se relayent. Ce rythme donne le temps de la vie sur l'île.

Dans ce pays de 360 000 habitants, la filière emploie 7 000 personnes dans la production actuelle, un nombre qui avarie les 10 000 en comptant l'aérien. Les quotas



Les quotas : 7 000 tonnes de pêche islandaise capturent en moyenne du cabillaud dans l'Atlantique Nord

de quotas à 100 kilos compliquent à accéper pour les entreprises. Mais cette évolution radicale a fonctionné.

« Changer l'image de la nourriture islandaise »

L'armateur Dag Hjálmarsson s'agit de réinventer le système de quotas « névrosante ». Ces derniers sont octroyés par le gouvernement pour chaque marine en fonction des zones de pêche, des espèces, des saisons, des années, des conditions. « Nous pouvons en rendre ou en acheter un pourcentage à d'autres compagnies et banques. Les quotas, transférables, se sont peu à peu introduits dans le monde de la pêche islandaise. Cette innovation ne lui a pas fait perdre un jour de pêche. Mais ce dispositif a tout de même permis de recourir en un coup d'arrêt à la surpêche. La quantité de cabillaud extraite des eaux islandaises est ainsi passée de 400 000 tonnes en 1981 à 200 000 tonnes en 2021. Conséquence : le poisson pêché est mieux valorisé. Les filets et les chalutiers sont modernisés », constate Dag, qui varie une multitude de fois son opinion. « Ces dernières années, le pays est devenu un pionnier en matière d'innovations technologiques, en particulier sur les instruments de



Grundarfjörður, village de pêcheurs dans l'ouest de l'Islande, jusqu'à l'armateur Dag Hjálmarsson

De la mer à l'assiette



Notre journaliste pendant l'atelier de découpe du poisson avec le chef Viktor Órn Andrésson



UN RYTHME INSULAIRE

Il faut bien choisir sa date de visite en Islande. Le meilleur moment est à la nuit avec seulement deux heures d'insolation par jour. Au fur et mesure des semaines, le soleil reste plus longtemps, jusqu'à briller en continu. En mai, lors de notre visite, il ne faisait jamais nuit. Les Islandais sont tellement habitués qu'ils dorment même sans volets.



Photo: Shutterstock

radicale pour l'époque : voici venue l'ère des quotas. Et pas n'importe comment ! C'est une autorité indépendante, l'Institut islandais de recherche marine, qui fixe les limites pour les campagnes de pêche. Deux fois par an, les scientifiques effectuent des prélèvements de plusieurs espèces de poissons afin d'en mesurer la taille et le poids, pour savoir s'ils sont encore trop jeunes pour être pêchés. Cela leur permet notamment de déterminer, de manière précise, si les stocks de renouvellement sont atteints ou non. Si certaines voies se sont élevées au départ, tous s'accordent aujourd'hui, notre guide en tête, pour dire que cette politique a permis non seulement de sauver les zones de production, mais surtout de se

distinguer des pays concurrents avec une réglementation qui a mis sur le long terme. Direction le port de Rif, à l'ouest, où nous sommes accueillis par des pêcheurs en train de décharger du cabillaud dans des caissettes jaunes, juste avant d'y disposer de la glace pilée pour en assurer la fraîcheur. Cette cargaison partira sous peu sur les lignes de production modernes de l'entreprise KG fishverkun, où le poisson est découpé.

Pour une histoire toujours familiale

Chaque famille a son histoire liée à la pêche ; le patron d'usine, Dag Hjálmarsson, ne fait pas exception. Tout de bleu vêtu et avec de longs cheveux, il nous explique qu'il est monté sur un chalutier dès l'âge de

16 ans et que, à 37 ans, il est déjà à la tête de l'entreprise, fondée par son grand-père, depuis plus de six ans. Ce passionné de mer dirige pas moins de 50 salariés : 30 sur les lignes de production et 20 en mer, sachant que deux équipes se relaient pour ne jamais rester plus de cinq jours d'affilée en mer. Il nous en dit un peu plus sur les quotas qui sont fixés à l'année mais transférables. C'est-à-dire qu'une compagnie peut acheter à une autre un quota supplémentaire. Cela permet d'apporter de la souplesse dans les besoins tout en respectant, in fine, le quota global fixé. La limite ? Les moyens financiers. Plus une entreprise a des moyens, plus elle est sûre d'avoir une certaine stabilité dans ses quantités. Résultat : les quantités pêchées ont amplement

baissé, les stocks se renouvellent et les produits de la mer islandais se distinguent, aujourd'hui, aussi par leur qualité face à d'autres pays, qui, eux, continuent de pratiquer de la surpêche ou de la surproduction.

Un poisson antigaspil...

On parle beaucoup des pertes en matière de pêche : poissons attrapés par erreur, parties du poisson non utilisées... Là encore, particulièrement autour de son produit phare, l'Islande décide d'être pionnière. Plus de 80 % du cabillaud est utilisé contre 50 % pour d'autres pays européens ou encore l'Amérique du Nord. Qu'est-ce que cela signifie ? Que les têtes, au lieu d'être jetées, sont séchées dans une usine de l'île, puis exportées vers le Nigeria où elles sont consommées dans des

soupes ou transformées en farine. La peau, elle, peut être séchée et déguisée sous forme de chips (testé et validé dans le restaurant de Guðbrandur Garðarsson, situé dans le petit port de Grunda (Þórur), ou bien utilisée dans des produits cosmétiques, c'est-à-dire qu'on en préleve le collagène marin et qu'on le distille sous forme de poudre à boire. Ou encore en compléments alimentaires (c'est ce que fait l'entreprise Feed Iceland), voire pour y ranger ses cartes, puisque d'autres en font même du cuir de poisson !

... aux qualités gustatives incroyables

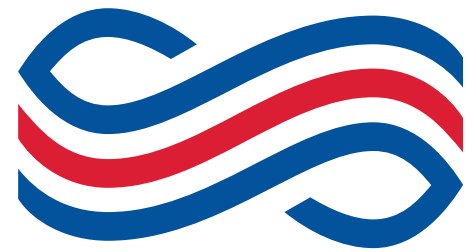
On oublie tous les clichés sur la gastronomie islandaise ! Vous avez sûrement déjà croqué une personne qui vous a parlé de requin fermenté... Justement, l'île et ses

ambassadeurs culinaires veulent en finir avec ce petit folklore. En tête ? Viktor Órn Andrésson, 37 ans, et en cuisine depuis l'âge de 16 ans. Avant de revenir sur son île de cœur en 2008, il est parti plusieurs années faire ses armes en France notamment dans un hôtel en Loire. De retour sur ses terres, il ouvre un restaurant et intègre aussi l'Équipe nationale culinaire d'Islande. Dans le petit port de Stykkishólmur, il nous fait déguster des sashimis de saumon, des macarons de cabillaud grillés au barbecue accompagnés d'une sauce aux herbes fines ; et l'une de ses meilleures trouvailles : le tacot revisité au cabillaud, servi plus tard dans la journée. Pour les amoureux de poisson à la chair délicate, c'est encore juste en filet saisi avec un trait d'huile d'olive et une pointe de sel qu'on en sent toutes les saveurs.

Le Monde 540.000 áskrifendur



Hvað næst?



Seafood from
Iceland