

Le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture présente le bar d'aquaculture de nos régions.



Le bar d'aquaculture de nos régions est très apprécié pour ses qualités gustatives et nutritives. Fort de son goût délicat, il se place parmi les espèces les plus appréciées des tables de connaisseurs. La production de bar d'aquaculture de nos régions se fait en bassins à terre en mer du Nord et sur la côte Atlantique, il est également élevé en cages en mer Méditerranée, où il est plus connu sous le nom de loup. Atout supplémentaire et non des moindres, il s'accommode à une multitude de recettes !

● Une espèce « pionnière » de l'aquaculture marine

Le bar fait partie des quelques espèces « pionnières » de l'aquaculture marine dont les essais d'élevage larvaire ont débuté en France dans les années 70. La technique d'élevage utilisée à l'heure actuelle a été mise au point dans ses grandes lignes pendant les années 80. L'élevage du bar est sans doute celui qui est le plus maîtrisé actuellement pour les espèces marines. Le grossissement se fait en bassins à terre (Nord Pas de Calais, Languedoc) ou en cages flottantes (région PACA, Corse, Bretagne).

Pour différencier leur production, les aquaculteurs français se sont engagés dans trois démarches : ils proposent du bar aquaculture de nos régions, du bar Label Rouge et du bar AB (Agriculture biologique).

Le bar d'aquaculture français est majoritairement mis sur le marché sous forme de poisson frais entier. Plus de la majorité de la production se fait en taille « portion » de 300 à 500 g. Il faut vingt mois pour produire un bar « portion » et trente mois pour en produire un de 1 kg et plus.

Chiffres clés sur le bar (sources FranceAgriMer et FEAP)

10 583	la consommation de bar en tonnes en moyenne de 2008 à 2010 pour les Français.
52%	le pourcentage de bar d'élevage consommé en France, en moyenne de 2008 à 2010.
Plus de 100 000	le tonnage de bar produit en Méditerranée en 2008.



● Focus sur l'aquaculture marine et nouvelle

Grâce à ses nombreux cours d'eau et ses 5 500 kilomètres de littoral, la France représente de nombreux atouts pour l'élevage de poissons. On distingue deux types de piscicultures : la pisciculture d'eau douce et la pisciculture marine et nouvelle.

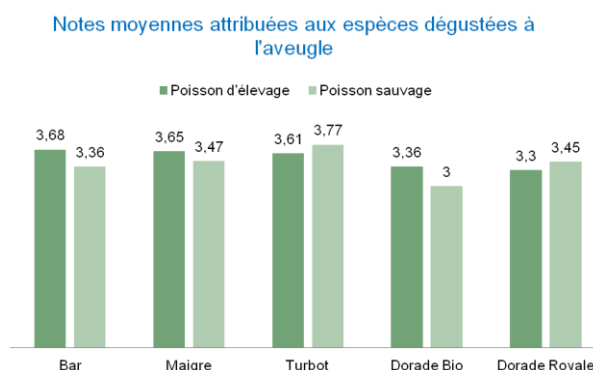


Le bar d'aquaculture de nos régions, ainsi que 6 autres espèces (dorade royale, maigre, saumon, turbot, sole, esturgeon), font partie de l'aquaculture marine et nouvelle.

Aujourd'hui une soixantaine de sites assurent la production, une petite filière qui ne demande qu'à se développer ! Lors des assises de la pêche et des produits de la mer qui ont eu lieu le 30 mai dernier, Frédéric Cuvillier, ministre délégué chargé des Transports, de la Mer et de la Pêche est intervenu auprès du secteur en indiquant que « *L'aquaculture ne doit pas être laissée de côté, son chiffre d'affaires de 680 millions d'euros parle de lui-même, c'est un secteur à valoriser et dont la France ne peut rester absente. Les schémas régionaux de développement de l'aquaculture marine seront une aide non négligeable dans cette ambition.* ».

Un poisson aux nombreuses qualités !

Le bar est un poisson particulièrement maigre et riche en protéines. Au cours de plusieurs dégustations à l'aveugle organisées par le CIPA, le bar aquaculture de nos régions ressort parmi les espèces les mieux notées, pour son goût et la fermeté de sa chair.



Le bar d'aquaculture de nos régions se déguste de multiples façons !

Classiquement, le bar est grillé au four ou en papillote (pendant 20 minutes), souvent accompagné d'aneth. Ce mode de cuisson permet de préserver sa texture et la saveur anisée de l'aneth met bien en valeur les arômes iodés du bar. **Au four**, on prépare souvent le bar en croûte de sel. Et pour ce mode de cuisson, il vaut mieux laisser la peau sur le poisson, pour bien protéger sa chair. **Entier, le bar peut également être poché ou braisé.** La cuisson à la vapeur est réservée aux bars de petite taille. Pour consommer le bar en filet, il est préférable de le cuisiner à la poêle. **Ce poisson peut également être consommé cru.** En fines tranches, assaisonnées de fleur de sel, de baies roses et d'huile d'olive. Il est possible d'agrémenter à ce mélange de l'aneth et du jus de citron.

Retrouvez les recettes du CIPA à base de Bar d'aquaculture de nos régions dans les fiches recettes :



- Bar aquaculture de nos régions à l'unilatéral, Mousseline de carotte et chocolat
- Bar aquaculture de nos régions en croûte de sel aux herbes
- Salade de bar aquaculture de nos régions à la tahitienne, mariné au citron vert, lait de coco et salade fraîche
- Bar aquaculture de nos régions aux herbes en papillote

A propos du CIPA :

Créé le 16 décembre 1997, reconnu officiellement le 11 juillet 1998 par les Pouvoirs Publics, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) regroupe les organisations professionnelles représentatives de la filière piscicole. Tous les acteurs de la pisciculture marine et continentale : producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments, sont ainsi représentés au sein d'une même interprofession. Le CIPA est composé de 3 collèges :

- Le collège des producteurs via la FFA (Fédération Française d'Aquaculture) qui représente les pisciculteurs en eau douce et en eau de mer.
- Le collège des fabricants d'aliments via le SPPA (Syndicat Professionnel des Producteurs d'Aliments Aquacoles).
- Le collège des transformateurs via l'ATT (Association des Transformateurs de Truite).

Pour plus d'informations sur les qualités des poissons d'aquaculture, rendez-vous sur le site : www.aquaculturedenosregions.com