

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 8 – Juin 1993

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 1993-0139

L'omble chevalier de l'Arctique : *Salvelinus alpinus*

Arctic char

Seafood Leader, 1993, mars-avril, p. 25, 26, 28, 30 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'Omble Chevalier : une espèce au grand avenir que l'on trouvera dans les meilleurs restaurants et qui fera le bonheur de l'industrie du fumage.

L'Omble Chevalier est une espèce de grande qualité, hautement appréciée par ceux qui l'ont dégusté et présentant un excellent rendement en aquaculture.

L'espèce a été étudiée par les aquaculteurs pendant au moins 30 ans, particulièrement en Norvège, au Canada et en Islande.

Qu'est-ce que l'Omble Chevalier ? Bien qu'ayant un ancêtre commun avec la truite, cette espèce est un salmonidé. Comme le saumon, l'Omble Chevalier est une espèce anadrome, migrant de l'eau des rivières et lacs vers la mer, généralement à la fin du printemps quand la glace fond et revenant au même endroit à la fin de l'été pour frayer. Contrairement au saumon du Pacifique, cette espèce ne meurt pas après le frai.

La chair fumée est très délicate grâce à la couleur, au goût et à la teneur en lipides. En aquaculture, les calibres de 2 à 7 livres sont disponibles, tandis qu'en pêche, ceux-ci vont de 8 à 10 livres.

L'étude de Seafood Leader nous fournit la "Carte d'Identité" complète de l'espèce (distribution, période, composition chimique).

A la lecture de cet article, il apparaît que l'espèce peut être un complément de gamme intéressant pour l'industrie du fumage avec un produit de très grande qualité pouvant surpasser le "*Salmo salar*".