

MAQUEREAU

Informations clés



NOM LATIN : *Scomber scombrus*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 18 cm Méditerranée, 20 cm Manche Est et 30 cm Mer du Nord



ZONES DE PÊCHE : Mer du Nord Septentrionale, Manche Est, Golfe de Gascogne central, Côte Nord-Ouest de l'Écosse et Irlande du Nord ou Ouest Ecosse



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : chalut pélagique, chalut de fond et senne coulissante



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Boulogne-sur-Mer, Port-en-Bessin, La Turballe



ÉTATS DES STOCKS EUROPÉENS : www.stats-et-peche.fr/especes

EN BREF

- Sa robe bleu-vert zébrée est reconnaissable entre toutes. Son ventre et ses flancs sont d'un blanc nacré.
- C'est un des poissons gras les plus riches en oméga 3 avec un très bon apport en vitamine B et D.
- Le maquereau frais se reconnaît à la rigidité de son corps et à la brillance de sa peau, aux reflets métalliques, qui contrastent avec son ventre blanc.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Il ne possède pas de vessie natatoire lui permettant de flotter. Il est donc obligé de nager en permanence pour ne pas couler.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de maquereau à l'arrivage ? Il peut être remplacé par :

- le chinchard
- le hareng
- la sardine

En savoir + sur les périodes de disponibilité des produits de la mer sur :

<https://www.pavillonfrance.fr/disponibilite-produits-mer>



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr

Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

MAQUEREAU

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Le maquereau se prête à de multiples préparations, entier ou en filets : cuit à la vapeur, grillé à la poêle ou au barbecue, en papillote au four, froid en salade.

Recommandations de consommation : cuire à cœur pendant 1 minute à 60°C ou congeler à -18°C pendant 7 jours pour une consommation crue ou peu cuite.



CUISSON

	 AU FOUR	 À LA POÊLE
POIDS NET	150 g	150 g
TEMPS	10 min	2-4 min/face
°C	200°	-



CONSERVATION

Il vaut mieux consommer ce poisson gras le jour même de l'achat ou le conserver, de préférence vidé, 24 heures dans un récipient hermétique sur des glaçons ou 2 à 3 mois au congélateur.



IDÉE RECETTE

Rillettes de maquereaux

 20 min

INGRÉDIENTS :

- 1 maquereau vidé et sans tête
- 1 carotte
- 1 oignon
- 20 cl de chaque (vin blanc et vinaigre blanc)
- 3 brins de thym
- 3 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 2 rondelles de citron
- 1 barquette de fromage frais
- 4 tranches de pain de mie
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 pincée de sel et de poivre du moulin



PRÉPARATION :

- Saler et réserver le maquereau.
- Éplucher et émincer l'oignon.
- Dans une casserole, mettre le vin, l'oignon, le thym, le laurier, les clous de girofle, les grains de poivre et porter à ébullition pendant 5 minutes.
- Ajouter les filets de maquereaux, les rondelles de citron, le vinaigre blanc et porter une nouvelle fois à ébullition pendant 10 minutes.
- Retirer le maquereau, égoutter et laisser refroidir. Prélever la chair et la mixer avec le fromage. Saler selon vos goûts.
- Découper quelques tranches de pain et faire dorer sous le grill du four.
- Tartiner généreusement, donner quelques tours de moulin à poivre et servir.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

MAQUEREAU

Fiche d'agrégation maquereau et autres poissons bleus : chinchard, thon germon et thon rouge

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

Accédez à l'outil « **Référentiel qualité - Points de vente** » de PAVILLON FRANCE sur pavillonfrance-pro.fr

PEAU/ROBE

QUALITÉ MAXIMALE



- Couleurs vives et très brillantes
- Différence nette entre le dos et le ventre

QUALITÉ MINIMALE ACCEPTABLE



- Couleurs vives et brillantes
- Distinction entre le dos et le ventre encore possible

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



- Couleurs ternies - La peau se plisse légèrement lorsqu'on courbe le poisson

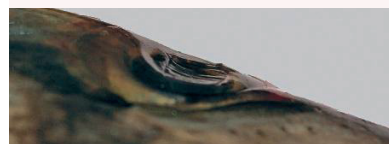
OEIL



- Bombé
- Noir brillant



- Bombé à plat - Noir à début d'opacité



- Légèrement creux
- Voilé

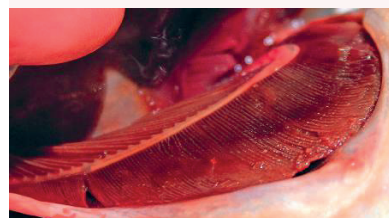
BRANCHIES



- Rouges sang vif



- Coloration moins vive - En voie de décoloration



- Décolorées - Brunissement

OPERCULES



- Argentées brillantes

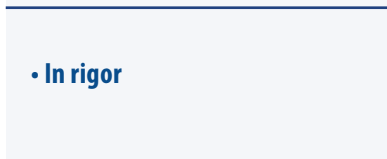


- Léger rosissement



- Rosies

RIGIDITÉ



- In rigor



- Partiellement rigide et assez ferme



- Légèrement mou



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr