



BONNE
PÊCHE

MERLU



UN PEU D'HISTOIRE

Avant que la morue n'inonde l'Europe entière, le merlu séché, dite merluche, se consommait du côté de l'Espagne. Mais dès le XVI^{ème}, la merluche ne désigne plus le merlu mais la morue séchée.

Est-ce pour cela que sur la côte atlantique, le merlu s'est vu attribuer le nom de colin, comme l'évoque Guérin en 1837 dans son « histoire naturelle » ?

Toujours est-il que c'est sous ce nom qu'il reviendra en force à partir des années cinquante.



PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le merlu commun (Merluccius merluccius) est un poisson qui vit près des fonds marins tout en pouvant les quitter ponctuellement. Il est présent sur toutes les côtes du littoral atlantique français et de Méditerranée. Il vit de la côte jusqu'à une profondeur de 1 000 m mais il se rencontre le plus souvent à une profondeur de 100 à 200 m.

IMPLANTATION

Pêché dans les fonds de l'Atlantique et en Méditerranée, le merlu représente une des principales espèces de la pêche française. Il mesure de 30 à 110 cm. Il vit à de grandes profondeurs, qu'il ne quitte qu'à la nuit tombée. Ses migrations restent encore un mystère pour les scientifiques. C'est un poisson présent tout au long de l'année.

MODE DE VIE

L'aiguillat vie à proximité du fond entre 10 et 950 m de profondeur mais on le trouve surtout sur le plateau continental (jusqu'à 200 m).

Il vit en bancs souvent considérables, il est bon nageur et peut parcourir jusqu'à 10 km par jour et pendant plusieurs mois lorsque parfois il migre.

L'aiguilla se nourrit principalement de poisson puis de mollusques et de crustacés.

Chassant activement poissons et crustacés en surface la nuit, le merlu retourne en profondeur durant le jour pour éviter ses prédateurs.

Consommation des ménages en France

	Quantité (t)	Prix Moyen (€)	Part de marché en GMS
Merlu Frais	5 511	8.5	55.2%

IDÉES RECETTES



Filet de merlu au camembert et tomates confites

Préparation : 50 minutes (pour les tomates)

Cuisson : 15 minutes

(Pour 4 personnes)

Ingédients

- 600 g de filet de merlu
- 4 tomates Roma
- 1 camembert
- Quelques pincées de sucre roux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Thym



Préparation

Préchauffez votre four à 150 °C / thermostat 5.

Lavez les tomates et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans votre plat de cuisson et posez les tomates dessus côté bombé posé dans le plat.

Saler, poivrer, mettez un peu de thym émietté et un peu de sucre roux sur les tomates et terminez par la seconde cuillère à soupe d'huile d'olive.

Mettez au four pendant 50 minutes.

Coupez 4 parts de camembert et enlevez grossièrement la croûte.

Sortez du four votre plat de tomates et augmentez la température à 180 °C / thermostat 6.

Tournez les tomates avec une spatule afin que le jus se répande dans le plat.

Ajoutez alors les filets de merlu, et mettez une part de camembert sur chaque filet.

Remettez le tout au four pendant 15 minutes.

Recette de merlu aux petits légumes

Ingédients pour 6 personnes

- 6 filets de merlu
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 4 tomates
- 1 poivron jaune
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sucre en poudre
- Sel
- Poivre



Préparation

Nettoyez la courgette, l'aubergine et les tomates et détaillez-les en morceaux.

Nettoyez le poivron, retirez les pépins et filaments et coupez-le en petits morceaux.

Pelez l'oignon et l'ail puis coupez-les en fines lamelles.

Faites revenir les morceaux de courgette, d'aubergine et de poivron à la poêle avec de l'huile d'olive, l'oignon et l'ail. Les légumes doivent être bien grillés sans être trop cuits.

Dans un plat à gratin déposez les filets de merlu, ajoutez une couche de tomates et sucrez légèrement. Ajoutez ensuite une couche de légumes poêlés et parsemez d'huile d'olive.

Salez, poivrez et enfournez à four chaud environ 30 minutes.