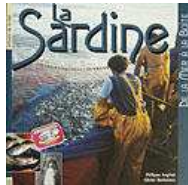


[Rephy info toxines](#)[Actualités](#)[Portfolio](#)[Glossaire](#)[Explorer le site Ifremer](#)[Explorer le site Environnement](#)

Ifremer environnement

[Surveillance](#)[Résultats](#)[Votre région](#)[Documents](#)[Accueil](#) > [Actualité](#) > [2002](#) > >[Actualité](#)[Dernières actualités](#)[Archives chronologiques](#)[Archives thématiques](#)

La sardine, de la mer à la boîte

25/10/2002

Les éditions Libris, en partenariat avec l'Ifremer, publient :
"La sardine, de la mer à la boîte"

Par Philippe Anginot et Olivier Barbaroux

Editions Libris et ALT - Collection Artisans de la mer - 104 p.

15 ? - ISBN 2-907781-46-4

Rédigé par Philippe Anginot, ethnologue/journaliste (et "Sardinologue", il est le créateur du musée imaginaire et itinérant de la Sardine), cet ouvrage est illustré d'abondantes photographies anciennes de collections privées et de non moins

abondantes photographies récentes prises par Olivier Barbaroux, océanographe et photographe à l'Ifremer.

Il aborde :

- le comportement en mer de cette espèce qui s'approche des côtes pendant l'été ;
- l'évolution de la pêche, des barques du moyen âge aux chalutiers actuels, en passant par les chaloupes sardinières ;
- les ports sardiniens français qui ont vécu plusieurs crises économiques, en particulier celle du début du XXe siècle, lorsque la sardine déserte les côtes bretonnes ;
- l'ancestrale technique de presse pour la conservation qui disparaîtra avec la découverte de l'appertisation, à l'origine des premières conserveries de sardines, dans la seconde moitié du XIXe siècle. La préparation des conserves « à l'ancienne » comprenant l'étripage, la friture, la mise en boîte dans de l'huile d'arachide (qui bonifie le goût de la sardine) pour s'achever avec le sertissage et la stérilisation fait toujours appel aux doigts experts des ouvrières sardinières. Les boîtes sont ensuite stockées, afin que l'huile imprègne convenablement chaque poisson et fasse ressortir son goût et ses saveurs inimitables ;
- mais la sardine est également appréciée fraîche. Quinze recettes sont proposées, des plus simples aux plus originales comme le carpaccio de sardines à la vinaigrette, au miel et à l'huile de pignons de pin du Chef Jacques Pourcel.

Un livre grand public, abondamment illustré, facile à lire tout en étant riche d'informations variées.



Pour commander ce livre

Chez votre libraire

ou auprès du diffuseur des éditions de l'Ifremer :

ALT Brest - Service Logistique - Nelly Trébaol

3, rue Edouard Belin

B.P. 23 - 29801 Brest Cedex 9

Tél. 02 98 02 42 34 - Fax 02 98 02 05 84

mél : alt.belin@wanadoo.fr

Pour en savoir plus sur la sardine :

Sur le site internet de l'IFREMER, un dossier sur le tour du monde de la pêche

<http://www.ifremer.fr/drvrhr/dossiers.htm>

et des résultats de recherche sur les rejets en mer (dont pour la pêche à la sardine)

http://www.ifremer.fr/drvrhr/action_recherche/rejets_mer/chalut_pelagique/index.htm

Le site des filets bleus

<http://filetsbleus.free.fr/accueil/sommaire.htm>

La confrérie de la sardine de Saint-Gilles Croix de Vie

<http://www.confrriedelasardine.com/>

Le coin des puxisardinophiles

<http://www.pennsardin.com/>

Quand descend la nuit brune

Sur l'océan sans fond,

Bien loin, au clair de lune,

Les filets bleus s'en vont.

REFRAIN

Vivent les filets bleus

Matelots joyeux

Petits filets bleus

Vivent les filets bleus

Matelots joyeux

Petits filets bleus !..

*La sardine, par bande,
nage sans aucun bruit :
pour un rien qu'elle entende,
la voilà qui s'enfuit ...*
(Extrait de la chanson les Filets Bleus d'Albert LARREUX)
