

Produits de la mer : Biocoop a des solutions et vous aide à faire le bon choix !

Les ressources marines sont fragiles et notre consommation à un impact important. Il est donc primordial de faire les bons choix pour préserver cette ressource. Tour d'horizon et bonnes pratiques...

Consom'acteurs : à vous de jouer !

Nous avons tous notre rôle à jouer pour protéger nos océans et leurs habitants. Nous, consommateurs, tout au bout de la chaîne, nous avons des moyens d'action : retrouvons donc nos manches ! C'est dans cet esprit de responsabilisation que Biocoop met à la disposition de ses clients, un mini-guide consommateur sur la pêche durable incluant le calendrier de pêche. Parce que s'informer est notre premier devoir ! Vous avez donc à portée de main le nom des poissons sauvages à privilégier et leur période de consommation : parce qu'« à chaque saison son poisson ! ». De la même façon, le dépliant Produits de la mer met en avant les bonnes pratiques de pêche, les poissons non commercialisés par Biocoop et des idées-recettes... parce que la Bio n'est pas une punition ! Respecter son environnement tout en se faisant plaisir : c'est possible !

[>> Télécharger le guide conso](#)

Biocoop relève le défi d'une pêche durable

L'engagement de Biocoop pour une pêche durable se traduit par un important travail de recherche, effectué en amont de la sélection des produits de la mer proposés dans ses magasins. Ce choix attentif s'est par exemple soldé en novembre 2013 par le retrait du tarama et du saumon de Norvège en rayon. Et depuis janvier 2014, une grille de sélection des produits de la mer est mise en place, élaborée en fonction de données scientifiques et d'échanges avec les professionnels de la mer.

Poisson sauvage, poisson d'élevage ?

Avec les produits Biocoop vous avez la garantie de consommer des poissons issus de pratiques respectueuses de l'animal et de l'environnement... Les poissons sauvages sont ainsi issus de techniques de pêche respectueuses des ressources maritimes. Les poissons d'élevage de l'aquaculture certifiée bio.

Le poisson d'élevage bio permet de pallier notamment à la pénurie de certaines espèces sauvages, comme le saumon (*salmo salar*) d'Atlantique Nord Est ou la truite. Mais la pêche reste une part importante de notre consommation : bien gérée, elle permet de préserver les stocks de poissons et d'assurer la pérennité de l'espèce. Biocoop valorise ainsi le travail de pêcheurs consciencieux et respectueux de la mer !

Exigeants jusque dans la boîte

Les conserves de poisson Biocoop sont également issues d'une pêche respectueuse des ressources ou de l'aquaculture bio et de recettes utilisant uniquement des huiles et aromates certifiées biologiques. Les sardines

sont issues d'une méthode de pêche sélective à la bolinche (filet tournant respectant les fonds marins) et seuls les thons blancs (germon) et rose (albacore) entrent dans les conserves de thon.

Les garanties BIOCOOP :

Biocoop sélectionne ses poissons selon 5 critères : espèce, zone de pêche, méthode de pêche, saison de pêche, techniques de pêche.

- Respect des ressources, en refusant de commercialiser certaines espèces menacées ou provenant de stocks appauvris.
- Identification de zones de pêche spécifiques.
- Choix de méthodes de pêche sélectives : type de filets, taille des bateaux, pas de chalutage de fond.
- Respect des périodes de reproduction des poissons.
- Poissons cuisinés avec des huiles et aromates 100% bio, poissons d'élevage, crevettes et gambas d'élevage certifiés bio (pas de nourriture OGM, pas d'antibiothérapie).

Situation de crise

Ce n'est pas une question d'opinion, c'est un fait : le secteur de la pêche est en crise. Et la pression sur les ressources maritimes déjà surexploitées devrait croître encore dans les années à venir... C'est pourquoi il est nécessaire de renforcer les mesures de conservation des océans et de réguler l'accès aux ressources maritimes. Le 10 décembre 2013, le Parlement européen a rejeté l'interdiction du chalutage en eaux profondes, pourtant une des techniques de pêche les plus destructrices. Le chalut racle en effet les fonds, détériorant ainsi habitats et organismes, sans compter qu'entre 20 et 40% des espèces remontées sont rejetées à la mer ! Là encore, nous avons un rôle à jouer. Les débats sur l'environnement commencent en effet à se déplacer de la scène politique à la sphère des consommateurs !

L'enjeu ? Maîtriser l'exploitation des ressources aquatiques et permettre ainsi une alliance entre conservation et exploitation. La réponse ? Respecter les ressources en mettant en place une pêche durable !