

Programme de la formation

10h **Wooclap** : La parole est à vous



10h15 Comprendre la problématique autour de notre consommation de poisson



11h00 Pause

11h15 Comment faire en pratique pour agir dans ma cantine?



11h50 Echanges, questions et réponses

Comprendre la problématique autour de notre consommation de poisson?

Goffin Stéphanie
Castel Hélène

Formations Collectives



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



BIOWALLONIE

Avec le soutien de
la



Wallonie

La parole est à vous !



WEB

- 1 Connectez-vous sur www.wooclap.com/MDSEPT
- 2 Vous pouvez participer



1. Pourquoi parler des poissons dans la démarche de l'alimentation durable?

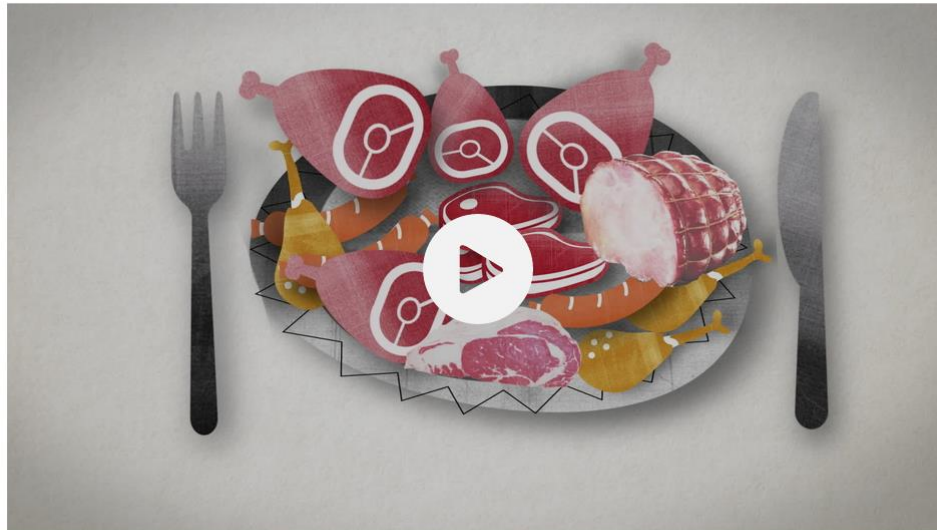
Introduction

https://www.francetvinfo.fr/sante/environnement-et-sante/la-surconsommation-de-poissons-vides-les-oceans_3752783.html

La surconsommation de poissons vides les océans

Publié le 20/12/2019 13:27

Durée de la vidéo : 2 min.



Contexte



Economique

*>200 millions de personnes employées (pêches, aquaculture et industries assimilées)
Industrie très lucrative (>146 milliard de \$)
Produit alimentaire de base le plus échangé*

Environnement

*90% des stocks de poissons surpêchés
Pollution des milieux aquatiques
Destruction des milieux marins*

....

Social

*Plastique dans les océans → poissons
Métaux lourds
Source de protéines pour 3 milliards d'êtres humains*

Deux sources de provenance du poisson

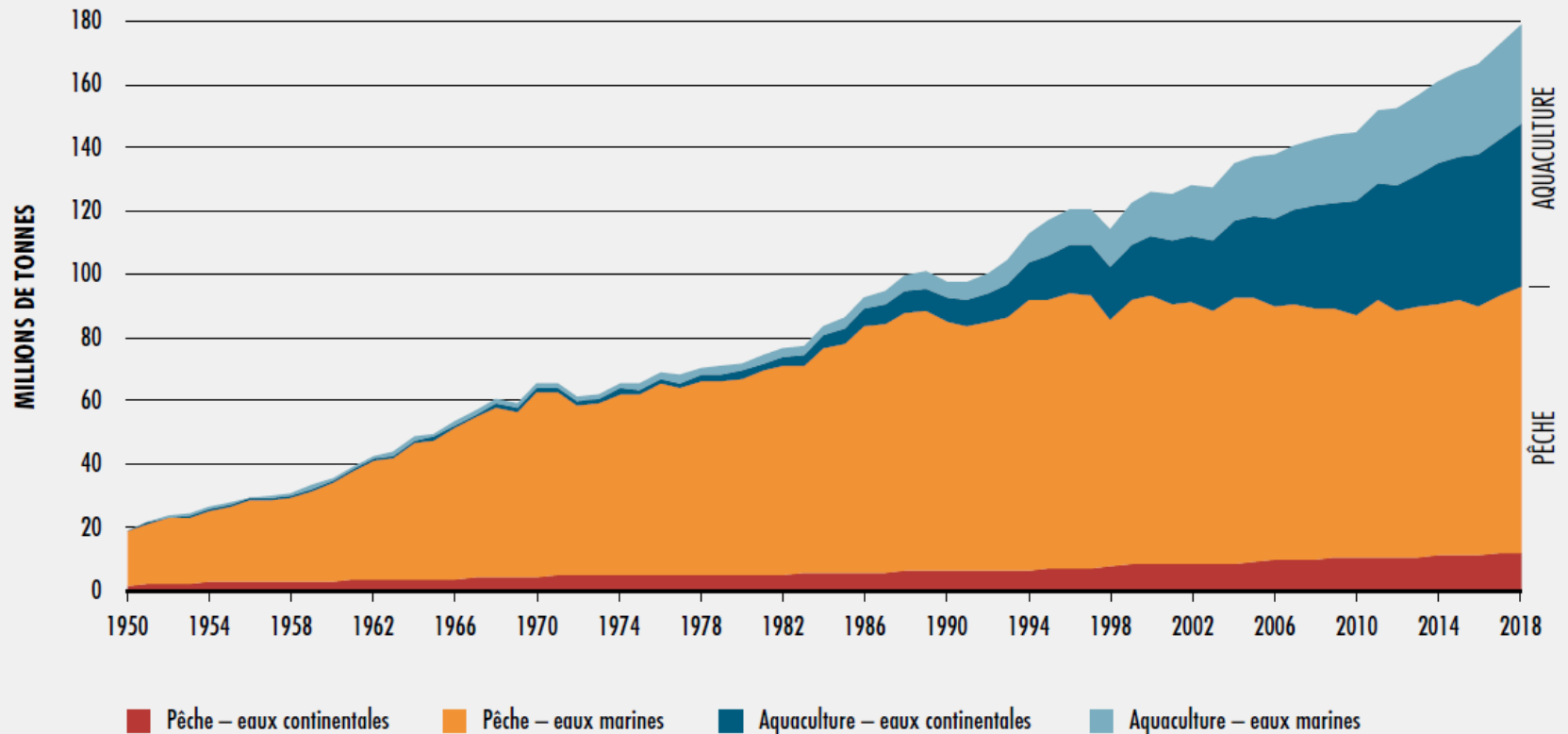
2 Sources → 2 problématiques

🌿 Poissons sauvages: Pêche

🌿 Poissons d'élevage: Aquaculture



FIGURE 1 PRODUCTION HALIEUTIQUE ET AQUACOLE MONDIALE



NOTE: Sont exclus les mammifères aquatiques, les crocodiles, les alligators et les caïmans ainsi que les algues marines et les autres plantes aquatiques.

SOURCE: FAO.

20,5 kg de poissons/habitant

Aquaculture: 46% de la production mondiale (52% si alimentation humaine)

35% est perdu ou gaspillé

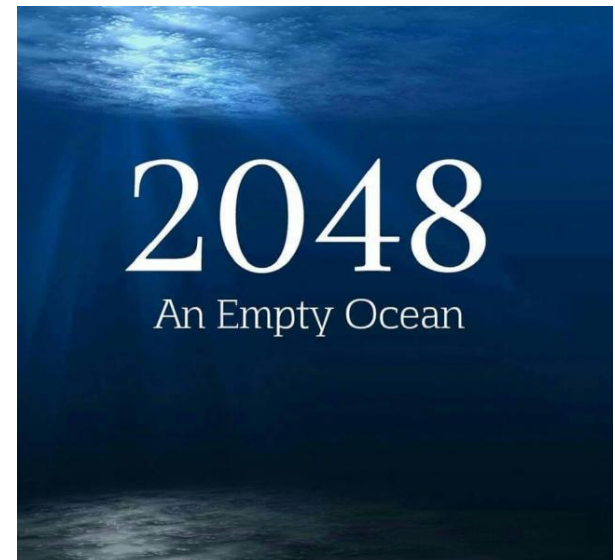


2. Comprendre la problématique de la pêche

Problématique de la pêche

**Les ressources halieutiques sont menacées
(surpêche, contamination, pollution...)**

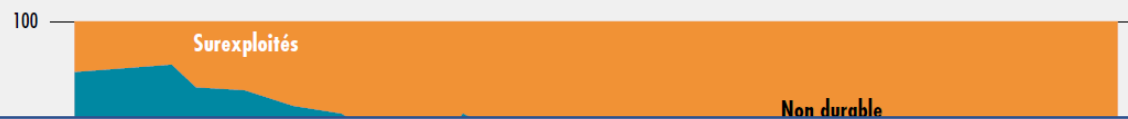
*« les océans pourraient être vidés de leurs
ressources halieutiques dès **2048** »*



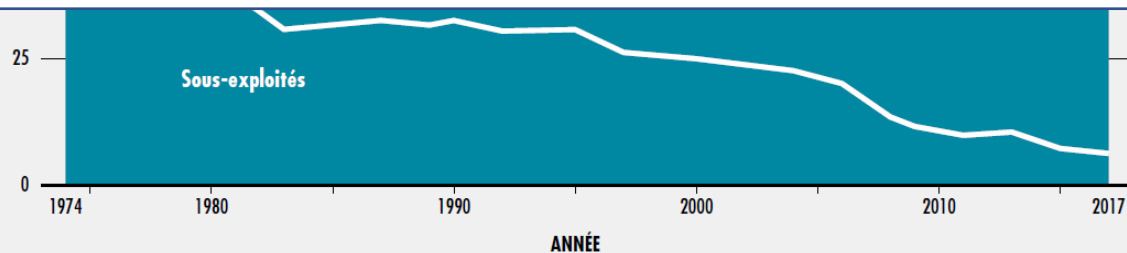
Problématique de la pêche

🌱 Stocks exploités **non durablement** augmentent chaque année:

FIGURE 19 ÉVOLUTION DE LA SITUATION DES STOCKS DE POISSONS MARINS MONDIAUX, DE 1974 À 2017



ODD: Mettre un terme à la pêche en mer en 2020



■ Exploités à un niveau biologiquement durable ■ Exploités à un niveau biologiquement non durable

SOURCE: FAO.

Problématique de la pêche

🌿 Quelques chiffres clés:

🌿 Les 7 premiers pays producteurs

🌿 Chine

🌿 Indonésie

🌿 Pérou

🌿 Inde

🌿 Fédérations de Russie

🌿 USA

🌿 Vietnam

🌿 Ils représentent 50% des captures mondiales

🌿 Les espèces les plus pêchées:

🌿 Anchois du Pérou (*Eugraulis ringens*)

🌿 Le lieu d'Alaska (*Theragra chalcogramma*)

🌿 Le Listao (*Katsuwonus pelans*)

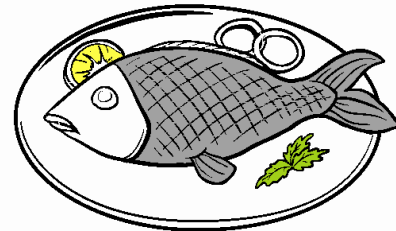
Les causes de la surpêche

🌱 La consommation mondiale par habitant des produits de pêche ne cesse d'augmenter:

🌱 de 9,0 kg en 1961

🌱 20,5 kg en **2018**

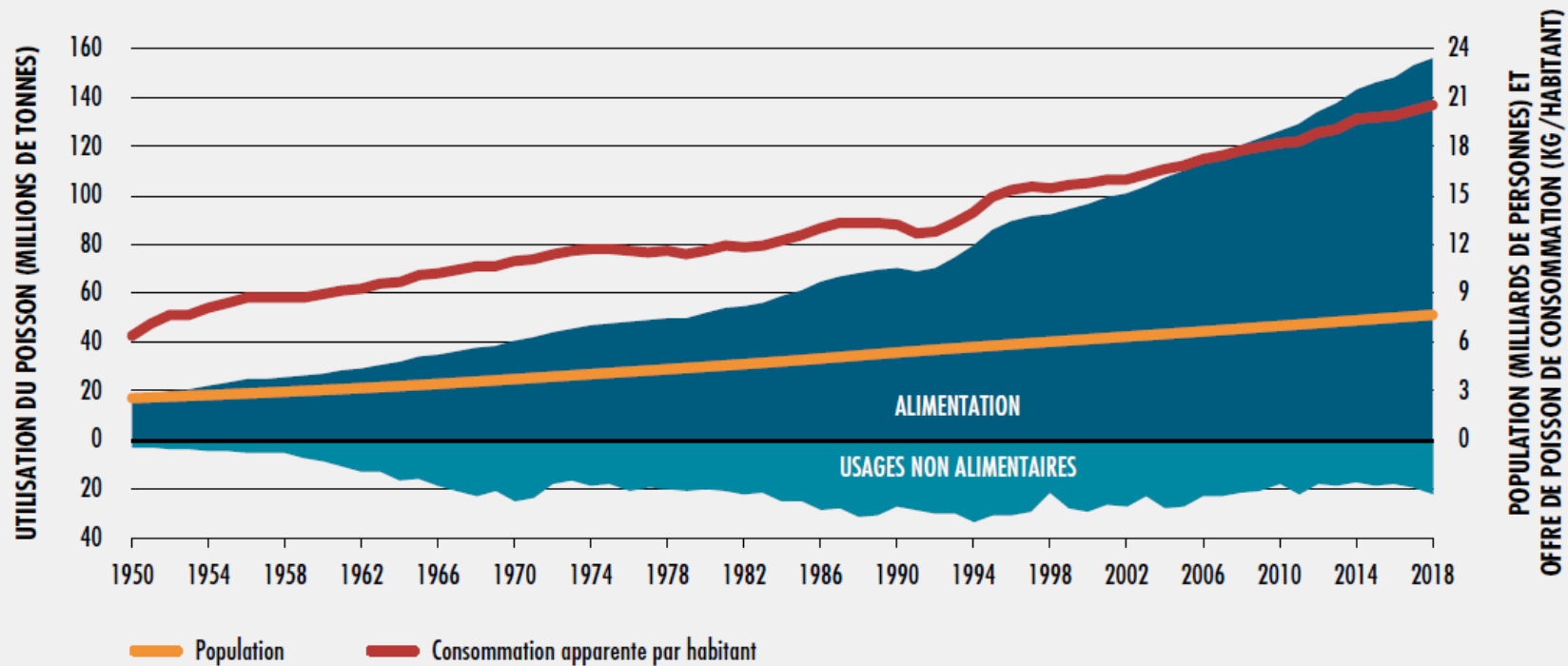
+3%/an



🌱 La croissance démographique



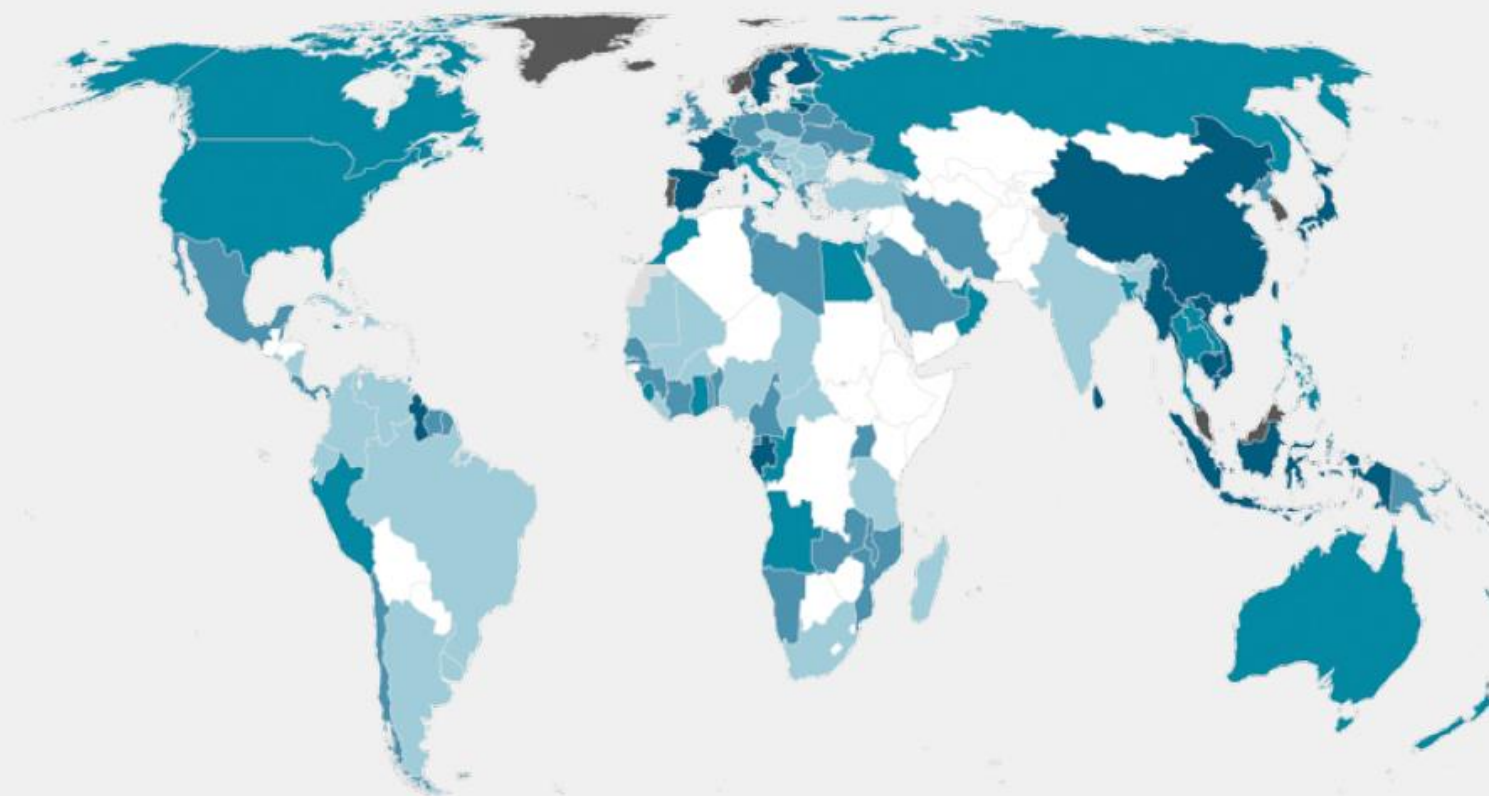
FIGURE 2 UTILISATION ET CONSOMMATION APPARENTE DE POISSON DANS LE MONDE



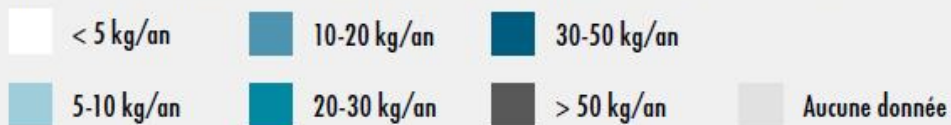
NOTE: Sont exclus les mammifères aquatiques, les crocodiles, les alligators et les caïmans ainsi que les algues marines et les autres plantes aquatiques.
SOURCE: FAO.

↗ de la consommation est due à l' ↗ de la production, à l' ↗ des revenus, et aux campagnes de sensibilisation sur les intérêts nutritionnels des poissons...

FIGURE 26 CONSOMMATION APPARENTE DE POISSON PAR HABITANT (MOYENNE), 2015-2017



APPROVISIONNEMENT EN POISSON MOYEN PAR HABITANT (ÉQUIVALENT POIDS VIF)



NOTE: La frontière définitive entre le Soudan et le Soudan du Sud n'a pas encore été établie.

SOURCE: FAO.

Les causes de la surpêche

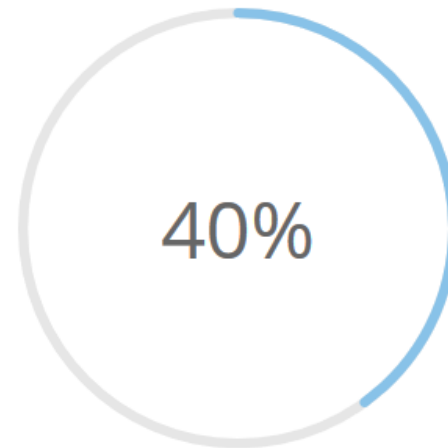
🌱 Les avancées techniques

- 🌱 permettent d'extraire des poissons de zones de plus en plus lointaines et profondes, autrefois inatteignables.
- 🌱 Méthodes **très peu sélectives**: **Rejets**
- 🌱 Méthodes très destructrices



Les causes de la surpêche

🌿 Les prises accessoires



DES CAPTURES DE PÊCHE SONT DES
PRISES ACCESSOIRES

1 kg de crevettes → entre 5 et 20 kg de prises accessoires qui sont retenues dans les filets

Chaque année, seraient tués:

- 300 000 petites baleines et dauphins
- 250 000 tortues caouannes (espèce menacée) et tortues luth (espèce gravement menacée)
- 300 000 oiseaux de mer, dont 17 espèces d'albatros.



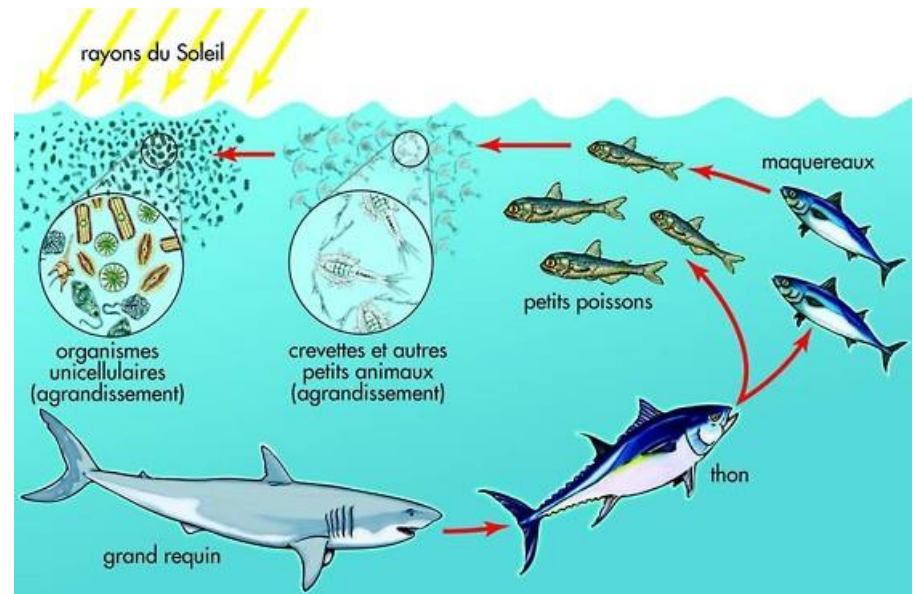
Les causes de la surpêche

- 🌱 Les quotas de pêche sont trop élevés/ ou non respectés
- 🌱 Les pêches illégales:
 - 🌱 1 poisson sur 4
 - 🌱 Le poisson est un produit international :
 - 🌱 Difficulté d'identifier les frontières
 - 🌱 Difficulté d'avoir des décisions communes

Les conséquences de la surpêche

Impact sur le pilier environnement:

- ❖ Espèces très « menacées » (Thon, Espadon)
 - ❖ Prolifération d'autres espèces (Méduse)
- = Déséquilibre de la chaîne alimentaire



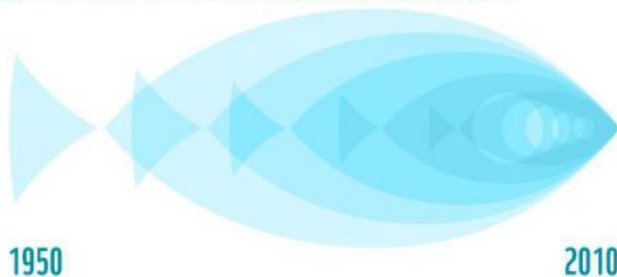
Les conséquences de la surpêche

Impact sur le pilier économique et social

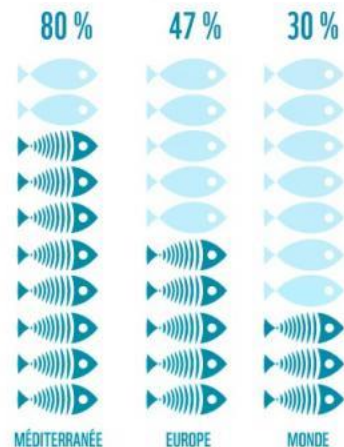
- ❖ baisse de la production halieutique
- ❖ emploi
 - ❖ L'océan est le moyen de subsistance de 200 millions de personnes
- ❖ alimentation
 - ❖ source principale de protéines animales pour 950 millions de personnes

INFOGRAPHIE

- DISPARITION DE 90% DES POISSONS AU NIVEAU MONDIAL
- CAPTURE DE POISSONS DE PLUS EN PLUS PETITS



% des stocks de poissons surexploités



2/3 des emplois marins en France ont disparu depuis les années 50







Diminution de 35% du nombre de navires en 15 ans en France

**Écologiquement dangereuse, socialement injuste, économiquement inefficace
la surpêche coûte près de 34 milliards d'euros par an !**

Est-ce encore nécessaire d'agir?

Face à cette situation dramatique, des actions ont été mises en place:

En Europe:

-  Meilleure traçabilité (Règles d'étiquetage plus strictes)
-  Rejets inclus dans les quotas de pêche
-  Lutte contre la pêche illicite: certificat de capture
-  Fonds européens- aide à l'investissement pour engins de pêche plus sélectifs, pour équipements facilitant la gestion, le débarquement et la conservation des captures non désirées

Monde:

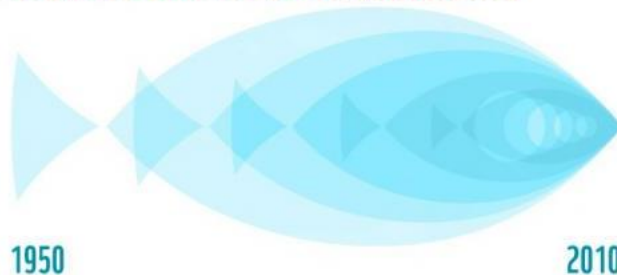
-  Lutte contre la pêche illicite

Est-ce encore nécessaire d'agir?

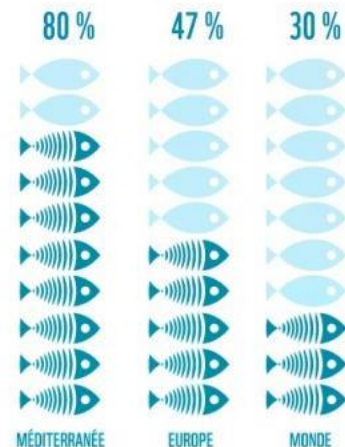
- 🌱 En 2020, la FAO rapporte que là où la pêche fait l'objet d'une gestion rigoureuse → Les stocks de poissons sont OK
- 🌱 Mais la tendance mondiale = surexploitation des stocks

INFOGRAPHIE

- DISPARITION DE 90% DES POISSONS AU NIVEAU MONDIAL
- CAPTURE DE POISSONS DE PLUS EN PLUS PETITS



% des stocks de poissons surexploités



Est-ce encore nécessaire d'agir?

- 🌱 Il reste encore des efforts à faire! Des pistes d'actions:
 - 🌱 Diminuer le nombre de navire (-2,8% depuis 2016)
 - 🌱 Fixer des quotas globaux + Contrôles
 - 🌱 Arrêt des captures d'espèces en voie d'extinction



3. Comprendre la problématique de l'aquaculture

Les poissons d'élevage ne seraient-ils pas une solution?



La problématique de l'aquaculture

- 🌱 L'aquaculture fournit 52% du poisson destiné à la consommation humaine (FAO, 2020)
- 🌱 Cette part devrait atteindre 62% d'ici à 2030
- 🌱 L'aquaculture est INDISPENSABLE
- 🌱 /!\ Utilisation de poissons issus de la pêche



La problématique de l'aquaculture

🌱 L'aquaculture utilise plus d'1/4 des poissons issus de la pêche

🌱 Poissons carnivores (*saumon, daurade, bar, truite, turbot...*)

1kg de bar=4kg de farine de poissons sauvage

En général, entre **2,5 à 5kg de poisson** (anchois, sardines, merlan...) pour **1 kg de poisson carnivore d'aquaculture**

🌱 Poissons herbivores (*carpe, tilapia*): devrait être privilégié

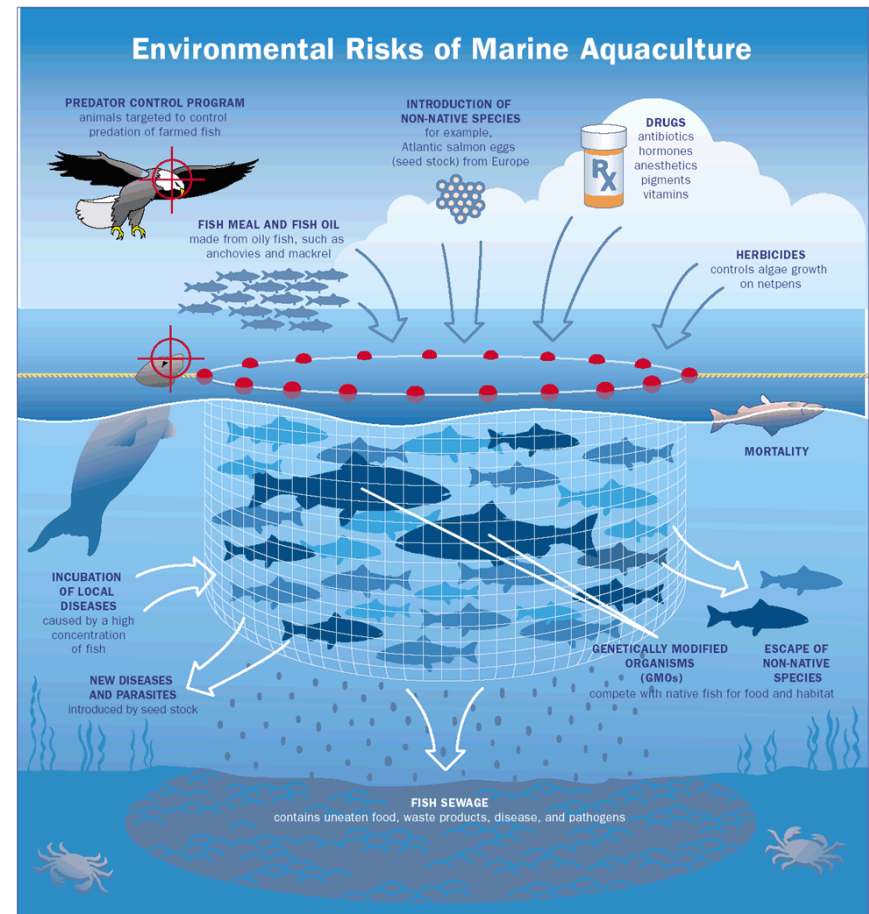
Toutefois:

- *Tendance à diminuer le % de farine de poisson dans l'alimentation des poissons carnivores pour des raisons économiques*
- *Utilisation des déchets de poisson et incorporation de végétaux (soja, blé, tournesol)*

Les conséquences de l'aquaculture

Impact sur l'environnement

- 🌿 Source de pollution du milieu:
 - 🌿 Rejets de déchets
 - 🌿 Rejets de produits chimiques
 - 🌿 Rejets de médicaments
- 🌿 Propagation de maladie vers les espèces sauvages



Les conséquences de l'aquaculture

Impact sur l'environnement

- ❖ Fuite de poissons
 - ❖ Compétition poisson sauvage
 - ❖ Transmission maladie
 - ❖ Pollution génétique
- ❖ Disparition d'écosystèmes marin



Près d'un quart des mangroves de la planète ont déjà été sacrifiées au profit de zones d'élevages de crevette.

Les conséquences de l'aquaculture

Impact sur l'environnement

- ❖ Concentration élevée en poisson
 - ❖ Plus de risques sanitaires (parasite, maladie...)
 - ❖ Utilisation massive **de pesticides et d'antibiotiques**
 - ❖ Risque de contamination des espèces sauvages

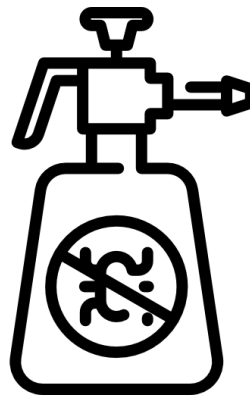


Ex: Le poux du saumon → Saumon sauvage → Affaiblissement des saumons sauvages → ↘ des population sauvage

Les conséquences de l'aquaculture

Impact sur la santé

- 🌿 Impact sur la santé humaine (trace d'antibiotique, de pesticide, de médicaments)



Les conséquences de l'aquaculture

Impacts sociaux

🌱 Etendre l'offre en poisson à des régions et des pays qui n'avaient pas ou peu accès aux espèces cultivées et à bas prix

→ Améliore la nutrition et la sécurité alimentaire

🌱 Scandale des crevettes thaï

🌱 Prix faible mais à quel prix social?

🌱 Esclavage



Pratiquée de manière responsable, l'aquaculture offre des avantages durables en matière d'environnement et de sécurité alimentaire.

- Labels
- Productions européennes (réglementation plus strictes)
- Production wallonne





4. Pourquoi continuer à manger du poisson?

Pourquoi continuer à manger du poisson

https://www.youtube.com/watch?v=hGsu_DthnLA



La Pyramide Alimentaire



Non-indispensables
Produits gras, sucrés et/ou salés, viandes transformées,
boissons sucrées et/ou alcoolisées
En petites quantités

Matières grasses ajoutées

Modérément et varier les sources



Fruits à coque et graines

15 à 25 g par jour

Produits laitiers et alternatives végétales enrichies en calcium

250 à 500 g de lait ou équivalents laitiers par jour



VVPOlav (ou viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses, alternatives végétales)

Poisson et fruits de mer: 1 à 2 fois par semaine
Légumineuses: min. 1 fois par semaine
Viande rouge: max. 300 g par semaine

Féculents

À chaque repas • Min. 125 g de produits céréaliers complets par jour



Légumes

Min. 300 g par jour



Fruits

250 g par jour

Eau et boissons non sucrées

Eau à volonté



Activité physique



30 minutes de marche rapide
(ou équivalent) par jour

Pourquoi manger du poisson?

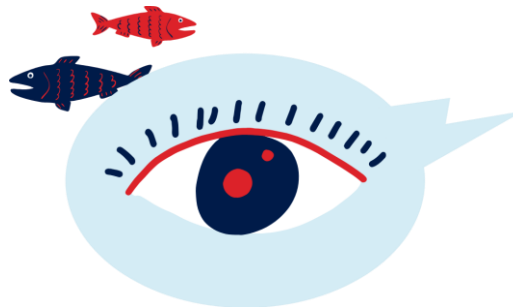
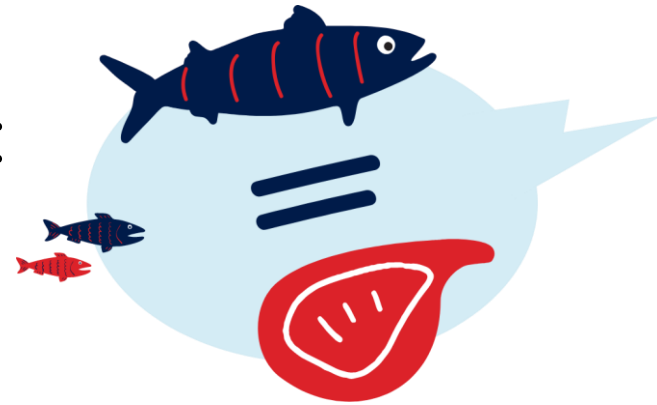
Les poissons sont sources de :

Protéines

Minéraux (Sélénium)

Vitamines B

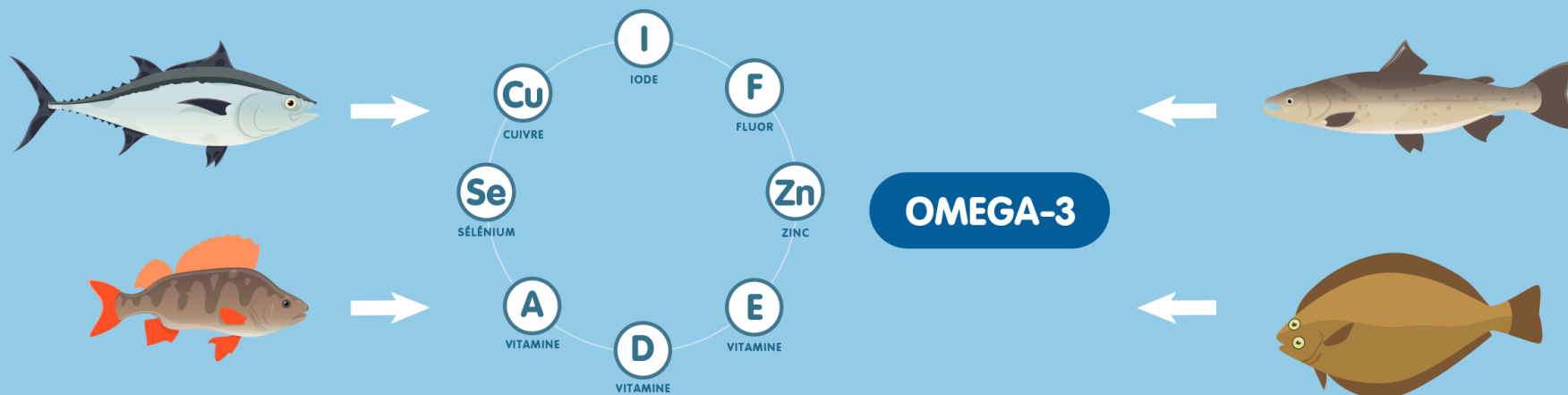
Vitamines A,D, E et **Oméga 3** pour les poissons gras



Pourquoi manger du poisson ?

Le poisson est une source privilégiée en oméga-3.

C'est également une source de protéines et de micronutriments.



Il est recommandé de manger du poisson
deux fois par semaine, dont un gras :
(saumon, sardine, hareng, truite fumée...)

Pensez à varier les espèces et les lieux d'approvisionnement.

Pour les populations sensibles, il existe
des recommandations de consommation spécifiques.

Pourquoi manger du poisson?

🌱 Recommandations nutritionnelles:

- 🌱 Consommation 2 fois/semaine
- 🌱 Dont 1 fois un poisson gras

Teneurs en lipides totaux	Teneur en oméga 3 à longue chaîne (EPA et DHA)	Espèces de poissons ⁽¹⁾
Poissons gras (>2 %)	Forte teneur (3 g/100 g)	Saumon, Sardine, Maquereau, Hareng, Truite fumée
	Teneur moyenne (1,4 g/100 g)	Rouget, Anchois, Pilchard Bar ou Loup, Truite, Dorade, Turbot, Eperlan, Brochet, Flétan.
Poissons maigres (<2 %)	Faible teneur (0,3 g/100g)	Thon (consERVE), Colin ou lieu noir, Cabillaud, Merlan, Sole, Julienne, Raie, Merlu, Baudroie ou Lotte, Carrelet ou Plie, Limande

Pourquoi manger du poisson ?

❖ Mais attention, les poissons sont sources de substances indésirables!

❖ Poisson des mers, surtout gras :

❖ Méthylmercure, Dioxine, PCB, métaux

❖ Poisson d'aquaculture:

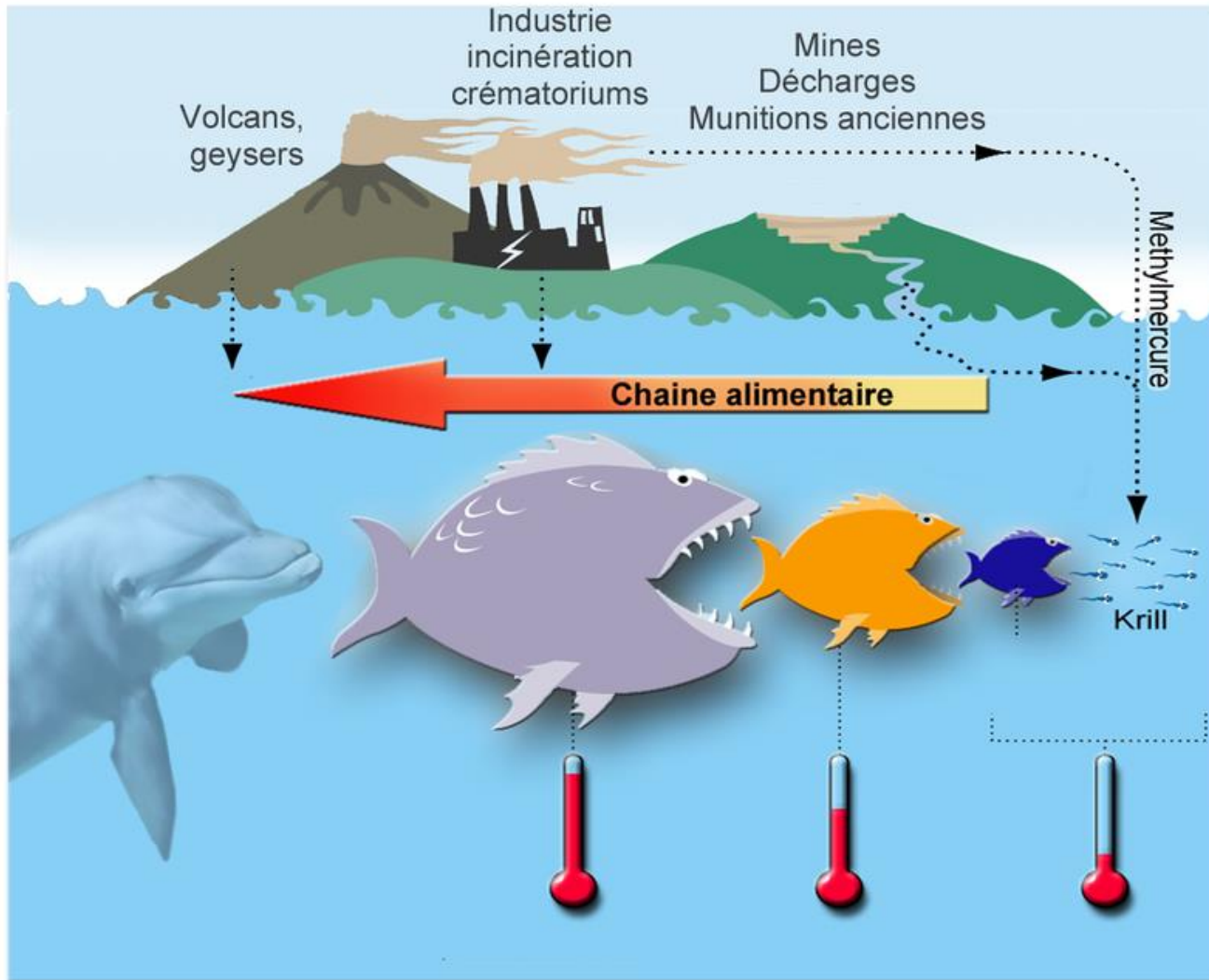
❖ Pesticides

❖ Antibiotiques

Ces substances indésirables sont cancérigènes à haute dose!

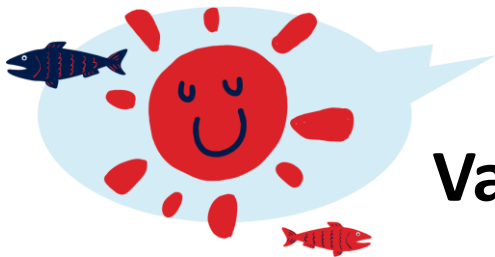
Attention particulière pour les enfants et femmes enceintes





Pourquoi manger du poisson

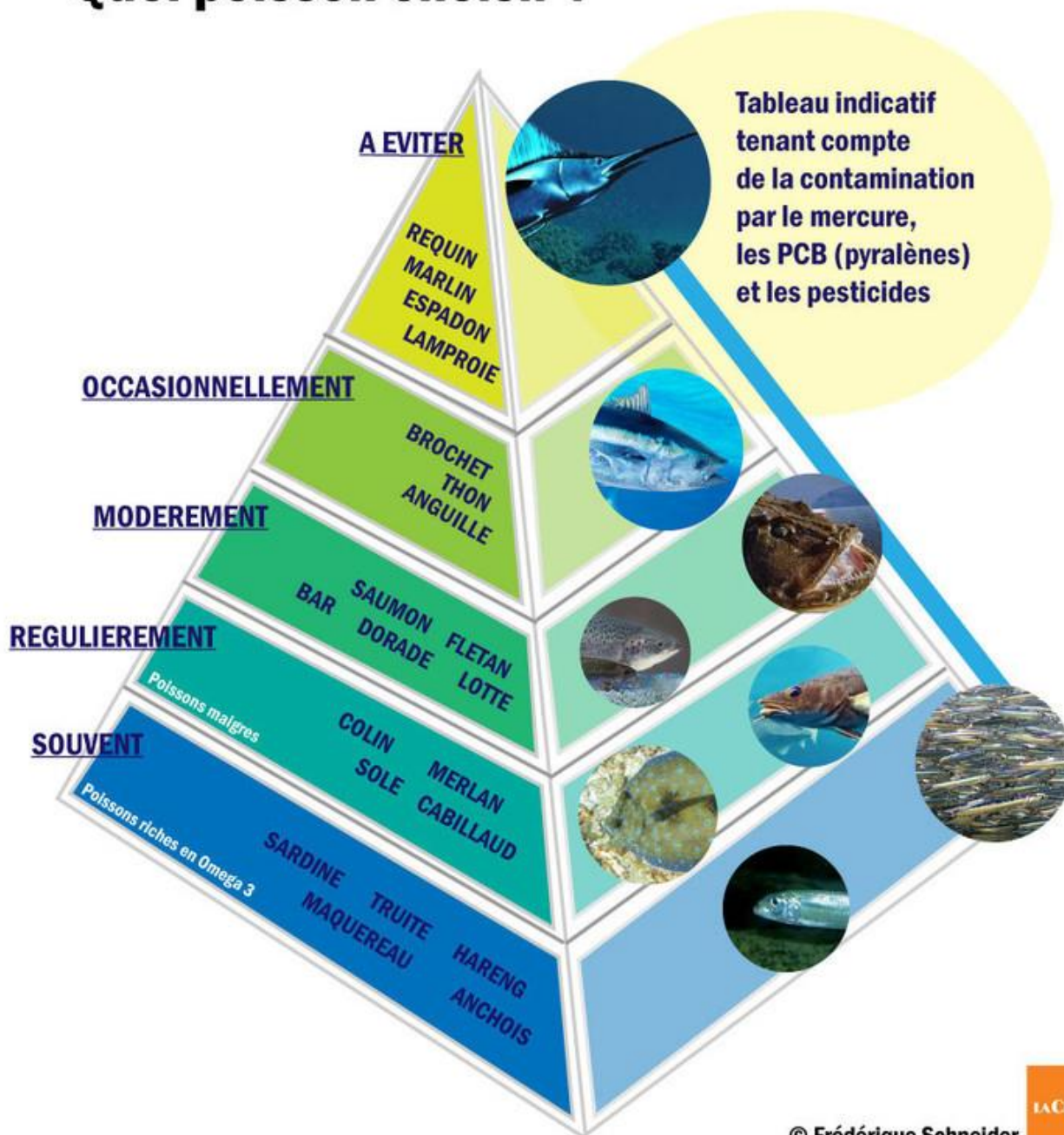
- ❖ Les teneurs en polluants dépendent:
 - ❖ Du pourcentage de matière grasse du poisson
 - ❖ Lieu de pêche ou d'élevage
 - ❖ Problématique de la mer baltique
 - ❖ La place du poisson dans la chaîne alimentaire
 - ❖ Bioaccumulation



Astuces

Varier les poissons et leur provenance

Quel poisson choisir ?



Pourquoi manger du poisson?

- ❖ Néanmoins, le poisson reste un aliment de qualité:
 - ❖ Norme européenne: contrôle, dose hebdomadaire tolérable...
 - ❖ Etude CALIPSO: les gros mangeurs de poisson ont des taux sanguins en polluants inférieurs aux valeurs limites.

Idée de recettes en collectivité

Fish cake

« Avec des sous-produits ou du poisson issu de la pêche durable »



SAISONS



FACILE



MOYEN



RAPIDE

INGRÉDIENTS (POUR 50 PERS.)

- 6 kg de pommes de terre
- 1,5 kg d'oignons
- 1,5 kg de carottes
- 2,5 kg de saumon ou autre poisson à chair épaisse coupé en pièces de 2 cm de côté
- 1,4 kg de chapelure
- 11 œufs
- 120 g de moutarde
- 120 g de persil haché ou aneth
- 200 ml d'huile d'olive
- 130 ml de jus de citron
- 1 tête d'ail ou 50 g de purée d'ail
- 70 g de sel
- 50 g de poivre

MODE OPÉRATOIRE

1. Peler et détailler les pommes de terre, les carottes et les cubes de 1 cm de côté. Faire bouillir l'ensemble, puis 10 minutes ou passer au steamer.
2. Ajouter le poisson, le temps nécessaire à sa cuisson l'espèce choisie.
3. Égoutter puis réduire en purée pas trop fine.
4. Ajouter les œufs, la moutarde, le persil, l'huile, l'ail écrasé, le sel, le poivre et 300 g de chapelure.
5. Détailler cette préparation à l'aide d'une porte-gros calibre (4 ou 8) dans un 1/2 gastro r la chapelure.
6. Garnir de chapelure sur les deux côtés et une platine de four huilée ou un papier s



GUIDE PRATIQUE CANTINE D'UP



Recette proposée par Claude Pohlig

Papillotes en feuille de riz

« Avec des produits de la mer durables »



SAISONS



MOYEN



MOYEN

INGRÉDIENTS (POUR 50 PERS.)

- 5 kg de filets de poisson blanc (issus de la pêche durable)
- 1 kg de vermicelles de riz
- 800 g d'oignons
- 800 ml de crème de soja ou avoine
- 500 g de pommes
- 400 ml de vin blanc
- 50 feuilles de riz de 30 cm de diamètre
- Huile d'olive
- Curry

MODE OPÉRATOIRE

1. Cuire les vermicelles selon les indications du paquet et les rafraîchir.
2. Cuire les petits pois à la vapeur.
3. Mélanger petits pois et vermicelles.
4. Couper les filets de poisson en lamelles dans le sens de l'épaisseur et portionner par 100 g.
5. Plonger les feuilles de riz dans une bassine d'eau froide, puis les étaler sur une table en inox (max. 20 feuilles à la fois).
6. Disposer le poisson face assaisonnée sur la feuille de riz.
7. Ajouter une portion de vermicelles et petits pois, puis plier la feuille en porte-feuille.
8. Disposer les papillotes sur une plaque huilée et badigeonner le dessus de la chemise d'huile.
9. Faire suer les oignons au beurre et ajouter les pommes.



Pithiviers

« Délicieux et facile à servir »



SAISONS



MOYEN



MOYEN

INGRÉDIENTS (POUR 50 PERS.)

- 4,25 kg de pâte feuilletée ou 8 feuilles de 53 sur 35
- 4 kg de filets de poisson sans arêtes (par ex. lieu noir, lieu jaune, silure)
- 1,5 kg d'épinards en branches frais ou surgelés
- 1 kg de champignons de Paris
- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de beurre
- 40 cl de crème
- 8 échalotes
- 4 bottes de ciboulette
- 2 bottes de persil
- Macis ou muscade
- Sel, poivre

MODE OPÉRATOIRE

1. Préparer une purée de pommes de terre.
2. Cuire la moitié des filets de poisson à la vapeur. Egoutter.
3. Emietter les filets dans la purée.
4. Dans une poêle beurrée, saisir les filets restants pendant 2 minutes de chaque côté.
5. Saler et poivrer.
6. Nettoyer, émincer et sauter les champignons au beurre dans une poêle.
7. Saler et poivrer.
8. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les épinards. Egoutter.



GUIDE PRATIQUE CANTINE DURABLE - FICHES RECETTES - POISSONS | P8 978



5. Que retenir
de cette
première
partie?

Conclusions

- 🌱 Les poissons: une problématique à intégrer dans vos projets d'alimentation durable.
 - 🌱 Environnement
 - 🌱 Santé
 - 🌱 solidarité
- 🌱 Vous avez un réel rôle à jouer
 - 🌱 Pêche et aquaculture durable



Pause



6. En pratique,
que puis-je faire
dans ma
cantine?

Les critères de choix

Dans ma cantine, checker les achats de poisson selon les critères:

- 🌱 L'espèce
- 🌱 La zone de capture ou d'élevage
- 🌱 La technique de pêche OU conditions d'élevage
- 🌱 La taille (uniquement en frais)
- 🌱 Les labels

➔ Des OUTILS existent pour vous aider!

Les critères de choix

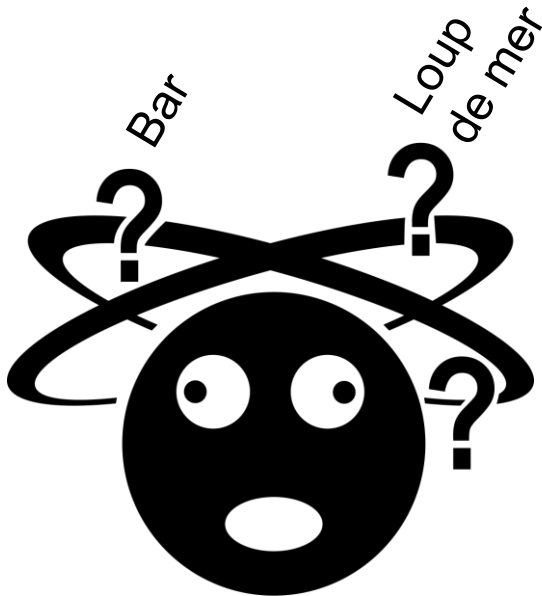


De manière générale:

1. Privilégier les poissons issus de stocks en bon état
2. Utiliser tant que possible des produits labélisés. Des labels existent tant pour la pêche que pour l'aquaculture.
3. Pour l'aquaculture, veiller à privilégier les élevages belges ou européens. Le label Bio est le plus stricte en matière de limitation des impacts sur l'environnement.
4. Varier les poissons au menu!!!

LE NOM de l'espèce

- Se baser sur le nom scientifique (latin) de l'espèce
 - Obligatoire
 - La dénomination commerciale peut être différente d'un endroit à l'autre + faux cousins



Le nom de l'espèce



Nom commun



Nom scientifique

Le nom de l'espèce

🌱 Applications smart phone et sites internet

🌱 <http://www.goedevis.nl/Goedevis>

→ Poissons Mer du Nord NL

🌱 <http://www.goodplanet.org/ocean/>

→ Poissons français FR

🌱 Guide des espèces (FR)

🌱 Sea Web: Guide des professionnels, mises à jour

🌱 Mister Good Fisch



POUR UN MARCHÉ DES PRODUITS DE LA MER DURABLES

GUIDE DES ESPÈCES

ÉDITION 2020

Choisir votre poisson durablement peut s'avérer une démarche délicate.

Plusieurs critères sont à prendre en compte. Dans le tableau suivant, la première colonne a trait à l'espèce et les deux colonnes suivantes à la zone de pêche. La colonne 'recommandations' αφορά d'autres critères tels que la technique de pêche, la période de pêche, la taille des poissons, etc.

La réglementation européenne impose que l'étiquetage des produits mentionne au minimum :

- le nom scientifique latin de l'espèce,
- la technique de pêche,
- la zone de capture ou d'élevage (et la sous-zone précise pour les poissons pêchés en Atlantique Nord-Est).

Conseils :

De manière générale, il est important de :

1. Privilégier des poissons issus de stocks en bon état représentés en vert dans le tableau. Ceux représentés en orange peuvent être consommés avec modération. Ceux représentés en rouge ne doivent pas être consommés.
2. Utiliser tant que possible des produits labellisés. Des labels existent tant pour les poissons issus de la pêche que de l'aquaculture (voir ci-dessous).
3. Pour l'aquaculture, veiller à privilégier les élevages belges ou européens. Le label Bio est le plus strict en matière de limitation des impacts sur l'environnement.
4. Varier les poissons consommés, afin de ne pas épuiser les stocks en bon état.


POISSONS


● À CONSOMMER ● À CONSOMMER AVEC MODÉRATION ● À NE PAS CONSOMMER

NOM DE L'ESPÈCE	STOCKS À PRIVILÉGIER	STOCKS À ÉVITER	RECOMMANDATIONS
Aiglefin et iglefin (Haddock) Melanogrammus aeglefinus	- Nord-Ouest - Mer d'Irlande - Est Finis - Mer du Nord - Skagerrak - Ouest Coteau - Islande - Nord-Est Arctique - Mer Celtique - Manche		Peut être consommé toute l'année.
Anchois Engraulis encrasicolus	- Golfe de Gascogne - Baie de Cadix - Atlantique Centre-Est	Méditerranée	
Anguille Anguilla anguilla		Tous stocks	L'espèce est menacée de disparition. Sauspérer son achat. Parfois, l'anguille peut être remplacée par du hareng ou de la truite.

POISSONS

 À CONSOMMER

 À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION

 À NE PAS
CONSOMMER

NOM DE L'ESPÈCE	STOCKS À PRIVILÉGIER	STOCKS À ÉVITER	RECOMMANDATIONS
Cabillaud <i>Gadus morhua</i> <i>Gadus macrocephalus</i>	- Nord-Est Arctique - Islande - Mer d'Irlande - Pacifique	- Ouest Ecosse - Mer Celtique - Eaux littorales de Norvège - Îles Féroé - Mer du Nord - Manche - Skagerrak et Kattegat - Mer Baltique	Privilégier le cabillaud de plus de 60 cm (maturité sexuelle).



Zone de capture

- 🌿 Chercher (ou demander) l'origine la plus précise possible
 - 🌿 Obligatoire
 - 🌿 Indispensable pour connaître l'état des stocks
 - 🌿 Une espèce peut être menacée à un endroit et pas à un autre

OBLIGATION

En 2015, parmi les 16 zones statistiques principales, c'est en :

- Méditerranée
- Mer Noire
- Pacifique Sud-Est
- Atlantique Sud-Ouest

que l'on observait la plus forte proportion de stocks évalués exploités à un niveau biologiquement non durable

Zone de capture

Ingrédients FILET TRUITE DES ARDENNES, pauvre en arêtes. Il est
conseillé de ne pas consommer ce poisson cru
Ingrediënten ARDENNE FORELFILET, gaaftarm. Het is aangeraden om deze
vis niet rauw te consumeren

TRACEER NR/NR TRACABILITE: 03349131114
GEVANGEN IN/LIEU DE PECHE: Non Aquakultur
OORSPRONG/ORIGINE: Belgique/België
LEVERANCIER/FOURNISSEUR: VE 9001
PRODUCTIE-VANGSTMETHODE/
METHODE DE PRODUCTION-CAPTURE: Produit aquaculture eaux
douces/Aquacultuurproduct zoet water
VISSOORT/ESPECE: Onchorynchus mykiss



GMR300686CZ0



MANCHE MAREE

ZA PRODUIMER
50110 TOURLAVILLE

www.manchemaree.fr



Destinataire :

BAR T30 0,5/1 LIGNE PIN'S

DICENTRARCHUS LABRAX

Production : PECHE EN MER

Bateau : VAS Y MOLO

Zone capture : ATLANTIQUE NE 27

N° de lot : 00000001



(01) (7030)25050602022(10)00099939

Poids net :
3,00 kg

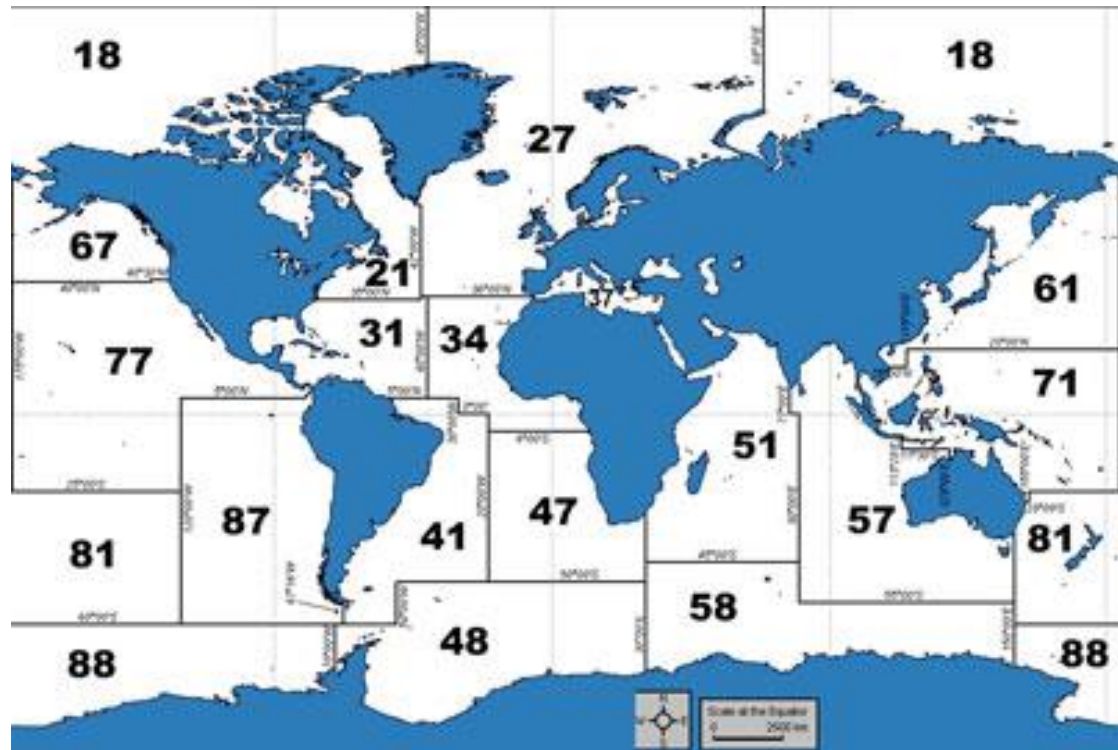


(3103)3940

(A conserver entre 0°C et +2°C)
Conditionné le : 13/12/2010

Zone de capture

🌿 FAO & Ciem



Zone de capture

 FAO & Ciem



Zone de capture

🌱 Pensez aux poissons locaux!

🌱 Aquaculture wallonne: truite arc –en-ciel

En Wallonie, la législation garantit que l'élevage de la truite se fait en dehors des zones Natura 2000, dans le respect de la biodiversité environnante, sans détérioration, et sans échange entre les poissons sauvages et les poissons d'élevage.

Les poissons d'élevage en Wallonie sont principalement nourris par des aliments eux-mêmes certifiés ASC, et leur traçabilité est entièrement garantie.

En Wallonie, les producteurs sont soumis à des analyses fréquentes et définies, afin de limiter l'impact de la production aquacole sur l'environnement.

En Belgique, la lutte contre l'antibiorésistance est extrêmement stricte et contrôlée. D'une part, l'usage préventif des antibiotiques est strictement interdit dans tout type d'élevage. D'autre part, toute utilisation de médicament antibiotique nécessaire doit se faire avec prescription vétérinaire. Enfin, l'AFSCA effectue des visites de contrôle sanitaire minimum 2 fois par an chez les producteurs. Les exigences belges sur le plan sanitaire sont donc au moins aussi élevées que celles du cahier des charges ASC par exemple.

Techniques de pêche

1) Mode de production

- Pêché en mer (PEC)
- Pêché en eau douce (PED)
- Elevé (ELE)

2) Technique de pêche

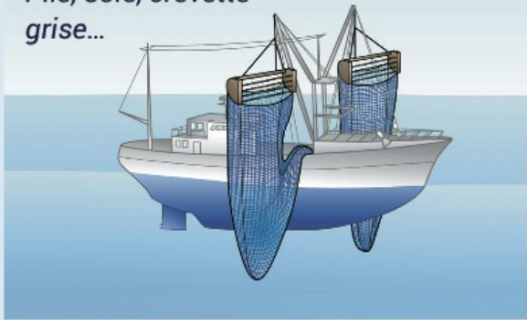
- Chalut
- Sennes
- Dragues
- ...
- Casiers et pièges

Technique de pêche

CHALUTS

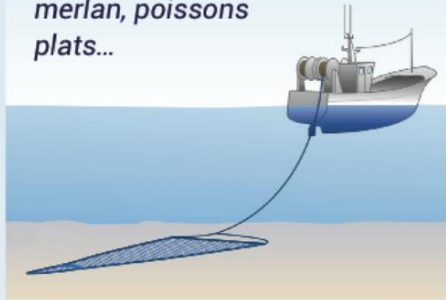
Chalut à perche

Plie, sole, crevette grise...



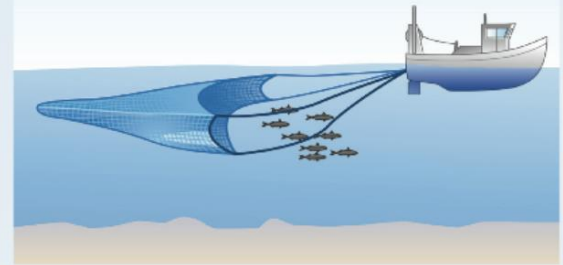
Chalut de fond

Cabillaud, lieu, églefin, merlan, poissons plats...



Chalut pélagique

Hareng, maquereau, bar, anchois, sardine...

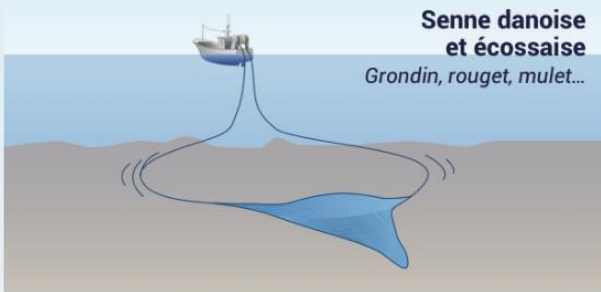


Le chalutier traîne un filet en forme d'entonnoir fermé tracté puis sorti de l'eau.

⊖ Entraîne la prise d'espèces non visées. Les chaluts touchant le fond ont un impact sur les habitats marins, particulièrement le chalut à perche.

Technique de pêche

SENNES



**Senne danoise
et écossaise**

Grondin, rouget, mullet...

Le bateau de pêche tracte à faible vitesse un filet en forme de poche posé sur le fond ; des cordages de grande longueur (> 2,5 km) assurent le rabattage du poisson.

- ⊕ Moins de consommation de carburant que le chalut de fond.
- ⊖ Entraîne la prise d'espèces non visées et impacte les fonds marins.

FILETS TOURNANTS ET FILETS SOULEVÉS

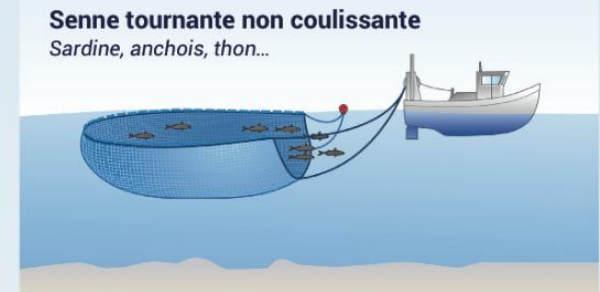


Senne tournante coulissante

Hareng, maquereau, thon...

Les poissons sont encerclés avec un filet dont la base est fermée pour former une "poche" où les poissons sont capturés.

- ⊕ Entraîne parfois la prise accidentelle de requins, mammifères marins et autres espèces vulnérables.



Senne tournante non coulissante

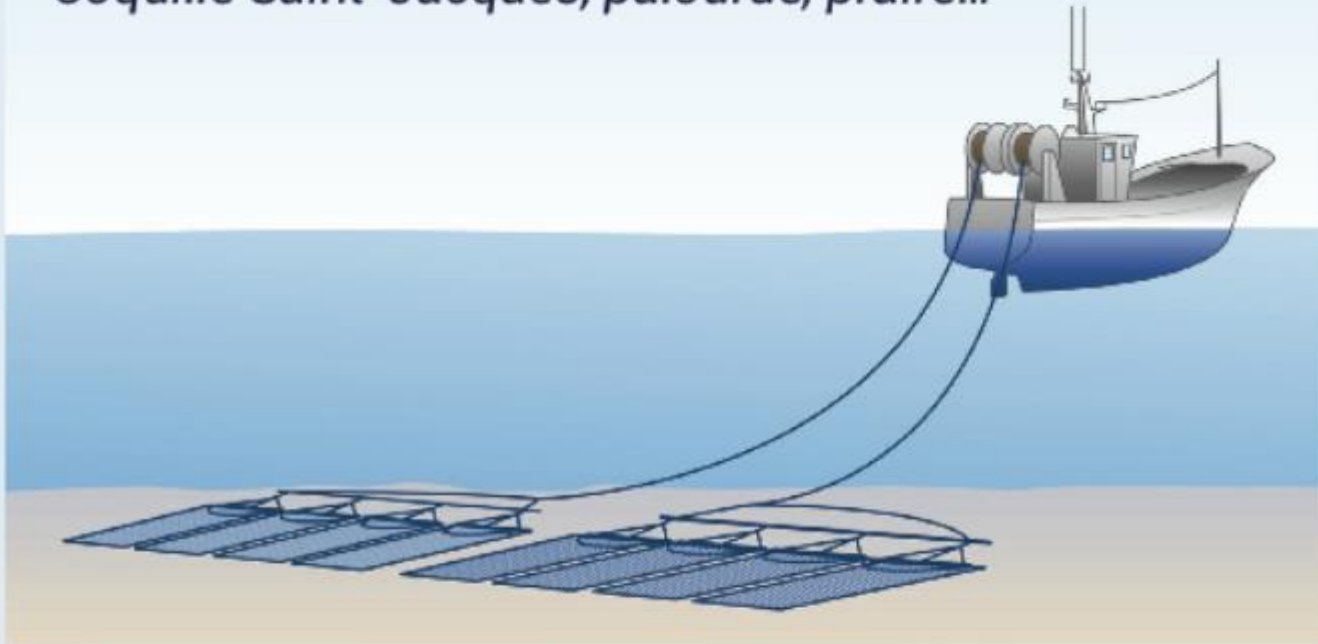
Sardine, anchois, thon...

Les poissons sont encerclés avec un filet prolongé aux extrémités par des ailes. La poche centrale retient le poisson le temps que les deux ailes soient hissées à bord.

- ⊕ Entraîne parfois la prise accidentelle de requins, mammifères marins et autres espèces vulnérables.

DRAGUES

Coquille Saint-Jacques, palourde, praire...



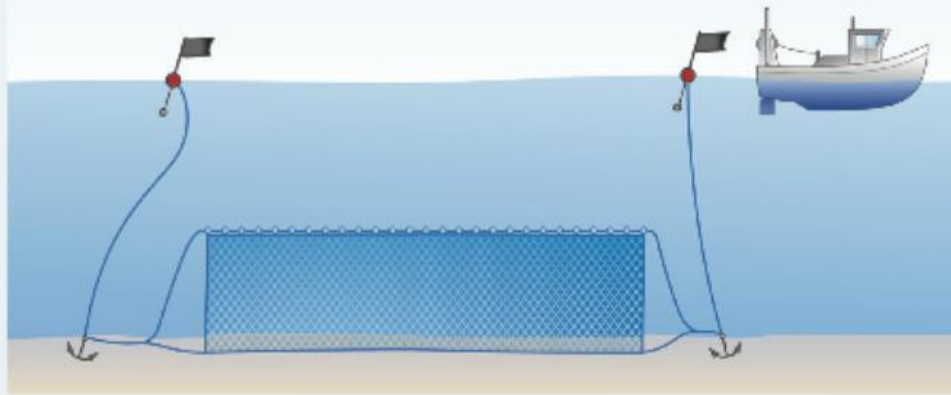
Des filets en forme de poche sont fixés à une armature équipée de dents métalliques qui ratissent le fond et font sortir les coquillages alors capturés dans la poche.

⊖ Plus les dragues sont lourdes, plus l'impact sur les habitats marins est important.

FILETS MAILLANTS ET FILETS SIMILAIRES

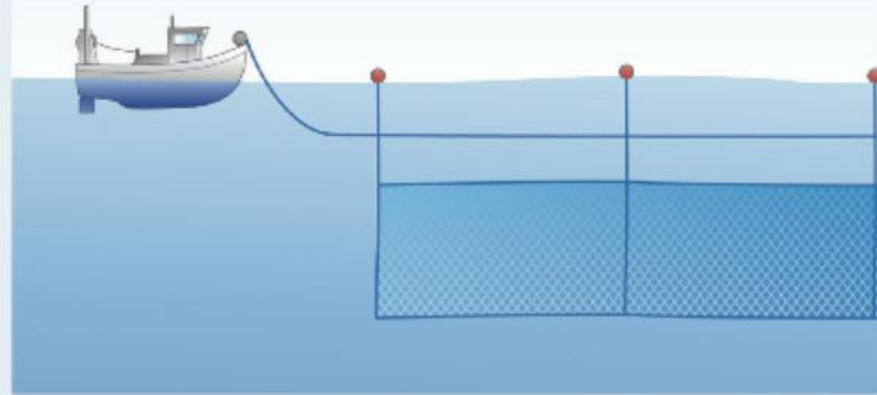
Filet maillant calé

Sole, merlu, baudroie...



Filet maillant dérivant

Thon, calmar...



Le filet est composé de mailles formant un rideau déposé par le bateau de pêche sur le fond ("calé") ou en surface ("dérivant").

⊕ Les plus petits poissons peuvent passer au travers.

⊖ Le matériel perdu continue à capturer des animaux. Les filets maillants dérivants entraînent parfois des captures accidentelles de dauphins.

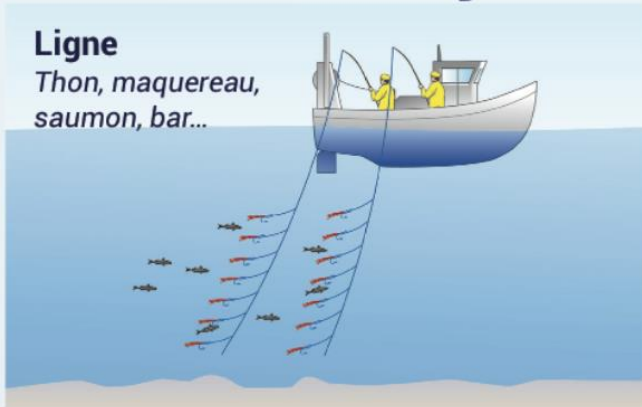


Technique de pêche

LIGNES ET HAMEÇONS

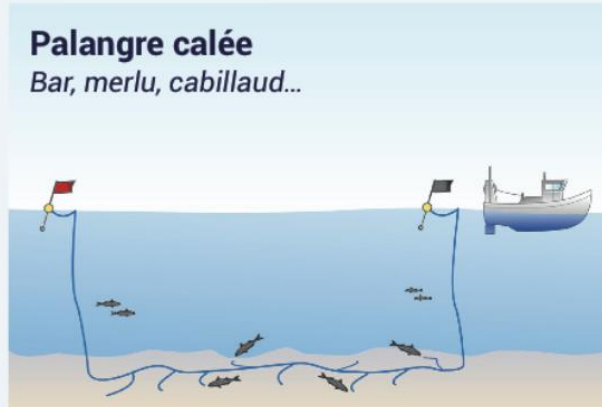
Ligne

Thon, maquereau,
saumon, bar...



Palangre calée

Bar, merlu, cabillaud...



Palangre dérivante

Espadon, thon...



Sur chaque ligne déployée depuis le bateau de pêche sont fixés des hameçons munis d'appâts ou de leurres.

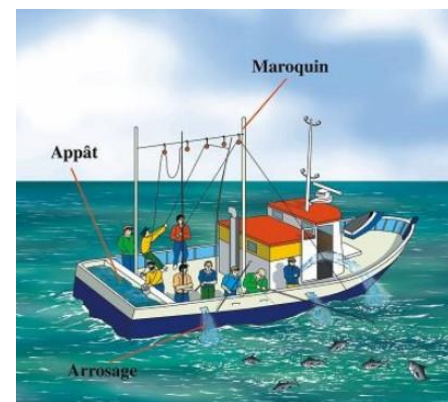
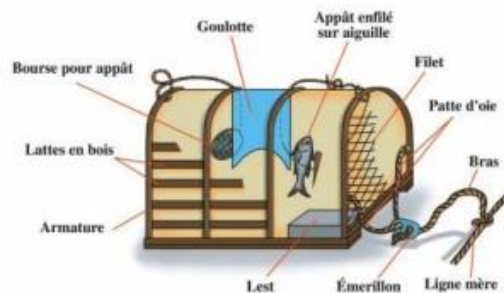
⊕ Technique respectueuse de l'environnement*.

Plusieurs hameçons (jusqu'à 12 000) munis d'appâts sont fixés le long d'une ligne (<20 km) déposée par le bateau sur le fond ("calée") ou en surface ("dérivant").

⊖ Entraîne parfois des captures accidentelles d'oiseaux de mer, requins, tortues marines et autres espèces vulnérables.

technique de pêche

- ❖ Préférez les poissons issus des méthodes de pêche sélective et non destructrices
 - ❖ Pêche à la ligne
 - ❖ Pêche aux casiers
- ❖ Préférez la mention pêchée par des « *petits bateaux* »



Technique de pêche

Exemple d'étiquette
à apposer sur un
produit frais non
transformé préemballé

→ Catégorie d'engin de pêche

→ Poids net

→ Exploitant du secteur
alimentaire

→ Dénomination
commerciale et nom
scientifique

MAQUEREAU (*Scomber scombrus*)

Chaluts

Poids net: 250 g

Raison sociale et adresse: xxx

Irlande
XXX-YYY-ZZ
EG

Marque
d'identification

→ Méthode de production

Pêché dans le nord
de la mer Celtique

Débarqué à Killybegs le 16/01/15

Date limite de consommation:
18/01/15

Conserver à 0-2 °C

YYY
Certifié durable



→ Étiquette
de certification

→ Zone de capture

→ Port de
débarquement

→ Date de
débarquement

→ «À consommer de
préférence avant le...»/
«Date limite de
consommation»

→ Code de réaction
rapide

→ Conditions
de conservation

OBLIGATOIRE

→ RÈGLEMENT OCM

VOLONTAIRE

→ RÈGLEMENT ICDA

Veillez noter que pour les produits non transformés et non préemballés, les informations obligatoires conformément au règlement OCM doivent être indiquées, entre autres, sur des panneaux d'affichage ou des affiches.

La taille du poisson

- 🌱 Si vous consommez le poisson entier
 - 🌱 Ce que nous vous conseillons
 - 🌱 Soyez extrêmement attentifs à la taille des vos poissons
 - 🌱 Poser la question à votre poissonnier/fournisseur
 - 🌱 **Impact >>> sur le renouvellement du stock**

Diversifiez espèces cuisinées


- 🌱 La diversification limite la pression exercée sur une espèce en particulier
 - 🌱 Varier !
 - 🌱 Pour votre santé et le renouvellement des stocks



8. Quels outils
et ressources
pour m'aider?

1. Liste des espèces

POUR UN MARCHÉ DES PRODUITS DE LA MER DURABLES
GUIDE DES ESPÈCES
 ÉDITION 2020



Choisir votre poisson durablement peut s'avérer une démarche délicate.

Plusieurs critères sont à prendre en compte. Dans le tableau suivant, la première colonne a trait à l'espèce et les deux colonnes suivantes à la zone de pêche. La colonne 'recommandations' aborde d'autres critères tels que la technique de pêche, la période de pêche, la taille des poissons, etc.

La réglementation européenne impose que l'étiquetage des produits mentionne au minimum :

- le nom scientifique/latin de l'espèce,
- la technique de pêche,
- la zone de capture ou d'élevage (et la sous-zone précise pour les poissons pêchés en Atlantique Nord-Est).


Conseils :

De manière générale, il est important de :

1. Privilégier des poissons issus de stocks en bon état représentés en vert dans le tableau. Ceux représentés en orange peuvent être consommés avec modération. Ceux représentés en rouge ne doivent pas être consommés.
2. Utiliser tant que possible des produits labellisés. Des labels existent tant pour les poissons issus de la pêche que de l'aquaculture (voir ci-dessous).
3. Pour l'aquaculture, veiller à privilégier les élevages belges ou européens. Le label Bio est le plus strict en matière de limitation des impacts sur l'environnement.
4. Varier les poissons consommés, afin de ne pas épuiser les stocks en bon état.

Sur les étiquettes:

- Nom scientifique (latin)
- Technique de pêche
- Zone de capture ou d'élevage

POISSONS 

● À CONSOMMER ● À CONSOMMER AVEC MODÉRATION ● À NE PAS CONSOMMER

NOM DE L'ESPÈCE	STOCKS À PRIVILÉGIER	STOCKS À ÉVITER	RECOMMANDATIONS
Angléfin et agléfin (haddock) <i>Melanogrammus aeglefinus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Rockall - Mer d'Irlande - Bas-Fennec - Mer du Nord - Skagerrak - Ouest-Ecosse - Islande - Nord-Est Atlantique - Mer Celtique - Manche 		Peut être consommé toute l'année.
Anchois <i>Engraulis encrasicolus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Golfe de Gascogne - Baie de Cadix - Atlantique Centre-Est 	Méditerranée	
Anguille <i>Anguilla anguilla</i>		Tous stocks	L'espèce est menacée de disparition. Suspendre vos achats. Fumée, l'anguille peut être remplacée par du haring ou de la truite.
Bar ou loup <i>Scomber scombrus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Ouest-Ecosse - Zone Belgique - Golfe de Gascogne 	<ul style="list-style-type: none"> - Mer du Nord - Manche - Mer Celtique - Mer d'Irlande - Méditerranée 	Les achats de bar sont déconseillés pendant la période de fraie, de janvier à avril. Privilégier les poissons de taille supérieure à 42 cm (notamment ouaille). Privilégier le bar sauvage pêché à la ligne.
	Aquaculture <small>(origine des conditions d'élevage)</small>		Privilégier les produits labellisés.
Barbeau <i>Strophobolus rhombus</i>	Atlantique Nord-Est		Il existe une offre de bar certifiée biologique. Les achats de barbeau sont déconseillés pendant la période de reproduction, de mars à août, selon les régions. Privilégier les poissons de taille supérieure à 35 cm.

1. Liste des espèces

🌱 Conseils généraux:

🌱 Privilégiez les poissons issus de stocks en bon état → Vert/Orange/Rouge

🌱 Utilisez des produits labélisés pour aquaculture/pêche

- 🌱 Pêche illégale évitée

- 🌱 Pêcheries gérées de manière responsable

- 🌱 Stocks sains

🌱 Pour aquaculture, privilégiez les élevages locaux (belge, européen)+bio

🌱 VARIER les poissons

2. Question clé à poser a votre fournisseurs

- ❖ Quelle est l'espèce que j'achète?
- ❖ Mon fournisseur doit garantir la traçabilité du produit que j'achète
 - ❖ Pêche ou élevage?
 - ❖ Source légale?
- ❖ La taille
 - ❖ Uniquement pour poisson pêché
 - ❖ Taille légale de commercialisation < Taille de maturité sexuelle
 - ❖ Ex: Merlu → Taille de commercialisation = **27 cm**, Taille de maturité sexuelle = **60 cm**
- ❖ Le poisson que j'achète provient-il d'une pêcherie durable?

Pêche durable:

- 🌱 Pêche uniquement des stocks sains
- 🌱 Utilise technique de pêche respectueuse des milieux marins
- 🌱 Labélisée (mais pas que)

Labels

Pêche:

Stock sain

Technique de pêche respectueuse

Pêcherie ont mis en place un système de gestion efficace de la ressource
Chaîne de traçabilité (du bateau au dernier revendeur)



Aquaculture:

Alimentation végétale est certifiée bio/ Alimentation animales issus de la pêche durable

Pesticides, OGM et hormones de croissance interdit



Impose la réglementation européenne

Elevage responsable au niveau environnemental et social

Des fournisseurs avec gammes durables

- 🌱 Océan et marée
- 🌱 Davigel
- 🌱 Solucious
- 🌱 Regalgel (!!poisson labélisé Global Gap: pas de critères contraignant)
- 🌱 ...



Autres ressources

🌿 Pour des recettes:

🌿 Formation pratique sur les poissons durables

🌿 « Apprendre à cuisiner des poissons méconnus »

🌿 « Apprendre à travailler 100% des poissons »

🌿 North Sea Chefs

NorthSeaChefs encourage les chefs, les cuisiniers amateurs et les consommateurs à traiter de manière responsable les espèces de poissons mal-aimées et moins connues et les prises accessoires, capturées par les pêcheurs belges et néerlandais.

Charte



🌿 Guide pratique cantine durable (pages 369-377)

https://environnement.brussels/sites/default/files/content/gids_100214_guidecantind_fr.pdf

Autres ressources

🌱 Chaque mois, la Cellule promotion santé de la Province de Namur met en avant des bienfaits de la consommation d'un poisson en particulier.



PROVINCE de NAMUR
Direction de la Santé Publique - Cellule Promotion Santé

Au cœur de votre **santé**

Le cabillaud est un **poisson maigre** qui vit dans les **eaux froides**.
Avant, c'était un poisson populaire et méprisé alors qu'aujourd'hui, il est à la carte des plus grands restaurants.
Il se consomme **frais, séché et/ou salé**.

La morue et le cabillaud ne font qu'un : la morue est du cabillaud séché et salé.
Dans le **sud de l'Europe**, un des plats traditionnels est la **brandade de morue**.
À l'origine, ce plat a été créé car il permettait une bonne conservation du poisson lorsque l'on n'avait pas encore de frigo.

Leonardo di
CABILLAUD

Mer de Barents (nord de la Norvège)
Cher
Toute l'année

