

Produits de pêche de ressources durables

Janvier 2012

MARINEX est partenaire du WWF Seafood Group. Dans le cadre du partenariat, la gamme est régulièrement évaluée par le WWF. Les évaluations sont basées sur les espèces, leur origine et les méthodes de production en général. Pour les produits non certifiés ils sont basés sur les informations des fournisseurs.

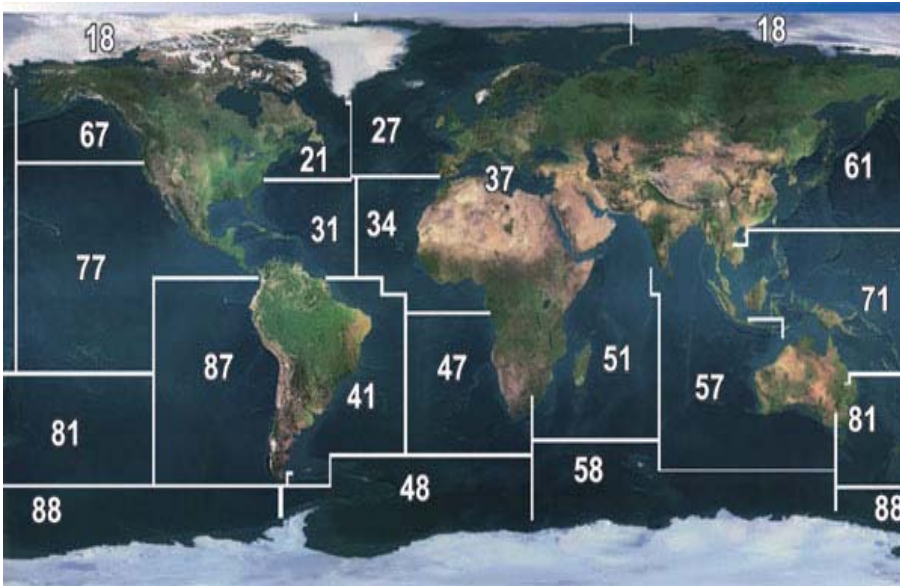
L'échelle de recommandations suivante est appliqué par le WWF:

- 1 à privilégier
- 2 recommandé
- 3 acceptable
- 4 non recommandable
- 5 à éviter à tout prix

<u>Table de conteneu</u>	<u>Pages</u>
Zones de pêche FAO et Méthodes de pêche	2
Produits MSC	
La norme MSC	3
Produits MSC	3-12
Produits Bio	
La norm Naturland	13
Crevettes BIO Naturland	13
Produits AquaGAP	
La norme AquaGAP	14
Pangasius AquaGAP	14
Produits de sources recommandés	
EDEN SHRIMPS	
La norme EDEN SHRIMPS	15
La norme EDEN SHRIMPS	15-17
Saint Pierre de l'Afrique du Sud	18
Poulpes	19
Coquillages	20
Produits de sources acceptables	
Produits de sources acceptables	21
Thon des Maldives	21
Produits GLOBALG.A.P.	
Pangasius beignets de filets en pate à frire	22
Sushi Ebi	22
Adresses	
Distributeurs ANIMARE®	23
Adresses utiles	24

Zones de pêche FAO et Méthodes de pêche

Zones de pêche FAO



Détails zones FAO

- 21 Atlantic NW
- 27 Atlantic NE
- 31 Atlantic WC
- 34 Atlantic EC
- 37 Mediterranean
- 41 Atlantic SW
- 47 Atlantic SE
- 48 Atlantic Antarctic
- 51 Indian Ocean W
- 57 Indian Ocean E
- 53 Indian Ocean S
- 61 Pacific NW
- 67 Pacific NE
- 71 Pacific WC
- 77 Pacific EC
- 81 Pacific SW
- 87 Pacific SE
- 88 Pacific Antarctic

Méthodes de pêche

	Filets maillant <i>Gillnet</i>		Senne (halieutique) <i>Purse seine</i>
	Chalutage de fond <i>Bottom trawl</i>		Palangre <i>Longline</i>
	Chalutage démersal <i>Demersal trawl</i>		Filets maillant dérivant <i>Driftnet</i>
	Chalutage pélagique <i>Pelagic trawl</i>		Hameçons <i>Jigs / Handlines</i>
	Nasses (casiers) <i>Tammelnet</i>		Hameçons à main <i>Jigs / Handlines</i>
	Pêche au harpon <i>Spears</i>		Chaluts jumeaux <i>Twin rig</i>
	Seine danoise <i>Danish seine</i>		Chalut à perche <i>Beam trawl</i>
	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>		Drague <i>Dredge</i>

Produits MSC

La norme MSC

La norme MSC

Le standard MSC est l'unique recueil de principes environnementaux reconnu internationalement qui permet une évaluation quantifiable des pêcheries et de leur gestion responsable et durable des ressources de poissons.

Une pêche de gestion durable considère des écosystèmes entiers, mais aussi les répercussions de la pêche sur le fond de la mer et d'autres habitats ainsi que la prise accidentelle et l'effet de la pêche sur d'autres organismes (p. ex. les oiseaux aquatiques et les mammifères marins).

Ce principe fait que la productivité des ressources reste à un haut niveau et ne soit pas risquée au profit des intérêts à court terme.

Le programme MSC s'articule autour de trois principes fondamentaux pour la pêche durable, utilisé comme norme dans le programme de certification.

Les trois principes de la norme MSC

Principe 1

L'état de la ressource

L'effort de pêche doit être à un niveau compatible avec la durabilité de la ressource.

Principe 2

Les impacts de la pêche aux écosystèmes maritimes


Les activités de pêche doivent permettre le maintien de la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème dont la pêche dépend.

Principe 3

Les systèmes de gestion de la pêche

La pêche doit respecter toutes les lois et normes locales, nationales et internationales.

Alaska Pollock

Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)		
Origine	MSC Produit sauvage, Golfe d'Alaska (FAO 67), Chine		
Méthode	Chalutage pélagique		
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)		



Certification:
IMO-COC-C-28169




1. Filet royal sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)

WWF-Score 1

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
120-170 g	MSC-6525	5-7	7610124315138

Alaska Pollock

Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)		
Origine	MSC Produit sauvage, Golfe d'Alaska (FAO 67), Chine		
Méthode	Chalutage pélagique		
2 x 5 kg	soft-vac		



Certification:
IMO-COC-C-28169









2. Ragout de Colin d'Alaska, cru, sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)




WWF-Score 1




Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
20-30 g	MSC-6550	circa 400	

MSC-Produkte




Albacore Tuna				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Thon blanc (<i>Thunnus alalunga</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique N-Est (FAO 77, 67), USA				
Méthode	Hameçons à main, <i>Handlines</i>				
1 x 5 kg	sous vide (VAC)				
1. Filet sans peau, sans arêtes, cru (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
700-1000 g	MSC-6527	1	7610124315183		




Pacific Cod (Pacifique)				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Cabillaud du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Golfe d'Alaska (FAO 67), Chine				
Méthode	Palangre, <i>Longline</i>				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet royal sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
120-170 g	MSC-6528	5-7	7610124316081		
2. Filet (Filets) sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
120-170 g	MSC-6529	5-7	7610124316098		

Cabillaud Filet Royale (Atlantique)				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>)				
Origine	MSC Produits sauvage, Mer de Barents ICES I-II (FAO 27), Chine				
Méthode	Chalutage démersal				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet royal sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
140-160 g	MSC-6546	circa 50	7640124313513		

Plie / Carrelet				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Plie / Carrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Atlantique N-E (FAO 27), Hollande				
Méthode	Chaluts jumeaux				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet sans peau, sans arêtes (incl. 20% glaçage)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
80-120 g	MSC-6537	circa 50	7640124316958		

Produits MSC

Hoki				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Grenadier bleu (Hoki) (<i>Macrurus novaezelandiae</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique (FAO 81), Chine				
Méthode	Chalutage de fond				
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet en portions sans arêtes, sans peau, cru (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 2
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
140-160 g	MSC-6532	5-7	7640124316804		

Noix St. Jacques				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Noix St.Jacques en saumure (<i>Placopecten magellanicus</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Atlantique-O (FAO 21), Hollande				
Méthode	Drague				
12 x 1 kg	en seau (congelé)				
1. Noix de St.Jacques sans corail en saumure, en seau (net)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/seau	EAN		
20/30	MSC-6538	45-55	7640124316996		

Produits MSC

La pêche certifiée MSC au merlu en Afrique du Sud

La pêche certifiée MSC au merlu

La pêche spécifique au merlu en Afrique du Sud est certifiée aux normes du MSC. Ils réduisent ses impacts sur le fond marin par des zones de pêches bien définies. La pêche accidentelle d'oiseaux de mer est réduit énormément par des drapeaux colorés sur les navires montés pour décourager les oiseaux.

Méthode de pêche


Seule du chalutage de fond (Bottom trawl) est toléré.

Zones de pêche

Cette pêcherie opère dans le Sud-Ouest et Sud de la côte africaine, FAO 47, donc dans l'Atlantique Sud-Ouest de la propre zone économique de 200-miles (EEZ), tandis que sur la côte namibienne en profondeur de 300 mètres au bord du plateau.

Les petits chalutiers dans l'autre main, ne sont actifs que sur le Banc des Aiguilles, aux profondeurs d'eau peu profondes jusqu'à 110 mètres.

Merlu

Produit	Merlu (<i>Merluccius capensis</i>)	
Origine	MSC Produit sauvage, EEZ (FAO 47), Afrique du Sud	
Méthode	Chalutage de fond	
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)	



Certification:
IMO-COC-C-28169









1. Filets royales sans peau, sans arêtes (net)

WWF-Score 1



Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN
100-120 g	MSC-6534	42-50	7310124316903
120-140 g	MSC-6535	50-36	7610124316910

Produits MSC




Saumon en portion de filet				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Saumon Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique NO (FAO 67), Chine				
Méthode	Filets maillant dérivant				
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet en portion sans peau, sans arêtes, cru (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
140-160 g	MSC-6530	6-7	7610124310386		




Saumon en filet				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Saumon rouge, <i>Sockeye</i> (<i>Oncorhynchus nerka</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique NE, île Kodiak (FAO 67), USA				
Méthode	Filets maillant dérivant				
1 x 10 kg	1 Filet par vac (IWP)				
1. Filet du saumon rouge avec peau, sans arêtes, cru (incl. 5% glaçage), D-Trim					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
0,9-1,3 kg	MSC-6552	env. 10 placques	7640124317115		

Produits MSC

Bâtonnets de poisson préfrits				prêt au four		 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Bâtonnets de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chalutage pélagique				1 x 6 kg		
	congelé individuellement (IQF)						
1. Bâtonnets de d'Alaska préfrits, sans arêtes (65% Taux de poisson), sans Numéro E						WWF-Score 1	
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN				
30 g	MSC-6502	200	4007764360339				

Nuggets de poisson préfrits				prêt au four		 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Nuggets de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chalutage pélagique				1 x 7 kg		
	congelé individuellement (IQF)						
1. Nuggets de d'Alaska, panés et préfrits (55% Taux de poisson), sans Numéro E						WWF-Score 1	
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN				
15 g	MSC-6542	500	4009239870992				

Portions de poisson panées				 Certification: IMO-COC-C-28169			
Produit	Portions de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chalutage pélagique					1 x 7.5 kg	
	congelé individuellement (IQF)						
1. Portions de Colin d'alaska panées, sans arêtes (67% Taux de poisson), sans Numéro E						WWF-Score 1	
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN				
150 g	MSC-6501	50	4007764345336				




Poisson au four Bordelaise				prêt au four		 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Poisson au four de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chalutage pélagique				1 x 6 kg		
	congelé individuellement (IQF)						
1. Poisson au four à la bordelaise, sans arêtes (60% Taux de poisson), Sauce bordelaise, sans Numéro E						WWF-Score 1	
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN				
200 g	MSC-6503	30	4007764690337				

Produits MSC

Merlu mariné avec marquage de grille prêt au four				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Merlu (<i>Merluccius capensis</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage EEZ (FAO 47), Afrique du Sud				
Méthode	Chalutage de fond				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets de merlu en marinade de citron/poivre avec marquage de grille, sans peau, sans arêtes (net)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
100 g	MSC-6536	50	7640124316941		




Cabillaud pané prêt au four				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Atlantique NE (FAO 27), Suède				
Méthode	Palangre, Longline				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets de cabillaud panés et préfaits, sans peau sans arêtes (65% Taux de poisson)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
140-160 g	MSC-6539	32-36	7640124317016		

Colin d'Alaska pané prêt au four				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne				
Méthode	Chalutage pélagique				
1 x 8.1kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets de colin d'Alaska panés et préfaits, sans peau sans arêtes (60% Taux de poisson), sans Numéro E					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
90 g	MSC-6540	90	4009239826876		




Colin d'Alaska en croustille pomme de terre prêt au four				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne				
Méthode	Chalutage pélagique				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets de colin d'Alaska en croustille pomme de terre, préfaits, sans peau, sans arêtes (60% Taux de poisson), sans Numéro E					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN		
100-120 g	MSC-6541	42-50	4009239871549		

MSC-Produkte

Poisson fourré aux herbes-fromage				prêt au four	 <p>Certification: IMO-COC-C-28169</p>	
Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 67), Allemagne					
Méthode	Chalutage pélagique					
1 x 6 kg	congelé individuellement (IQF)					
1. Filets fourré aux herbes-fromage, panés et préfaits, sans peau, sans arêtes (50% Taux de poisson), sans Numéro E						WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN			
100 g	MSC-6544	60	4009239871753			

Grenadier bleu (Hoki) à la meunière				prêt au four	 <p>Certification: IMO-COC-C-28169</p>	
Produit	Grenadier bleu (Hoki) (<i>Macruronus novaezelandiae</i>)					
Origine	MSC Produit sauvage Pacifique NE (FAO 81), Allemagne					
Méthode	Chalutage démersal					
1 x 7.8 kg	congelé individuellement (IQF)					
1. Filets à la meunière, panés et préfaits, sans peau, sans arêtes (76% Taux de poisson), sans Numéro E						WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN			
130 g	MSC-6543	60	4009239873702			




Produits MSC

Merlu en pâte à frire		prêt au four		 <p>Certification: IMO-COC-C-28169</p>	
Produit	Filets de merlu en pâte à frire (<i>Merluccius capensis</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Atlantique SE (FAO 47), Allemagne				
Méthode	Chalutage de fond				
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets de merlu en pâte à frire, préfrits, sans arêtes (70% Taux de poisson)					WWF-Score 1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
25 g	MSC-6531	40	7610124316401		

Produits MSC

Bâtonnets de Surimi Orange sans glutène				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Bâtonnets de Surimi (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Golfe d'Alaska, Pacific NE (FAO 67), Indes				
Méthode	Chalutage pélagique				
20 x 250 g	vacoumé (vac)				
1. Bâtonnets de Surimi orange, Produit de colin d'Alaska cuit à la vapeur à l'arome de crabe, (35% Taux de poisson) WWF-Score 1					
Tailles	No. d'article	Pces/vac	EAN		
8 cm	MSC-6547	16	7640124317047		

Bâtonnets de Surimi Maki sans glutène				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Bâtonnets de Surimi Maki (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Golfe d'Alaska, Pacific NE (FAO 67), Indes				
Méthode	Chalutage pélagique				
5 x 1 kg	vacoumé (vac)				
1. Bâtonnets de Surimi Maki, Produit de colin d'Alaska cuit à la vapeur à l'arome de crabe, (35% Taux de poisson) WWF-Score 1					
Tailles	No. d'article	Pces/vac	EAN		
19,5 cm	MSC-6548	14	7640124317092		

Cubes de Surimi sans glutène				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Cubes de Surimi (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage Golfe d'Alaska, Pacific NE (FAO 67), Indes				
Méthode	Chalutage pélagique				
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Cubes de Surimi orange, Produit de colin d'Alaska cuit à la vapeur à l'arome de crabe, (35% Taux de poisson) WWF-Score 1					
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
13 mm	MSC-6549	300-400	7640124317078		

Produits Bio

La norme Naturland

La norme Naturland

Les produits à base de l'aquaculture biologique sont certifiés selon les normes de Naturland qui sont reconnues internationalement.

La certification de Naturland garantit le respect des exigences rigoureuses pour les produits Animare dans chaque pays d'origine.

L'aquaculture biologique fonctionne selon les principes fondamentaux d'une production alimentaire responsable et en harmonie avec l'homme et la nature.

Les directives de Naturland sont entre autres:

Sélection du site

La plus grande importance est à prêter à la sélection du site qui s'effectue soigneusement et en tenant compte de la sensibilité des écosystèmes et de la protection des eaux autour de l'aquaculture.

Responsabilité sociale

Les entreprises respectent des normes sociales rigoureuses pendant l'entière chaîne de processus et de traitement, garantissant des conditions de travail justes et équitables pour tous les participants.

Traitement naturel

Les aquacultures biologiques renoncent complètement aux produits chimiques pendant la production. Egalement, l'emploi des organismes génétiquement modifiés est complètement interdit. L'emploi des médicaments et traitements naturels est prioritaire.

Les produits biologiques sont toujours naturels, donc on renonce aux additifs ou adjuvants chimiques aussi pendant le traitement qui conduit au produit final.

Alimentation écologique


Les produits de fourrage végétaux proviennent de l'agriculture certifiée biologique. La farine et l'huile de poisson dans le fourrage proviennent du traitement des poissons alimentaires ou des pêcheries certifiées durables. Il est interdit de faire la pêche pour obtenir du fourrage.

Ceci ménage les ressources marines en évitant la surexploitation additionnelle des océans en faveur de l'élevage de poissons.

Prévention et santé des animaux

Une densité d'élevage qui respecte les besoins des animaux ainsi qu'un système d'élevage bien adapté préviennent les maladies et font que les animaux soient sains.

Bio Black Tiger Shrimps

Produit	Bio Crevettes Black Tiger (<i>Penaeus monodon</i>)		
Origine	Aquaculture biologique, Thaïlande		
Méthode	Aquaculture biologique		
20 x 500 g	congelé individuellement (IQF)		



Certification:
IMO-COC-C-28169



1. Sans carapace Tail-on, crues, déveinées (incl. 10% glaçage, med.count)

WWF-Score 1

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
21/25	NAT-6711	25-28	7610124315510

Produits AquaGAP

AquaGAP-Standard

La norme AquaGAP

Le WWF a initié les «Aquaculture Dialogues» afin de garantir un avenir durable au secteur d'aquaculture grâce aux normes communes développées graduellement par des pisciculteurs, des écologistes, des représentants gouvernementaux et d'autres groupes d'intérêt.

Ces normes sont la base pour le label de l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) qui sera lancé en 2012.

AquaGAP garantit l'élevage durable des poissons et crustacés et anticipe l'assurance de la fiabilité et la transparence complète.

Cette norme est donc acceptée par le WWF comme recommandable.

Les principes de la norme AquaGAP sont:

Production respectueuse de l'environnement

Des conditions optimales sur site, l'élevage à basse densité, la gestion progressiste de l'exploitation et l'observation des spécifications strictes pour la protection des eaux rendent possible une forme d'aquaculture qui est respectueuse de l'environnement.

Alimentation durable

Utilisation obligatoire des matériaux d'une production durable comme la farine de poisson d'une pêche durable ou les composantes végétales d'une agriculture durable. Des matières fourragères OGM ainsi que le soja d'une production destructrice des forêts tropicales y sont exclus.

Responsabilité sociale




Des normes sociales progressistes pour tous les collaborateurs sont obligatoires dans toutes les entreprises.

Transparence et traçabilité

L'entier processus de production est montré - complètement et à chaque étage des matières fourragères à l'exploitation et au traitement final.

Contrôles indépendants

Chaque entreprise est contrôlée par un organisme indépendant au moins une fois par an.

Pangasius				 Certification: SCESp004	
Produit	Pangasius (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)				
Origine	Aquaculture durable, Vietnam				
Méthode	Aquaculture				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)					WWF-Score 3
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
120-170	AQUA-6500	5-7	761024316142		

EDEN SHRIMPS Blacktiger

La norme EDEN SHRIMPS

La norme EDEN SHRIMPS®

Système d'élevage Silvofishery

Les EDEN SHRIMPS® sont élevées sous conditions naturelles dans des petits étangs au sein des forêts de mangrove au delta du Mékong.

La production de crevettes pour EDEN SHRIMPS® fait partie d'un programme de préservation et conservation des forêts de mangrove.

Aucune alimentation supplémentaire

L'élevage durable de ces crevettes n'utilise aucuns médicaments, et les animaux s'alimentent exclusivement du plancton ainsi que d'autres organismes naturels.

Cet élevage proche de la nature n'a que des conséquences minimales pour l'environnement local, offrant un revenu gratifiant pour de nombreux petits cultivateurs et soutenant le développement durable du biotope au delta du Mékong.

Goût naturel et apparence

En conséquence de ces conditions naturelles d'élevage, les EDEN SHRIMPS® éblouissent par leur qualité exceptionnelle qui se manifeste dans une consistance ferme, un goût agréable et une belle couleur. Résultat d'une aquaculture durable et écologique.

Les principes de la norme EDEN SHRIMPS®

Durabilité

EDEN SHRIMPS® - résultait de la collaboration avec les organisations environnementales - répondent entièrement aux exigences à l'approvisionnement des poissons et fruits de mer produits selon des critères durables et anti-pollution.

Origines

Les crevettes pour la ligne EDEN SHRIMPS® proviennent exclusivement des exploitations „silvofishery“ du Viêt Nam et de l'Indonésie, plus précisément du delta du Mékong (Viêt Nam) et du delta du Mahakam sur l'île de Bornéo (Kalimantan). Grâce à ces deux sources spécifiques, Marinex peut garantir la disponibilité constante des produits non manufacturés.

La cueillette de crevettes s'effectue deux fois par mois d'après un cycle défini - pendant la pleine lune et la nouvelle lune, quand le courant de marée est le plus fort. Immédiatement après leur prise, les crevettes sont traitées et congelées.

Contrôles et qualité

Grâce à ces sources contrôlées - l'entreprise MARINEX peut garantir une qualité exceptionnelle et unique régulièrement toutes les saisons. La durabilité est garantie par un système de contrôle indépendant ainsi que la traçabilité jusqu'aux fabricants.

Blacktiger EDEN SHRIMPS

Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam
Méthode	Aquaculture durable
10 x 1 kg	congelé semi-IQF




1. Crevettes entières, avec tête, avec carapace, crues (incl. 20% glaçage, real count)




WWF-Score 2

Tailles	No. d'article	Pces/boîte	EAN
4/6	11130	4-5	7610124316241
6/8	11131	6-7	7610124316235
8/12	11132	9-10	7610124316289
13/15	11133	13-14	7610124316302
16/20	11134	16-18	7610124316326
21/30	11135	24-26	7610124316340
31/40	11136	23-35	7610124316364

EDEN SHRIMPS Blacktiger

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)				
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam				
Méthode	Aquaculture durable				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
2. Queues avec carapace, crues (incl. 20% glaçage, real count)					WWF-Score 2
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
4/6	11300	10-11	7610124311383		
6/8	11301	13-14	7610124311260		
8/12	11302	19-22	7610124311284		
13/15	11303	24-26	7610124311307		
16/20	11304	31-35	7610124311321		
Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Easy Peel					
Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)				
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam				
Méthode	Aquaculture durable				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
3. Queues avec carapace Easy Peel, crues (incl. 20% glaçage, real count)					WWF-Score 2
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
8/12	11340	19-22	7610124315596		
Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)				
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam				
Méthode	Aquaculture durable				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				
4. Queues décortiquées, déveinées, crues (incl. 20% glacage, real count)					WWF-Score 2
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN		
8/12	11502	19-22	7610124310867		
13/15	11503	24-26	7610124310881		
16/20	11504	31-35	7610124310904		
21/25	11505	40-44	7610124310928		
26/30	11506	50-53	7610124310942		
31/40	11507	68-71	7610124310966		

EDEN SHRIMPS Blacktiger

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)				
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam				
Méthode	Aquaculture durable				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				

5. Queues Tail-on crues (incl. 20% glaçage, real count)

WWF-Score 2




Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
8/12	11701	19-22	7640124316866
13/15	11702	24-26	7640114316880
16/20	11703	31-35	7610124310768
21/25	11704	40-44	7610124310782
26/30	11705	50-53	7610124310805

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)				
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam				
Méthode	Aquaculture durable				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				

6. Queues Tail-on cuites (incl. 20% glaçage, real count)

WWF-Score 2

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
21/25	11804	40-44	7610124311680
26/30	11805	50-53	7610124311895
31/40	11806	68-71	7610124311918

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Brochettes					
Produit	Crevettes Blacktiger (<i>Penaeus monodon</i>)				
Origine	Aquaculture Silvofishery, Vietnam				
Méthode	Aquaculture durable				
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)				

7. Brochettes de crevettes décortiquées, déveinées, crues, de crevettes 41/50 (incl. 20% glaçage, real count)

WWF-Score 2

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
100 g	51304	10	7640124311823

Produits de sources recommandées

La pêche certifiée MSC au merlu en Afrique du Sud

La pêche durable au Saint Pierre

Le Saint-Pierre offert par MARINEX représente une pêche accidentelle dans la pêche au merlu certifiée par le MSC. La capture de ces espèces et d'autres dans la pêche au merlu certifié est globalement limitée à 2%. La situation du stock de Saint-Pierre est considéré comme stable. Ces facteurs font qu'il soit durable, mais pas de choix certifiées MSC.

Méthode de pêche


La pêche durable au Saint Pierre, ne tolère autre que du chalutage démersal (Demersal trawl).

Zones de pêche

Cette pêcherie opère dans le Sud-Ouest et Sud de la côte africaine, FAO 47, donc dans l'Atlantique Sud-Ouest de la propre zone économique de 200-miles (EEZ), tandis que sur la côte namibienne en profondeur de 300 mètres au bord du plateau.

Les petits chalutiers dans l'autre main, ne sont actifs que sur le Banc des Aiguilles, aux profondeurs d'eau peu profondes jusqu'à 110 mètres.

Saint Pierre

Produit	Saint Pierre (<i>Zeus capensis</i>)	
Origine	Pêche durable EEZ (FAO 47), Afrique du Sud	
Méthode	Chalutage démersal	
1 x 5 kg	enveloppé individuel. (IQF/IWP)	



1. Filets (filets mariés) sans peau, sans arêtes (net)

WWF-Score 2

Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN
55-115 g	33819	44-83	7640124316934

Produits de sources recommandées

Pêche durable aux Poulpes en Galice

Méthode de pêche et zone de pêche

Méthode de pêche

Pêche seulement avec nasses (casiers) par les pêcheurs artisanales traditionnelles.

Zone de pêche

Exclusivement devant la côte atlantique de la région Galice en Espagne.

Saison

Cette pêche est permis toute l'année.

Durabilité et écosystème


Prise accidentelle

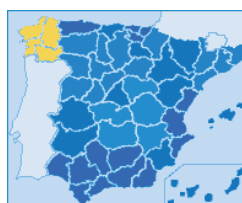
Cette méthode de pêche est très sélective et l'utilisation des nasses (casiers) garantie une prise accidentelle très minime.

Écosystème

Les impacts à l'écosystème et la faune marine sont très petits.

Poulpes

Produit	Poulpe (<i>Octopus vulgaris</i>)	
Origine	Côte atlantique de la région Galice (FAO 27), Espagne	
Méthode	Nasses (casiers)	
6 x environ 2 kg	1 pièce par barquette (IWP)	



1. Poulpe entière, nettoyé, avec tête (incl. 5% glaçage)

WWF-Score 2

Tailles	No. d'article	Pces/barquette	EAN
1-2 kg	21013	1	2955528026507
2-3 kg	21014	1	2953388026507
3-4 kg	21016	1	2953389026506

Produits de sources recommandées

Aquaculture durable et respectueuse à l'environnement de Moules

L'aquaculture durable de moules en Galice

Cette aquaculture traditionnelle de moules est opérée depuis des décennies par des entreprises locales.

Méthode

Les moules sont cultivées sur des cordes, alors en manière traditionnelle.

Zones d'aquaculture

Exclusivement devant la côte de la région Galice en Espagne.

Saison

Cultivation et cueillette pendant toute l'année.


Durabilité

Cette aquaculture traditionnelle aux cordes est connue, entre autres, à cause d'aucune alimentation supplémentaire, comme très respectueuse à l'environnement.

Émissions et écosystème

L'aquaculture des moules aux cordes cause peu d'émissions à l'environnement, notamment aux eaux locales.

Chair de moules

Produit	Chair de moules (<i>Mytilus edulis</i>)	
Origine	Aquaculture durable et respectueuse (FAO 27), Espagne	
Méthode	Cordes	
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)	




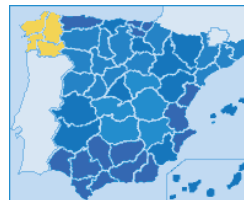
1. Chair de moules cuites (incl. 15 % glaçage)

WWF-Score 1

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
200-300	23021	200-300	8422733313103

Moules en demi-coquille

Produit	Moules en demi-coquille (<i>Mytilus edulis</i>)	
Origine	Aquaculture durable et respectueuse (FAO 27), Espagne	
Méthode	Cordes	
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)	




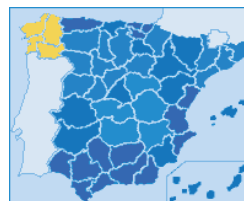
1. Moules en demi-coquille, cuites (net)

WWF-Score 1

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
60/90	23202	60-90	7422733313066

Moules entières

Produit	Moules en coquille entière (<i>Mytilus edulis</i>)	
Origine	Aquaculture durable et respectueuse (FAO 27), Espagne	
Méthode	Cordes	
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)	



1. Moules en coquille entière, cuites, avec coquille fermée (net)

WWF-Score 1

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN
40/50	23101	40-50	8422733001192

Produits de sources acceptables

Thon de pêche durable aux Maldives

Méthode de pêche et zone de pêche

Méthode de pêche

Ce thon jaune provient de la pêche à la ligne à main traditionnelle avec des hameçons individuels.

Zone de pêche

Prise exclusivement dans les eaux territoriales des Maldives, FAO 51.

Système de pêche

La gérance de ce système est une condition importante pour une pêche durable.

Durabilité grâce à la pêche sélective à ligne à main


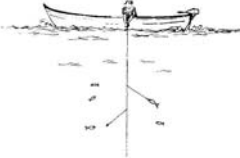
Prise accidentelle et écosystème

La pêche à la ligne avec des hameçons individuels est très sélective, évitant la prise accidentelle et ainsi protégeant les écosystèmes marins et d'autres espèces de poissons comme les requins et les marlins.

Durabilité

Ce thon répond entièrement aux exigences à l'approvisionnement des poissons et fruits de mer produits selon des critères durables et anti-pollution des organisations environnementales.

Thon de pêche durable

Produit	Thon jaune, Yellowfin Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)		
Origine	Océan indien (FAO 51), Maldives		
Méthode	Hameçons à main		
8 x 600 g	5 pièces par vac-pac		


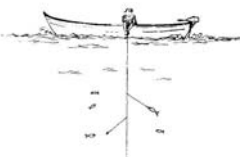


1. Brochettes de Thon, crues (net)

WWF-Score 3

Tailles	No. d'article	Pces/vac-pac	EAN
150 g	34306	5	7610124316494

Thon de pêche durable

Produit	Thon jaune, Yellowfin Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)		
Origine	Océan indien (FAO 51), Maldives		
Méthode	Hameçons à main		
8 x 600 g	4 pièces par vac-pac		


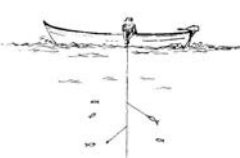


2. Médallions de Thon sans peau, crus (net)

WWF-Score 3

Tailles	No. d'article	Pces/vac-pac	EAN
140-160 g	34307	4	7610124316524

Thon de pêche durable

Produit	Thon jaune, Yellowfin Tuna (<i>Thunnus albacares</i>)		
Origine	Océan indien (FAO 51), Maldives		
Méthode	Hameçons à main		
1 x 5 kg	1 pièce par vac-pac		



3. Filets royale de Thon sans peau, crus (net)

WWF-Score 3

Tailles	No. d'article	Pces/vac-pac	EAN
1-2 kg	34308	1	7610124316500

Produits de sources acceptables

Aquaculture durable de GLOBALG.A.P.

Organisation et la norme GLOBALG.A.P.

Organisation

GLOBALG.A.P. est un organisation du secteur privé qui définit des normes volontaires pour la certification mondiale de produits agricoles. Objectif est d'établir une norme pour les bonnes pratiques agricoles, qui est livré avec des applications de produits différents pour l'ensemble de l'agriculture dans le monde entier.

La norme GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. est un soi-disant «norme porte pré-exploitation», c'est à dire que le certificat couvre les processus de produit à partir des larves, de l'alimentation et toutes les activités agricoles jusqu'au moment de la livraison. GLOBALG.A.P. est une marque de „business-to-business», et donc pas directement visibles pour les consommateurs.

Certification et contrôle

Certification

La certification GLOBALG.A.P. est effectuée par plus de 100 organismes de certification indépendants et accrédités dans 80 pays. Il est ouvert à tous les producteurs du monde entier.

Contrôle des entreprises

GLOBALG.A.P. effectue des inspections annuelles des producteurs et des inspections inopinées supplémentaires.

Documentation

Le GLOBALG.A.P. est un ensemble de documents normatifs. Il s'agit notamment des règles GLOBALG.A.P. général, les Points de Contrôle et Critères de Conformité GLOBALGAP et la check-liste GLOBALG.A.P.

Pangasius de production GLOBALG.A.P.

Pangasius en pâte à frire

prêt au four

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Produit	Pangasius (<i>Pangasius hypopthalmus</i>)
---------	---

Origine	Aquaculture, Allemagne/Vietnam
---------	--------------------------------

Méthode	Filets à main
---------	---------------

1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)
----------	--------------------------------



Certification:
GLOBALG.A.P.

1. Filets de pangasius en pâte à frire, préfaits, sans peau, sans arêtes, net (70% Taux de poisson)

**WWF-Score
3**

Tailles	No. d'article	Pces/carton	EAN
25 g	62907	200	7640124314701

Sushi Ebi de production GLOBALG.A.P.

Sushi Ebi

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Produit	Blacktiger Crevettes (<i>Penaeus monodon</i>)
---------	---

Origine	Aquaculture, Vietnam
---------	----------------------

Méthode	Filets à main
---------	---------------

20 x 190 g	vacoumé en barquette (vac-Tray)
------------	---------------------------------



Certification:
GLOBALG.A.P.

1. Queues de crevettes décortiquées Tail-on, déveinées, cuites (100% Taux de poisson)

**WWF-Score
3**

Tailles	No. d'article	Pces/barquette	EAN
3 L (8,1-9,5 cm)	44103	30	

Distributeurs ANIMARE®

Entreprises certifiées MSC et membre du WWF Seafood Group



Braschler's Comestibles Import AG	8005 Zürich	044-444 10 20
Dörig & Brandl AG	8952 Schlieren	044-733 40 80
Dörig & Brandl AG	9430 St. Margrethen	071-744 48 15
Ultra Marine Food SA	1242 Satigny	022-785 53 03

Entreprises certifiées MSC



Aligro, tous les marchés	1022 Chavannes-Renens	021-633 36 00
Bernet Catering GmbH	8630 Rüti ZH	055-240 81 05
Comestibles-Service Fritz Gertsch AG	3603 Thun	033-227 70 00
Gastromer SA	1228 Plan-les-Ouates	022-794 39 10
Howeg Transgourmet Schweiz AG	8405 Winterthur	052-557 95 95
Steinkeller & Hunger AG	7307 Jenins	081-303 70 00
Tipesca SA	6807 Taverner	091-935 75 50

Distributeurs Animare



Berger Poissonnerie	2035 Corcelles	032-842 10 07
Bio Partner Schweiz AG	5703 Seon	062-769 00 00
Bio Service F. Lauper SA	2074 Marin-Epagnier	032-756 75 75
Boato e Franconi SA	6600 Locarno	091-751 43 43
Bolay SA	1263 Crassier	022-367 25 50
Bonfrais Bongel frigemo SA	1024 Ecubles	058-433 83 00
Fideco AG	3280 Murten	026-678 60 00
Gastromarina Sagl	6616 Losone	091-780 58 68
IFD Handels AG	4013 Basel	061-321 04 04
Marinello + CO AG	8048 Zürich	043-444 45 00
Michel Comestibles AG	3800 Unterseen	033-826 08 26
Palmieri Giovanni	6614 Brissago	091-793 25 13
Pernet Roland AG	3780 Gstaad	033-748 70 66
Pico Bio AG	8983 Dietikon	044-745 70 20
Polar Fisch AG	4153 Reinach / BL	061-717 92 40
Rageth Comestibles AG	7302 Landquart	081-300 01 10
Serfré SA	6850 Mendrisio	091-640 40 90
Sodigel SA	1214 Vernier	022-341 11 10
Spaccio Ittico SA	6915 Pambio-Noranco	091-980 94 30
Struss Comestibles	4053 Basel	061-361 97 04

Adresses utiles

Equipe MARINEX

Franco Romanelli	079-340 32 10	f.romanelli@marinex.ch
Theo Pulver	079-341 67 29	t.pulver@marinex.ch
Carlos Diaz	079-218 56 28	c.diaz@marinex.ch

Ambassadeur ANIMARE®

Arne van Grondel	079-904 00 89	arne.van.grondel@marinex.ch
------------------	---------------	-----------------------------

Organisations Label

MSC	www.msc.org
Naturland	www.naturland.de
AquaGAP	www.aquagap.net
GlobalG.A.P.	www.globalgap.org
ASC	www.ascworldwide.org

Organisations environnementales

WWF Seafood Group	www.wwf.ch/seafoodgroup
Greenpeace	www.greenpeace.org/switzerland



by MARINEX SA

MARINEX SA
Seefeldquai 1
6318 Walchwil
Switzerland

marinex@marinex.ch
www.marinex.ch