



## POUR DIFFUSION IMMEDIATE

**Contacts presse :**  
**Sandrine Malet – Fabienne Leroy**  
sd@g-com.fr - fl@g-com.fr  
Tel: + 33 1 39 34 69 08 - 05

### **Premier guide des espèces destiné aux professionnels pour un marché des produits de la mer durables**

*(Bruxelles, mercredi 23 avril 2008)* Les trois quarts des espèces marines de la planète sont déjà surexploités ou exploités à un niveau maximum. La grande fragilité des ressources marines n'est aujourd'hui plus à démontrer. Si l'aquaculture se développe, ce secteur ne représente pas la solution idéale. Comment dans ce contexte répondre de manière responsable aux besoins croissants des populations en produits de la mer et en protéines aquatiques de qualité ? C'est à ce type de question que tente de répondre « Le Guide des espèces à l'usage des professionnels » édité par l'Alliance Produits de la mer. Un guide pratique de 160 pages présenté en avant-première au salon Seafood de Bruxelles.

#### **Un outil pratique au service de la filière**

*« Nous avons souhaité répondre aux interrogations des acheteurs professionnels de produits aquatiques, afin de stimuler leur intérêt vis-à-vis des enjeux environnementaux et de les orienter vers les produits les plus durables, les moins fragilisés »* explique Elisabeth Vallet, Responsable de l'Alliance Produits de la mer en Europe. *« Ce guide présente, à partir des données scientifiques disponibles, les principales espèces consommées en France, en Belgique et en Suisse, sous l'angle de la durabilité. Plus qu'une approche espèce par espèce, cet ouvrage détaille l'état des différents stocks d'une même espèce, ainsi que les impacts des techniques de production. Il s'adresse aux distributeurs, restaurateurs, grossistes, mareyeurs, poissonniers... à tous ceux qui participent à la chaîne de distribution des produits de pêche et d'aquaculture et qui veulent contribuer à la préservation des ressources et, plus largement, assurer la pérennité de la filière ».*

Premier guide disponible sur le marché francophone, le document liste également, à côté de 60 fiches espèces, les principales questions à poser à son fournisseur pour s'assurer de la durabilité de l'espèce achetée et intègre des entretiens avec des professionnels de la filière.

Comme l'explique Charles Braine, Chargé de programme « pêche durable » pour WWF France, *« la démarche de l'Alliance Produits de la mer est complémentaire de celle que nous avons eu chez WWF en lançant notre conso-guide en décembre 2007 pour sensibiliser le grand public à une consommation responsable des produits de la mer. Les acheteurs sont des prescripteurs clés car ce sont eux qui font le choix des espèces qu'ils proposent aux consommateurs ».*

## **S'assurer d'un approvisionnement durable sans plus attendre**

Les informations du guide répondent concrètement aux interrogations des professionnels : Quelles espèces choisir ? Faut-il suspendre les achats d'espèces en danger ? Faut-il les reporter vers d'autres espèces durables ? Quelles pratiques de production favoriser ?

Dans le cas de la sole par exemple, espèce souffrant de surexploitation, la consommation peut être recommandée si le poisson acheté est d'origine de Manche orientale et sous réserve du respect de la taille de maturité sexuelle. Par ailleurs, des alternatives provenant de stocks moins fragilisés peuvent être proposées aux consommateurs, tels que le congre ou le chinchard. Des espèces moins connues, à découvrir ou à redécouvrir...

Stéphanie Mathey, Responsable des affaires sociales et environnementales pour le Groupe Carrefour, témoigne de l'utilité d'un tel outil : « *L'Alliance Produits de la mer a réussi à faire à partir d'un sujet extrêmement complexe, un guide très opérationnel. Il est habituellement difficile pour nos acheteurs de trouver réuni dans un même document l'ensemble des données sur l'état des stocks et les enjeux environnementaux. Avec ce guide, nous pouvons identifier rapidement les stocks menacés, les stocks les plus durables et adapter nos approvisionnements* ».

-----  
**L'Alliance Produits de la mer met le guide à la disposition des professionnels, moyennant une simple participation aux frais d'envoi. Merci d'adresser votre demande à [guidealliance@seafoodchoices.org](mailto:guidealliance@seafoodchoices.org) ou par courrier à l'Alliance Produits de la mer – 19, rue Martel – 75010 Paris.**

**Renseignements complémentaires au 01 56 03 54 66.**

#

L'Alliance Produits de la mer / Seafood Choices Alliance travaille avec les détaillants, les grossistes, les pêcheurs, les aquaculteurs, les restaurateurs et les organisations environnementales, pour rendre le marché des produits de la mer durable sur les plans environnemental, économique et social. Le guide des espèces fait suite à une première publication "Sourcing Seafood" réalisée par l'Alliance aux Etats-Unis il y a 4 ans.

Parmi les autres activités de l'Alliance, citons : - le Seafood Summit, l'unique conférence internationale qui réunit les acteurs de la filière et les organisations environnementales sur le thème du développement et de la gestion durables des produits de la mer; - des tables-rondes consacrées au sujet clés entre professionnels et organisations environnementales ; - et la récompense "Seafood Champion Awards", qui distingue chaque année les personnes et les entreprises qui contribuent à faire évoluer le marché vers des produits de la mer durables.

L'Alliance Produits de la mer est un programme de SeaWeb. [www.seafoodchoices.org](http://www.seafoodchoices.org)

Le Seafood Summit 2009, conférence annuelle de l'Alliance se tiendra à San Diego, California. Une rencontre unique entre professionnels du secteur de la pêche et de l'aquaculture, industriels, professionnels de l'alimentation et organisations environnementales. [www.seafoodsummit.org](http://www.seafoodsummit.org)