

Carrefour

# Engagé pour une pêche responsable



Septembre 2012



ensemble, agissons  
pour la planète

Carrefour 

# Une politique en matière de pêche responsable...

... articulée autour de 4 axes de progrès :

- - Lutter contre la pêche illégale
  - Intégrer des critères de durabilité dans les cahiers des charges
  - Orienter nos sources d'approvisionnement vers des ressources plus durables
  - Former les salariés et sensibiliser les consommateurs.

# Un approvisionnement responsable



- **Des critères dans les cahiers des charges afin de sauvegarder les juvéniles, dès 2000 :**
  - Mise en place d'équipes pour réaliser des contrôles stricts et rigoureux de la taille des poissons réceptionnés sur les plateformes.
- **Arrêt de la vente du thon rouge de Méditerranée en 2008 et de poissons de grand fonds (empereur, lingue bleue) afin de permettre le renouvellement des stocks.**
- **Depuis 2007, travail avec le WWF pour réaliser un état des lieux et identifier les meilleures sources d'approvisionnement.**



# Une large offre de produits de la mer responsables



- Les produits d'élevage Engagement Qualité Carrefour dès 1995
  - Cahier des charges avec exigences sur la densité, suivi des rejets, poissons nourris sans OGM...



- 1ere enseigne à proposer en 2005 une gamme de produits surgelés « Pêche responsable »

- Développement depuis 2008 d'une large gamme de produits MSC en marques nationales et à marque Carrefour.



# Promotion de la pêche responsable et des produits MSC



- 1<sup>er</sup> distributeur au monde à soutenir une campagne multi-partenaires avec le MSC.
- Large dispositif de communication :
  - Fournisseurs partenaires : Findus, Chancerelle, Connetable
  - Mise en avant en catalogues, allée centrale.
  - Signalétique en magasins :
    - Habillages bacs, affiches, totems
    - Leaflet avec liste des espèces à privilégier
    - Identification en rayons des espèces à privilégier
  - Module web & jeu concours pour gagner un voyage à Concarneau avec le MSC sur [www.carrefour.fr](http://www.carrefour.fr)
  - Outils de sensibilisation interne



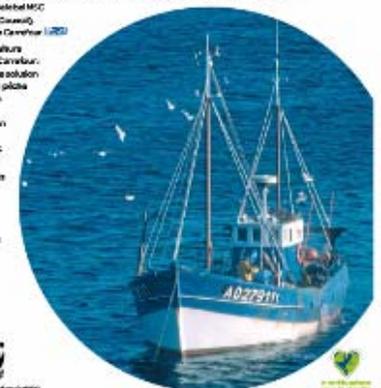
## Ensemble, préservons nos océans

Les réserves marines s'épuisent! Afin de faire face à ce problème, Carrefour s'engage pour une meilleure gestion des ressources.

12 espèces d'espèces recommandées telles que le thon rouge, l'anguille, le saumon, ont été retirées depuis 2008!

11 les large offre de produits garantissent la préservation des ressources à nos océans et propose:

- L'approvisionnement MSC (Plan de Gestion de la Pêche) recommandé à Carrefour (2012)
- Les produits écoproduits (engagement de Carrefour): l'écoproduit peut être une solution de ne plus acheter la pêche à nos produits à nos clients, si les produits sont issus d'une production maîtrisée, avec un minimum d'impact sur l'environnement.
- De non-impulsions des produits de la pêche (ne pas acheter les produits de la pêche de nos clients - pêche locale respectueuse)



**Findus**  
vous présente

# LES JOURS BLEUS

Faites le choix d'une pêche durable  
Du 28 février au 7 mars

En choisissant le label MSC,  
contribuez à la préservation des ressources marines.

**Carrefour**

**PÊCHE DURABLE MSC**  
www.msc.org/fr

**Carrefour**

**LABEYRIE**  
vous présente

## LES JOURS BLEUS

Faites le choix d'une pêche durable.  
Du 28 février au 7 mars

**PÊCHE DURABLE MSC**  
www.msc.org/fr

En choisissant le label MSC,  
contribuez à la préservation des ressources marines.

**PÊCHE DURABLE MSC**  
www.msc.org/fr

Choisissons des produits de la mer avec le label MSC, garantissant **une gestion durable des espèces.**

ensemble, agissons pour la planète

# Leaflet recettes, rayon poissonnerie



**ensemble, préservons nos océans**

Voici des exemples d'espèces à privilégier, ainsi que de délicieuses recettes.

- **Araignée** pêchée en Atlantique Nord Est
- **Bar de ligne** pêché en Atlantique Nord Est
- **Cabillaud** pêché en Atlantique Nord Est
- **Morue** séchée salée du Pacifique
- **Chinchard** pêché en Atlantique Nord Est
- **Coque** pêchée en Atlantique Nord Est
- **Coquille Saint Jacques** pêchée en Atlantique Nord Est
- **Crevette** cuite élevée à Madagascar ou Nouvelle-Calédonie
- **Dorade grise** pêchée en Atlantique Nord Est
- **Gronbin** pêché en Atlantique Nord Est
- **Hareng** pêché en Atlantique Nord Est
- **Huitre** élevée en France
- **Lieu Noir** pêché en Atlantique Nord Est
- **Lieu jaune** pêché en Atlantique Nord Est
- **Maquereau** pêché en Atlantique Nord Est
- **Moule** élevée en France ou Espagne ou Italie, Irlande
- **Moule** d'élevage
- **Mulet** pêché en Atlantique Nord Est
- **Rouget Barbet** pêché en Atlantique Nord Est
- **Sardine** pêché en Atlantique Nord Est
- **Tacaud** pêché en Atlantique Nord Est
- **Tourteau** pêché en Atlantique Nord Est

Retrouvez-les grâce à la **pastille verte** présente sur l'étiquette prix.



## Carpaccio de Saint-Jacques, sauce passion

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : aucune

**Ingédients**  
12 noix de Saint-Jacques - 5 radis  
¼ de pomme Granny Smith, non traitée - 8 noisettes - 6 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 fruit de la passion - Sel, poivre

1. Placez les noix de Saint-Jacques 45 min. au congélateur pour les durcir.

2. Lavez et émincez les radis en fines rondelles. Coupez la pomme en petits dés. Concassez les noisettes.

3. Sortez les noix de Saint-Jacques, émincez-les en fines lamelles et déposez-les sur 4 assiettes individuelles.

4. Parsemez de radis, pommes et noisettes.

5. Mélangez l'huile et le fruit de la passion. Salez et poivrez. Nappez les noix de Saint-Jacques de cette sauce.

6. Placez-les 30 min. au réfrigérateur. Servez bien frais.

Variante : ajoutez un filet de citron



## Filet de lieu noir en croûte de noix et comté

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 20 minutes

**Ingédients**  
4 filets de lieu noir (environ 150g par filet) - ½ oignon blanc - 50g de noix - 20g de comté - Sel, poivre

1. Pelez l'oignon et coupez-le en grosses tranches.

2. Hachez grossièrement les noix.

3. Dans un mixeur, mélangez les noix, l'oignon et le comté rapé. Mixez légèrement pour bien mélanger la préparation. Salez et poivrez.

4. Déposez les filets de lieu noir dans un plat à four huilé. Répartissez généreusement le mélange aux noix sur la surface des filets.

5. Faites cuire 20 min. dans le four préchauffé à 180°C.




## Sardines marinées au citron et oignon rouge

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : aucune  
Repos : 12 heures

**Ingédients**  
12 filets de sardines - 1 petit oignon rouge - 1 citron - 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre - 1 cuillère à café de sucre - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel, poivre.

1. Rincez les filets de sardines sous l'eau froide. Vérifiez qu'il ne reste aucune écaille.

2. Pelez et émincez l'oignon rouge en fines lamelles.

3. Préparez la marinade : mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre de cidre, le sucre et le citron. Salez et poivrez.

4. Dans un plat, répartissez une première couche de filets de sardine, arrosez de marinade, ajoutez quelques lamelles d'oignon rouge. Ajoutez une nouvelle couche de sardines, de marinade et d'oignon et ce jusqu'à épuisement des ingrédients.

5. Laissez macérer 12 heures au réfrigérateur.

6. Servez frais.



## Parmentier de maquereaux fumés et l'aneth

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 30 minutes

**Ingédients**  
4 filets de maquereaux fumés - 500g de pommes de terre - 10 cl de lait - 30g de beurre - 3 cuillères à soupe d'aneth - Sel, poivre.

1. Faites cuire les pommes de terre 20 min. dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les et plongez-les dans un saladier d'eau glacée.

2. Pelez les pommes de terre et passez-les au presse-purée. Incorporez le lait, le beurre et l'aneth fraîchement ciselée. Salez et poivrez.

3. Dans 4 ramequins individuels ou dans 4 cercles à pâtisserie de 10 cm de diamètre, répartissez la chair des maquereaux fumés émiettés.

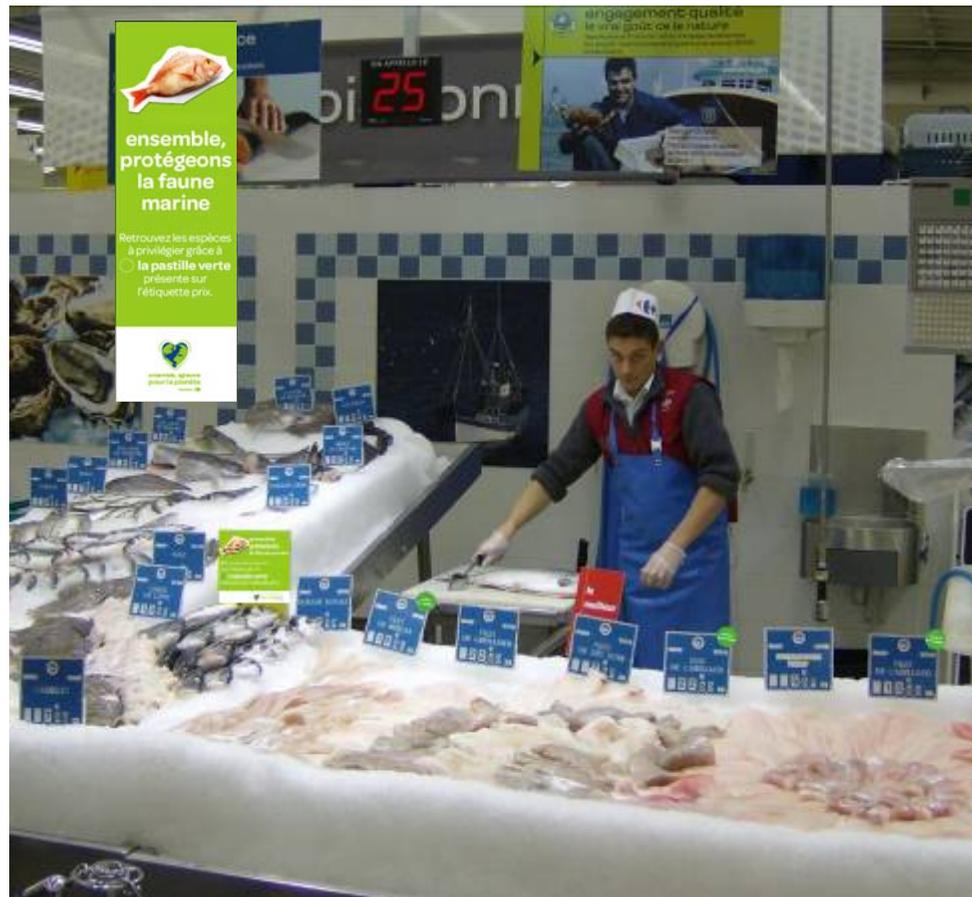
4. Recouvrez avec la purée.

5. Faites cuire 10 min. dans le four pré-chauffé à 180°C.

6. Passez la lame d'un couteau autour des cercles et démoulez-les dans une assiette. Servez chaud, avec une salade verte.




# Communication rayons



# Relais Quiz sur [www.carrefour.fr](http://www.carrefour.fr)

ACTUALITÉS



**JOUÉZ AU QUIZ**  
SUR LA PÊCHE RESPONSABLE  
**ET GAGNEZ PEUT-ÊTRE**  
**1 VOYAGE À CONCARNEAU**  
en Bretagne (et embarquez aux côtés des  
pêcheurs bretons pour un voyage en mer)

► [Jouez au quiz sur la pêche responsable !](#)

# Module Web

[www.carrefour.fr](http://www.carrefour.fr) > Coté Carrefour > Développement durable

■



**PARTICIPEZ AU JEU CONCOURS "NOS OCÉANS!"**

TENTEZ DE GAGNER UN VOYAGE POUR 2 À CONCARNEAU



PRÉSERVER NOS OCÉANS, POURQUOI ?

CARREFOUR S'ENGAGE

**CONSOMMEZ MALIN !**

DES RECETTES ECO-RESPONSABLES

FOCUS SUR LES PÊCHERIES

### CONSOMMEZ MALIN

**LE PANIER RESPONSABLE**

EXEMPLES D'ESPÈCES DE POISSONS À PRIVILEGIER

- Araignée
- Bar de ligne ou filet droit
- Cabillaud du Pacifique
- Colin d'Alaska MSC
- Coque
- Crevette tropicale de Madagascar BIO ou WWF
- Dorade grise ANE (de ligne)
- Eglefin Norvege MSC
- Hareng
- Huitre
- Cabillaud de l'Atlantique Norvège, Baltique Est

**REPÈRES AU RAYON POISSON**

EXEMPLES DE POISSONS À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

- Maquereau MSC
- Merlu blanc du Cap MSC
- Maquereau
- Merlu blanc du Cap MSC
- Moule

EXEMPLES DE POISSONS À EVITER

- Mulet
- Pétoncle MSC
- Plie / carrelet MSC

P.10 - 22/09/12

Direction Développement Durable France

Pêche durable

