

Gastrogel Sàrl
 Ch. de la Colice 4
 Case postale
 CH - 1023 Crissier 1 (Vd)
 Tél. +41 (0)21 706 44 44
 Fax +41 (0)21 706 44 49
 www.gastrogel.ch



Assortiment produits de pêche durable

2011

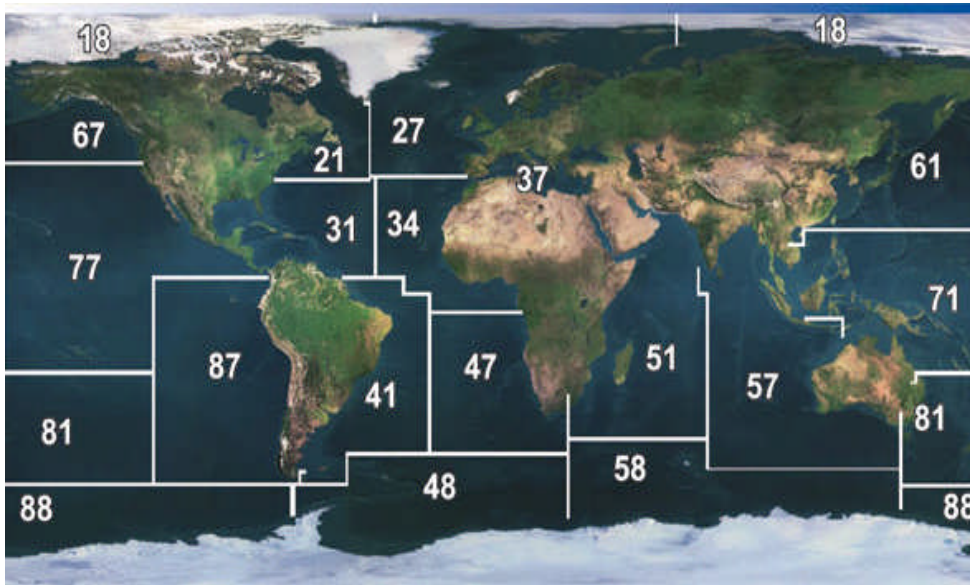


Indice	Pages
Zones de pêche FAO et Méthodes de pêche	2
La norme MSC	3
Produits MSC	3 – 5
Sandre du lac d'Ijssel	6
Sebastes des Iles Féroé	6
La pêche certifiée de l'Afrique du Sud	5 / 9
Saint Pierre de l'Afrique du Sud	7
Merlu de l'Afrique du Sud	5 / 7
Convenience Food	8 – 11
La norme Naturland	12
BIO Naturland Crevettes	12
La norme AquaGAP	13
AquaGAP Pangasius	13
La norme EDEN SHRIMPS	14
EDEN SHRIMPS Crevettes Blacktiger	14 – 16
Scampi de pêche responsable de l'Islande	17
Thon des Maldives	18

Zone de pêche FAO et Méthodes de pêche

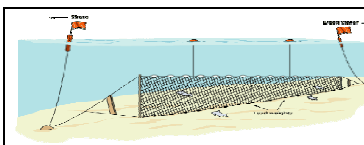
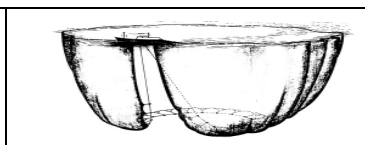
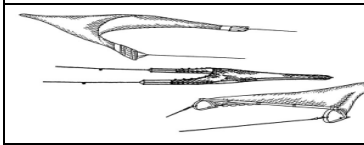
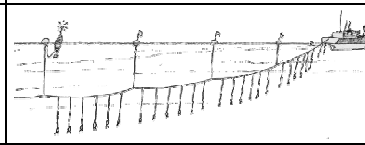
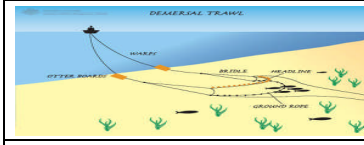
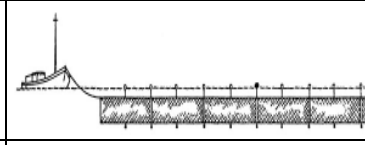
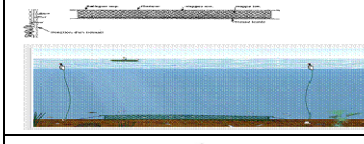
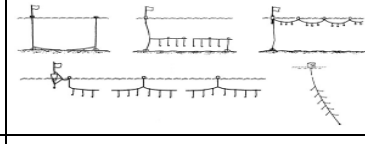
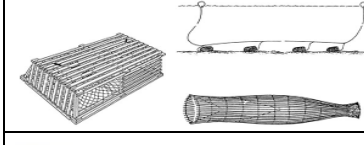

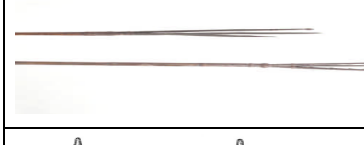
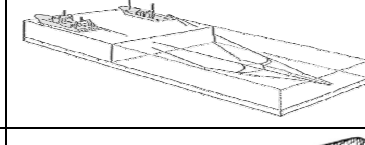
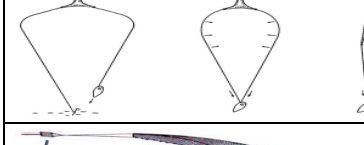
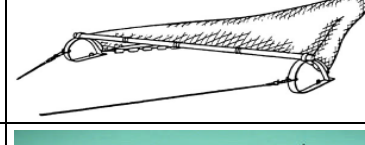
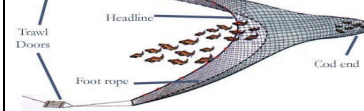
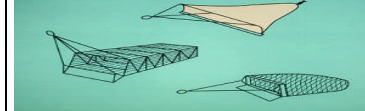
Zones de pêche

Zones FAO



- 18 Arctic Sea
- 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

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

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	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)



Certification:
MSC MML-C-1100



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

2

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN			Prix par kg
120-170 g	MSC-6525	5-7	7610124315138			Fr. 13.90

Pacific Cod

Produit	Cabillaud du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>)
Origine	MSC Produit sauvage, Golfe d'Alaska (FAO 67), Chine
Méthode	Palangre <i>Longlines</i>
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)



Certification:
MSC MML-C-1100



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










1

Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN			Prix par kg
120-170 g	MSC-6528	5-7	7610124316081			Fr. 18.80




2. Filet (Filets) sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)




Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN			Prix par kg
120-170 g	MSC-6529	5-7	7610124316098			Fr. 15.90

Produits MSC

Albacore Tuna				MSC			
Produit	Thon blanc (<i>Thunnus alalunga</i>)			www.msc.org		Certification: MSC SF-C-1156	
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Centre-Est/Nord-Est (FAO 77, 67), USA						
Méthode	Hameçons à main <i>Handlines</i>						
1 x 5 kg	congelé individuellement (VAC)						
1. Filet sans peau, Qualité Sashimi (net)							2
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN				Prix par kg
700-1000 g	MSC-6527	1	7610124315183				Fr. 30.50
Portions de saumon				MSC			
Produit	Saumon Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>)			www.msc.org		Certification: MEP-C-027	
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 61), Chine						
Méthode	Filets maillants <i>Gillnets</i>						
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Portions de filet (Pavées) sans peau, sans arêtes, crue (incl. 10% glaçage)							1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN				Prix par kg
140-160 g	MSC-6530	6-7	7610124310386				Fr. 14.90
Hoki				MSC			
Produit	Grenadier bleu (Hoki) NZL (<i>Macruronus novaezelandiae</i>)			www.msc.org		Certification: SGS-NZ-MS-C-0082	
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique (FAO 81), Chine						
Méthode	Chalutage de fond <i>Demersal trawl</i>						
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Portions de filet (Pavées) sans peau, sans arêtes, crue (incl. 10% glaçage)							2
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN				Prix par kg
140-160 g	MSC-6532	5-7	7640124316804				Fr. 13.90
Pink Oregon Shrimp				MSC			
Produit	Crevettes océaniques (<i>Pandalus jordani</i>)			www.msc.org		Certification: MSC SF-C-1156	
Origine	MSC Produit sauvage, Golfe d'Alaska (FAO 67), USA						
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>						
10 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Crevettes Cocktail cuites, décortiqués (incl. 10% glaçage)							1
Tailles	No. d'article	Pces/sachet	EAN				Prix par kg
250/350	MSC-6526	ca. 300	7610124315176				Fr. 16.80

Produits MSC

Plie / Carrelet				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Plie / Carrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Atlantique Nord-Ouest (FAO 27), Hollande				
Méthode	Chaluts jumeaux <i>Twinrig</i>				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filet sans peau, sans arêtes (incl. 20% glaçage)					1
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN		Prix par kg
80-120 g	MSC-6537	41-62	7640124316958		Fr. 16.50

Noix St.Jacques				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Noix St.Jacques en saumure (<i>Placopecten magellanicus</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Atlantique est (FAO 21), Hollande				
Méthode	Drague <i>Dredgel</i>				
12 x 1 kg	enseau (congelé)				
1. Noix St.Jacques sans corail en saumure, enseau (net)					1
Tailles	No. d'article	Pces/Seau	EAN		Prix par kg
20/30	MSC-6538	45-55	7640124316996		Fr. 37.00

Sandre du lac d'Ijssel

Zuiderzeezilver – Pêche certifiée du lac d'Ijssel

Durabilité

Pour garantir la durabilité de cette pêche, toutes les entre-prises de l'association «Pêche du lac d'Ijssel» sont certifiées indépendamment et contrôlés régulièrement aux objectifs de la durabilité mais ainsi qu'à la gestion de qualité.

Traçabilité

Chaque poisson est marqué, déjà sur bateau, avec un label de qualité et un numéro de suivi en continu.

Zone de pêche

Exclusivement au lac d'Ijssel, Hollande.

Méthode de pêche

Uniquement des filets maillants des pêcheries certifiées.

Saison de pêche

Juillet jusqu'à Mars.

Sandre

Produit	Sandre (<i>Stizostedion lucioperca</i>)
Origine	Pêche durable au lac d'Ijssel, Hollande
Méthode	Filets maillant <i>Gillnet</i>
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)



1. Filets de sandre avec peau, écaillé (incl. 20% glaçage)

3

Tailles	No. d'article	Pces/Carton				Prix par kg
100-300 g	31535	15-20				Fr. 29.50
300-500 g	31536	8-13				Fr. 32.00

Sébaste de l'Atlantique Nord-Est

La pêche au Sébaste

La pêche au Sébaste

Le sébaste est une espèce à croissance lente avec une maturité tardive, donc très vulnérable à la surpêche. Actuellement, les stocks se trouvent en phase de récupération grâce à deux années très fortes. Les quantités de pêche ne sont pas définies par rapport aux points de référence.

Zone de pêche

Les eaux des Iles Féroé, Atlantique NE, FAO 27.

Durabilité

La gestion de la pêche du sébaste a longtemps souffert à cause des quotas combinés sur le sébaste eau profonde. Dès Septembre 2010, les quotas de pêche sont attribués séparément pour les différentes sortes de sébastes. Dans les eaux islandaises il y a une interdiction de rejet.

Méthode de pêche

Chalutage de fond.

Sébaste

Produit	Filets de Sébaste (<i>Sebastes marinus</i>)
Origine	Pêche Atlantique Nord-Est, Farøes, Danemark
Méthode	Chalutage de fond <i>Bottom trawl</i>
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)



1. Filets de Sébaste sans peau, sans arêtes (incl. 10% glaçage)

3

Tailles	No. d'article	Pces/Carton				Prix par kg
140-160 g	32704	32-35				Fr. 13.50

Merlu et Saint Pierre de l'Afrique du Sud

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 démersal (Demersal trawl) et 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, 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				 Certification: IMO-COC-28169	
Produit	Merlu (<i>Merluccius capensis</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage ZEE (FAO 47), Afrique du Sud				
Méthode	Chalutage démersal <i>Demersal trawl</i>				
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets royale sans peau, sans arêtes (net)					1
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN		Prix par kg
100-120 g	MSC-6534	42-50	7310124316903		Fr. 16.50
120-140 g	MSC-6535	50-36	7610124316910		Fr. 16.50

La pêche durable au Saint Pierre 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, la propre zone économique de 200-mile, tandis que sur la côte namibienne en profondeur de 300 mètres au bord du plateau.




Les petits chalutiers, n'opère que sur le Banc des Aiguilles, à des profondeurs d'eau peu profondes jusqu'à 110 mètres.




St. Pierre						
Produit	St. Pierre (<i>Zeus capensis</i>)					
Origine	Pêche durable ZEE (FAO 47), Afrique du Sud					
Méthode	Chalutage démersal <i>Demersal trawl</i>					
1 x 5 kg	enveloppé individuellement (IWP)					
1. Filets (Filets mariés) sans peau, sans arêtes (net)					2	
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN		Prix par kg	
55-115 g	33819	44-83	7640124316934		Fr. 16.50	

Convenience food en emballages gastro













Bâtonnets de poisson préfaits				 Certification: SGS-NL-MSC-C-0146			
Produit	Bâtonnets de poisson de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>						
1 x 6 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Bâtonnets de poisson préfaits, sans arêtes (65% Taux de poisson)						prêt au four 2	
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg	
30 g	MSC-6502	200	4007764360339			Fr. 10.50	

Nuggets de poisson préfaits				 Certification: IMO-COC-C-28169			
Produit	Nuggets de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>						
1 x 7 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Nuggets de Colin d'Alaska, panés et préfaits (55% Taux de poisson)						prêt au four 2	
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg	
15 g	MSC-6542	500	4009239870992			Fr. 13.50	




Portions de poisson panées				 Certification: SGS-NL-MSC-C-0146			
Produit	Portions de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>						
1 x 7.5 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Portions de poisson panées, sans arêtes (67% Taux de poisson)						prêt au four 2	
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg	
155 g	MSC-6501	50	4007764345336			Fr. 10.50	




Poisson au four Bordelaise				 Certification: SGS-NL-MSC-C-0146			
Produit	Poisson au four de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)						
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne						
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>						
1 x 6 kg	congelé individuellement (IQF)						
1. Poisson au four, sans arêtes (60% Taux de poisson), sauce Bordelaise						prêt au four 2	
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg	
200 g	MSC-6503	30	4007764690337			Fr. 11.50	

Convenience food en emballages gastro












Merlu en marinade citron-poivre avec marquage de grille				 Certification: IMO-COC-28169		
Produit	Merlu (<i>Merluccius capensis</i>)					
Origine	MSC Produit sauvage, ZEE (FAO 47), Afrique du Sud					
Méthode	Chalutage démersal <i>Demersal trawl</i>					
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)					
1. Filets en marinade citron-poivre avec marquage de grille, sans peau, sans arêtes (poids net) prêt au four 1						
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg
100 g	MSC-6536	50	7640124316941			Fr. 16.50
Filets de cabillaud pané				 Certification: IMO-COC-C-28169		
Produit	Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>)					
Origine	MSC Produit sauvage, Atlantique Nord-Ouest (FAO 27), Suède					
Méthode	Palangre <i>Longline</i>					
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)					
1. Filets panés préfaits, sans peau, sans arêtes (65% Taux de poisson) prêt au four 1						
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg
140-160 g	MSC-6539	32-36	7640124317016			Fr. 12.90
Filets de Colin d'Alaska panés				 Certification: IMO-COC-C-28169		
Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne					
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>					
1 x 8.1 kg	congelé individuellement (IQF)					
1. Filets panés préfaits, sans peau, sans arêtes (net), 60% Taux de poisson prêt au four 2						
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg
90 g	MSC-6540	90	4009239826876			Fr. 13.50
Filets de Colin d'Alaska en croustille pomme de terre				 Certification: IMO-COC-C-28169		
Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne					
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>					
1 x 5 kg	congelé individuellement (IQF)					
1. Filets panés en croustille pomme de terre, préfaits, sans peau, sans arêtes (net), 60% Taux de poisson prêt au four 2						
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN			Prix par kg
100-120 g	MSC-6541	42-50	4009239871549			Fr. 14.90

Convenience food en emballages gastro

Poisson fourré aux herbes-fromage				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne				
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>				
1 x 6 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets fourré aux herbes-fromage, panés, préfrits, sans peau, sans arêtes, (net), 50% Taux de poisson prêt au four 2					
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN		Prix par kg
100 g	MSC-6544	60	4009239871753		Fr. 13.50

Filets de Grenadier bleu (Hoki) à la meunière				 Certification: IMO-COC-C-28169	
Produit	Grenadier bleu (Hoki) (<i>Macrurus novaezelandiae</i>)				
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne				
Méthode	Chalutage démersal <i>Demersal trawl</i>				
1 x 7.8 kg	congelé individuellement (IQF)				
1. Filets à la meunière, panés et préfrits, sans peau, sans arêtes (net), 76% Taux de poisson prêt au four 2					
Tailles	No. d'article	Pces/Carton	EAN		Prix par kg
130 g	MSC-6543	60	4009239873702		Fr. 14.80

Convenience food en emballages détail

Bâtonnets de poisson préfaits				 Certification: SGS-NL-MSC-C-0146							
Produit	Bâtonnets de poisson de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)										
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne										
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>							 			
10 x 450 g	congelé individuellement (IQF)										
1. Bâtonnets de poisson préfaits, sans arêtes, (65% Taux de poisson)							prêt au four	2			
Tailles	No. d'article	Pces/Bôte	EAN								
30 g	MSC-6505	15	4007764360222								
Poisson au four Bordelaise				 Certification: SGS-NL-MSC-C-0146							
Produit	Poisson au four de Colin d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)										
Origine	MSC Produit sauvage, Pacifique Nord-Ouest (FAO 67), Allemagne										
Méthode	Chaluts jumeaux à panneaux <i>Otter trawl</i>							 			
10 x 400 g	congelé individuellement (IQF)										
1. Poisson au four à la Bordelaise, sans arêtes (60% Taux de poisson), sauce Bordelaise							prêt au four	2			
Tailles	No. d'article	Pces/Bôte	EAN								
400 g	MSC-6504	1	4007764690221								
Merlu en pâte à frire				 Certification: IMO-COC-28169							
Produit	Filets de Merlu en pâte à frire (<i>Merluccius capensis</i>)										
Origine	MSC Produit sauvage, Atlantique Nord-Ouest (FAO 41), Allemagne										
Méthode	Chalutage de fond <i>Bottom trawl</i>										
5 x 1 kg	congelé individuellement (IQF)										
1. Filets en pâte à frire préfaits, sans arêtes (70% Taux de poisson)							prêt au four	1			
Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN				Prix par kg				
25 g	MSC-6531	40	7610124316401				Fr. 15.50				

Produits BIO Naturland

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:
Naturland 98751




1. Avec carapace, sans tête, crues (déveinées, incl. 20% glaçage, real count)

1

Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg
16/20	NAT-6612	17-18	7610124315244			Fr. 39.50

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:
Naturland 98751



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

1

Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg
21/25	NAT-6711	25-28	7610124315510			Fr. 45.50
26/30	NAT-6712	30-33	7610124315534			Fr. 38.50

La norme AquaGAP

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.

Les produits biologiques ne sont pas pour tous les consommateurs. Néanmoins il faut satisfaire des normes environnementales et sociales rigoureuses même dans l'aquaculture conventionnelle.

Nous remplissons ces exigences avec la norme d'AquaGAP qui garantit l'observation d'une bonne pratique d'aquaculture et un élevage durable.

L'entreprise Marinex et ses fournisseurs participent activement à ce processus et s'engagent ainsi pour une aquaculture durable. Ces normes sont la base pour le label de l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) qui sera lancé les années suivantes.

Jusqu'au lancement du nouveau label ASC, les fournisseurs pour la ligne Animare® travaillent déjà selon des exigences strictes: AquaGAP garantit l'élevage durable des poissons et crustacés et anticipe l'assurance de la fiabilité et la transparence complète.

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

Produit	Pangasius (<i>Pangasius hypopthalmus</i>)
Origine	Aquaculture durable, Vietnam

Méthode	Aquaculture
---------	-------------

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



Certification:
SCESp 004



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

3

Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg
120-170 g	AQUA-6500	5-7	761024316142			Fr. 9.95

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 (*Penaeus monodon*)

Origine Aquaculture Silvofishery, Vietnam

Méthode Aquaculture durable

10 x 1 kg congelé semi-IQF

**EDEN
SHRIMPS**
Naturally grown in Mangrove Forests






1. Avec tête, avec carapace, crues (incl. 20% galçage, real count)

2

Tailles	No. d'article	Pces/Bôte	EAN			Prix par kg
4/6	11130	4-5	7610124316241			Fr. 33.50
6/8	11131	6-7	7610124316235			Fr. 29.90
8/12	11132	9-10	7610124316289			Fr. 25.50
13/15	11133	13-14	7610124316302			Fr. 22.50
16/20	11134	16-18	7610124316326			Fr. 19.50
21/30	11135	24-26	7610124316340			Fr. 18.50
31/40	11136	32-35	7610124316364			Fr. 17.50




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)

2




Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg
4/6	11300	10-11	7610124311383			Fr. 42.00
6/8	11301	13-14	7610124311260			Fr. 37.50
8/12	11302	19-22	7610124311284			Fr. 27.50
13/15	11303	24-26	7610124311307			Fr. 23.50
16/20	11304	31-35	7610124311321			Fr. 21.50

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

3. Queues décortiquées, déveinées, crues (incl. 20% glaçage, real count)

2

Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg
8/12	11502	19-22	7610124310867			Fr. 30.50
13/15	11503	24-26	7610124310881			Fr. 25.50
16/20	11504	31-35	7610124310904			Fr. 21.80
21/25	11505	40-44	7610124310928			Fr. 19.90
26/30	11506	50-53	7610124310942			Fr. 18.90
31/40	11507	68-71	7610124310966			Fr. 16.90



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

2

Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg
21/25	11804	40-44	7610124311680			Fr. 24.50
26/30	11805	50-53	7610124311895			Fr. 22.00
31/40	11806	68-71	7610124311918			Fr. 19.00

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)						2	
Tailles	No. d'article	Pces/Sachet	EAN			Prix par kg	
8/12	11701	19-22	7640124316866			Fr. 31.50	
13/15	11702	24-26	7640114316880			Fr. 25.50	
16/20	11703	31-35	7610124310768			Fr. 22.50	
21/25	11704	40-44	7610124310782			Fr. 20.50	
26/30	11705	50-53	7610124310805			Fr. 17.80	