

23 novembre 2010,

La crevette Label Rouge de Madagascar rejoint le rayon marée d'Auchan

Les clients d'Auchan peuvent désormais découvrir les crevettes Label Rouge de Madagascar au rayon marée de leur hypermarché. Ces crevettes sont élevées selon les principes de l'aquaculture responsable et durable, un mode d'élevage qui est à la fois respectueux de l'environnement, adapté aux besoins de l'espèce et responsable sur le plan social. C'est la raison pour laquelle Auchan a également apposé son logo Mieux Vivre Environnement à ce produit.

Un produit de luxe devenu un produit de grande consommation

Chaque année ce sont plus de 4 millions de tonnes de crevettes qui sont commercialisées dans le monde. En 10 ans, la consommation a augmenté de 300% aux Etats-Unis, en Europe de l'ouest et au Japon. La pêche de la crevette devenue industrielle a entraîné la disparition de nombreuses autres espèces. L'élevage est devenu une alternative pour endiguer les effets dévastateurs de la pêche intensive mais, tante, peut générer également des conséquences négatives telles que la destruction des mangroves. L'utilisation de pesticides, antibiotiques et autres fertilisants chimiques a ainsi des effets sur la biodiversité locale.



Le label Rouge une distinction rare dans l'univers de la crevette

Cette crevette label Rouge en provenance de Madagascar est issue des élevages du groupe Unima principal opérateur crevettier du pays. Signe officiel de qualité supérieure, décerné par le Ministère français de l'Agriculture et de la Pêche le label Rouge distingue cette crevette pour ses qualités gustatives, validées par des panels d'experts et de consommateurs. Ses méthodes de production et de conservation sont décrites dans un cahier des charges exigeant pour en faire un produit responsable qui répond aux exigences du développement durable :

5 à 10 Crevettes par m² (contre 100 à 120 pièces dans les élevages intensifs) : faible densité qui ne génère aucun effluent polluant et renforce la bio sécurité. Environnement moins stressant pour l'animal.

Réduction des farines de poissons dans les aliments des crevettes de 43% dans les 3 ans à venir. Substituées par des protéines végétales sans OGM.

Réduction de l'empreinte Carbone : en baissant les consommations énergétiques et en pratiquant la compensation des émissions de Carbone par des programmes de reforestation.

Engagement social : Grâce à son dispensaire, UNIMA assure les soins et l'assistance médicale de tous ses employés, de leurs familles ainsi que des populations avoisinantes. De plus, UNIMA a construit près de ses usines des écoles qui accueillent plus de 6000 élèves et dont les résultats sont les meilleurs de la région. Un engagement important dans un pays dont le PIB par habitant est l'un des moins élevés au monde.

Construire
des relations équilibrées
avec nos partenairesAgir pour
la bonne
alimentationRéduire
notre empreinte
écologiqueÊtre
une entreprise
solidaire

AUCHAN ENTREPRISE RESPONSABLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Le monde de la crevette

Les crevettes d'eau chaude ou « crevettes tropicales » : *Penaeus* spp.

L'Asie et l'Amérique sont les fournisseurs de la crevette d'eau chaude qui représente plus de 85% de la production mondiale. Elles proviennent aussi bien de la pêche que de l'élevage. La crevette de Madagascar en fait partie.

Les crevettes d'eau froide ou crevette grise : *Crangon crangon* ; crevette nordique : *Pandalus borealis* ; bouquet : *Palaeomon serratus* /

Elles proviennent principalement d'Amérique et d'Europe et sont issues de la pêche.

Vendues en barquette 200g - 7 crevettes de Madagascar - prix de vente conseillé 5€50 soit 27€50 le kilo

www.auchan.fr

