



La démarche pêche responsable des Mousquetaires

Engagée dans la protection des ressources halieutiques, la **Scapêche, filiale des Mousquetaires et 1^{er} armateur de pêche fraîche en France**, a lancé une démarche de **reconnaissance pêche responsable** de son armement dès 2005. Cette démarche est audité et certifiée par un organisme indépendant : Bureau Veritas.

Encouragée par une première reconnaissance obtenue en février 2006 sur la **légine** pêchée par son Palangrier « Ile de la Réunion », la Scapêche a développé la même démarche sur 4 espèces de poissons pêchés sur ses trois chalutiers de 46 mètres en 2008. Cette démarche de reconnaissance constitue une première en France, pour des chalutiers de pêche fraîche.



Aujourd'hui, **cinq espèces sont ainsi certifiées pêche responsable** : la **légine** (présentée congelée ou décongelée) ; le **lieu noir**, la **lingue bleue**, la **baudroie** et le **sabre noir** frais. A court terme, la Scapêche souhaite étendre cette démarche à d'autres produits.

Forte de son expérience réalisée sur le palangrier « Ile de la Réunion », la Scapêche a repris les critères de la FAO (Food And Agriculture Organization of the United Nations) pour définir l'engagement pêche responsable / développement durable qui intègre, à chaque étape de la production :

- ⇒ La **préservation des ressources naturelles**
- ⇒ Le **respect de l'environnement**
- ⇒ La **sécurité des équipages embarqués** et le **respect des droits sociaux**
- ⇒ La sécurité du consommateur via la **maîtrise sanitaire** de nos produits et la **garantie d'une qualité organoleptique optimale** du poisson (**fraîcheur, traçabilité, origine contrôlée...**)

A travers son cahier des charges poissons frais issus de la pêche responsable / développement durable, la Scapêche est engagée dans une démarche de progrès constant, dans le respect de la réglementation, en toute transparence. Ce cahier des charges, audité et reconnu par Bureau Veritas, est applicable dès maintenant.

Les 4 espèces reconnues issues de la pêche responsable en 2008 représentent les 3/4 du volume total pêché par la Scapêche, répartis comme suit : lieu noir 43%, sabre noir 17%, lingue bleue 11%, baudroie 3%.

Tout en œuvrant pour la préservation de la réserve halieutique, le Groupement des Mousquetaires souhaite également, par cette démarche, apporter à ses clients la garantie d'une qualité irréprochable de ses produits tant en termes de qualité organoleptique que de traçabilité.

A propos des Mousquetaires

Avec plus de 4 000 points de vente en Europe et un chiffre d'affaires de 34,8 milliards d'euros en 2008, Les Mousquetaires sont des acteurs majeurs de la grande distribution. Créé en France en 1969, ce Groupement d'indépendants fondé sur l'initiative privée recense aujourd'hui plus de 3 100 chefs d'entreprise indépendants et 130 000 collaborateurs. Les Mousquetaires sont également présents au Portugal, en Espagne, en Belgique, en Pologne et dans les Balkans. Ses enseignes sont : Intermarché, Ecomarché, Netto, Bricomarché, Vêti, Roady et Restaumarché. Les Mousquetaires placent le consommateur au cœur de leurs préoccupations en lui assurant le meilleur rapport qualité prix.

Contacts presse :

Marie-Christine LAVAUX – 01 69 64 12 49 – mclavaux@mousquetaires.com

Vanessa ROBINEAU – 01 69 64 29 07 – vrobineau@mousquetaires.com