Labelling:
Essential for sustainable supply and consumption

SeaWeb Europe

New Labels for Consumers:
New Opportunities for the Industry
Brussels, 15 October 2014

SeaWeb Europe / Our Public

- Fishermen and Fishfarmers
- Processors
- Wholesalers
- Retailers
- Fishmongers
- Chefs/Restaurant owners

SeaWeb Europe

Oceans and marine resources Issues

- Rarefaction of marine resources
- 90% of fish are overfished (29%)
  or exploited at the maximum level (61%).
  In ANE, 40% are overfished.
- Better traceability needed for better practices
- Role of each actor on the seafood chain.

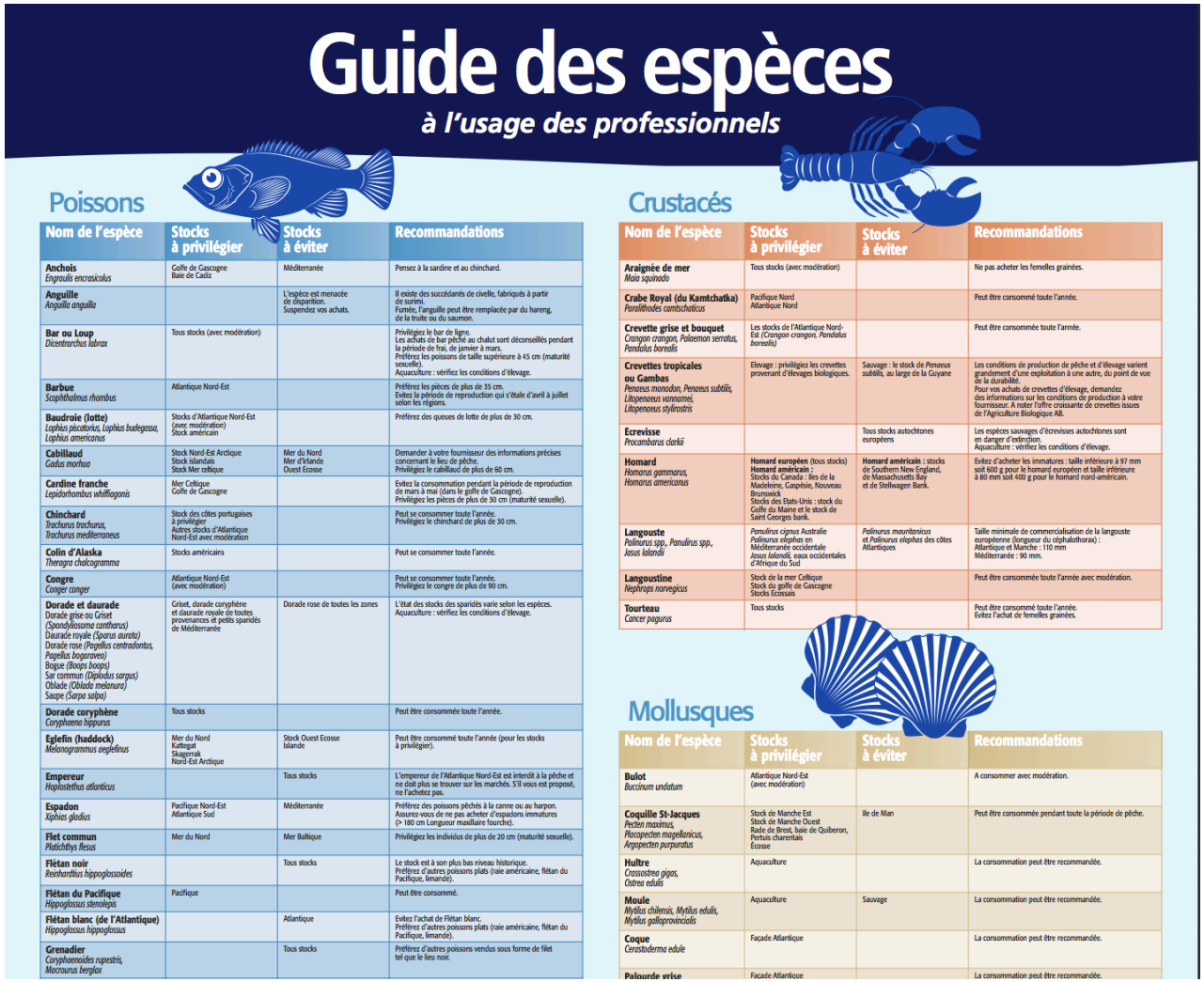
SeaWeb Europe

Labelling and Sustainability

- Criteria for sustainable seafood supply and consumption
  - Scientific name
  - Wild/farmed
  - Stock status (precise zone)
  - Fishing technic
  - Size
  - …

SeaWeb Europe

Labelling and Sustainability



Guide des espèces

à l'usage des professionnels

Poissons

Nom de l'espèce	Stocks à privilégier	Stocks à éviter	Recommandations
Anchois *Engraulis encrasicolus*	Golfe de Gascogne Baie de Cadiz	Méditerranée	Pensez à la sardine et au chinchard.
Anguille *Anguilla anguilla*		L'espèce est menacée de disparition. Suspendez vos achats.	Il existe des succédanés de civelle, fabriqués à partir de surimi. Fumée, l'anguille peut être remplacée par du hareng, de la truite ou du saumon.
Bar ou Loup *Dicentrarchus labrax*	Tous stocks (avec modération)		Privilégiez le bar de ligne. Les achats de bar pêché au chalut sont déconseillés pendant la période de frai, de janvier à mars. Préférez les poissons de taille supérieure à 45 cm (maturité sexuelle). Aquaculture : vérifiez les conditions d'élevage.
Barbue *Scophthalmus rhombus*	Atlantique Nord-Est		Préférez les pièces de plus de 35 cm. Evitez la période de reproduction qui s'étale d'avril à juillet selon les régions.
Baudroie (lotte) *Lophius piscatorius, Lophius budegassa, Lophius americanus*	Stocks d'Atlantique Nord-Est (avec modération) Stock américain		Préférez des queues de lotte de plus de 30 cm.
Cabillaud *Gadus morhua*	Stock Nord-Est Arctique Stock islandais Stock Mer celtique	Mer du Nord Mer d'Irlande Ouest Ecosse	Demander à votre fournisseur des informations précises concernant le lieu de pêche. Privilégiez le cabillaud de plus de 60 cm.
Cardine franche *Lepidorhombus whiffiagonis*	Mer Celtique Golfe de Gascogne		Evitez la consommation pendant la période de reproduction de mars à mai (dans le golfe de Gascogne). Privilégiez les pièces de plus de 30 cm (maturité sexuelle).
Chinchard *Trachurus trachurus, Trachurus mediterraneus*	Stock des côtes portugaises à privilégier Autres stocks d'Atlantique Nord-Est avec modération		Peut se consommer toute l'année. Privilégiez le chinchard de plus de 30 cm.
Colin d'Alaska *Theragra chalcogramma*	Stocks américains		Peut se consommer toute l'année.
Congre *Conger conger*	Atlantique Nord-Est (avec modération)		Peut se consommer toute l'année. Privilégiez le congre de plus de 90 cm.
Dorade et daurade Dorade grise ou Griset *(Spondyliosoma cantharus)* Daurade royale *(Sparus aurata)* Dorade rose *(Pagellus centradontus, Pagellus bogaraveo)* Bogue *(Boops boops)* Sar commun *(Diplodus sargus)* Oblade *(Oblada melanura)* Saupe *(Sarpa salpa)*	Griset, dorade coryphène et daurade royale de toutes provenances et petits sparidés de Méditerranée	Dorade rose de toutes les zones	L'état des stocks des sparidés varie selon les espèces. Aquaculture : vérifiez les conditions d'élevage.
Dorade coryphène *Coryphaena hippurus*	Tous stocks		Peut être consommée toute l'année.
Eglefin (haddock) *Melanogrammus aeglefinus*	Mer du Nord Kattegat Skagerrak Nord-Est Arctique	Stock Ouest Ecosse Islande	Peut être consommé toute l'année (pour les stocks à privilégier).
Empereur *Hoplostethus atlanticus*		Tous stocks	L'empereur de l'Atlantique Nord-Est est interdit à la pêche et ne doit plus se trouver sur les marchés. S'il vous est proposé, ne l'achetez pas.
Espadon *Xiphias gladius*	Pacifique Nord-Est Atlantique Sud	Méditerranée	Préférez des poissons pêchés à la canne ou au harpon. Assurez-vous de ne pas acheter d'espadons immatures (> 180 cm Longueur maxillaire fourche).
Flet commun *Platichthys flesus*	Mer du Nord	Mer Baltique	Privilégiez les individus de plus de 20 cm (maturité sexuelle).
Flétan noir *Reinhardtius hippoglossoides*		Tous stocks	Le stock est à son plus bas niveau historique. Préférez d'autres poissons plats (raie américaine, flétan du Pacifique, limande).
Flétan du Pacifique *Hippoglossus stenolepis*	Pacifique		Peut être consommé.
Flétan blanc (de l'Atlantique) *Hippoglossus hippoglossus*		Atlantique	Evitez l'achat de Flétan blanc. Préférez d'autres poissons plats (raie américaine, flétan du Pacifique, limande).
Grenadier *Coryphaenoides rupestris, Macrourus berglax*		Tous stocks	Préférez d'autres poissons vendus sous forme de filet tel que le lieu noir.

Crustacés

Nom de l'espèce	Stocks à privilégier	Stocks à éviter	Recommandations
Araignée de mer *Maia squinado*	Tous stocks (avec modération)		Ne pas acheter les femelles grainées.
Crabe Royal (du Kamtchatka) *Paralithodes camtschaticus*	Pacifique Nord Atlantique Nord		Peut être consommé toute l'année.
Crevette grise et bouquet *Crangon crangon, Palaemon serratus, Pandalus borealis*	Les stocks de l'Atlantique Nord-Est *(Crangon crangon, Pandalus borealis)*		Peut être consommée toute l'année.
Crevettes tropicales ou Gambas *Penaeus monodon, Penaeus subtilis, Litopenaeus vannamei, Litopenaeus stylirostris*	Elevage : privilégiez les crevettes provenant d'élevages biologiques.	Sauvage : le stock de *Penaeus subtilis*, au large de la Guyane	Les conditions de production de pêche et d'élevage varient grandement d'une exploitation à une autre, du point de vue de la durabilité. Pour vos achats de crevettes d'élevage, demandez des informations sur les conditions de production à votre fournisseur. A noter l'offre croissante de crevettes issues de l'Agriculture Biologique AB.
Ecrevisse *Procambarus clarkii*		Tous stocks autochtones européens	Les espèces sauvages d'écrevisses autochtones sont en danger d'extinction. Aquaculture : vérifiez les conditions d'élevage.
Homard *Homarus gammarus, Homarus americanus*	**Homard européen** (tous stocks) **Homard américain :** Stocks du Canada : îles de la Madeleine, Gaspésie, Nouveau Brunswick. Stocks des Etats-Unis : stock du Golfe du Maine et le stock de Saint Georges bank.	**Homard américain :** stocks de Southern New England, de Massachusetts Bay et de Stellwagen Bank.	Evitez d'acheter les immatures : taille inférieure à 97 mm soit 600 g pour le homard européen et taille inférieure à 80 mm soit 400 g pour le homard nord-américain.
Langouste *Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus lalandii*	*Panulirus cignus* Australie *Palinurus elephas* en Méditerranée occidentale *Jasus lalandii*, eaux occidentales d'Afrique du Sud	*Palinurus mauritanicus* et *Palinurus elephas* des côtes Atlantiques	Taille minimale de commercialisation de la langouste européenne (longueur du céphalothorax) : Atlantique et Manche : 110 mm Méditerranée : 90 mm.
Langoustine *Nephrops norvegicus*	Stock de la mer Celtique Stock du golfe de Gascogne Stocks Ecossais		Peut être consommée toute l'année avec modération.
Tourteau *Cancer pagurus*	Tous stocks		Peut être consommé toute l'année. Evitez l'achat de femelles grainées.

Mollusques

Nom de l'espèce	Stocks à privilégier	Stocks à éviter	Recommandations
Bulot *Buccinum undatum*	Atlantique Nord-Est (avec modération)		A consommer avec modération.
Coquille St-Jacques *Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Argopecten purpuratus*	Stock de Manche Est Stock de Manche Ouest Rade de Brest, baie de Quiberon, Pertuis charentais Ecosse	Ile de Man	Peut être consommée pendant toute la période de pêche.
Huître *Crassostrea gigas, Ostrea edulis*	Aquaculture		La consommation peut être recommandée.
Moule *Mytilus chilensis, Mytilus edulis, Mytilus galloprovincialis*	Aquaculture	Sauvage	La consommation peut être recommandée.
Coque *Cerastoderma edule*	Façade Atlantique		La consommation peut être recommandée.
Palourde grise	Façade Atlantique		La consommation peut être recommandée.

SeaWeb Europe

New labelling and Chefs

- I want to propose sustainable fish to my clients but:
  - There is very often confusion between some species.
  - It is very difficult to know precisely where the fish comes from: then, very difficult to know/check if it comes from a sustainable stock or not (ANE does not mean anything to me and neither to the consumers).
  - Most of the time, impossible to know how it has been fished.

It's difficult to make sustainable choices,
even when you really want to,
then it's difficult to promote them to the consumer.
François PASTEAU, Chef Epi Dupin, Paris

SeaWeb Europe

New labelling will help sustainability

- We will have at last answers to the questions we ask to our suppliers.
- Our clients request transparency and need to be reassured: we need the tools/means to reassure our clients.

François PASTEAU, Chef Epi Dupin, Paris

SeaWeb Europe

New labelling and Chefs

- Traceability is already present/requested in other food sectors: time for seafood!
- The extra bit: it would be important to go further and ask chefs/restaurant owners to put seafood information on their menu as well.

François PASTEAU, Chef Epi Dupin, Paris

SeaWeb Europe

New labelling and Fishmongers

- All good reasons to not add any new information on our labels:
  - No space on the name and price tag
  - No time
  - Not understandable for consumers
  - Not adapted, useless constraints
  - Extra cost
  - Too much information kills information
  - Not at the good time (before Christmas)

SeaWeb Europe

Bruno GAUVAIN, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier Ecailler

How a constraint can become an opportunity

- The new labelling regulation will help us to:
  - Inform the consumers by telling them a story (*Golfe de Gascogne vs ANE*)
  - Better explain/promote our supply choices to the consumers (*between sustainable and not sustainable stocks*)
  - Fishing technics: more difficult to communicate but can help to make the difference

SeaWeb Europe

Bruno GAUVAIN, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier Ecailler

New labelling: an added value for sustainability

- Added value for all seafood actor on the chain as differentiation: marketing argument towards the consumers to give them a better choice.
- Consumers can understand complex issues if well explained.
- Seafood buyers will take onboard more easily the sustainability approach.

SeaWeb Europe

Thank you

Elisabeth Vallet

evallet@seaweb-eu.org

www.seaweb-europe.org

SeaWeb Europe