

SAUMON BIO : UNE FILIERE ENGAGEE POUR LA QUALITE

A quelques semaines des fêtes de fin d'année, les professionnels de la bio souhaitent rassurer les consommateurs sur la qualité des saumons bio, qui respectent le strict cahier des charges régissant ce mode de production ainsi que la réglementation générale en matière de qualité sanitaire.

Si certaines enquêtes ont pu déceler des traces de contaminants dans des saumons bio, elles sont toutes largement inférieures aux limites fixées par la réglementation européenne et ne présentent pas de danger pour la santé humaine. En outre, les professionnels de la bio tiennent à souligner qu'ils sont les premières victimes de la pollution induite par les activités humaines contre laquelle ils luttent au quotidien.

Afin de respecter au plus près leur alimentation naturelle, les saumons bio sont nourris d'aliments bio et de poissons sauvages issus de pêches durables, qui peuvent être impactés par la pollution environnementale.

Les éleveurs de saumons bio n'en sont pas responsables : la préservation de l'environnement et la non-utilisation de produits chimiques de synthèse fait partie des fondements même du mode de production biologique !

Par ailleurs, le saumon fait partie des poissons « gras » dont la consommation hebdomadaire est officiellement recommandée par le Programme National Nutrition Santé (PNNS). Il s'agit, en effet, de la seule famille d'aliments capable de nous apporter la combinaison Oméga 3 et vitamine D.

Une aquaculture biologique respectueuse de la Nature

Pour rappel, l'aquaculture bio travaille dans le respect du bien-être animal et de la préservation de l'environnement :

- faible densité des animaux, préférence donnée aux traitements naturels en cas de nécessité ;
- alimentation biologique ou naturelle adaptée, sans OGM et durable. L'alimentation des saumons bio est particulièrement riche en ressources d'origine marine ;
- priorité donnée aux espèces locales, n'affectant pas les niveaux de stocks de poissons sauvages, les écosystèmes aquatiques sont préservés ;

- contrôles réguliers effectués par des organismes indépendants agréés par les Pouvoirs publics, de la production à la distribution, pour s'assurer de la conformité à la réglementation.

En privilégiant les produits issus de l'aquaculture biologique (saumons, truites, dorades, bars, crevettes, huitres, moules...), les consommateurs contribuent à l'essor d'une filière de qualité et participent à la protection de l'environnement avec des professionnels engagés.



 **ADOCOM®-RP**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM