



Atelier Bon Poisson

Samedi 20 oct. 2018, 17-20h

Plateau 96, Av. de Tervuen 3bis (Mérode)



Conseils pratiques

Sources d'information

- La politique commune de la pêche en chiffres – Données statistiques générales, version 2016 (version de 2018 en ligne à partir de novembre):
https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/pcp_fr.pdf
- Fiche d'information Fraude sur les produits de la mer à Bruxelles (nov. 2015) d'OCEANA avec des test de laboratoire de l'Université catholique de Louvain (280 échantillons compilés (217 dans des restaurants, 42 dans des restaurants de l'UE et 21 dans des bars à sushis)):
http://eu.oceana.org/sites/default/files/421/oceana_factsheet_seafood_fraud_brussels_fra.pdf
- Évaluation de 397 stocks dans les eaux marines européennes par un groupe indépendant de scientifiques montrant que cinq millions de tonnes de poisson supplémentaires par an pourraient être capturées si on laissait se reconstituer les stocks:
<https://www.mundusmaris.org/index.php/fr/recensions/autres/1102-recover-1fr>
- Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne à apposer sur les produits de la pêche et de l'aquaculture afin d'aider les consommateurs dans leur choix
<https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/3ad9eea9-c142-490f-976f-a1c68c951390/language-en>

Guides à la consommation et d'autres supports

- Règles de poisson indiquant la longueur minimale de maturité des espèces de poisson (influencées par la température et les facteurs de stress environnementaux)
- Guides des produits de la mer du WWF par pays:
http://wwf.panda.org/get_involved/live_green/out_shopping/seafood_guides/. (Guide pour la Belgique disponible en Néerlandais et Français : <http://www.fishguide.be/>)
- Systèmes mondiaux d'information gratuits sur tous les poissons (<http://fishbase.org/search.php?lang=French>) et tous les organismes marins autres que les poissons (<http://sealifebase.org/search.php?lang=French>)

Recettes

- La sardine - https://www.750g.com/recettes_sardines.htm
- L'hareng - <http://www.lesfoodies.com/recettes/harengs+fum%C3%A9s>
- La morue - <https://www.marmiton.org/recettes/recherche.aspx?type=all&aqt=morue>
- Le loup de mer - <https://www.marmiton.org/recettes/recherche.aspx?aqt=loup-de-mer>
- Le maquereau- <https://www.marmiton.org/recettes/recherche.aspx?type=all&aqt=maquereau>

Des Poissonneries à Bruxelles

Nous avons trouvé des poissonneries et des stands de marché du poisson qui semblaient offrir du bon poisson frais et de qualité (vendu entier, en filet, poissons sauvages et de l'aquaculture), souvent vendus par un personnel apparemment compétent, capable et content de donner des explications. Mais aucun des 10 magasins que nous avons visités autour de Flagey, d'Ixelles, de Sainte-Catherine, du Midi et de Jourdan ne pratiquait l'étiquetage conforme aux règles européennes. Heureusement, les poissonneries qui vendaient des poissons juvéniles étaient minoritaires, mais 2 disposaient toutefois d'importants contingents de juvéniles de plusieurs espèces. Avec quelques réserves, en raison d'un étiquetage médiocre mais également conscients des limites de nos enquêtes, nous pouvons recommander les magasins suivants, où nous achèterions également:

- **Poissonnerie des Tongres**, Rue Bâtonnier Braffort 21-23 | 1040 Etterbeek (poissons frais de grande qualité, en combinant la fraîcheur et la préoccupation de la production durable)
- **Stand de marché «Chez Albert»** (entre autres: dimanche matin Place Jourdan, lundi après-midi Place Van Menen, St. Gilles), fraîcheur, promotion de la durabilité
- **«Poissonnerie ABC»** (Sainte-Catherine) vend du poisson frais, des repas et des tapas, ouvert à l'argument durabilité outre l'attention à la fraîcheur
- **«Poissonnerie d'Agadir»** (Place Jourdan), fraîcheur et qualité, bonne diversité, aucun étiquetage, sur demande beaucoup d'explications sur les sources de l'entreprise familiale.

Des Supermarchés

Nous avons visité deux magasins de Carrefour sans comptoir spécial à poisson, mais plusieurs réfrigérateurs à poisson et le CORA à Andromède. CORA a un comptoir de poisson frais assez important qui accorde une attention particulière à la propreté et au service et fournit de bonnes étiquettes et des informations contextuelles. Mais une grande partie du poisson proposé est simplement bon marché et sous-dimensionné. Le vendeur était courtois, mais ne paraissait pas bien informé. Aucun des supermarchés ne nous a fait grande envie d'acheter, malgré un meilleur étiquetage des produits que les commerçants spécialisés.

Des grossistes

- **Poissonnerie des Tongres**, livre aussi aux restaurants - <http://www.poissonneriedestongres.be>
- **Pintafish**, Slachthuislaan 3a, 3000 Leuven, travaille avec les petits pêcheurs de la mer du Nord dans l'effort d'éviter le gaspillage et de promouvoir la solidarité - <http://pintafish.eu/>

Des Restaurants de poisson à Bruxelles mettant l'accent sur la durabilité

- **Bia Mara**, Rue du Marche aux Poulets 41 | 1000 Brussels and Place De Londres | 1050 Ixelles
- **Racines**, Chaussée d'Ixelles 353 | 1050 Ixelles

Le Point de contact pour les consommateurs à Bruxelles: l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) – FR, NL, DE -, Téléphone 0800-13550, <http://www.afsca.be/pointcontactconsommateurs/>

Avec le support de Bia Mara Bruxelles pour les boissons.