

La transparence garantie sur les étals poissonnerie d'Auchan Retail France

Fidèle à sa politique de pêche responsable et en réponse aux inquiétudes des consommateurs sur la qualité des produits, Auchan, depuis toujours, s'engage à ne proposer sur ses étals que des poissons frais (ou parfois décongelés sur de rares origines : thon et espadon originaires des océans indien et pacifique, thon qualité sashimi décongelé à -60°C¹) sans aucun traitement ou additif. En particulier, **Auchan Retail France confirme son refus d'avoir recours aux produits étiquetés sous appellation « préparation avec eau ajoutée » pour tous ses poissons et noix de Saint-Jacques vendus sur l'étal.**

En effet, l'appellation « préparation » peut parfois légalement recouvrir des pratiques qui consistent à proposer à la vente du poisson préalablement décongelé et injecté d'additifs destinés à favoriser une rétention d'eau et éventuellement permettre une recoloration du produit. Cette pratique est de nature à provoquer une confusion chez le consommateur, et porte également atteinte à la qualité du produit, puisque ces poissons comportent une proportion d'eau nettement supérieure à celle des produits naturels. Les principales espèces concernées par ces pratiques sont les découpes de thon, cabillaud, lotte, noix de Saint-Jacques, sole entière...

Le poisson frais et décongelé ainsi que les noix de Saint-Jacques proposés sur les étals dans l'ensemble des canaux de distribution d'Auchan Retail France (hypermarchés Auchan, supermarchés Simply Market et A2Pas, Chronodrive, Auchan Drive, Auchan Direct, franchisés Atac...) sont donc garantis sans additif ni eau ajoutée. Tout produit décongelé est clairement mentionné comme tel.

Des engagements de longue date

La politique d'approvisionnement responsable d'Auchan Retail France en faveur d'une pêche durable et d'une préservation des océans s'inscrit dans la durée. En effet, Auchan a été la première enseigne en France à arrêter la commercialisation de toutes les espèces menacées de requins en 2009, et celle de l'anguille en 2011. Par ailleurs, Auchan propose certaines espèces avec une taille supérieure à la réglementation européenne afin de permettre d'atteindre le seuil nécessaire à la reproduction, et s'interdit de commercialiser certaines espèces (bar sauvage...), pendant leur période de reproduction.

Filières d'élevage responsables

Sur le poisson issu de l'aquaculture (saumon, truite, bar, daurade...), Auchan applique un cahier des charges strict, garantissant le bien-être des animaux ainsi que leur traçabilité de l'œuf à l'étal. Ce cahier des charges encadre les pratiques d'élevage (densité, température, oxygène, structure d'élevage), l'origine des animaux (espèces n'affectant pas les stocks sauvages), ainsi que les règles relatives à l'alimentation (absence d'OGM, de farines animales, d'activateurs de croissance...) et aux traitements médicamenteux. L'objectif étant de garantir la production de poissons frais sains et de qualité en limitant l'incidence sur l'environnement aquatique.

¹ Température optimale pour conserver les qualités nutritionnelles et gustatives du poisson