

FRUITS DE MER AMERICAINS

UN LEADER MONDIAL EN MATIERE DE DURABILITE

En bref:

- Les États-Unis sont un leader mondial reconnu de la production de produits de la mer durables. La pêche EN MER aux États-Unis est menée dans le cadre de plans de gestion scientifique de la pêche, élaborés par des Conseils régionaux de gestion des pêches au moyen d'un processus public ouvert et sur la base des meilleures informations scientifiques disponibles. Selon la loi, les fruits de mer américains doivent être capturés conformément à des plans de gestion de la pêche qui prennent en considération les résultats sociaux et économiques pour les communautés de la pêche; préviennent la surpêche; reconstituent les stocks épuisés; réduisent au minimum les prises accessoires et les interactions avec les espèces protégées et conservent l'habitat essentiel des poissons.
- Les fruits de mer de l'Alaska, qui représentent en gros 60% des exportations de fruits de mer en provenance des États-Unis, sont en outre protégés par la Constitution de l'État de l'Alaska, qui impose la durabilité.

Gestion de l'environnement: Un engagement en termes d'amélioration constante

- L'agence fédérale responsable de la gestion des pêches américaines est tenue de présenter un rapport au Congrès américain chaque année, documentant l'état de santé et de population des stocks de poissons et de fruits de mer.
- Des pêcheurs tribaux pratiquant une pêche récréative et à petite échelle aux grands navires qui pêchent et transforment des millions de tonnes de poissons, les pêches américaines sont surveillées scientifiquement, gérées au niveau régional et doit légalement respecter 10 normes nationales de durabilité.
- Des pratiques de gestion responsable des pêches et de pêche durable veillent à ne pas nuire aux stocks halieutiques, à d'autres plantes et animaux marins ou à l'environnement.
- Depuis 2000, 37 stocks halieutiques gérés au niveau fédéral ont été déclarés reconstitués. Rien qu'en 2013, sept stocks américains ont été retirés de la liste des stocks victimes de surpêche et quatre stocks ont été retirés de la liste des stocks surexploités.
- Aucun saumon ou poisson de fond d'Alaska n'est repris dans les stocks surexploités.
- Les habitats marins d'Alaska sont extrêmement propres et les fruits de mer d'Alaska sont purs et remarquablement exempts de toute contamination par les pesticides, les dérivés du pétrole, les PCB, les métaux et les bactéries.
- Les États-Unis travaillent individuellement et avec d'autres pays qui sont intéressés par le modèle américain de gestion scientifique, utilisant les meilleures méthodes scientifiques disponibles pour surveiller et gérer les pêches.



L'Alaska Seafood Marketing Institute a mis à disposition un sceau de certification pour les clients qui satisfont aux exigences de la Chaîne de traçabilité et qui souhaiteraient démontrer la traçabilité et présenter une revendication en matière de certification. Il n'y a pas de frais de licence pour l'utilisation de ce sceau.



Pour plus d'informations, veuillez consulter:
thesustainabilityalliance.us ou contacter
info@thesustainabilityalliance.us



- Depuis 1963, des études en matière d'abondance et de distribution sont menées chaque printemps et chaque automne sur toute l'aire géographique du homard américain. Ces données temporelles en série offrent aux gestionnaires de la pêche des informations détaillées concernant l'abondance de homards. Cette enquête constitue également la mesure normalisée la plus longue et la plus exhaustive au monde concernant les tendances en matière de distribution et d'abondance relatives aux fruits de mer faisant l'objet d'une pêche commerciale.

Responsabilité sociale: Un engagement envers les générations futures

- L'industrie américaine des fruits de mer s'est engagée en faveur de la traçabilité. Les lignes directrices américaines en matière de traçabilité sont basées sur le système GS1, le système de normes de chaîne logistique le plus largement utilisé au monde et s'appliquent à tous les types de produits de fruits de mer destinés à la consommation humaine.
- Afin de fournir aux clients une vérification crédible de la durabilité par des tiers, toutes les grandes pêches de l'Alaska sont certifiées durables par la Certification de la Gestion Responsable des Pêcheries d'Alaska.
- Le saumon d'Alaska/du Pacifique, le lieu de l'Alaska, la morue du Pacifique, la crevette et le poisson-chat des États-Unis sont tous des produits ayant une faible teneur en mercure et la U.S. Food and Drug Administration recommande la consommation de ces espèces par les femmes enceintes deux à trois fois par semaine.
- Le saumon d'Alaska en conserve et ses arêtes douces et comestibles constitue une source riche en calcium. Il s'agit d'une source adéquate pour les personnes de tous âges, y compris les enfants qui ne consomment pas de produits laitiers mais ont besoin de quantités élevées de calcium pour avoir des os solides.
- Le saumon d'Alaska frais et congelé est une autre alternative, offrant des concentrations élevées d'huiles oméga-3 dont il est avéré qu'elles réduisent le risque de maladie coronarienne.

Rentabilité économique: Un engagement en matière de viabilité à long terme

- En 2013, les pêcheurs commerciaux américains ont déchargé 9,9 milliards de livres (anglaises) de fruits de mer, évalués à 5,5 milliards de dollars.
- En 2012, la pêche commerciale et récréative en eau de mer aux États-Unis a généré plus de 199 milliards de dollars en termes d'impacts des ventes, a contribué pour 89 milliards de dollars au produit intérieur brut et a soutenu 1,7 million d'emplois aux États-Unis dans la pêche en mer et dans l'économie au sens plus large.
- L'achat de poissons et de coquillages pêchés aux États-Unis garantit que vos fruits de mer satisfont à des normes étatiques et fédérales rigoureuses et soutient l'emploi en Amérique.
- Le homard américain (avec 162,4 millions de dollars) est passé en deuxième position en tant que principale exportation américaine de fruits de mer vers l'UE en 2014 et les coquilles Saint-Jacques (avec 76,7 millions de dollars) sont passées en cinquième position.
- En Alaska, des milliers de familles vivent des ressources provenant des côtes accidentées de l'Alaska, à faible densité de population, longues de 34 000 miles. En fait, la pêche et la transformation des fruits de mer emploient plus de personnes que tout autre secteur en Alaska.

Ressources

The 2013 Annual Report on the Status of U.S. Fisheries. U.S. Dept. of Commerce, NOAA, 2013.
 National Marine Fisheries Service. 2014. Fisheries Economics of the United States. U.S. Dept. of Commerce, NOAA, 2012.
 Alaska Seafood Sustainability in Plain English. Alaska Seafood Marketing Institute, 2009.
 American Lobster: A Sustainable U.S. Fishery. Food Export-Northeast, 2015.



Pour plus d'informations, veuillez consulter:
thesustainabilityalliance.us ou contacter
info@thesustainabilityalliance.us

