

BAR DE LIGNE ÉCOLABEL

Criée de Noirmoutier

Les exigences du label Pêche durable englobent 4 thématiques: "L'écosystème - l'environnement - le social - la qualité"
 parmi les critères de cette écolabel pêche durable figurent:

- Des engins de pêche sélectifs pour limiter les captures de juvéniles ou d'espèces non souhaitées.
- La maîtrise de la consommation d'énergie fossile.
- Le respect des fonds marins et de l'environnement.
- Le respect des zones et des quotas de pêche.
- La prise en compte de la sécurité et des conditions sociales des marins.
- La traçabilité, la fraîcheur et la qualité des produits de la pêche garanties.

Source ecolabel OP Vendée



Le bar, également connu sous le nom de loup de mer ou de loup de l'Atlantique (*Dicentrarchus labrax*), est un poisson populaire en cuisine et reconnu pour ses bienfaits nutritionnels.

Historiquement, le bar a été un aliment de base pour de nombreuses communautés côtières à travers les âges en raison de sa disponibilité dans les eaux côtières européennes.

Il est une excellente source de protéines, oméga 3, vitamines ..

- **Nom commun :** Bar
- **Nom scientifique :** *Dicentrarchus labrax*
- **Nom commercial :** Bar, Loup de mer

Printemps : *Produit disponible*

Été : *Produit disponible*

Automne : *Produit disponible*

Hiver : *Produit disponible*

Techniques de pêche : *Ligne*

Zone de pêche : FAO27 VIII, Golfe de Gascogne.

