

LE THON ROUGE ÉCOLABEL



Nom commun : *Thon rouge*

Nom scientifique : *Thunnus thynnus*

Nom commercial : *Thon rouge*

Le Thon rouge des palangriers de l'île d'Yeu certifié "Ecolabel Pêche Durable"

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 thon rouge est pêché depuis plus de 7000 ans. Placé tout en haut de la chaîne alimentaire, le thon rouge de l'Atlantique n'a pas de prédateur naturel dans l'océan (si ce n'est l'orque). Piscivore, il se nourrit essentiellement de sardines, maquereaux, chinchards, mais aussi calamars et krills. Il migre en banc près de la surface, c'est pourquoi il est facile à repérer. Cuit, cru, en conserve, en carpaccio, en tartare.. il y a de multiples façon de consommer ce thonidé.

Printemps : *Période d'abondance*

Été : *Grande période d'abondance*

Automne : *Grande période d'abondance*

Hiver : *Produit indisponible*

Techniques de pêche : *Ligne*

Zone de pêche : *FAO27 VIII Golfe de Gascogne.*