



Méfiez-vous des labels

Ressources marines : Bloom et ses coauteurs des universités de New York (USA) et de Dalhousie (Canada) ont démontré que les méthodes de pêche les plus destructrices au monde, comme les chaluts de fond et les dragues, représentent 83 % des captures certifiées MSC (Marine Stewardship Council)*, entre 2009 et 2017.

Les labels Pêche durable et Pavillon France garantissent l'origine, mais pas les techniques de pêche vertueuses

Le label rouge est surtout gustatif

HVE (haute valeur environnementales) : le niveau 3 de cette certification permet de se démarquer de l'agriculture conventionnelle en arguant que le mode d'exploitation est plus respectueux de l'environnement. Cependant, rien de comparable au bio, un exploitant labellisé HVE peut utiliser des OGM.



Étude disponible sur :
www.bloomassociation.org

* Label créé en 1997 par le WWF (World Wide Fund for Nature) et Unilever.



« Saumon,
cabillaud, gambas :
à proscrire. »

***Sabine Rosset, directrice
générale de Bloom***