



Le thon rouge de ligne issu des petits métiers semblerait légitime dans une manifestation comme le salon international Terra Madre. (Photo : Lionel Flageul)

Les critères de Slow food excessifs pour les produits de la mer

Publié le 05/04/2018 15:03 | Mis à jour le 05/04/2018 18:33

Les critères de sélection de Terra Madre, salon du mouvement Slow food, excluent le thon rouge, au stock pourtant rétabli.

[Terra Madre](#), salon du goût, est un marché de producteurs international, avec quelque 900 exposants. C'est surtout la principale vitrine des activités et projets du réseau Slow food. Une nouveauté pour le prochain salon, à Turin, en Italie, du 20 au 24 septembre : des [critères de sélection](#) ont été introduits pour s'assurer que les produits exposés respectent la philosophie du « **bon, propre et juste** » : pas d'OGM ni d'huile de palme, un emballage minimal facile à désassembler et recycler...

La plupart des principes sont cohérents avec la philosophie de Slow food de promouvoir des pratiques écologiques. Mais dommage que figure, parmi les produits exclus, le thon rouge, alors que [le stock s'est probablement rétabli selon les scientifiques](#). Aussi bannis : l'espadon et le saumon d'élevage. D'autres produits de l'aquaculture « **ne seront autorisés qu'après évaluation par le laboratoire scientifique Slow fish** ». Traditionnellement, les huîtres et les moules sont les bienvenues.

Restrictions sur plusieurs espèces halieutiques

L'anguille est limitée aux producteurs activement engagés dans la gestion des ressources et le repeuplement. Le cabillaud doit provenir de zones de pêche où les stocks ne sont pas menacés. De même pour les œufs de poisson, venant de stocks sauvages qui ne sont pas en péril, ou d'exploitations durables, et le reste du poisson doit aussi être utilisé.

Plus globalement, les captures doivent être issues d'une pêche sélective pour réduire les prises accessoires. Et les produits transformés, fait à partir de produits locaux, ne doivent contenir aucun additif, colorant, conservateur synthétique, saveur de fumée ou arôme chimique... La priorité ira aux entreprises traitant plusieurs espèces, et en particulier celles avec un cycle court.