

Communiqué de presse

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121
206.913.3930 | www.alaskapollock.org



Le colin sauvage d'Alaska est l'une des protéines les plus respectueuses de l'environnement

L'analyse du cycle de vie (ACV) révèle que le colin sauvage d'Alaska a une empreinte carbone nettement inférieure à celle de nombreuses autres sources de protéines, notamment le bœuf, le poulet et celles issues de plantes

Seattle (Washington, USA), le 26 juillet 2021— Faisant suite à la réalisation d'une analyse complète du cycle de vie (ACV), l'association *Genuine Alaska Pollock Producers* (GAPP) annonce aujourd'hui que le colin d'Alaska sauvage est l'une des sources de protéines les plus respectueuses de l'environnement au monde.

Il y a presque deux ans, GAPP entamait un processus d'analyse du cycle de vie (ACV), en partenariat avec la société de conseil en développement durable Quantis, afin de démontrer ce que l'association savait depuis longtemps : le colin sauvage d'Alaska est un choix de protéine respectueux du climat. Dans le cadre de l'étude, le colin sauvage d'Alaska a été analysé sous le prisme de plusieurs catégories d'impacts clés, telles que l'impact sur le réchauffement planétaire, la consommation d'énergie, l'utilisation de ressources comme la terre et l'eau, ou la production de déchets.

Aujourd'hui, l'association souhaite faire savoir qu'un filet de colin sauvage d'Alaska représente l'équivalent de **3,77 kg CO2 par kg de protéines**, ce qui est nettement inférieur aux statistiques comparatives rapportées pour d'autres sources de protéines.

- Colin d'Alaska sauvage : 3.77¹
- Poulet : 12.50²
- Porc : 19.65²
- Viande végétale : 20.83³
- Cabillaud de l'Atlantique sauvage : 30.60²
- Bœuf : 115.75²

Privilégier des sources de protéines qui soient respectueuses de l'environnement et du climat est une action qui est à la portée de tous, et qui permettra aux générations futures d'hériter d'une planète saine. « Il n'y a rien de mieux pour vous et pour notre planète que le choix du colin sauvage d'Alaska », a déclaré Craig Morris, directeur général de GAPP. « La consommation de fruits de mer aux États-Unis n'a jamais été aussi élevée et le colin sauvage d'Alaska est le poisson blanc sauvage le plus consommé, grâce à sa qualité, son prix abordable, sa facilité de préparation et ses qualités nutritionnelles. Ces conclusions de l'ACV ne pouvaient pas mieux tomber, car nos propres recherches montrent que les options alimentaires durables sont de plus en plus importantes. Les consommateurs peuvent désormais être assurés que leur poisson préféré est l'une des options de protéine les plus respectueuses pour le climat. »

L'industrie du colin sauvage d'Alaska soutient le travail du Conseil de gestion des pêches du Pacifique Nord et de la *National Oceanic and Atmospheric Administration* (NOAA), qui sont chargés de garantir une gestion scientifique des ressources et de l'habitat océaniques de la nation. Le colin sauvage d'Alaska respecte les normes écosystémiques de la NOAA en matière de pêche durable, et participe aux efforts

1. Quantis International, *Life Cycle Assessment of Wild Alaska Pollock: ISO LCA Report* (2021)

2. Monterey Bay Aquarium/Dalhousie University *Seafood Carbon Emissions Tool*; bœuf, poulet et porc mesurés en équivalent CO2 par kg de protéines (au 14 juillet 2021)

3. ACV environnementale globale de TheImpossibleBurger® avec hamburger de bœuf haché traditionnel, Quantis (2019)

Communiqué de presse

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121
206.913.3930 | www.alaskapollock.org



visant à réduire les prises accessoires, ce qui en fait la plus grande pêcherie durable certifiée au monde et reconnue pour sa gestion responsable de la pêche.

« Depuis plus de 40 ans, l'industrie du colin sauvage d'Alaska travaille sans relâche pour amener cette délicieuse source de protéine depuis les eaux pures et lointaines de l'Alaska jusqu'aux tables des familles du monde entier. Et nous l'avons fait d'une manière qui non seulement garantit la durabilité du colin sauvage d'Alaska, mais qui met également l'accent sur la responsabilité environnementale et qui garantit que notre empreinte carbone est l'une des plus faibles du secteur. Pour y parvenir, l'industrie du colin sauvage d'Alaska s'est efforcée de maximiser son efficacité à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, des bateaux jusqu'aux côtes et aux ports du monde entier », a déclaré Bob Desautel, membre du conseil d'administration et Président du comité développement durable de GAPP, et co-fondateur, Président et Directeur Général de Global Seas. « Nous nous reposons sur des décennies d'expérience et de science, et nous ne cessons de nous mettre au défi afin de trouver des solutions efficaces. Grâce à l'utilisation des dernières technologies et innovations, nous allons continuer à trouver des moyens d'optimiser notre empreinte carbone pour les années à venir. »

En tant que source de protéines respectueuse de l'environnement, le colin sauvage d'Alaska est un aliment hautement nutritif qui contribue également à relever les défis du présent afin de protéger l'environnement pour les générations futures.

« Protéger l'avenir du colin sauvage d'Alaska et de l'environnement est notre priorité », a déclaré Morris. « Ces résultats montrent un avenir prometteur pour le colin sauvage d'Alaska, et nous sommes ravis de constater le succès des mesures prises par l'industrie pour adopter des pratiques durables. J'espère que ces résultats permettront de consolider notre place dans le cœur et l'esprit des consommateurs. »

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
<https://www.alaskapollock.org/fish/sustainability#ClimateFriendly>

A propos de GAPP

L'association *Genuine Alaska Pollock Producers* (GAPP) se consacre à la commercialisation de produits de colins surgelés, récoltés et transformés en Alaska. Société à but non lucratif, elle est créée en Alaska en 2003. GAPP s'efforce de promouvoir le véritable colin d'Alaska sur les principaux marchés de poisson blanc dans le monde, en particulier en Europe, en Amérique du Nord et au Japon. Son objectif est de sensibiliser les acheteurs de fruits de mer et les consommateurs aux avantages supérieurs du véritable colin d'Alaska (Genuine Alaska Pollock®). www.alaskapollock.org

###