

NOVA [NEWS]

MONOGRAPHIE QUALITÉ

Newsletter de Communication N° 1 - 2021

LA QUALITÉ ET
L'EXCELENCE
ALIMENTAIRE,
NOTRE RAISON
D'ÊTRE

SOMMAIRE

- 3** **Éditorial d'Ignacio González,**
CEO du Groupe Nueva Pescanova
- 4** **Entretien avec José Manuel Avendaño, Directeur**
corporatif qualité et environnement du Groupe
Nueva Pescanova:
« Dépasser les attentes de nos clients fait
partie de notre politique de Qualité »
- 6** **Article :**
Quality Excellence Pescanova, un pas de plus vers
l'excellence dans la Qualité
- 8** **Reportage :**
Nueva Pescanova, La Qualité fait partie de notre ADN
- 12** **Article :**
La Qualité en « constante amélioration »
- 14** **Analyse :**
Qu'est-ce qu'il y a de vrai sur ce qu'on dit des
produits de la mer ?

Edition :
Groupe Nueva Pescanova
Coordination et rédaction :
Direction corporative de la Communication et Relations Institutionnelles

Éditorial

La Qualité est de plus en plus présente dans la culture d'entreprise et toutes les entreprises cherchent comment l'intégrer dans leurs produits et services, mais aussi dans leurs relations avec les fournisseurs, les employés et surtout avec leurs clients.

Cependant, pour nous, ce n'est pas seulement une valeur conceptuelle, mais plutôt un principe qui fait partie intégrante de notre propre ADN. Il ne s'agit pas simplement de respecter certaines normes ou même de présenter des labels ou des certificats qui démontrent nos politiques ou valorisent nos produits. La Qualité est une valeur transversale pour l'entreprise, qui doit faire partie de tous ceux qui forment le Groupe.

Nous ne pouvons pas oublier que l'excellence est fondamentale dans notre action individuelle et nous espérons que cette qualité soit ce qui nous distingue en dehors de l'entreprise.

Dans cette monographie nous donnons la parole à ceux qui dirigent le Département Qualité et nous verrons sur quoi et de quelle façon nous concentrons nos efforts pour continuer à nous améliorer jour après jour. Un chemin qui sera plus facile grâce à la mise en œuvre du programme Quality Excellence Pescanova, qui est conçu précisément pour que nous connaissions et assumions tous la politique de qualité du Groupe comme la nôtre, indépendamment du département ou du pays dans lequel nous travaillons.

En résumé, ce que nous voulons, c'est que tous ceux qui forment le Groupe Nueva Pescanova cherchent à s'améliorer et se sentent vraiment fiers d'une entreprise, qui puise sa force dans l'excellence.

Ignacio González
CEO du Groupe Nueva Pescanova



Entretien avec José Manuel Avendaño, Directeur corporatif qualité et environnement du Groupe Nueva Pescanova :

« DÉPASSER LES ATTENTES DE NOS CLIENTS FAIT PARTIE DE NOTRE POLITIQUE DE QUALITÉ »

Comment pourrait-on résumer la politique de Qualité du Groupe Nueva Pescanova ?

Dans le Groupe Nueva Pescanova, la Qualité est un nom en soi et doit être écrit avec la première lettre en majuscule parce qu'elle fait partie intégrante de notre ADN : « Nous travaillons pour être la meilleure entreprise du secteur de l'alimentation en apportant la fraîcheur de la mer à la table du consommateur. » Et il ne faut pas oublier un autre élément essentiel pour nous : la sécurité alimentaire.

La Politique de Qualité du Groupe situe le consommateur au centre de notre activité puisque le but est d'apporter les meilleurs produits de la mer à sa table. De même, elle établit que nos processus doivent être robustes, efficaces, durables, bref, les meilleurs, car ce sont eux qui garantissent que nos produits conservent leurs qualités naturelles et les améliore. Ainsi, nous sommes en mesure de répondre aux besoins de nos consommateurs en leur offrant des aliments sûrs, sains et nutritifs.

En outre, nous n'oublions pas nos clients, qui sont ceux qui agissent en tant qu'intermédiaires avec le consommateur. Dépasser leurs attentes fait partie de notre politique.

La Politique de Qualité et Sécurité Alimentaire concerne-t-elle seulement votre département ?

Absolument pas, elle appartient à tous, elle est pour tous et s'applique à tous les professionnels du Groupe. En fait, elle est disponible sur l'Intranet et nous aimerions que tous les employés y adhèrent en nous envoyant leurs propres contributions afin que nous puissions évaluer leur incorporation dans des versions successives, car l'amélioration continue est l'un de nos principes fondamentaux.

Quelles sont, selon vous, nos les forces et valeurs différentielles du Groupe Nueva Pescanova ?

Notre point fort est de vouloir faire mieux chaque jour et, dans l'environnement concurrentiel dans lequel nous opérons, si on cesse d'essayer de se dépasser, on cesse d'être bon. Nous sommes différents parce que, en intégrant autant d'étapes de la chaîne de production, l'amélioration des différents maillons a pour résultat une amélioration globale.

« Nous sommes différents parce que en ayant intégré autant d'étapes de la chaîne de production, l'amélioration des différents maillons, a comme résultat une amélioration globale »

Quant à nos fournisseurs, nous les avons toujours considérés comme partie intégrante de l'équipe, c'est-à-dire qu'ils doivent répondre aux mêmes exigences que nos centres industriels et ils ont notre entière collaboration pour y parvenir. Enfin, dans le cas des clients et des consommateurs, le fait que nous soyons une entreprise globale nous permet d'analyser les informations que nous recevons des différents marchés afin d'identifier les tendances et d'offrir une meilleure réponse.

Quels sont vos principaux objectifs en termes de qualité ?

Dans le cadre du Programme Quality Excellence Pescanova, notre objectif est de promouvoir la culture de la qualité au sein du Groupe, d'assurer la meilleure qualité et sécurité alimentaire industrielle et opérationnelle et de garantir la supériorité de la qualité perçue. En ce sens, nous travaillons au transfert de ces principes à l'organisation par une série d'actions qui touchent l'ensemble de la chaîne de valeur.

Il y a un défi qui ne change jamais et qui est toujours présent : se rapprocher de nos clients et consommateurs, sans perdre de vue leurs besoins explicites et implicites, et en dépassant leurs attentes.

Les niveaux d'exigence du département sont-ils les mêmes sur tous les marchés ?

Notre principe de base est bien sûr que la Qualité Pescanova soit unique et diverse. Les exigences en matière de sécurité alimentaire ne sont pas négociables et sont les mêmes pour tous les processus et produits, quelles que soient leur origine et leur destination. Nous nous conformons essentiellement au Codex Alimentarius, un ensemble de normes promues par la FAO pour le rendre universel ; et plus concrètement, nous nous conformons aux exigences légales du pays de destination.



Bref, nous garantissons que tous nos produits répondent au plus haut standard exigé par notre marque sur les différents marchés.

« Dans l'environnement concurrentiel dans lequel nous opérons, si on cesse d'essayer de se dépasser, on cesse d'être bon »

Quels sont les changements les plus importants dans le secteur ces dernières années et quelle est la tendance ?

Pendant les dernières décennies le secteur a adopté différentes normes. Dans les années 1980 des réglementations techniques et sanitaires, l'harmonisation avec la Communauté européenne et en 2000 d'autres, qui abordent la sécurité alimentaire et la responsabilité de l'opérateur économique. Aujourd'hui, l'accent est mis sur la fraude, les risques émergents, les audits non annoncés et les systèmes basés sur l'analyse des risques et des opportunités.

En ce qui concerne les distributeurs et le reste de la chaîne de valeur, nous avons une particularité qui va au-delà du temps : le maintien de la chaîne du froid. La distribution s'est nettement améliorée dans ce sens-là, mais nous devons continuer à suivre de très près ce sujet.

Quels changements ou mesures ont été mis en œuvre récemment dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaires au sein du Groupe ?

Nous définissons depuis juillet 2020 le nouveau modèle d'organisation du département de Qualité et Environnement, qui est en cours d'adaptation aux nouvelles instances de gouvernance que le Groupe a mises en place.

En outre, nous avons l'intention de promouvoir la culture de la qualité au niveau de la communication et nous sommes en train d'améliorer le programme Quality Excellence qui, je vous l'annonce ici en avant-première, deviendra Quality and Environmental Excellence Pescanova, incluant également l'aspect environnemental.

QUALITY EXCELLENCE PESCANOVA : UN PAS DE PLUS VERS L'EXCELLENCE EN MATIÈRE DE QUALITÉ

La qualité est l'une de nos principales valeurs en tant qu'entreprise et notre mission est de travailler pour apporter les meilleurs produits de la mer à la table de nos consommateurs, en maintenant leur fraîcheur et en garantissant toutes leurs qualités pour une alimentation saine.

Au-delà de la conformité légale, les Systèmes de Gestion de la Qualité sont approuvés par des organismes indépendants par le biais de la mise en œuvre et de la certification des standards de qualité et de sécurité alimentaire reconnues au niveau international, ainsi que par des politiques et des normes internes exigeantes que nous exigeons également à nos fournisseurs. **Nous nous régissons par le plus haut standard et notre politique corporative de qualité, commune à l'ensemble du Groupe, garantit cette exigence sur tous les marchés où nous opérons.**

Pour aller encore plus loin, **nous avons créé Quality Excellence Pescanova**. Il s'agit d'un programme qui vise à répondre à notre ambition de continuer à nous améliorer et à établir une dynamique qui favorise l'amélioration continue de tous nos processus de travail. Actuellement nous sommes en train de mettre en place un plan de communication et de formation pour le faire connaître aux différentes équipes dans le monde.

Marta Muñoz, Directrice corporative du système de sécurité alimentaire, qualité et environnement, dirige ces formations, dans le but de « promouvoir à court terme une culture de la qualité dans l'ensemble du Groupe ». Selon elle, « l'excellence exige une évolution permanente et la clé est de veiller à ce que la qualité soit transversale pour chacun d'entre nous ».

Quality Excellence Pescanova est une dynamisation de la culture de la qualité et de la sécurité alimentaire au sein du Groupe à travers des actions de sensibilisation et de prise de conscience, entre autres. Ce programme vise à garantir la meilleure qualité et sécurité alimentaire industrielle et opérationnelle grâce à l'amélioration continue et à l'autocontrôle des processus de production dans nos centres industriels. Cela inclut également une plus grande attention portée au consommateur et aux clients **et à la recherche de la supériorité de la qualité perçue.**



« L'excellence exige une évolution permanente et la clé est de veiller à ce que la Qualité soit transversale pour chacun d'entre nous »

Marta Muñoz

Marta Muñoz le décrit comme « l'évolution de notre modèle de Qualité. Nous parlons de son association avec le produit ou les processus, et aussi avec l'excellence commerciale : un ensemble d'actions qui vont au-delà du département et couvrent toutes les activités de l'entreprise et comment il se présente à nos groupes cible ». Marta ajoute qu'« il s'agit d'un principe d'excellence qui trouve son origine dans le département Qualité, mais qui est mis en œuvre dans toutes les activités de l'entreprise : la pêche, l'activité de production, l'activité d'aquaculture et la relation avec les clients et les consommateurs ».

Bref, **ce programme établira une culture de qualité supérieure commune à toute l'organisation**, qui aura un impact sur toutes nos groupes cible offrant un meilleur produit et service et, par conséquent, une plus grande valeur pour la société en général.



NUEVA PESCANOVA, LA QUALITÉ FAIT PARTIE DE NOTRE ADN

La culture de la Qualité et de l'excellence alimentaire fait partie de notre raison d'être et c'est exactement cela ce que notre propre ADN indique. Lorsque nous disons que nous travaillons pour être la meilleure entreprise alimentaire, nous faisons sans aucun doute référence à un engagement inébranlable en faveur de la qualité. On ne peut pas être le meilleur dans quelque chose, si on ne recherche pas l'excellence en cours de route et, pour nous, cette différenciation est ce qui façonne notre identité.

Et il n'est pas possible d'y parvenir sans l'engagement de toutes et chacune des personnes qui constituent le Groupe Nueva Pescanova. Dans les différents départements, sur les navires, dans les bureaux, les usines, les fermes aquacoles... **la qualité est présente tout au long de notre chaîne de valeur.**

Nous pêchons de la Qualité 🐟

Dans notre activité de pêche, tous les processus demandent en soi un effort important pour garantir la qualité. La capture, la transformation ou même l'exportation portent cette marque distinctive qui nous représente et fait partie de notre ADN. **Daniela Vega, Responsable du département qualité d'Argenova**, sait comment il faut rechercher l'excellence, par exemple, en remettant immédiatement à la mer les captures accidentelles durant une activité de pêche.

La qualité dans l'activité du secteur de la pêche est inconcevable sans les contrôles qui offrent une garantie.

Comme par exemple l'échantillonnage sur place du produit lors du déchargement des navires, de la communication constante entre l'équipe Qualité et les capitaines de pêche lors de chaque sortie de pêche en mer, ou des inspections exhaustives de toutes les zones dans les usines situées sur le continent, où le produit est manipulé.

Nous ne pouvons manquer ici de mentionner les investissements que nous avons réalisés pour renouveler une partie de notre flotte, notamment en Namibie et au Mozambique. **C'est un engagement stratégique qui nous offre la possibilité de faire un saut qualitatif important.** Dans les plans de construction des nouveaux navires, nous avons combiné les technologies de conception d'avant-garde, comme la réalité virtuelle, avec le savoir-faire de différents professionnels du Groupe (capitaines, chefs mécaniciens, maîtres d'équipage...). Leurs conseils nous aident à ce que ces navires soient réellement plus efficaces. Notre nouvelle flotte inclut des améliorations du système de traitement à bord, des moteurs à haut rendement énergétique, et est plus sûre et plus confortable pour les équipages. Tout cela apporte une valeur ajoutée indéniable en termes de qualité.

« Notre nouvelle flotte inclut des améliorations qui apportent une valeur ajoutée indéniable en termes de qualité »

Mais s'il y a une valeur qui nous différencie, c'est, selon Daniela Vega, ce sont les personnes : « Avoir pu monter une équipe Qualité engagée au quotidien est sans doute fondamental pour promouvoir l'amélioration continue ».

Nous cultivons la Qualité 🌱

La qualité est sans aucun doute présente dans notre aquaculture. Comment cela est-il possible ? Selon **María Cedeño, Responsable de la sécurité alimentaire, qualité et environnement en Amérique latine**, grâce à la connaissance non seulement de l'ensemble du processus de production mais aussi de la transformation : « Nous



appliquons le plus haut standard de qualité dans les couvoirs, dans les fermes, mais aussi dans nos usines de produits crus surgelés ou dans les cuiseurs à crevettes. Cela nous rend plus forts face à nos concurrents ».

L'aquaculture est stratégique pour le Groupe et c'est la raison pour laquelle nous avons fait des investissements importants qui auront un impact sur la qualité. D'une part, dans les nouvelles technologies qui contribueront dans un avenir très proche à améliorer le contrôle de l'élevage des crevettes pendant la phase d'engraissement et de croissance ; et, d'autre part, dans l'automatisation des processus qui étaient traditionnellement effectués manuellement. « Cela nous différencie et nous aide à offrir un produit de meilleure qualité », explique María Cedeño. Cette qualité répond aux normes du pays de destination, à la forme de vente ou de distribution ou à l'exposition aux consommateurs.

Enfin, l'ouverture prochaine du Biomarine Center de Pescanova marquera un avant et un après dans l'aquaculture. Les recherches menées dans ce centre « apporteront des progrès extraordinaires en matière de génétique, de nutrition, de santé et de bien-être des animaux », affirme-t-elle.

Nous produisons de la Qualité 🏭

Dans la production, la qualité et la sécurité alimentaire vont de pair. **Olalla Larrañaga, Directrice qualité - intérim**, révèle notre formule de succès, qui suit ce principe : « En plus de respecter toutes les exigences légales en matière de sécurité alimentaire, nous augmentons notre garantie par deux voies : les audits de certification externes et l'élaboration et l'application des normes techniques alimentaires propres au Groupe qui réglementent certains aspects de manière plus restrictive ».

Quels sont les contrôles qui s'effectuent ? **Hazzel Cabrera, Responsable de la sécurité alimentaire et qualité chez Camanica**, nous explique que « les dangers chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes sont contrôlés, selon leur risque ». Olalla Larrañaga rappelle également que l'objectif de tous les contrôles est de garantir la qualité du produit final avant sa distribution afin qu'on puisse le

manger en toute sécurité, mais aussi de corroborer que ses propriétés organoleptiques (saveur, couleur, texture...) et quantitatives (quantité de sel, d'eau ou de protéines) sont conformes à celles établies dans nos fiches techniques. Pour sa part, **Rosa Fernández, Responsable qualité et environnement au Centre industriel de Porriño**, considère également fondamentales « les inspections visuelles périodiques des installations, la vérification de l'efficacité du nettoyage, la gestion des allergènes et le suivi des bonnes pratiques dans l'usine ».

En plus de tout ça, nous avons un autre avantage concurrentiel : à Chapela, **nous disposons de notre propre laboratoire accrédité par l'ENAC**, ce qui nous permet d'obtenir les résultats d'analyse dans les 24 à 48 heures après la fabrication. On y analyse au total une moyenne de 2 000 échantillons par mois.

« Nous effectuons des contrôles pour garantir la qualité du produit avant sa distribution, afin qu'il puisse être consommé en toute sécurité et que ses propriétés soient conformes aux exigences »

Mais ce ne sont pas nos seuls atouts en matière de qualité de la production. Rosa Fernández souligne que le processus est très bien mis en œuvre et que « nous disposons d'une équipe professionnelle dotée d'une grande expérience, ce qui nous permet de détecter à temps les points susceptibles de donner lieu à des incidents, afin de pouvoir les résoudre à l'avance ». Olalla Larrañaga explique également que le processus autocontrôle a été introduit dans les centres industriels : « Le fait que ce soient les employés eux-mêmes qui vérifient si le produit, pendant les étapes différentes étapes, est conforme à la norme, constitue un grand pas en avant ».

Au Nicaragua, Hazzel Cabrera explique que **la technologie est la clé pour obtenir la meilleure qualité de production**. Parmi les améliorations mises en œuvre dans le pays, elle signale l'installation d'équipements de lecture de codes QR, de systèmes à rayons X pour l'identification de corps étrangers ou de détecteurs de métaux. Dans le centre industriel de Porriño, Rosa Fernández nous parle de l'investissement dans les systèmes de réfrigération des équipements, d'un nouveau tunnel de congélation ou d'une friteuse plus efficace, entre autres.

Le défi consiste maintenant à continuer à s'améliorer et à travailler sous différents angles pour réduire le nombre d'incidents afin que la qualité appliquée dans les processus soit, à tout moment, perçue par le consommateur.

Nous commercialisons la Qualité

Notre but ultime est d'apporter la fraîcheur de la mer à la table du consommateur et, pour y parvenir, il est essentiel de maintenir le plus haut standard en matière de commercialisation. **Ana Vicente, Directrice du marketing de Pescanova Portugal**, est très claire à ce sujet et affirme que la qualité que nous offrons est également une raison d'être fier d'appartenir à cette entreprise. « Elle est présente non seulement dans nos produits, mais aussi dans les services que nous fournissons à nos clients et aux consommateurs, qu'il s'agisse de la logistique, des informations nutritionnelles que nous présentons ou de l'attention que nous accordons aux plaintes des consommateurs ». Ce dernier facteur est particulièrement important. « Nous nous régissons par ce principe : si nous recevons une plainte, nous devons la traiter de manière urgente et prioritaire. Aucune plainte de client ne peut rester sans réponse », dit-elle.

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants et recherchent des marques qui inspirent confiance, qualité et sécurité. « C'est pour cette raison que nous travaillons ensemble afin que les consommateurs aient toujours les meilleurs produits et les informations dont ils ont besoin sur les aliments que nous vendons », ajoute-t-elle.

En outre, ces derniers temps, les consommateurs et leurs habitudes ont considérablement changé : ils sont plus soucieux de leur santé, ont un profil plus numérique, sont plus conscients de la société, passent plus de temps à la maison et recherchent des produits à prix abordables. L'entreprise a été réceptive à ces tendances et s'est adaptée pour lancer de nouveaux produits et formats de consommation qui non seulement répondent aux besoins des consommateurs actuels, mais dépassent également leurs attentes. Entre autres exemples, **le lancement récent de nos produits les plus populaires dans des formats plus petits et à des prix plus abordables**, dans le but de rendre les produits de la mer plus accessibles à la portée de toutes les poches et de contribuer à ce que la qualité de l'alimentation de la population ne baisse pas. Nous nous sommes également engagés à proposer une nouvelle gamme de plats cuisinés surgelés prêts à consommer, avec des options saines et délicieuses pour ceux qui veulent continuer à manger du poisson mais n'ont pas le temps de cuisiner. Nous avons aussi lancé notre propre boutique de vente au détail en ligne pour offrir une nouvelle option d'achat plus pratique. Bien qu'elle ne soit actuellement disponible que dans certaines Communautés en Espagne, notre objectif est de pouvoir bientôt couvrir un territoire plus vaste.

Nous serons capables de réaliser tous ces progrès tant que nous ne perdons pas de vue notre objectif : **maintenir les standards de qualité actuels pour devenir la meilleure entreprise dans le secteur alimentaire**.



« Avoir pu monter une équipe Qualité engagée au quotidien est sans doute fondamental pour promouvoir l'amélioration continue »

Daniela Vega 



« Maintenir le plus haut standard de qualité nous rend forts face à notre concurrence »

María Cedeño 



« Le fait que ce soient les employés eux-mêmes qui s'assurent que le produit respecte le standard de qualité, est un grand avantage »

Olalla Larrañaga 



« L'objectif est de continuer à améliorer les installations »

Rosa Fernández 



« L'investissement dans les nouvelles technologies pour obtenir une meilleure qualité dans la production, a été clé »

Hazzel Cabrera 

LA QUALITÉ EN « CONSTANTE AMÉLIORATION »

Depuis nos débuts, nous avons toujours maintenu un engagement ferme en faveur de la qualité. Dans cette optique, nous avons réalisé de grands efforts pour adapter nos installations et nos processus de production, afin de disposer des certifications qui accréditent cette responsabilité. Voici quelques-uns des jalons atteints au long de notre histoire :

• En 1994, le centre industriel Arteixo a été la première entreprise espagnole de produits surgelés à certifier son système de gestion de la qualité selon la norme ISO 9001 : « Modèle pour l'assurance de la qualité en conception, développement, production, installation et prestations associées ».

• Un an plus tard, en 1995, le centre industriel de Porriño et l'usine de Chapela arrivent eux aussi à obtenir la certification ISO 9001.

• Nous obtenons une certification en Afrique. Nous sommes pionniers dans l'obtention de la certification 9001 pour NovaNam (Namibie).

• Nous obtenons une certification pour notre système de gestion en Amérique latine. La première à avoir la certification a été notre filiale en Argentine, Argenova.

• Nous nous concentrons sur le renforcement de la sécurité alimentaire en intégrant les systèmes de référence en matière de sécurité et de qualité des aliments reconnus par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI).

• Notre exigence d'offrir la meilleure qualité à nos clients s'étend également à nos fournisseurs. Aujourd'hui, ils doivent répondre aux mêmes exigences que nos sites industriels et nous travaillons avec eux pour y parvenir.

• Nous respectons le Codex Alimentarius (code alimentaire) promu par la FAO, ainsi que les exigences légales du marché de destination.

• Nous effectuons des audits externes et internes, ainsi nos systèmes de qualité et de sécurité alimentaire sont doublement évalués, ce qui implique que nos installations et les processus sont toujours conformes aux standards.

• Nous lançons le programme Quality Excellence Pescanova.



CERTIFICATIONS



AQUACULTURE VANNAMEI

NOVAGUATEMALA	• IFS - BAP - MSC CADENA CUSTODIA - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
CAMANICA	• IFS - GLOBAL GAP - BAP
PROMARISCO	• IFS - GLOBAL GAP - BAP - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA - ASC - MSC CADENA DE CUSTODIA
ABAD	• IFS

AQUACULTURE TURBOT

INSUIÑAS MOUGAS	• ISO9001 - ISO 14001 - EMAS - GLOBAL GAP
INSUIÑA XOVE	• IFS - ISO14001 - GLOBAL GAP

PÉROU

NOVAPERÚ C.I. LIMA	• BRC
--------------------	-------

CENTRES INDUSTRIELS

C.I. ARTEIXO	• IFS - ISO14001 - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
C.I. CHAPELA	• IFS - ISO14001 - ELS - SAE
C.I. PORRIÑO	• IFS - ISO14001 - ELS - HALAL - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA - SAE
C.I. PATERNA	• IFS - ISO14001
C.I. CATARROJA	• IFS

ENTREPRISES DE PÊCHE

NOVANAM (DOP)	• IFS - PESCA SOSTENIBLE PESCANOVA
NOVANAM (SCT)	• IFS - PESCA SOSTENIBLE PESCANOVA
ARGENOVA C.I. PUERTO DESEADO	• HACCP

QU'EST-CE QU'IL Y A DE VRAI SUR CE QU'ON DIT DES PRODUITS DE LA MER ?



« Les produits congelés ne sont pas aussi nutritifs que les frais »

❌ Faux !

Quelle que soit sa présentation, qu'il soit frais ou congelé, le poisson conserve toutes ses propriétés nutritionnelles. De plus, le produit surgelé permet d'être conservé plus longtemps.

« Le poisson congelé permet d'éviter les anisakis »

✅ Vrai !

Seule la consommation de produits crus peut provoquer l'anisakidose. De fait, l'Autorité européenne de sécurité des aliments recommande de bien cuire le poisson ou, si vous voulez le manger cru, de le congeler au préalable pour éviter tout risque d'anisakis.

« Le poisson contient des taux élevés de mercure »

❌ Faux !

Certaines espèces de poissons ont une concentration plus élevée de mercure, mais le poisson est incontestablement un aliment sain. La clé est de consommer différentes variétés de produits de la mer, tels que le merlu, le cabillaud, le turbot, les crevettes ou différentes sortes de céphalopodes.

« Les produits provenant de l'aquaculture ont la même qualité que ceux capturés »

✅ Vrai !

Bien sûr ! Nous respectons les certifications d'élevage responsable et durable et nos fermes aquacoles font l'objet d'un contrôle nutritionnel et sanitaire très strict des espèces.

« Le surimi n'est pas élaboré avec du poisson »

❌ Faux !

L'un des principaux mythes est que le surimi n'est pas un produit de la mer, et c'est absolument faux. Par exemple, nos bâtonnets de mer sont fabriqués à partir de filets de colin d'Alaska et de merlu du Pacifique. De plus, ils ne contiennent que 18 kilocalories par pièce, ce qui en fait un moyen délicieux et sain de consommer des protéines de poisson.

« L'aquaculture garanti la future disponibilité de produits de la mer »

✅ Vrai !

Sur le plan nutritionnel, nous devrions consommer davantage de produits de la mer dû aux nombreux bénéfices. Il est cependant vrai que la demande pourrait avoir des conséquences dans les zones de pêche si l'aquaculture n'existait pas. La FAO signale que la capture n'augmente pas et que l'augmentation de produit disponible provient de l'élevage. En bref, l'aquaculture est un élément clé, qui contribue à une alimentation plus saine et durable.

« Les bâtonnets de poisson ne sont pas un aliment sain »

❌ Faux !

C'est vrai qu'il s'agit d'un aliment transformé, mais il ne faut pas oublier qu'ils sont faits à base de poisson et qu'ils sont donc une grande source de protéines et d'oméga 3. Pour maintenir une alimentation équilibrée, nous recommandons de les consommer avec des légumes.

« La consommation de fruits de mer provoque du cholestérol »

❌ Faux !

Les fruits de mer ont une faible teneur en matières grasses et que cela équilibre l'apport en cholestérol. Savourez donc les fruits de mer avec modération, mais n'arrêtez en aucun cas d'en manger car ils sont une source essentielle d'acides gras oméga 3 qui contribuent au fonctionnement normal du cœur.

« Cuisiner du poisson c'est facile »

✅ Vrai !

Au moins en ce qui concerne le poisson Pescanova, car nous offrons le produit propre et prêt à être consommé. Et maintenant, avec les nouveaux plats cuisinés, vous ne perdez même plus de temps dans la cuisine... plus d'excuses pour ne pas avoir une alimentation équilibrée !

« Le poisson est cher »

❌ Faux !

Il y a tellement de variétés de poissons sur le marché et avec une telle gamme de prix que les consommateurs disposent de nombreuses solutions à prix abordable pour manger du poisson régulièrement.

NOVA [NEWS] O

Rúa José Fernández López, s/n 36230, Chapela - Redondela - Espagne

www.nuevapescanova.com