



Information aux médias

fish4future® - standard de durabilité et de traçabilité, certifié par q.inspecta

Avec le label fish4future®, l'entreprise familiale suisse Bayshore SA, spécialisée dans l'importation de poissons, a lancé en 2008 une réorientation dans les services alimentaires suisses. fish4future® est le premier label dans la gastronomie qui distingue les poissons provenant de sources durables, destinés au consommateur final. A présent, il a mené à bonne fin l'étape finale du développement du label concernant la production durable et la traçabilité et fut certifié par le bureau indépendant d'inspection et de certification suisse q.inspecta.



Oberwil, 2 mai 2011: fish4future® est le premier label et le leader dans la gastronomie qui distingue les poissons et les fruits de mer provenant de sources durables destinés au client.

L'entreprise familiale Bayshore SA, fondatrice du label, a mené à bout avec succès la dernière phase du développement du label. Une évaluation complète et indépendante des principes et des critères de fish4future® confirme à présent officiellement que le standard fish4future® concernant la production durable des poissons, se base sur des critères exigeants et assure de manière pratique et effective une performance élevée de la durabilité.



q.inspecta GmbH, l'entreprise indépendante d'inspection et de certification suisse et filiale de bio.inspecta AG, a certifié les premiers produits conformément au standard fish4future® et a examiné et confirmé leur traçabilité.

Toby Herrlich, gérant de Bayshore SA et auteur de l'initiative fish4future®, se réjouit de ce jalon de référence : « Cette certification couronnée de succès est pour nous une confirmation et un label de qualité pour notre engagement persévérant et professionnel pour l'avenir des poissons, dans les dernières années. Nous avons investi beaucoup de ressources dans cette tâche qui nous est volontairement imposée, c'est donc pour nous le seul moyen praticable face à la surpêche des mers. »

Par conséquent, le standard n'est pas non plus statique mais serait sans cesse amélioré dans l'esprit de la durabilité, ajoute Toby Herrlich. « Ceci est notre exigence de qualité et la philosophie de notre entreprise. J'ai l'habitude de souligner que j'aimerais encore exercer le commerce de poissons dans 10, 20, 30 ans, alors nous assumons la responsabilité et avons posé des jalons depuis 3 ans. »

Grâce à cette certification des produits fish4future®, les grossistes et les gastronomes auront encore plus de confiance et de motivation pour s'engager à mettre sur leur liste des poissons issus d'une production durable, ce qui est indispensable compte tenu de la situation des stocks dans les eaux mondiales.

Les poissons certifiés fish4future® sont disponibles chez les grossistes suisses.

Contacts:

Toby Herrlich,
Gérant

fish4future® / Bayshore SA
Mühlemattstrasse 25
CH-4104 Oberwil

Tel. +41 61 403 16 11
Fax +41 61 403 16 12
Cell +41 79 444 80 80

toby.herrlich@bayshore.ch

www.bayshore.ch

www.fish4future.org

Philippe Schärner,
Responsable du secteur
Transformation et commerce

bio.inspecta AG
q.inspecta GmbH
Ackerstrasse
CH-5070 Frick

Tel. +41 62 865 63 08
Fax +41 62 865 63 01

philippe.schaerrer@bio-inspecta.ch

www.q-inspecta.ch