



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
4 septembre 2019,

Les conserves de thon albacore obtiennent le Label Rouge

Les conserves de thon albacore sont nos meilleures alliées pour un déjeuner sur le pouce ou pour apporter une note iodée à nos salades, quiches et tartes. Ce produit incontournable bénéficie désormais de son Label Rouge - cahier des charges n° LA 07/18 - qui certifie sa qualité supérieure face à un produit standard.

Une sélection fine et durable des thons

Issus de l'espèce *Thunnus albacares*, les thons sont pêchés selon une technique traditionnelle et ancestrale, au filet sur banc libre, sans dispositif de concentration des poissons, ce qui garantit une durabilité de la pêcherie.

Par ailleurs, les thons ont un calibre supérieur à 20 kg afin de ne pas inciter la pêche de poissons trop jeunes, et inférieur à 50 kg pour assurer la tendreté de la chair.

Des conditions de production optimales

La chair sélectionnée provient à 100% des filets. Parés et finement découpés, ils sont mis en boîte crus sous forme de tranches et cuits en une fois lors de la stérilisation : la tendreté des filets et la texture fondante est donc assurée pour la dégustation !

Les données chiffrées

- 1 opérateur situé en Bretagne
- Une production potentielle de 470 000 boîtes, soit environ 90 tonnes par an, d'ici quelques années.



Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Sophie Mauriange - Chargée de communication
s.mauriange@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube f

<https://www.inao.gouv.fr/>

<https://www.nosproduitsdequalite.fr/>