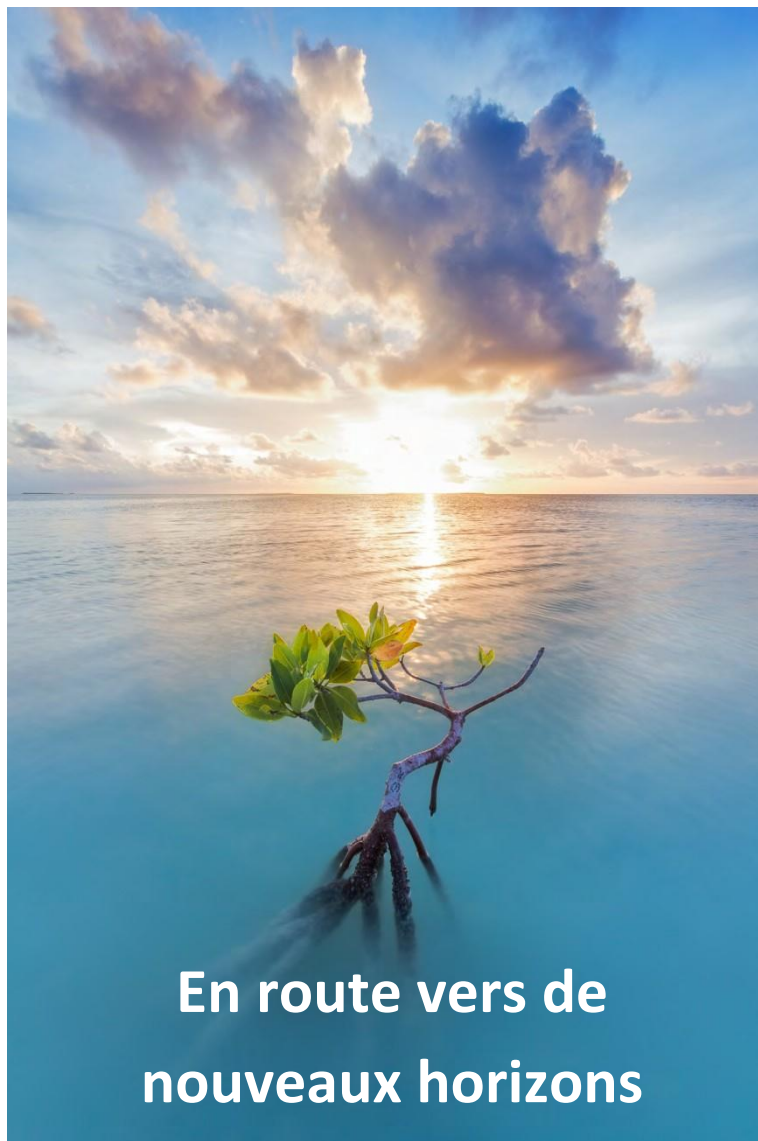


# Fish & Food Master Arne van Grondel



Les EDEN SHRIMPS® ont obtenu la certification biologique Naturland très convoitée



En route vers de  
nouveaux horizons

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## C'est la nature elle-même qui nous fournit les bases des saveurs naturelles!

Ici en Suisse, tous les amateurs peuvent se régaler des toutes premières crevettes au monde certifiées Naturland : les EDEN SHRIMPS® issues de l'aquaculture biologique et gérées par de petites exploitations agricoles du delta du Mékong au Vietnam.

Car de plus en plus de consommateurs exigent aujourd'hui des crevettes issues d'une production responsable avec une garantie globale et complète de la qualité.

Seule l'aquaculture biologique selon les principes fondamentaux d'une production alimentaire responsable en harmonie avec l'homme et la nature !

Plus d'infos sur:  
[www.edenshrimps.ch](http://www.edenshrimps.ch)



Dorénavant, les derniers sceptiques peuvent mettre leurs doutes au panier, car les produits EDEN SHRIMPS® proviennent exclusivement de l'aquaculture biologique et sont certifiés bio conformément à la norme Naturland reconnue à l'échelle internationale.

# Fish & Food Master Arne van Grondel



La certification Naturland garantit le respect des règles strictes des produits EDEN SHRIMPS®

Ce faisant, EDEN SHRIMPS® satisfait aux normes environnementales et sociales les plus élevées au monde ! Croquantes et succulentes, ces crevettes font partie des fruits de mer les plus appréciés au monde.

Il n'est pas étonnant que les crevettes soient devenues les crustacés les plus significatifs du point de vue économique qui sont pêchés en grande quantité dans tous les océans et les eaux tropicales et subtropicales, mais qui sont également élevés avec grand succès dans l'aquaculture.

Plus d'infos sur:  
[www.edenshrimps.ch/Blacktiger](http://www.edenshrimps.ch/Blacktiger)



La reprise d'élevages en aquaculture est nécessaire pour protéger et préserver les écosystèmes naturels des océans.

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## EDEN SHRIMPS® - dans les mangroves dignes de protection

Au Vietnam, dans la partie sud du grand delta du Mékong, l'élevage contrôlé d'Eden Shrimps prend de plus en plus d'importance grâce au système dit de « Silvy-Fishery », en alternative dans les mangroves, où dès le départ il a pu être possible d'éviter toutes incidences sur l'environnement.

Les crevettes grandissent dans leur environnement habituel, se nourrissent uniquement d'aliments naturels et équivalent par conséquent à une crevette sauvage d'excellente qualité qui est **ferme**, a une **consistance tendre**, une couleur soutenue et un goût équilibré.

Un système d'écluses extrêmement ingénieux, qui est particulièrement ouvert à la marée montante, permet à l'eau de mer riche en substances nutritives d'apporter suffisamment de plancton dans les mangroves naturelles.

De cette façon, en respectant une densité d'élevage volontairement limitée, **les Eden Shrimps peuvent se nourrir de manière tout à fait naturelle** de toutes sortes de petits animaux, en quantité largement suffisante et dans des conditions optimales conformes à l'espèce. Les normes durables sont indispensables pour la consolidation de ce secteur économique.

Plus d'infos sur:  
[www.edenshrimps.ch/les-mangroves](http://www.edenshrimps.ch/les-mangroves)



Dans cet **élevage extensif dit « Zero input »** aucune nourriture, aucune fertilisation et aucun autre additif supplémentaire ne sont donnés aux crevettes.

Dans le cycle du courant de marée, **pendant les phases de pleine et de nouvelle lune**, lorsque les différences de marée sont les plus grandes, les écluses sont de nouveau ouvertes à la marée descendante, afin que les crevettes - qui ont grandi, atteint la maturité sexuelle et suivent leur instinct naturel puissent être pêchées à côté de l'écluse ouverte lors de leur migration en direction de la mer pour le frai.

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Production personnelle des mangroves

Les méthodes traditionnelles ont permis de mettre en place un aquaculture proche de la nature, tous en épargnant des ressources et en économisant de l'énergie. Cette forme d'élevage de crevettes associe la production personnelle naturellement élevée de la mangrove à une protection environnementale active. En effet, chaque exploitation fait partie d'un plan fixé par le gouvernement pour le reboisement et la protection des bois.

Au minimum, chaque exploitation doit avoir 60% de surface de mangrove afin de garantir une pérennité et un maintien à long terme de l'écosystème. Ce qui garantit **une base existentielle et alimentaire importante pour la population.**

L'on obtient simultanément une réduction partielle des substances nocives de la mer et des océans et contribue à préserver les espèces menacées. En plus des récifs coralliens et des forêts tropicales, les mangroves comptent parmi les écosystèmes les plus productifs de la terre. Elles s'inscrivent dans la lignée des habitats les plus précieux au monde.

**La mangrove** est constituée d'arbres et d'arbustes de nombreuses espèces végétales qui s'établissent sur les littoraux tropicaux et subtropicaux et les estuaires saumâtres.

Plus d'infos sur:

[www.edenshrimps.ch/durabilité](http://www.edenshrimps.ch/durabilité)



**Certaines plantes, comme les cactus, ont la possibilité de stocker l'eau pour réduire la concentration de sel. Cela se répercute positivement sur l'érosion du littoral et l'arrière-pays ne se désertifie pas !**

**Des reptiles, des mammifères et des oiseaux vivent dans l'énorme entrelacement de la mangrove. Les racines offrent un espace vital sûr aux poissons, coquillages et crabes ainsi que les meilleures conditions pour leurs petits. C'est la raison pour laquelle les mangroves sont appelées **les pépinières des océans.****

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## La nature est une usine !

**Nous vivons sur une planète affamée – affamée de denrées alimentaires pour une population mondiale croissante. Le réchauffement climatique et l'exploitation abusive de la nature peuvent détruire nos moyens de subsistance.**

Paul Collier remet en question la contradiction apparemment insurmontable entre l'écologie et l'économie et montre dans son œuvre « **La planète affamée** » comment nous pouvons calmer la faim avec des ressources naturelles, sans piller notre planète.

**En effet, la nature est une usine qui peut produire à l'infini !** Nous connaissons ce processus de production sous le terme de reproduction : les poissons et les fruits de mer se reproduisent !

Nous pouvons utiliser ces matières premières renouvelables, une double bénédiction pour l'humanité, pour toute l'éternité. La vulnérabilité de la reproduction réside dans le fait que, pour maintenir le courant continu des biens consommables, il faut conserver un stock de base suffisamment important. C'est la raison pour laquelle nous pouvons profiter de la récolte des ressources renouvelables, parce que les générations précédentes ne les ont pas pillées. Instinctivement, nous ressentons que piller une ressource renouvelable jusqu'à ce qu'elle soit disparue serait une erreur terrible.

Plus d'infos sur:  
[www.wwf.ch/oceans](http://www.wwf.ch/oceans)



**C'est la raison pour laquelle il faut préserver le stock de base associé à un taux d'utilisation responsable des ressources renouvelables, pour les futures générations.**

**Dans le monde entier, il y a des aquacultures qui sont gérées de manière responsable. Ce qui permet de garantir la préservation des réserves de poissons et des fruits de mer et de contribuer à la protection du milieu marin.**

**L'aquaculture écologique est la solution possible avec un impact efficace !**

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Naturland – profite aux hommes, aux animaux et à la nature !

Grâce à la certification biologique de Naturland, le système d'aquaculture Silvofishery® d'EDEN SHRIMPS dispose d'une prestation supplémentaire reconnue à l'échelle internationale pour une aquaculture particulièrement respectueuse de l'environnement !

Les règles strictes pour le respect des normes exigeantes en matière d'aquaculture selon Naturland sont vérifiées en permanence par les organismes de contrôle écologique indépendants.

Les audits sur place sont effectués par des experts indépendants et renommés ayant une expérience mondiale en termes de contrôle.

Qualité, plaisir, crédibilité :

- Il s'agit de la caractérisation des produits certifiés des partenaires de Naturland.

Naturland – le garant de la qualité bio :

- Les produits Eden Shrimps de l'aquaculture biologique sont certifiés conformes à la norme Naturland reconnue à l'échelle internationale.

- Naturland garantit le respect des règles strictes dans tous les pays d'origine des produits Eden Shrimps.

Plus d'infos sur:  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

## Bio!

Dieses Produkt ist nach den Naturland Richtlinien für Bio-Aquakultur erzeugt.



Renseignez-vous sur la grande diversité des partenaires Naturland très performants du secteur commercialisation et transformation !

Et nous de MARINEX sommes présents avec les marques EDEN SHRIMPS®, animare® et PacificBlue® : [www.naturland.de/partner](http://www.naturland.de/partner)

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Silvo-Fishery® – l'élevage naturel !

Les EDEN SHRIMPS®, nos crevettes bio tigrées (Black Tiger) issues de l'aquaculture écologique dans le vaste delta du Mékong au Vietnam, ayant la certification biologique de Naturland, ont un goût authentique et ne sont qu'un pur plaisir !

C'est à juste titre, car les animaux grandissent dans des bassins et des canaux semi-naturels.

Les crevettes trouvent suffisamment d'algues, de petits animaux et de plancton - leur alimentation naturelle préférée – au fond de leur écosystème intact.

C'est la raison pour laquelle aucun complément alimentaire n'est nécessaire.

Ce qui est non seulement bénéfique à la qualité de l'eau, mais également au goût des crevettes.

Dans les bassins il y a un maximum de 5 crevettes par mètre carré. En effet, pour une croissance et un bien-être optimaux, les animaux ont non seulement besoin d'une alimentation naturelle équilibrée, mais également de suffisamment de liberté de mouvement.

Plus d'infos sur:  
[www.silvofishery.com](http://www.silvofishery.com)

SilvoFishery®



L'avantage d'un élevage conforme aux besoins de l'espèce est évident : les animaux ne sont pas stressés et sont en bien meilleure santé.

L'utilisation de médicaments, d'adjuvants et de colorants est généralement interdite. Et une chose est sûre aucun antibiotique n'est utilisé. En plus, le génie génétique, les pesticides et les engrais chimiques sont tabous dans l'aquaculture biologique conforme à Naturland.

Des avantages qui ont bon goût, car ici vos invités ne mangent vraiment que ce qu'ils veulent manger : de la nature à l'état pur !



# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Transformation naturelle !

L'élevage est naturel, le reste de la transformation est également naturel, car immédiatement après la récolte, les crevettes tigrées bio fraîchement pêchées sont soigneusement conditionnées et congelées sur place.

Et ce sans soufre ni phosphate qui sont traditionnellement utilisés comme conservateurs.

- Crevettes tigrées entières, avec la queue et la peau, mais sans la tête, dans leur couleur naturelle vert foncé avec des bandes jaunes
- Pelées et « cut-deveined » ou pelées avec le bout de la queue en décoration appelées dans le commerce spécialisé « tail-on » ; d'un brillant transparent et nacré
- Cuites, pelées, avec ou sans « tail-on », mais toujours complètement déveinées ; dans leur coloration typique rouge
- Transformées pour être mises en brochette, dans diverses variantes, naturelles ou marinées ; un vrai régal pour les yeux.

Plus d'infos sur:

[www.edenshrimps.ch/assortiment](http://www.edenshrimps.ch/assortiment)



Les Eden Shrimps sont des produits purement naturels.

Les crevettes Eden Shrimps Silvofishery sont **garanties sans traitement au phosphate.**

Les crevettes bio Eden Shrimps Naturland sont produites conformément **aux directives Naturland** en matière d'aquaculture bio et ne contiennent absolument aucun adjuvant.

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Krabben, crevettes, Garnelen, shrimps, prawns ou gambas ?

Beaucoup en parlent : mais de quoi s'agit-il précisément ? Mais tous pensent à la même chose : les crevettes !

Au bord de la mer du Nord les crevettiers pêchent des

- Krabben

En Allemagne et en Autriche on appelle les crevettes

- Garnelen

En France on les savoure sous le nom de

- crevettes

En Espagne elles ornent la paella

- gambas

Les Anglais parlent de

- shrimps ou prawns



Toutes ces crevettes, Garnelen, Shrimps ou gambas appartiennent à l'ordre des **decapoda** ou **décapodes**.

Il englobe environ 10'000 sortes de crustacés comme les crabes, les écrevisses, les homards, les langoustes et les crevettes.

## Que sont les « Black Tigers » ?

Les Black Tiger sont faciles à reconnaître grâce à leur long abdomen, de couleur foncée avec des bandes transversales jaunes, qui est tendu ou courbé et qui, comparé à son céphalothorax, est très développé.

Le rostre denté en forme de scie particulièrement prononcé est caractéristique. Les Black Tiger font partie des plus grandes crevettes du marché.



## Fish & Food Master Arne van Grondel



### Comment les EDEN SHRIMPS arrivent-elles jusqu'à vous ?

Cuisiner des crevettes relève d'un grand art culinaire et est en même temps un repas simple consistant, cela dépend uniquement du lieu !

Dans les cuisines des zones côtières d'Europe, d'Asie et d'Amérique ces crustacés appartiennent à une tradition ancienne et font partie du quotidien.

Grâce aux moyens de transport en constante amélioration, les crevettes produites à l'état naturel ne sont plus réservées qu'aux pays côtiers classiques. Les crevettes bio Eden Shrimps sont également devenues un produit abordable pour les consommateurs des pays enclavés tels que la Suisse ou l'Autriche.

L'infrastructure moderne des chaînes du froid, en commençant par les navires porte-conteneurs frigorifiques, les entrepôts frigorifiques jusqu'aux organismes professionnels de distribution du commerce, contribue à une grande efficacité ainsi qu'à une écocompatibilité. Le consommateur consciencieux déguste les crevettes Eden Shrimps avec la conscience tranquille.

Plus d'infos sur:

[www.edenshrimps.ch/WWF](http://www.edenshrimps.ch/WWF) Seafood Group



**La gestion durable des Eden Shrimps, englobant l'ensemble des processus, engage toute la chaîne commerciale :**

- Transport respectueux de l'environnement par bateau ou par train
- Les transports aériens sont toujours exclus
- Utilisation d'installations à la pointe des techniques
- Collaboration avec des partenaires compétents
- Politique d'information ouverte

---

## Fish & Food Master Arne van Grondel



---

## Un voyage retour vers la nature

[www.edenshrimps.ch](http://www.edenshrimps.ch)

