



Food4Good

Produits de la mer éco-responsables

LE PLAISIR DES SAINT-JACQUES De la Baie de Saint-Brieuc



Noix de Saint-Jacques sélectionnées pour leur **qualité exceptionnelle**.
Saveur sucrée et texture ferme et fondante

Excellente source de vitamine B12 et minéraux

PÊCHE FRANÇAISE

« Petits Bateaux »



Pêche côtière française
strictement encadrée

Décoquillées à la main

Surgelées en moins de 48 h



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

PÊCHE FRANÇAISE

« Petits Bateaux »



- Pêchées dans la baie de Saint-Brieuc (Côtes d'Armor) à bord de « **petits bateaux** » de 7 à 16 mètres
- **Pêche côtière strictement encadrée :**
 - > Saison d'octobre à mars : fermeture le reste de l'année pour préserver la ressource
 - > Limitation de la durée de pêche à 2 fois par semaine pendant 45 minutes
 - > 1200 kg maximum autorisé par sortie en mer
- **Certification MSC :** les efforts des pêcheurs pour préserver la ressource et l'océan sont désormais reconnus par la certification MSC depuis décembre 2022
- **Filière courte :** Pêche > Transformation dans un atelier « familial » et « artisanal » > Food4Good

DÉCOQUILLÉES À LA MAIN



Une fois débarquées au port, notre partenaire de transformation les **décoquille entièrement à la main**.

Sélection d'un atelier artisanal et familial dont l'attention portée à l'humain et à la qualité nous a séduit



QUALITÉ & SAVEURS D'EXCEPTION

Des noix de Saint-Jacques **de belle taille** pour un maximum de gourmandise
Une fraîcheur exceptionnelle : les noix sont surgelées en moins de 48h après la pêche



Des saveurs **sucrées et acidulées** allées à une texture à la fois ferme et fondante

LANCEMENT SEPTEMBRE 2023 UVC 300 G

Sans changement de gencod par rapport à la référence Canada

Food4Good

Produits de la mer éco-responsables



Partenaire historique
et exclusif du réseau bio



Marque n°1 sur la catégorie
poissons surgelés en réseau bio*

*Source : Biopanel à fin Décembre 2022