

Ikea fait du MSC et de l'ASC une obligation

L'enseigne suédoise concocte aussi des petits plats. Les 23 espèces retenues par Ikea sont toutes certifiées MSC ou ASC.

Ikea, enseigne de meubles en kit, propose dans 47 pays des services de restauration aux clients qui viennent flâner dans ses allées.

Au menu : des plats d'inspiration suédoise, adaptés aux attentes locales. Puisque les poissons et les crustacés font partie du patrimoine culinaire de la Suède, il est logique de les retrouver à la carte.

Pour s'engager dans la préservation des ressources halieutiques, le directeur général de Ikea Food Services AB a choisi de jouer sur la variété des espèces proposées et de n'utiliser que des produits de la mer certifiés MSC ou ASC. Vingt-trois espèces ont été retenues.

Les 23 espèces servies chez Ikea

- Cabillaud
- Colin d'Alaska
- Crevette (*Fenneropenaeus merguensis*)
- Crevette nordique
- Fausse limande du Pacifique (*Lepidopsetta bilineata*)
- Faux Flétan (*Atheresthes stomias ou evermanni*)
- Grenadier de Patagonie
- Hareng
- Hoki
- Lieu noir
- Limande du Japon
- Merlan bleu austral
- Merlu du cap
- Merlu du pacifique nord
- Morue du Pacifique
- Moule (*edulis*)
- Pangasius
- Pétoncle géant (*Placopecten magellanicus*)
- Saumon de l'Atlantique
- Saumon keta
- Saumon pink
- Sébaste orangé
- Tilapia

Source : <http://pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/ikea-fait-du-msc-et-de-lasc-une-obligation.html>