

Calendrier des poissons

	JANVIER	FEBVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
ANCHOIS												
ANGUILLE												
BAR (MER DU NORD, FRANCE)												
BARBUE												
CABILLAUD, MORUE (NORVÈGE, ALASKA)												
CABILLAUD, MORUE (ISLANDE, MER DU NORD)												
CARPE												
COLIN												
CONGRE												
DORADE GRISE												
EGLEFIN												
EMPEREUR												
ESPADON (AUTRES RÉGIONS)												
ESPADON (OCÉAN ATLANTIQUE)												
HARENG												
LIEU												
LIMANDE												
LOTTE (BAUDROIE)												
LOUP DE MER												
MAATJE												
MAQUEREAU												
MERLAN												
MERLU												
PANGASIU (DÉCONGÉLÉ)												
PANGASIU (FRAIS)												
PERCHE DU NIL (AUTRES)												
PERCHE DU NIL (TANZANIE NATURLAND)												
PLIE (MER DU NORD)												
PLIE (PAYS-BAS)												
RAIE												
ROUGET-BARBET												
SAINT-PIERRE												
SANDRE												
SARDINE (MÉDITERRANÉE)												
SAUMON (ALASKA)												
SAUMON (OCÉAN ATLANTIQUE)												
SKREI												
SOLE												
THON (BLANC, JAUNE,...)												
TILAPIA												
TRUITE (NORD-OUEST EUROPE)												
TRUITE (SUD EUROPE)												
TRUITE SAUMONÉE												
TURBOT (ESPAGNE, FRANCE)												
TURBOT (PAYS-BAS)												

Meilleur choix : Cette espèce est à conseiller.

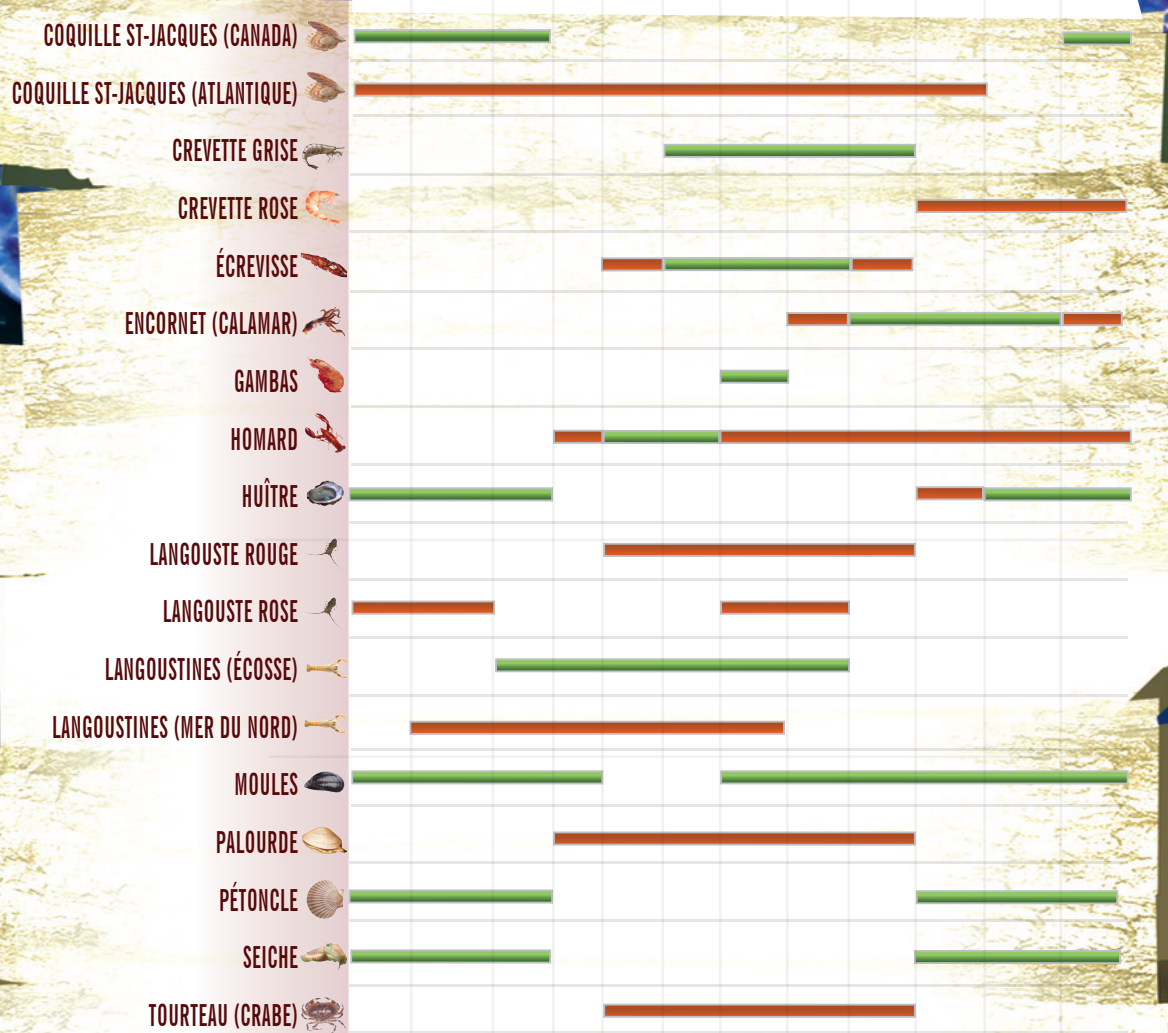
Second choix : Cette espèce est à consommer avec modération. Sa consommation exagérée impacte le développement durable.

Les espèces non reprises ou les autres origines pour certaines espèces dans le calendrier sont à éviter, car leur consommation peut être néfaste pour la biodiversité. Ainsi, si le saumon d'Alaska ou d'Europe peut constituer un premier choix, le saumon en provenance du Chili ou de Russie est à déconseiller. De même, si le thon jaune peut constituer un second choix, le thon rouge est à déconseiller.



Calendrier des crustacés et des fruits de mer

JANVIER FEVRIER MARS AVRIL MAI JUIN JUILLET AOUT SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE DECEMBRE



Meilleur choix : Cette espèce est à conseiller.

Second choix : Cette espèce est à consommer avec modération. Sa consommation exagérée impacte le développement durable.

Comme pour tout autre aliment, les crustacés et fruits de mer, il y a une période de l'année plus propice à les consommer. Respecter leur rythme biologique et les laisser se reproduire permet de maintenir les ressources et de ne pas risquer l'extinction d'une espèce.

