La mer du Nord change plus vite que nos assiettes ; Delhaize adapte son assortiment de poissons.

Datum	26.8.2026
Subjekt	Delhaize De Leeuw
Autor	Karima Ghozzi
E-mail	kghozzi@delhaize.be
Telefon	+32 485127779
Kontakt	Karima Ghozzi External Communications Manager | Porte-parole, Delhaize kghozzi@delhaize.be +32 485 12 77 79
Region	Belgium
Kategorie	Retail, Food industry, Animal husbandry and fishing, Environment

Kobbegem, le 26 août 2026 – La mer du Nord évolue. Sous l'effet du réchauffement des eaux, l'écosystème marin se transforme et les populations de poissons évoluent également.* Afin de proposer une offre en phase avec les espèces aujourd'hui disponibles localement, Delhaize poursuit ses investissements dans les poissons locaux. Le distributeur élargit son assortiment avec des espèces de la mer du Nord encore peu connues et ambitionne d'augmenter de plus de 20 % les ventes de poissons locaux au cours des prochaines années.

Pour ce faire, Delhaize mise sur deux piliers complémentaires : les poissons sauvages pêchés en mer du Nord, avec une priorité donnée aux bateaux de pêche belges, et l'aquaculture locale en Belgique et aux Pays-Bas. L'objectif est d'offrir davantage de produits de proximité aux consommateurs, de soutenir le secteur belge de la pêche et de mieux valoriser la diversité des ressources de la mer du Nord.

Une offre qui évolue avec la mer du Nord

Aujourd'hui, la consommation de poisson des Belges reste concentrée sur un nombre limité d'espèces bien connues, alors que la mer du Nord continue d'évoluer. C'est pourquoi Delhaize enrichit son assortiment avec des espèces moins connues comme la petite roussette, le grondin rouge et le calmar, issus de la pêche sauvage, ainsi qu'avec de la truite ardennaise et de la sériole issues de l'aquaculture locale.

Ces espèces constituent d'excellentes alternatives aux poissons plus traditionnels. La petite roussette, par exemple, possède une chair blanche et ferme qui convient parfaitement aux préparations où l'on utilise habituellement du cabillaud. Alors que ce dernier est généralement importé d'Islande, la petite roussette est pêchée localement en mer du Nord.

Aujourd'hui, la sole, la raie et la truite ardennaise représentent ensemble environ 220 tonnes de poissons locaux vendues chaque année chez Delhaize. En développant davantage son assortiment et en encourageant les consommateurs à découvrir de nouvelles espèces, Delhaize souhaite augmenter de plus de 20 % les ventes de poissons locaux dans les prochaines années.

En collaboration avec NorthSeaChefs, Delhaize propose également des recettes, des dégustations et de nombreuses sources d'inspiration afin d'aider les consommateurs à découvrir ces espèces. Une

manière de valoriser une plus grande partie des captures de la mer du Nord tout en réduisant la pression sur quelques espèces très demandées.

> « La mer du Nord est l'une de nos ressources alimentaires les plus locales, mais beaucoup de consommateurs ne connaissent qu'un nombre limité d'espèces. Alors que la mer du Nord évolue, nous voulons faire évoluer notre assortiment en fonction de ce qui est disponible localement. Nous rendons ainsi le poisson local plus accessible, nous soutenons les pêcheurs belges et nous invitons nos clients à découvrir de nouvelles saveurs », explique Vinciane Cerckel, Head of Category Management Fish chez Delhaize.

Construire ensemble l'avenir de la pêche belge

Depuis plusieurs années, Delhaize soutient activement le secteur belge de la pêche. Depuis 2021, le distributeur collabore, dans le cadre d'une charte de partenariat, avec la BFPO, la Criée flamande et Gadus afin de renforcer la présence des poissons de la mer du Nord issus de la pêche belge dans les magasins.

Grâce à ces partenariats à long terme, Delhaize crée davantage de débouchés pour les pêcheurs belges, renforce la visibilité des poissons locaux et contribue à une filière halieutique tournée vers l'avenir.

> Selon Marc Geselle, Strategy & Innovation Director chez Gadus, cette approche est pleinement en phase avec l'évolution de la mer du Nord. « L'offre de poissons en mer du Nord évolue en permanence. En faisant découvrir aux consommateurs une plus grande diversité d'espèces locales, nous rapprochons l'offre et la demande. C'est bénéfique pour les pêcheurs, pour les consommateurs et pour la mer du Nord. »

Origine locale et transition durabilité vont de pair

Pour Delhaize, l'origine locale et la durabilité sont indissociables. Tous les poissons proposés répondent aux critères de la Delhaize Seafood Charter grâce à des certifications reconnues telles que MSC et ASC, à des Fishery Improvement Projects (FIP) ou à une validation par l'ILVO.

Delhaize est également convaincu qu'une consommation plus durable passe par une plus grande diversité dans l'assiette. En faisant découvrir des espèces locales moins connues, une plus grande partie des captures de la mer du Nord est valorisée et les choix des consommateurs s'accordent davantage avec les ressources disponibles localement.

* Source : ILVO, Kleinere tongen door opwarming oceanen (« Des soles plus petites en raison du réchauffement des océans »), 15 juin 2026. Cette étude montre que l'augmentation de la température de l'eau influence la croissance, le cycle de vie et la dynamique des populations de sole (Solea solea) et illustre les effets du changement climatique sur la mer du Nord.

https://press.delhaize.be/la-mer-du-nord-change-plus-vite-que-nos-assiettes-delhaize-adapte-son-assortiment-de-poissons