

POKAWA OBTIENT LES CERTIFICATIONS ASC ET MSC ET RENFORCE SON ENGAGEMENT POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

PARIS, 15 JANVIER 2026

@AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

Pokawa, leader du poké en France, franchit une nouvelle étape dans sa démarche responsable : l'enseigne est désormais certifiée ASC (Aquaculture Stewardship Council) et MSC (Marine Stewardship Council) pour l'ensemble de ses protéines issues de la mer (saumon, crevettes et thon). Cette double certification internationale, la plus exigeante du secteur, garantit des produits de la mer, traçables, issus de pêcheries ou de fermes aquacoles certifiées durables, servis dans les restaurants Pokawa.

DES ÉLEVAGES RESPONSABLES POUR LE SAUMON ET LES CREVETTES

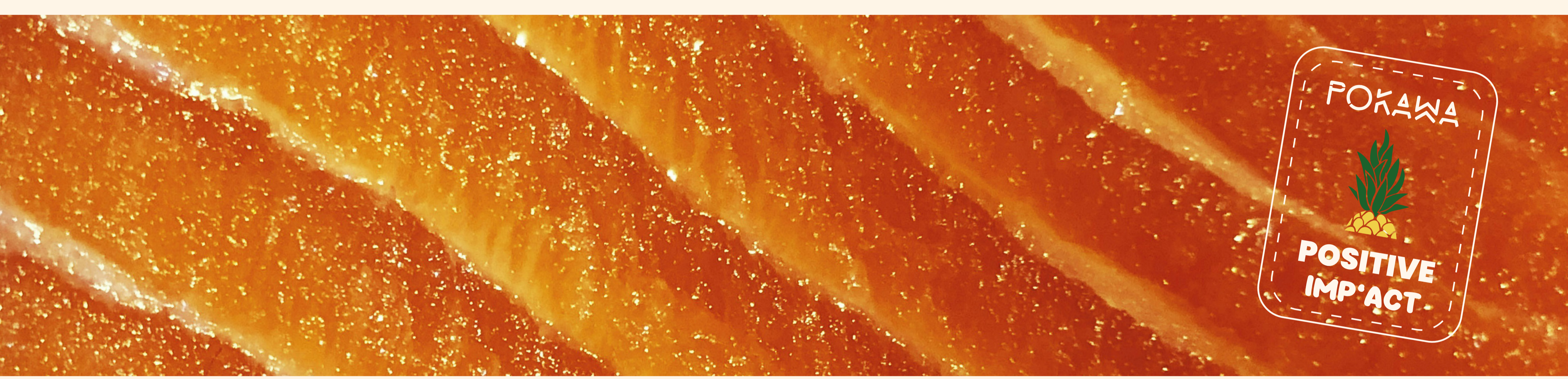
Avec le label ASC, Pokawa s'engage auprès d'élevages respectant des critères stricts en matière de protection de la biodiversité et des écosystèmes, de la qualité de l'eau, du bien-être animal et des droits humains. Cette certification assure aux consommateurs des produits issus d'une aquaculture responsable, répondant aux standards parmi les plus exigeants du secteur pour la préservation de l'environnement et le respect des droits des travailleurs et des communautés locales.



ATM COMMUNICATION

« L'ASC félicite Pokawa pour cet engagement pour une aquaculture responsable. En devenant la première chaîne de poké certifiée ASC en France, Pokawa montre l'exemple, affirme son leadership en matière de responsabilité des produits de la mer et démontre un engagement fort répondant aux attentes croissantes des consommateurs pour une alimentation respectueuse de l'environnement et des droits humains. »

Maxime Engler
Responsable des Partenaires à l'ASC France.



UNE PÊCHE DURABLE POUR LE THON

La certification MSC, référence mondiale pour la pêche sauvage, atteste quant à elle que le thon, traçable jusqu'au point de vente, provient de pêcheries certifiées durables qui respectent les 3 principes suivants : des populations de poissons en bonne santé, un impact sur les écosystèmes marins minimisés, une gestion efficace et transparente. Cette certification est une garantie claire pour les consommateurs de Pokawa : ils contribuent à la lutte contre la surpêche et à la gestion durable des ressources marines.

« Nous sommes fiers d'accompagner Pokawa. En choisissant des produits certifiés MSC, la chaîne de restauration donne aux consommateurs le pouvoir de soutenir une pêche durable au quotidien. C'est un signal positif pour l'avenir des océans. »

Amélie Martinez,
Responsable du Pôle Commercial du MSC



100% DES INGRÉDIENTS MARINS DÉSORMAIS CERTIFIÉS



@AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

En obtenant simultanément les labels ASC et MSC, Pokawa devient l'un des acteurs français à garantir que toutes ses protéines marines répondent aux meilleures pratiques en matière de durabilité, reconnues à l'échelle mondiale.

Il s'agit également d'un engagement fort envers la filière, saluant le travail de partenaires, engagés aux côtés de l'enseigne, qui partagent les mêmes valeurs de responsabilité, d'innovation et de transparence.

Cette avancée marque une étape majeure dans la stratégie long terme de Pokawa. Elle illustre sa volonté de contribuer de manière proactive à la transition alimentaire en rendant l'offre durable accessible au plus grand nombre, sans compromis sur le goût ni la qualité.

Ainsi, Pokawa démontre qu'une restauration moderne et gourmande peut aussi être engagée et responsable.

« Nous sommes ravis de cette double certification qui est une étape importante dans le déploiement de notre politique d'achat responsable. Nous saluons le travail de nos fournisseurs et en tout premier lieu notre partenaire Transgourmet qui nous accompagne dans cette démarche exigeante. Des paroles aux actes ! »

Thomas Le Breton
Directeur des Achats et RSE chez Pokawa.

CONTACTS PRESSE :

Roxane Dollet
Responsable des Relations Presse, MSC France
roxane.dollet@msc.org
06 03 18 17 68

Maxime Engler
Responsable des Partenaires, ASC France
Maxime.engler@asc-aqua.org
06 89 98 50 83

Christopher Pasquier
Relations Presse Pokawa
cpasquier.press@gmail.com