



PÊCHE DURABLE

Sensibiliser restaurateurs et poissonniers

Pour contribuer au développement de pratiques durables au sein de la filière des produits de la mer, Ethic Ocean implique les restaurateurs et poissonniers. Ces derniers s'engagent, via une charte, à favoriser des approvisionnements éthiques et de qualité.



Ethic Ocean (anciennement SeaWeb Europe), organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins, travaille avec l'ensemble des professionnels pour mettre en œuvre des pratiques responsables.

L'association développe entre autres un réseau de chefs cuisiniers et de poissonniers engagés sur la pêche durable et si possible artisanale.

Des pratiques d'approvisionnement durables, pour contribuer à la préservation des ressources.

Une charte dédiée a été élaborée. Être attentif à l'espèce choisie et à sa zone de capture pour s'assurer de l'état des stocks, à la technique de pêche utilisée et à la taille du poisson : autant d'éléments à prendre en compte pour contribuer à la préservation des ressources des océans. L'association édite également tous les ans un guide des espèces à destination des restaurateurs et autres acheteurs professionnels de produits de la mer, ainsi que des supports d'information pour accompagner les serveurs. Ces derniers sont ainsi en mesure de sensibiliser les clients.

- Sensibilisation de l'aval (Relais & Châteaux, association Maîtres Restaurateurs...)
- Développement d'un réseau d'ambassadeurs
- Implication des pêcheurs, des fournisseurs, de la grande distribution, des poissonniers et des acteurs de la restauration

POINTS FORTS

Faire émerger des ambassadeurs en s'adressant à la nouvelle génération de chefs. C'est avec cet objectif qu'Ethic Ocean a lancé en 2012 un concours culinaire, parrainé par Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer.

UN CONCOURS CULINAIRE À VISÉE ENVIRONNEMENTALE

Ce concours est devenu européen en 2016 et s'exporte au Canada pour 2018. Destiné aux lycées hôteliers et aux chefs de moins de 35 ans, professionnels très influents sur les pratiques alimentaires, il exige des participants d'apporter leur poisson et d'argumenter leur choix d'achat sur les critères de durabilité. « *Nous souhaitons montrer qu'avoir une activité économique tout en prenant en compte l'environnement est possible* », explique Élisabeth Vallet, directrice d'Ethic Ocean. L'association a reçu en janvier 2017 le Grand Prix des Sciences de la Mer Albert I^{er} de Monaco.

Préserver une pêche artisanale durable

Les initiatives pour contribuer au maintien de pêcheries artisanales et durables sont multiples.

L'association **Marco Polo Échanger Autrement** souhaite développer le tourisme halieutique, à l'image de l'agritourisme. Elle plaide pour une évolution législative en France, comme celle déjà conduite en Italie, afin de donner aux petits pêcheurs la possibilité de développer des activités liées à la transformation et à la restauration. En cuisinant et en faisant déguster leurs produits, ces pêcheurs s'assurent d'une nouvelle source de revenu et valorisent toutes les espèces de poissons, participant à la gestion des ressources et sensibilisent les consommateurs à la pêche durable.



CONTACT : Rémi Bellia, Tél. : 06 62 42 28 86, @ remi.bellia@laposte.net

WWF a choisi d'accompagner des pêcheries artisanales de Méditerranée, en France et en Espagne, vers des pratiques plus durables. Ce suivi est réalisé avec le Maritime Stewardship Council (MSC), en s'appuyant sur leurs outils de certification. Des plans d'action seront mis en place pour une meilleure prise en compte de l'état des stocks des différentes espèces, de l'impact sur les écosystèmes (prises accessoires, respect des fonds marins...) et pour l'établissement d'un cadre de gouvernance fonctionnel.



CONTACT : Théa Jacob, Tél. : 06 15 39 19 81, @ tjacob@wwf.fr, www.wwf.fr

Ethic Ocean

CONTACT

Élisabeth Vallet

Directrice

Tél. : 06 21 87 69 28

@ evallet@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org