

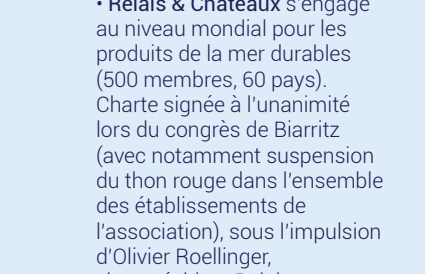
En 2017 SeaWeb Europe devient



Cela fait 10 ans que SeaWeb Europe œuvre pour la préservation des océans et des ressources halieutiques auprès des professionnels de la filière.

2006

- Création de SeaWeb en France pour le développement du programme Seafood Choices Alliance/Alliance Produits de la mer.
- La campagne "L'autre Caviar" contribue à l'inscription de l'esturgeon à l'annexe de la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction).



2009

- Relais & Châteaux s'engage au niveau mondial pour les produits de la mer durables (500 membres, 60 pays). Charte signée à l'unanimité lors du congrès de Biarritz (avec notamment suspension du thon rouge dans l'ensemble des établissements de l'association), sous l'impulsion d'Olivier Roellinger, vice-président Relais & Châteaux.
- L'AGLIA/CNPMEM reçoivent pour leurs travaux de sélectivité sur la langoustine.
- OSD reçoit le prix **Seafood Champion** pour ses pratiques d'aquaculture durable.
- Premiers ateliers de sensibilisation dans des écoles hôtelières.
- Premiers ateliers dans des centres de formation en poissonnerie.
- SeaWeb est partenaire du projet européen PISCES (life+ 2009-2012). Projet de gestion écosystémique sur une même zone maritime convoitée par différents pays européens).
- 2^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.

2011

- Lancement de la **première édition en France du concours culinaire, pour les produits de la mer durables, sous le parrainage du chef Olivier Roellinger**. Premier concours dédié à l'environnement et aux produits de la mer durables, cofondé avec Ferrandi-Paris, l'école hôtelière de Dinard et l'association Relais & Châteaux.
- Olivier Roellinger reçoit le prix **Seafood Champion** pour son engagement.
- Rencontre à Bruxelles entre Olivier Roellinger, Maria Damanaki, Commissaire européenne en charge de la pêche et SeaWeb.
- 4^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.



2013

- L'école hôtelière de Dinard et Ferrandi Paris signent la charte pour un approvisionnement durable en produits de la mer, pour leurs propres restaurants et pour les cours de cuisine.
- 2^e édition du concours culinaire, qui devient le "Concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer".
- Remise des prix aux lauréats du concours lors du salon Seafood à Bruxelles en présence de Maria Damanaki et d'Olivier Roellinger.
- Le **Trophée Gosset Celebris** est remis à Olivier Roellinger pour le concours culinaire dédié à la préservation des ressources de la mer.
- Les premiers poissonniers français signent la charte pour un approvisionnement en produits de la mer durables.
- Première newsletter dédiée aux chefs et aux restaurateurs, sur les produits de la mer durables, en collaboration avec Fish2Fork.
- SeaWeb Europe est partenaire du projet européen Celtic Seas Partnership (life+ 2013-2016).
- 6^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.
- Indépendance du bureau de SeaWeb en France qui devient SeaWeb Europe. Kristian Teleki est Président de SeaWeb Europe.



2012

2008



- **Première édition du Guide des espèces** à l'usage des professionnels.
- **Premier Seafood Summit en Europe**, à Barcelone, conférence de SeaWeb réunissant l'ensemble des parties prenantes des filières pêche et aquaculture au niveau international, sur les enjeux de la durabilité.
- **Prix Madrid Fusion de la biodiversité** attribué à SeaWeb pour son programme "Alliance Produits de la mer".

2010



- **Seafood Summit à Paris**, réunissant l'ensemble des parties prenantes des filières pêche et aquaculture au niveau international (record de participation depuis sa création : plus de 700 participants), avec la participation de Daniel Pauly.
- L'association des Ligneurs de la pointe Bretagne reçoit le prix **Seafood Champion**.
- 3^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.

2012



- Remise des prix du concours pour les produits de la mer durables sur le salon Prorestel à Saint-Malo.
- Le Chef François Pasteau reçoit le prix **Seafood Champion**.
- Maria Damanaki, Commissaire européenne en charge de la pêche, intervient lors du congrès international Relais & Châteaux à Lisbonne, Portugal.
- Projet FEP (Fonds européen pour la pêche) dans le Var, pour mobiliser les restaurateurs et les lycées hôteliers du département sur les enjeux des ressources halieutiques, en collaboration avec l'APAM (pêcheurs artisans du Var) et le Parc national de Port Cros.
- Évaluation externe de l'impact de SeaWeb en France depuis 2006 : SeaWeb est perçue par les acteurs de la filière comme étant une organisation pertinente et désormais bien établie au sein du secteur.
- 5^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.

2014

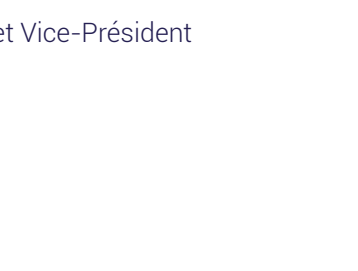
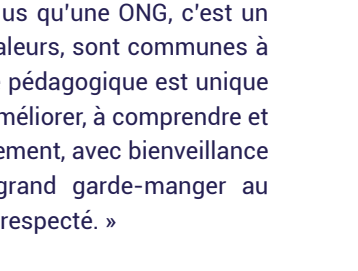
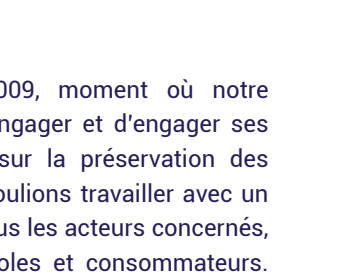
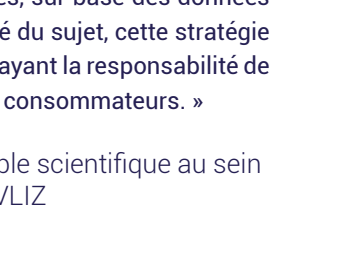
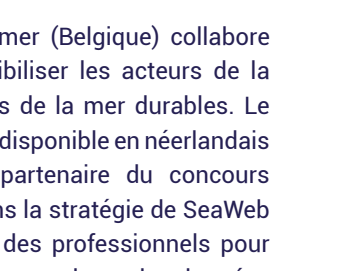
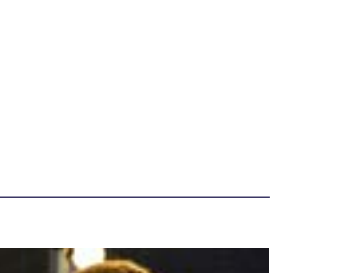
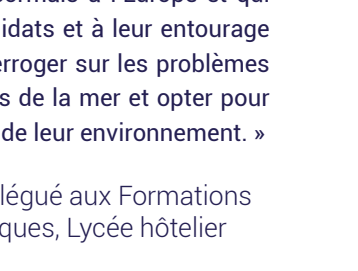
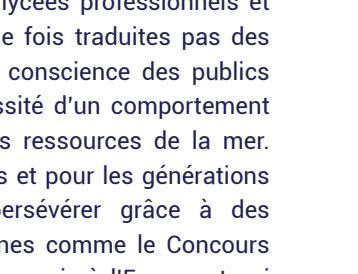
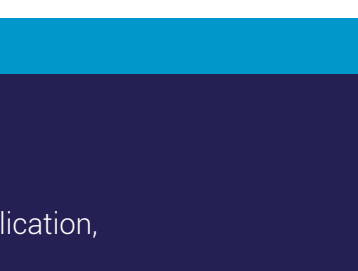
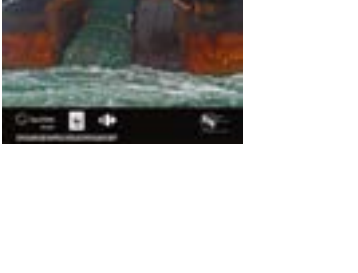
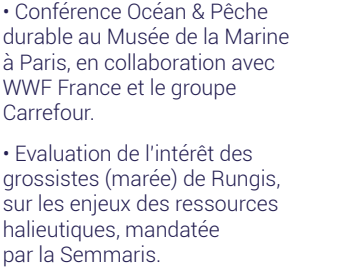


- Création du réseau de chefs engagés pour la préservation des ressources de la mer. Projet parrainé par Patricia Ricard, Présidente de l'Institut océanographique Paul Ricard et Olivier Roellinger.
- Premières rencontres entre chefs et pêcheurs.
- 3^e édition (France) du Concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer.
- 1^{re} édition du Concours Olivier Roellinger en Espagne.
- SeaWeb Europe rejoint la plateforme Océan et Climat.
- 7^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.
- Remise des prix aux lauréats du concours à l'Unesco, en présence de la Commission européenne, du Secrétaire exécutif de la Commission océanographique intergouvernementale de l'Unesco et de l'Ambassadeur de la France auprès de l'Unesco.
- Le Guide des espèces à l'usage des professionnels devient bilingue : il est disponible en néerlandais. Partenariat avec VLIZ (Institut flamand de la mer).
- Le Guide des espèces a son Appli : Planet Ocean développée avec la Fondation Good Planet.
- François Pasteau devient Président de SeaWeb Europe.

2016



- Le Concours Olivier Roellinger s'étend à l'Europe.
- Remise des prix aux lauréats du concours à l'Unesco, en présence de la Commission européenne, du Secrétaire exécutif de la Commission océanographique intergouvernementale de l'Unesco et de l'Ambassadeur de la France auprès de l'Unesco.
- Concours Terroir et Pêche durable au lycée Golf Hôtel de Hyères (Var) : déclinaison du concours Olivier Roellinger pour les lycées hôteliers du département, parrainé par le Chef Christophe Pacheco des Embiez.
- Rencontre "Pêche durable" à Granville entre pêcheurs, Normandie Fraicheur Mer et les membres de l'association Générations Cuisines et Cultures.
- Rencontre Pêche durable en Espagne, en collaboration avec la Fondation Lonxanet, les pêcheurs artisans de Galice et les chefs espagnols Relais & Châteaux.
- 9^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.
- Publication du "Guide pour lutter contre la pêche illégale" en collaboration avec E-JF (Environmental Justice Fondation), WWF France et le groupe Carrefour.



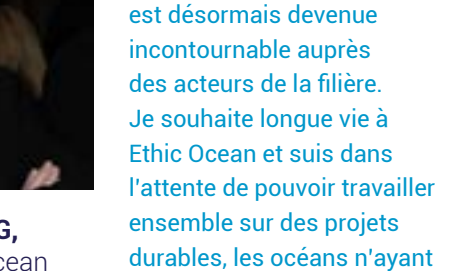
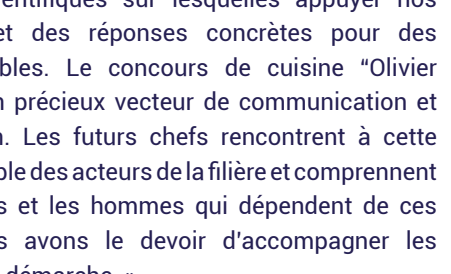
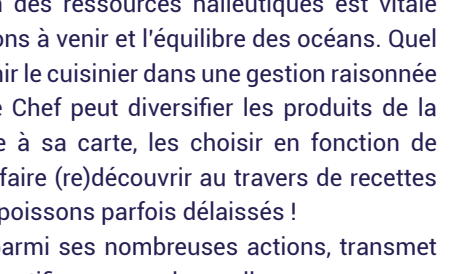
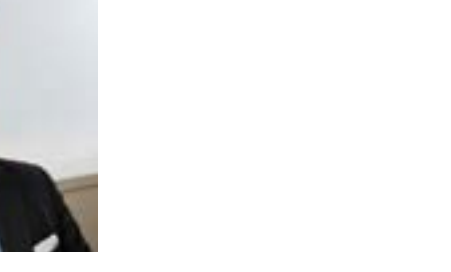
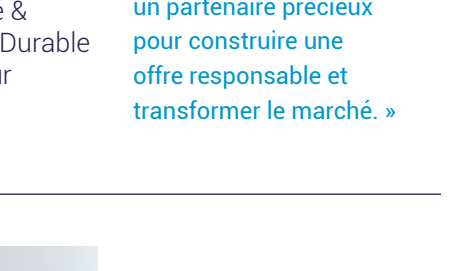
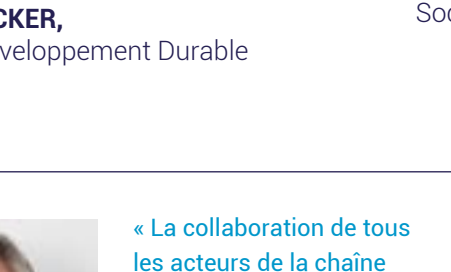
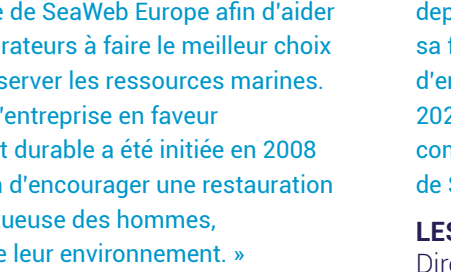
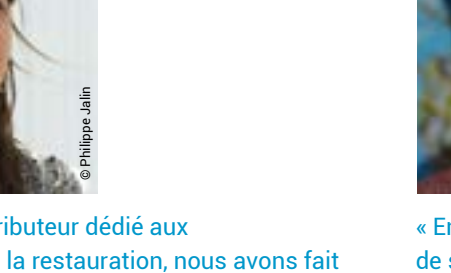
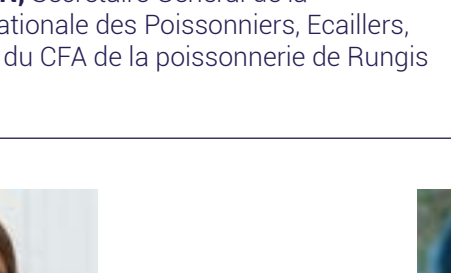
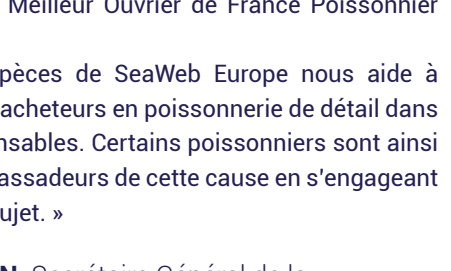
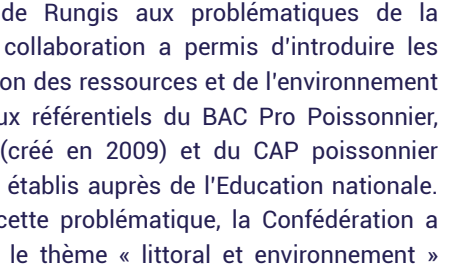
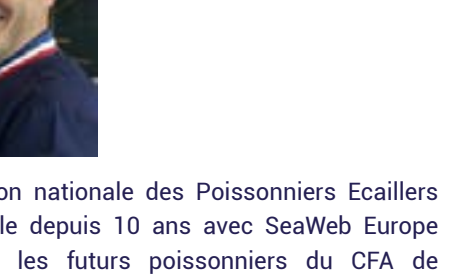
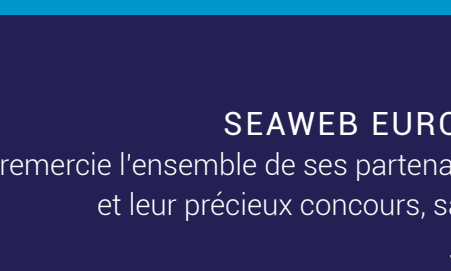
2015

- 4^e édition du Concours Olivier Roellinger en France.
- 2^e édition du concours Olivier Roellinger en Espagne.
- Concours Terroir et Pêche durable au lycée Golf Hôtel de Hyères (Var) : déclinaison du concours Olivier Roellinger pour les lycées hôteliers du département, parrainé par le Chef Christophe Bacqué, membre Relais & Châteaux.
- SeaWeb Europe rejoint la GSSI (Global Seafood Sustainability Initiative), en tant que membre du Comité de directeurs.
- 8^e édition du Guide des espèces à l'usage des professionnels.
- Rencontre entre ostréiculteurs américains et ostréiculteurs français sur le changement climatique et l'acidification des océans, à Vannes, en partenariat avec le Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Sud et Ocean Conservancy (Etats-Unis).
- Les membres de l'Equipe des cuisiniers de la mer participent à l'évènement "Venez pêcher à Montparnasse", dans le cadre de la fête de la gastronomie.



2017

- 12 janvier 2017 : SeaWeb Europe reçoit le Grand Prix des Sciences de la Mer Albert I^{er} de Monaco, décerné par la Société de Géographie, et remis par S.A.S. le Prince Albert II de Monaco.
- SeaWeb Europe devient Ethic Ocean.



SEAWEB EUROPE/ETHIC OCEAN

remercie l'ensemble de ses partenaires pour leur confiance, leur implication, et leur précieux concours, sans lequel rien ne serait possible.



« La Confédération nationale des Poissonniers Ecaillers de France travaille depuis 10 ans avec SeaWeb Europe pour sensibiliser les futurs poissonniers du CFA de la poissonnerie de Rungis aux problématiques de la ressource. Cette collaboration a permis d'introduire les enjeux de la gestion des ressources et de l'environnement dans les nouveaux référentiels du BAC CAP Poissonnier, Ecailler, Traiteur (créé en 2009) et du CAP Poissonnier (renové en 2007), établis auprès de l'Education nationale. Sensibilisée sur cette problématique, la Confédération a également choisi le thème « littoral et environnement » pour le concours Meilleur Ouvrier de France Poissonnier Ecailler de 2015.

Le Guide des espèces de SeaWeb Europe nous aide à accompagner les acheteurs de poissonniers de détail dans des achats responsables. Certains poissonniers sont ainsi devenus des ambassadeurs de cette cause en s'engageant fortement sur le sujet. »

BRUNO GAUVAIN, Secrétaire Général de la Confédération nationale des Poissonniers, Ecaillers, ancien directeur du CFA de la poissonnerie de Rungis



« Les actions originales portées par SeaWeb Europe depuis ces 10 années dans les filières professionnelles et technologiques se sont à chaque fois traduites pas des moments très forts de prise de conscience des publics concernés de l'impérieuse nécessité d'un comportement responsable dans la gestion des ressources de la mer. Les résultats sont encore fragiles et pour les générations futures il est important de persévérer grâce à des actions de sensibilisation pérennes comme le Concours Olivier Roellinger qui s'étend désormais à l'Europe et qui permet à chaque fois à des candidats et à leur entourage familial et professionnel de s'interroger sur les problèmes d'approvisionnement des produits de la mer et opter pour des comportements respectueux de leur environnement. »

ALAIN BERNARD, Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques, Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard



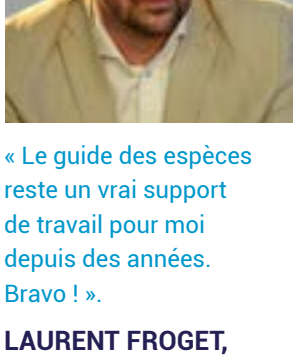
« En tant que distributeur dédié aux professionnels de la restauration, nous avons fait appel à l'expertise de SeaWeb Europe afin d'aider nos clients restaurateurs à faire le meilleur choix possible pour préserver les ressources marines. Cette démarche d'entreprise en faveur du développement durable a été initiée en 2008 et se poursuit afin d'encourager une restauration de qualité respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement. »

CLAIRE IFENECKER, Responsable Développement Durable de Brake France



« Engagé dans le déploiement de sa stratégie pêche durable depuis 2009 dans le cadre de sa feuille de route responsabilité d'entreprise (Butter Tomorrow 2025), Sodexo a toujours pu compter sur les conseils éclairés de SeaWeb Europe. »

LESLEY SANDERS, Directrice, Achats Responsables Sodexo



« Le guide des espèces reste un vrai support de travail pour moi depuis des années. Bravo ! »

LAURENT FROGET, Chef de groupe DAVIGEL



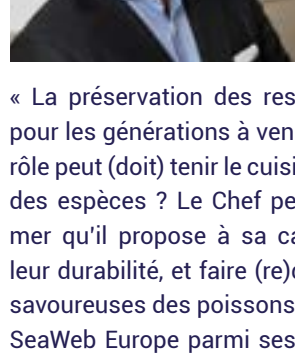
« La collaboration de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement est indispensable pour développer le pêche durable qui seule pourra préserver la biodiversité. SeaWeb Europe, par son action transversale au sein de la filière, est un partenaire précieux pour construire une offre responsable et transformer le marché. »

HERVÉ GOMICHOIN, Directeur Qualité & Développement Durable Groupe Carrefour



« VLIZ, l'Institut Flamand de la mer (Belgique) collabore avec SeaWeb Europe pour sensibiliser les acteurs de la filière sur les enjeux des produits de la mer durables. Le Guide des espèces est désormais disponible en néerlandais et nous sommes ravis d'être partenaire du concours Olivier Roellinger. Nous apprécions la stratégie de SeaWeb Europe qui communique auprès des professionnels pour les aider à faire des choix durables, sur base des données scientifiques. Face à la complexité du sujet, cette stratégie est pertinente, les professionnels ayant la responsabilité de fournir des produits durables aux consommateurs. »

NANCY FOCKEDEY, Responsable scientifique au sein du service communication de VLIZ



« La préservation des ressources halieutiques est vitale pour les générations à venir et l'équilibre des océans. Quel rôle peut (doit) tenir le cuisinier dans une gestion raisonnée des espèces ? Le Chef peut diversifier les produits de la mer qu'il propose à sa carte, les choisir en fonction de leur durabilité, et faire (re)découvrir au travers de recettes savoureuses des poissons parfois délaissés ! SeaWeb Europe parmi ses nombreuses actions, transmet des données scientifiques sur lesquelles appuyer nos enseignements et des réponses concrètes pour des achats responsables. Le concours de cuisine "Olivier Roellinger" est un précieux vecteur de communication et de sensibilisation. Les futurs chefs rencontrent à cette occasion l'ensemble des acteurs de la filière et comprennent mieux les métiers et les hommes qui dépendent de ces ressources. Nous avons le devoir d'accompagner les jeunes dans cette démarche. »

BRUNO DE MONTÉ, Directeur FERRANDI Paris



« Notre rencontre date de 2009, moment où notre association avait à cœur de s'engager et d'engager ses chefs partout dans le monde sur la préservation des ressources halieutiques. Nous voulions travailler avec un acteur qui connaît et agit avec tous les acteurs concernés, pêcheurs, institutions, chefs, écoles et consommateurs. SeaWeb Europe est pour nous plus qu'une ONG, c'est un partenaire. Sa philosophie, ses valeurs, sont communes à Relais & Châteaux. Son approche pédagogique est unique et aide chacun d'entre nous à s'améliorer, à comprendre et à agir dans le bon sens, sans jugement, avec bienveillance et expertise. L'océan, le plus grand garde-manger au monde, commun à tous, doit être respecté. »

OLIVIER ROELLINGER, Chef des Maillings de Bricourt et Vice-Président de Relais & Châteaux



« Je suis ravi de l'essor que SeaWeb a pris en Europe. Cette organisation est désormais devenue incontournable auprès des acteurs de la filière. Je souhaite longue vie à Ethic Ocean et suis dans l'attente de pouvoir travailler ensemble sur des projets durables, les océans n'ayant pas de frontières. »

MARK SPALDING, Président The Ocean Foundation et Président de SeaWeb aux Etats-Unis

Remerciements à nos financeurs

- Fondation Oak
- Fondation Daniel et Nina Carasso
- Commission européenne
- Ministère de l'Environnement, de l'Energie et de la Mer
- Conseil Régional PACA

Les acteurs de la filière pêche et aquaculture que nous avons pu accompagner dans leur politique d'approvisionnement en produits de la mer.



10 ANS À VOS CÔTÉS