



Ethic Ocean

RAPPORT ANNUEL 2016

SOMMAIRE



Le mot du Président

Des outils pour s'approvisionner durablement en produits de la mer

1. Le Guide des espèces à l'usage des professionnels
 2. Le Guide à l'usage des professionnels pour lutter contre la pêche illégale
-

Conférence Océan et pêche durable

Les restaurateurs et la préservation des ressources de la mer

1. Le concours Olivier Roellinger
 2. L'Equipage des cuisiniers de la mer
 3. Un réseau de restaurateurs engagés
-

Les poissonniers et la préservation des ressources de la mer

1. Vers un étal durable
-

Des actions pour l'ensemble des usagers des océans

1. Partenariat pour les Mers Celtiques (projet life+ CE)
-

Les rendez-vous de 2016



Ethic Ocean

Organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins, Ethic Ocean crée des opportunités de changement, promeut la mise en œuvre de pratiques durables et catalyse des actions positives en faveur de la préservation des océans.

NOTRE VISION

Toutes les parties prenantes, usagers des océans, sont responsables et collaborent dans le but de trouver des solutions qui permettent d'utiliser les océans et leurs ressources de manière responsable, avec un moindre impact sur les océans, les écosystèmes et les communautés qui en dépendent.

NOTRE MISSION

Ethic Ocean mobilise les professionnels en encourageant les bonnes pratiques en faveur de la préservation des océans et de leurs ressources.

NOS ACTIVITÉS

Contribuer au développement d'un marché en produits de la mer durable

Ethic Ocean aide la filière des produits de la mer, des pêcheurs et aquaculteurs aux transformateurs, distributeurs, poissonniers, chefs et restaurateurs, à rendre le marché des produits de la mer durable d'un point de vue environnemental, économique et social.

Préserver les océans et les écosystèmes

Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des professionnels, usagers des mers et océans, afin de mettre en œuvre des pratiques responsables vis-à-vis de la préservation des océans.

NOS VALEURS

Collaboration : Ethic Ocean collabore et œuvre aux côtés d'associations, d'entreprises, de scientifiques et de décideurs politiques pour promouvoir la protection des océans ainsi qu'un approvisionnement durable en ressources de la mer.

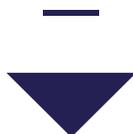
Indépendance : Ethic Ocean est une association française (loi 1901), à but non lucratif. Elle n'est affiliée à aucun parti politique, groupe d'intérêt ou entreprise privée.

Fondements scientifiques : les actions menées par Ethic Ocean sont basées sur les données scientifiques les plus récentes.



MOT DU PRÉSIDENT

FRANÇOIS PASTEAU



2016 a été une année particulièrement importante pour notre organisation



Cette année marque en effet nos 10 ans d'activités en France et en Europe. Notre travail auprès de l'ensemble des professionnels vise à contribuer à la mise en œuvre de pratiques durables.

Ces professionnels, nous nous en réjouissons, prennent progressivement conscience de leur responsabilité face à la préservation des océans.

Par ailleurs, suite à l'indépendance de notre organisation vis-à-vis du bureau américain, SeaWeb Europe s'appelle désormais Ethic Ocean. Ce changement de nom donne une nouvelle impulsion à notre organisation, dans le respect des valeurs qui nous animent depuis toujours.

Enfin, nous avons eu l'honneur de recevoir, au titre de l'année 2016, **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. Albert II de Monaco. Cette distinction vient saluer le travail effectué ces 10 dernières années.

2016 représente ainsi une étape et un encouragement à poursuivre nos actions, à renforcer notre œuvre pédagogique sur les sciences de la mer auprès de ceux qui en dépendent.

Nous pouvons désormais mesurer l'évolution de la prise de conscience par de très nombreux acteurs, mais notre travail est malheureusement loin d'être achevé. Le succès ne pourra être au rendez-vous que par un travail conjoint de l'ensemble des acteurs, par un renforcement de la coopération pour échanger des bonnes pratiques, pour faire émerger de nouvelles idées, expérimenter des solutions.

Je tiens à remercier l'ensemble des partenaires avec qui nous travaillons depuis 10 ans, pour leur confiance, leur implication et leurs précieux concours, sans lesquels rien ne serait possible.

Je remercie également toute l'équipe d'Ethic Ocean qui œuvre au quotidien pour fédérer toutes ces énergies et ces bonnes volontés au service de l'intérêt général.

DES OUTILS
POUR S'APPROVISIONNER
DURABLEMENT
EN PRODUITS DE LA MER

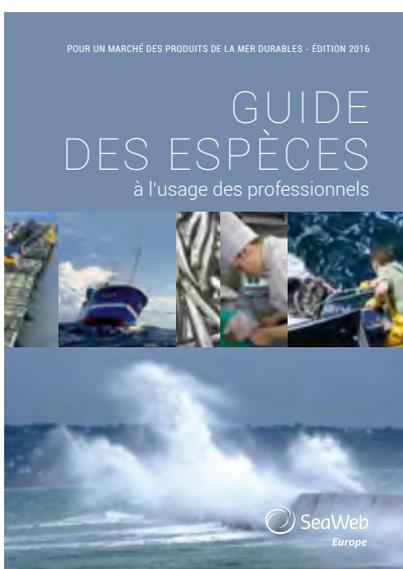




1 ► LE GUIDE DES ESPÈCES À L'USAGE DES PROFESSIONNELS

LE GUIDE DES ESPÈCES À L'USAGE DES PROFESSIONNELS

Il présente les principales espèces consommées, sous l'angle de la durabilité. Il est destiné à tous ceux qui achètent et vendent des produits de la mer et qui veulent s'assurer d'un approvisionnement durable. Publié pour la première fois en 2008, ce Guide est actualisé chaque année sur base de données scientifiques les plus récentes et est devenu une référence pour tout acheteur professionnel en produits de la mer (mareyeurs, grossistes, enseignes de la grande distribution, transformateurs, chefs et restaurateurs, poissonniers, responsables de collectivités). Il vise à les informer, les orienter et les accompagner vers un approvisionnement durable. Ce Guide est également disponible en néerlandais depuis 2014, grâce au partenariat avec le VLIZ (Institut flamand de la mer à Ostende).



TROIS POSTERS

Un poster résumant les informations clés du guide : stocks à privilégier, stocks à éviter, recommandations particulières d'achat.

Un poster **Zones de pêche** et un poster **Techniques de pêche** pour accompagner les professionnels dans la mise en place de la nouvelle réglementation européenne sur les exigences d'étiquetage des produits de la mer (décembre 2014).



EN LIGNE

Un guide en ligne www.guidedesespèces.org développé en partenariat avec l'Institut Flamand VLIZ est également accessible en français et en néerlandais. En 2016 : 133 000 visites (70 000 en 2015) et 305 000 pages consultées. Visiteurs de France (42 %), de Belgique (13 %) et des Pays-Bas (5 %).

APPLICATION

Une application mobile pour les consommateurs d'Ethic Ocean

"Planet Ocean"

Créée en partenariat avec la Fondation GoodPlanet, sur base des données du Guide des espèces, l'Appli est téléchargeable gratuitement sur Apple Store et Android.



UN OUTIL DE RÉFÉRENCE DANS LES CHOIX D'APPROVISIONNEMENT

« Le Guide des espèces de Ethic Ocean nous aide à accompagner les acheteurs en poissonnerie 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, Écaillers, ancien directeur du CFA de la poissonnerie de Rungis.

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

LAURENT FROGET

DAVIGEL.

« C'est un Guide très riche et bien fait, avec un bon équilibre entre préoccupations environnementales et commerciales. »

DIDIER GASCUEL

Professeur, Directeur Pôle Halieutique AGROCAMPUS OUEST.

« Le Guide m'aide à faire des choix d'espèces de manière éclairée et c'est aussi un support de formation pour mon équipe en cuisine et en salle afin de les sensibiliser et de pouvoir transmettre ces informations au client. »

GAËTAN BERTHELOT

Chef de La Table des Angès à Paris.

2 ▶ LE GUIDE À L'USAGE DES PROFESSIONNELLS POUR LUTTER CONTRE LA PÊCHE ILLÉGALE

EN CHIFFRE

LA PÊCHE ILLÉGALE
REPRÉSENTE

20 %

DES CAPTURES
MONDIALES



Réalisé par Ethic Ocean (SeaWeb Europe),
WWF France avec le soutien
du Groupe Carrefour.

La pêche illégale ou pêche INDNR (Illicite, Non Déclarée et Non Règlementée) représente environ 20 % des captures mondiales, soit entre 11 et 26 millions de tonnes de produits de la mer pêchés par an, soit une perte de 10 à 23 milliards d'euros (source FAO).

Ces pratiques illégales créent de véritables déséquilibres économiques et sociaux et mettent définitivement en péril les mesures de gestion en place, la sécurité alimentaire et les conditions de vie des communautés. Derrière ces déséquilibres se cachent également de véritables problématiques d'esclavages et de trafic d'êtres humains.

Face à ce problème mondial, il est à présent nécessaire, qu'au-delà du travail réalisé par les administrations à travers des réglementations, les acteurs économiques s'approprient le sujet et soient en mesure d'assurer une transparence de l'information tout au long de leurs chaînes d'approvisionnement. Les entreprises doivent ainsi développer la traçabilité des produits de la mer.

Si elle ne garantit pas la légalité de l'activité de pêche, la traçabilité constitue une première étape nécessaire dans la lutte contre la pêche illégale car elle permet d'identifier et de valoriser les meilleures pratiques. Elle offre au consommateur la possibilité d'effectuer, en toute connaissance de cause, des achats responsables, et aux Etats de combattre plus efficacement le commerce illégal.



Le Valiente, ici pendant son immobilisation dans le port espagnol de Las Palmas © EJF



Inspection de caisses de poisson dans le port d'Abidjan (Côte d'Ivoire) © EJF

Il est par ailleurs indispensable, qu'en amont, des règles efficaces de contrôle et de surveillance des activités de pêche soient mises en œuvre afin de valider leurs activités.

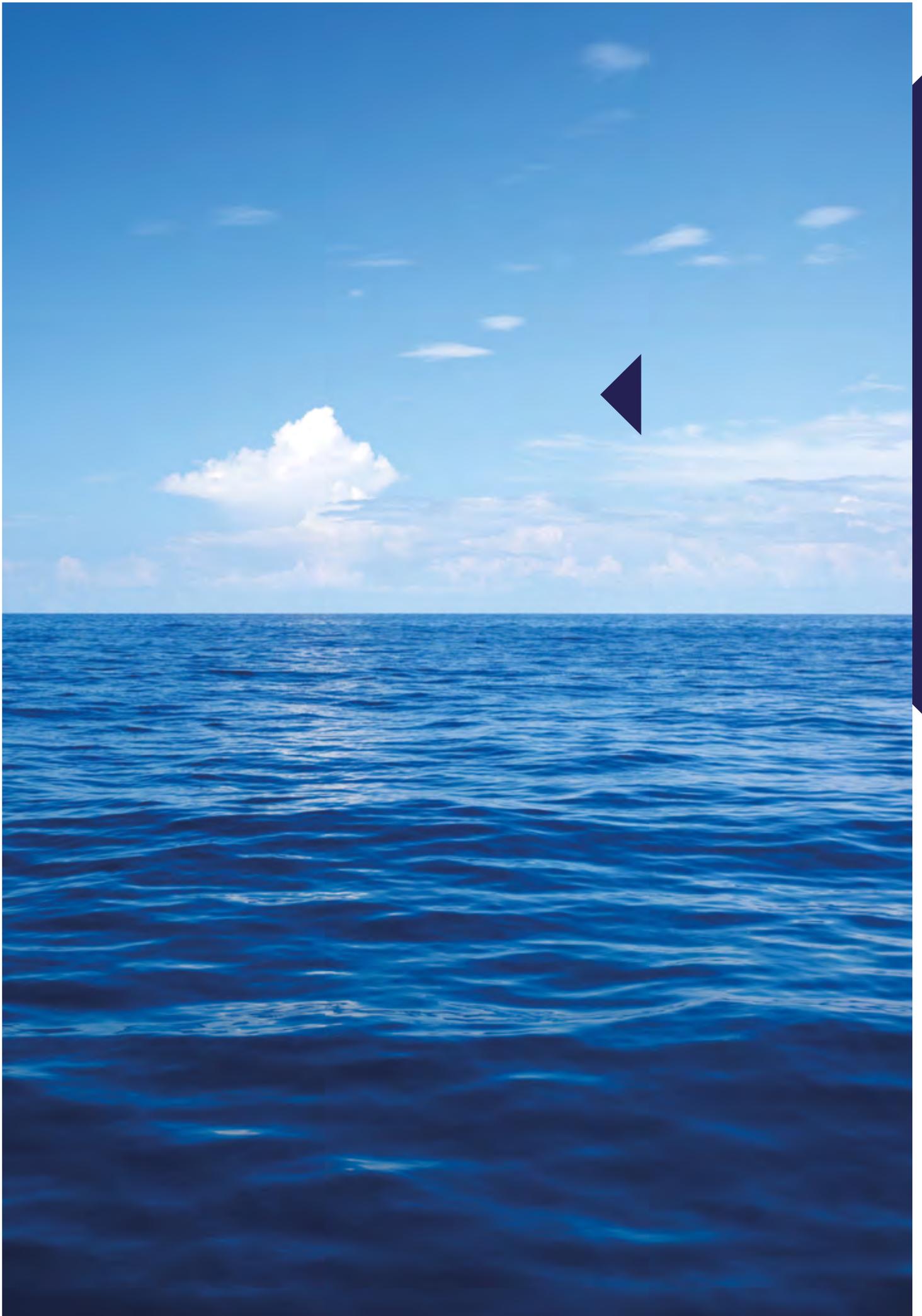
Adapté d'une première publication d'EJF au Royaume-Uni en 2015, ce guide a pour objet de présenter le système réglementaire européen en place et des outils d'évaluation du risque relatif aux importations. Il s'agit du tout premier outil professionnel de ce type proposé en France.

Organisation des compétences dans le secteur de la pêche, identification des sources d'informations fiables, études de cas exposant

les impacts de la pêche illégale, présentation du dispositif du règlement INDNR de l'Union européenne et des outils et processus de contrôle des informations, proposition de méthodes d'évaluation et d'atténuation des risques, ce guide à l'usage des professionnels pour lutter contre la pêche illégale propose des solutions aux fournisseurs et aux distributeurs qui souhaitent jouer un véritable rôle dans leur activité mais aussi auprès des gouvernements et de l'Union européenne.

CONFÉRENCE OCÉAN ET PÊCHE DURABLE





1 ► RENCONTRE ENTRE ACTEURS DE LA FILIÈRE

CONFÉRENCE OCÉAN & PÊCHE DURABLE QUELS ENJEUX POUR LA FILIÈRE AUJOURD'HUI ?

Organisée le 29 novembre 2016, au Musée de la Marine, Paris ; par Ethic Ocean (SeaWeb Europe) et WWF France, avec le soutien du Groupe Carrefour.

Près de 180 professionnels, parties prenantes de la filière pêche, se sont réunis pour mettre en lumière les enjeux du secteur, échanger sur les évolutions de ces dernières années et partager leurs points de vue sur l'avenir de la filière : une pêche durable, de nos océans à nos assiettes.



Cocktail servi par les élèves de Seconde Pro Restaurant du CEFAA de Villepinte.

**CONFÉRENCE
OCÉAN & PÊCHE DURABLE**

QUELS ENJEUX POUR LA FILIÈRE AUJOURD'HUI ?

Sous le haut patronage de Madame **Ségolène Royal** ministre de l'Environnement, de l'Energie et de la Mer, en charge des Relations internationales sur le climat

29 NOVEMBRE 2016
MUSÉE DE LA MARINE
9h00-18h00
PARIS

Pêche durable, enjeux sociaux, pêche illégale, pêche artisanale, changement climatique... seront entre autres les sujets discutés entre intervenants et participants.

CO-ORGANISÉE PAR SEAWEB EUROPE ET WWF FRANCE EN COLLABORATION AVEC LE GROUPE CARREFOUR

SeaWeb Europe WWF Carrefour

AVEC LE SOUTIEN DE

Musée national de la Marine

PROGRAMME

8h30 ACCUEIL DES PARTICIPANTS

9h00 ALLOCUTION DE MADAME SÉGOLENE ROYAL (sous réserve)

9h15 MOT DE BIENVENUE
Isabelle Autissier, Présidente WWF France, navigatrice
François Pasteau, Président SeaWeb Europe, chef cuisinier
Noël Prioux, Directeur éducatif, Carrefour France

9h30 PÊCHE DURABLE : les avancées réalisées, les défis à relever
Victor Bouvard, Secrétaire général, FEDEPA (Fédération des organisations de producteurs à la pêche artisanale), membre de France Filière Pêche
Gwen Pennaux, Représentant du réseau des pêcheurs artisans européens LIFE
Christian Rambaud, Chef d'unité commerce et marchés, DG MARE, Commission européenne
Clara Ulrich, Présidente, CSTEP (Comité scientifique, technique et économique de la pêche)

10h30 PAUSE CAFÉ

11h00 DU PÊCHEUR À L'ASSIETTE « DURABLE » : une filière responsable
Alain Bernard, Chef des travaux, lycée hôtelier de Dinard
Laurent Froget, Chef de groupe produits de la mer, Divergil
Bruno Gauvain, Secrétaire général, Confédération des poissonniers
Hervé Gomicchon, Directeur qualité et développement durable Groupe Carrefour
Cédric Javanaud, Chargé de projet océan, fondation GoodPlanet
François Pasteau, Chef cuisinier, Epi Dupin

12h30 DÉJEUNER
en collaboration avec le CEFAA de Villepinte et le CFA de la poissonnerie de Rungey

14h00 PÊCHE ILLÉGALE : comment limiter les risques au sein de la chaîne d'approvisionnement? Comment éviter les conditions de travail assimilées à de l'esclavagisme dans la lutte plus globale contre la pêche illégale?
José Aller, Responsable développement durable, Frinsa
Pavel Swiderek, Chef d'unité adjoint, politique de contrôle des pêches, DG MARE, Commission européenne
Irene Vidal, Environmental Justice Foundation

Stéphanie Mathey (SeaWeb Europe) et Joséphine Labat (WWF) présenteront le Guide à l'usage des professionnels pour lutter contre la pêche illégale

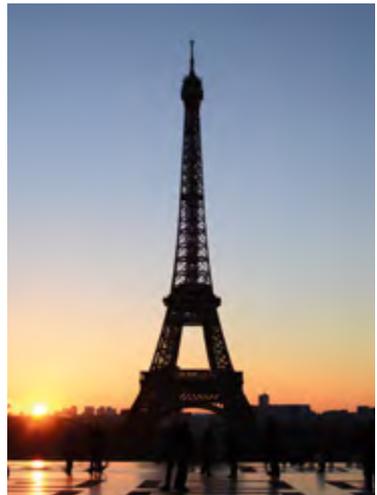
15h30 PAUSE CAFÉ

16h00 AUTRES ENJEUX DES OCÉANS - qualité des eaux, changement climatique et acidification des océans
Jean-Pierre Gattuso, Directeur de recherche CNRS au Laboratoire d'océanographie de Villefranche, à l'université Pierre et Marie Curie (Paris-VI) et Chercheur associé à l'Ifremer (Institut du développement durable et des relations internationales)
Pierre Michelletti, Vice-président, Action Contre la Faim, auteur de « Les Poissons pleurent aussi », Editions Souly
Francisco Piccione, Coordinateur du réseau océans, mers et littoraux, France Nature Environnement

Dan Watson, Fondateur de Safeymet Technologies illustrera comment l'innovation peut répondre aux enjeux des océans

17h00 COCKTAIL
en collaboration avec le CEFAA de Villepinte et le CFA de la poissonnerie de Rungey

Création graphique: Vignère H&A © Ethic, Turinval



LES RESTAURATEURS ET LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER





1 ► LE CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

CONCOURS CULINAIRE

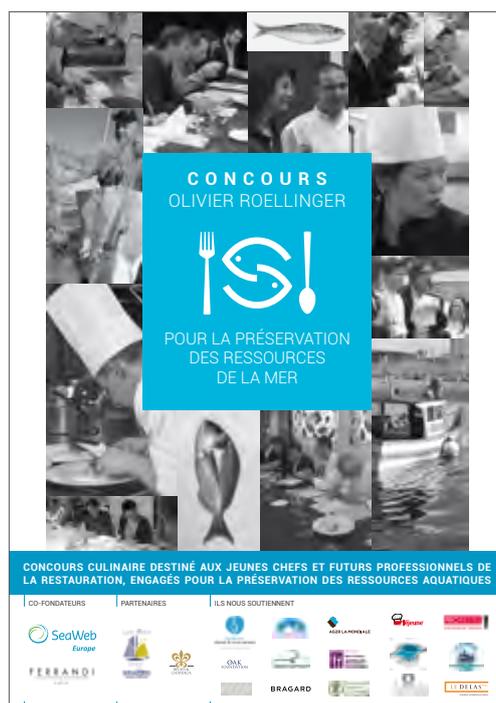
Pour la préservation des ressources de la mer

Créé par Ethic Ocean (SeaWeb Europe), FERRANDI Paris, le lycée hôtelier de Dinard et l'association Relais & Châteaux.

Les ressources de la mer se raréfient alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. C'est pour sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu'ils peuvent jouer au sein de la filière (pêche et aquaculture), qu'a été créé ce concours culinaire.

Un concours unique

Les candidats proposent deux recettes, l'une de type gastronomique, l'autre plus familiale, à base de la même espèce de poisson qu'ils ont eux-mêmes choisie. Devant un jury de professionnels, chaque candidat justifie ensuite le choix des espèces qu'il a travaillées et les critères de durabilité qu'il a retenus pour son approvisionnement.



Créé en France en 2012,
puis en Espagne en 2014,
le concours est devenu européen en 2016.



CATÉGORIE

Elèves en cours de formation

23 MARS 2016

Epreuves "Europe de l'Ouest"
au lycée hôtelier Yvon Bourges
de Dinard, France.

1^{er} PRIX **MARTIN QUERE**,
du Lycée hôtelier de Dinard (France).

2^{ème} PRIX **CÉDRIC VAN DER ELST**,
du Lycée hôtelier de Koksijde (Belgique).

3^{ème} PRIX **SYLVAIN COURIVAUD**,
du Lycée Kyoto de Poitiers (France).

20 AVRIL 2016

Epreuves "Europe du Nord et de l'Est"
au lycée hôtelier Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych de Somonino,
Pologne.

1^{er} PRIX **HARALDS SAUSS**,
de l'école hôtelière de Riga (Lettonie).

2^{ème} PRIX **IDA ROSENGREN**,
de l'école hôtelière de Malmo (Suède).

3^{ème} PRIX **FANNY CZOMPA**,
de l'école hôtelière de Budapest (Hongrie).

3 JUIN 2016

Epreuves "Europe du Sud"
au lycée hôtelier ECOTUR de Valence,
Espagne.

1^{er} PRIX **JORGE METADE**,
de l'école hôtelière de Ponta Delgada
Açores (Portugal).

2^{ème} PRIX **MARCOS SARRION**,
de l'école hôtelière ECOTUR de Valence
(Espagne).

3^{ème} PRIX **MARC LUIZ CERON**,
de l'école hôtelière CETT de Barcelone (Espagne).

CATÉGORIE

Jeunes professionnels

18 AVRIL 2016

Epreuves "Jeunes professionnels
européens" à FERRANDI Paris.

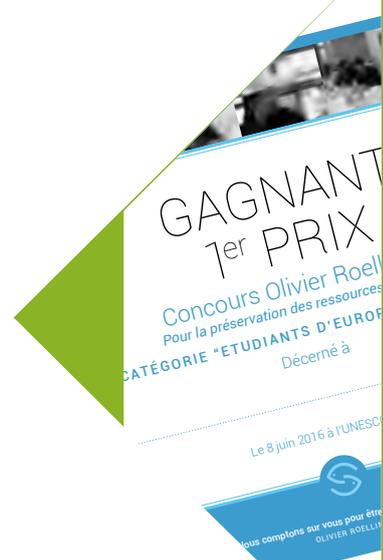
1^{er} PRIX **EMMANUEL CHARLES**,
du Restaurant La butte à Plouider (France).

2^{ème} PRIX **KÉVIN MANSENCAL**,
travaille chez Capdevielle Traiteur à Bruges
(France).

3^{ème} PRIX **BAPTISTE MATHIVET**,
du Restaurant l'Oceana à Taussat (France).

8 JUIN 2016

Remise des prix à l'Unesco,
à l'occasion de la journée mondiale
des océans.



TERROIR ET PÊCHE DURABLE EN PROVENCE

Déclinaison du concours Olivier Roellinger
à l'échelle du Var

Suite au projet FEP (Fonds européen pour la pêche) mené dans le département du Var par Ethic Ocean (2012-2014) et qui a permis de mobiliser restaurateurs et lycées hôteliers du département, le lycée hôtelier du Golf Hôtel de Hyères a souhaité poursuivre la sensibilisation auprès de leurs élèves.

Ainsi le concours européen a été décliné à l'échelle du département. "Terroir et pêche durable en Provence" a ainsi été organisé le 27 avril 2016 pour les élèves en Bac Pro ou CAP cuisine du département, sous le parrainage de Christophe Bacquié, chef étoilé du Castellet et membre de l'association Relais & Châteaux.



LAURÉAT 1^{er} PRIX
Antoine Valletoux, élève de Bac Pro
au Golf Hôtel de Hyères.



2 ► L'ÉQUIPAGE DES CUISINIERS DE LA MER



L'ensemble des participants au concours Olivier Roellinger – *Pour la préservation des ressources de la mer* (lauréats et finalistes) ont en commun la passion de la cuisine, le respect des produits et la volonté de contribuer à la préservation des océans. L'Équipage des cuisiniers de la mer réunit tous ces jeunes chefs et futurs professionnels de la restauration pour leur permettre de rester informés, d'échanger leurs expériences, et de devenir chacun à leur niveau, ambassadeur des ressources de la mer.

En 2016, 150 jeunes chefs et élèves en cours de formation issus de différents pays européens sont réunis "à bord".

Quelques actions de l'Équipage

- Natacha Morin, Curtis Mulpas, Coriolan Pons, Alizée Debou, Paul-Elie Chevrier, François Hervé et Germain Barbier ont fait découvrir des espèces méconnues aux visiteurs, lors de la fête de la gastronomie, sur l'événement "Venez pêcher à Montparnasse" à Paris en septembre 2015.
- Natacha Morin (Edition 2012) a participé à l'événement "La Cotinière débarque à Bordeaux" sur les quais de Bordeaux les 21/22 mai 2016 : démonstration culinaire aux côtés des grands chefs bordelais.
- Claire Muller (Edition 2015) a participé au rallye Nevezadenn pour promouvoir l'éconavigation, la navigation éco-responsable en juin 2016.
- Thao Le Normand, Alizée Debou et Alma Rodriguez ont participé aux épreuves de Dinard, Ferrandi et Valence en tant que membres du jury production de l'édition 2016 du concours Olivier Roellinger.



3 ► LES PRIX DU CONCOURS

RENCONTRES AVEC DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

En 2016, plusieurs lauréats du concours ont réalisé leur prix :

Tanguy Martin, de l'école hôtelière de La Rochelle, lauréat 1^{er} prix du concours Olivier Roellinger 2015 (catégorie étudiant), a réalisé son prix auprès du chef étoilé Nicolas Conraux à La Butte - Restaurant Hôtel & Spa à Plouider (Finistère) : une semaine en cuisine au côté d'une équipe engagée pour la préservation des ressources de la mer, avec notamment Emmanuel Charles, lauréat 2016 (1^{er} prix de la catégorie professionnel).

« Cette semaine m'a permis de découvrir les produits du terroir finistérien et de partager des valeurs communes avec de fabuleux cuisiniers. »



Mireia Rovira, de l'école hôtelière CETT de Barcelone, lauréat 1^{er} prix de l'édition 2014 du concours Olivier Roellinger (catégorie étudiant) et Pablo Montaserin, de l'école hôtelière CETT de Barcelone, lauréat 1^{er} prix de l'édition 2015 (catégorie étudiant) ont pu profiter de leur premier prix du concours avec une sortie en mer en juin 2016 à bord du fileyeur l'Univers aux côtés des pêcheurs de La Cotinière Yoann Crochet et Geoffrey Moreau. Ils ont passé la nuit à pêcher soles et maigres et ont assisté à la vente en criée au petit matin.



Ange Savelli, étudiant en BTS cuisine au lycée Guillaume Tirel et Benny Van Torre chef du Restaurant Markt XI (De Haan, Belgique), tous deux lauréats 3^{ème} prix de l'édition 2015 du concours Olivier Roellinger ont bénéficié en mars 2016 de leur prix : une formation développement durable appliquée à la restauration. A cette occasion, ils ont rencontré le Président d'Ethic Ocean, François Pasteau, qui leur a présenté ses engagements au sein de son restaurant l'Epi Dupin et ont visité la Halle à Marée de Rungis et le jardin de Cocagne spécialisé en permaculture.



4 ► UN RÉSEAU DE RESTAURATEURS ENGAGÉS

Ils ont signé la Charte du restaurateur engagé pour la préservation des ressources de la mer



JULIEN BICHOT,
Bistrot Papillon
« Provenance et techniques de pêche sont tout naturellement devenus des critères de choix. »



GÉRARD ALLEMANDOU,
La Cagouille
« C'est la mer qui impose la cuisine, car la pêche est une activité de chasse à laquelle la cuisine doit s'adapter. »



GAËTAN BERTHELOT,
La table des Anges
« Il est important de sensibiliser les consommateurs et de leur faire découvrir d'autres poissons moins populaires mais tout aussi goûteux comme le maquereau et le brochet. »



NICOLAS CONRAUX,
La Butte
« L'engagement pour la pêche durable n'est pas inné, on apprend tous les jours à découvrir ce que cela signifie à travers de nouveaux produits mais également avec des rencontres : rencontres avec des pêcheurs, des professionnels de la filière ou encore avec l'association Ethic Ocean. C'est réellement un apprentissage quotidien. »

4 ► UN RÉSEAU DE RESTAURATEURS ENGAGÉS



YANN EMERY,
Le Wepler

« Plus il y aura de chefs engagés pour cette cause, plus cela changera la donne. »



ALAN GEAM,
AG Les Halles

« Si nous devons éviter d'acheter certains poissons surexploités pendant quelques temps, cela devient alors une opportunité pour diversifier notre consommation. A nous de substituer les espèces par d'autres, qui sont équivalentes au niveau gustatif. »



ALAIN PRAMIL,
Restaurant Pramil

« Les consommateurs commencent à s'intéresser à la provenance de ses produits. Grâce aux efforts combinés de tous les acteurs de la restauration, j'espère que cette tendance se confirmera. »



ALAIN FONTAINE,
Maître Restaurateur, Le Mesturet

« S'approvisionner de manière durable est une démarche citoyenne. »



BERNARD GISQUET,
Lou Cantoun

« Tout est lié et c'est en agissant chacun à son échelle que le changement est possible ! »



ERIC TROCHON,
Le Semilla et Le Freddy's

« Il est primordial de s'approvisionner en espèces qui ne souffrent pas de raréfaction si l'on veut continuer à proposer du poisson. Il s'agit tout simplement de mettre de l'éthique dans notre travail. »



STÉPHANE GATUMEL,
Le pot de vins

« Il faut se nourrir sainement et proprement, la nourriture est l'essence de l'être humain, respectons la nature ! »



Merci à...

Justine Damlincourt, Dimitri De Weyer,
 Vincent Mougammadoussane,
 Solène Palenciano, étudiants en Master 2
 professionnel "Développement durable,
 management environnemental et géomatique"
 à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne,
 qui ont contribué à développer le réseau
 de chefs engagés dans le cadre
 d'un atelier professionnel.



LES POISSONNIERS ET LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER





DURE DES MOUTRES
a douzaine
EX DU PLATEAU
POLYESTERENE
3€



1 ► VERS UN ÉTAL DURABLE

Le secteur de la poissonnerie représente en moyenne 35 % de la consommation des produits aquatiques en France avec plus de 3 200 détaillants sur le territoire. Les poissonniers peuvent influencer sur le marché des produits de la mer, à la fois en amont sur leurs propres fournisseurs et en aval sur les consommateurs et le grand public.

Le projet "vers un étal durable" mené en partenariat avec le Centre de Formation des Apprentis de Rungis et l'APAM (l'association des acteurs varois pour une petite pêche côtière et des activités maritime durables), vise à aider ce maillon clé de la filière à mettre en place des pratiques d'achats responsables et durables en produits de la mer. Il est soutenu par la Fondation Daniel et Nina Carasso et la Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers Traiteurs de France.

Sessions d'information au CFA

Des sessions d'informations sur la durabilité sont organisées chaque année auprès des apprentis du CFA de Rungis de différents niveaux : CAP1, CAP en 1 an et 2nde de Bac Pro afin de les sensibiliser aux enjeux des ressources halieutiques et au rôle qu'ils peuvent jouer pour leur préservation. Films, débats, exercices appliqués et jeux pédagogiques animent ces sessions d'informations. En 2016, cinq sessions ont été menés avec les apprentis.

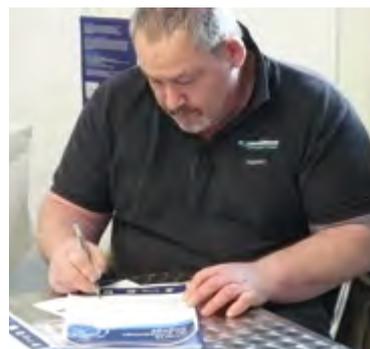
Ils ont signé la Charte "Vers un étal durable", de haut en bas : Jonathan Buirette, Sophie Fernandez, Thierry Plihon et Charly Hanafy.



EN CHIFFRE

3 200

POISSONNIERS
SUR LE TERRITOIRE





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

« **La Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers Traiteurs de France travaille depuis 10 ans avec Ethic Ocean 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 Pro 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 d'Ethic Ocean nous aide à accompagner les acheteurs en poissonnerie de détail dans des achats responsables. Certains poissonniers sont ainsi devenus des ambassadeurs de cette cause en s'engageant fortement sur le sujet. »

Réseau de poissonniers engagés Une Charte d'approvisionnement durable en produits de la mer

La signature d'une Charte est proposée aux poissonniers qui souhaitent s'engager pour la protection des océans à travers leur métier de commerçant. Ils s'engagent notamment à suspendre la vente sur leur étal des espèces menacées d'extinction en attendant le retour à de meilleures conditions d'exploitation.

Afin de sensibiliser les clientèles des poissonneries engagées pour la préservation des ressources, des supports de communication sur les espèces durables ont été développés :

• DES FICHES RECETTES pour valoriser les espèces méconnues auprès du consommateur

Fiches recettes à base de maquereau, carrelet, lieu noir, griset, mullet, palourde, praire, lieu jaune et tacaud.



1 ► VERS UN ÉTAL DURABLE



• DES SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Un jeu pour les enfants permet d'expliquer de façon ludique les enjeux des ressources de la mer et que tout le monde peut contribuer à leur préservation, en choisissant bien les poissons que l'on consomme.

• COMMUNICATION POUR LES PROFESSIONNELS

Ethic Ocean contribue régulièrement aux différentes publications professionnelles de la Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers Traiteurs de France :

- page Facebook de la Confédération,
- articles dans MagPro, l'Atelier du Poisson et Rungis Actu.



Des événements dans les poissonneries engagées

Ces événements sont l'occasion de réunir, autour d'une dégustation de produits de la mer, des clients de la poissonnerie accompagnés de leurs enfants, des élus locaux, des journalistes, et de faire passer le message de la durabilité au plus grand nombre via les supports d'Ethic Ocean et le discours des professionnels engagés.



Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France, lors de la Semaine du goût avec les écoles primaires de Drancy : initiation à la pêche durable.



Bruno Reydel, Poissonnerie Alfred Lauth à Strasbourg.

DES ACTIONS
POUR L'ENSEMBLE
DES USAGERS
DES OCEANS





1 ► PARTENARIAT POUR LES MERS CELTIQUES (PROJET LIFE+ CE) 2013-2016

Le projet "Partenariat pour les Mers Celtiques" visait à réunir les parties prenantes de différentes régions européennes, usagers des océans concernés par la même zone maritime des Mers Celtiques, afin d'enclencher un processus participatif de gestion écosystémique du milieu marin et des activités qui s'y rapportent.

Le Partenariat pour les Mers Celtiques a été financé par LIFE+ CE, l'instrument financier de l'Union européenne pour l'environnement.

Ce projet était porté par WWF Royaume-Uni en partenariat avec :

- L'Université de Liverpool et le Natural Environment Research Council (UK).
- Eastern & Midland Regional Assembly (Irlande).
- SeaWeb Europe/Ethic Ocean (France).

Dans sa continuité, le projet Partenariat pour les Mers Celtiques visait à mettre en œuvre les différentes recommandations de ce Guide dans la zone d'étude Mers Celtiques commune au Royaume-Uni, à l'Irlande et à la France.

Objectifs

Le Partenariat pour les Mers Celtiques réunit les parties prenantes usagers des Mers Celtiques, afin d'établir des approches collaboratives et innovantes en matière de gestion de l'environnement marin, en plaçant les parties prenantes au cœur du processus de prise de décision et en leur offrant l'opportunité d'influer sur la gestion de leur environnement marin. Ce projet vise à contribuer au changement dont nos mers ont besoin, en proposant une collaboration multi-pays et multi-secteurs, à l'échelle d'une zone maritime commune très convoitée.

Pour cela, un ensemble de supports d'information et d'outils ont été élaborés, conjointement avec les parties prenantes réunies au sein du projet, afin d'appuyer la mise en œuvre de la directive-cadre stratégie pour le milieu marin DCSMM dans la zone maritime des Mers Celtiques.

La directive-cadre stratégie pour le milieu marin DCSMM (directive 2008/56/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 juin 2008) conduit les États membres de l'Union européenne à prendre les mesures nécessaires pour réduire les impacts des activités sur le milieu marin afin de réaliser ou de maintenir un bon état écologique du milieu

Le projet "Partenariat pour les Mers Celtiques" fait suite au projet PISCES LIFE+ CE de 4 ans mené de 2008 à 2012.

PISCES réunissait les principaux secteurs d'activités opérant en Mer Celtique et Manche Ouest afin de développer des recommandations pratiques pour une approche écosystémique de la gestion maritime. Ce projet a abouti à l'édition d'un Guide de mise en œuvre de l'approche écosystémique dans le

contexte de l'application de la directive-cadre stratégie pour le milieu marin. Dans sa continuité, le projet Partenariat pour les Mers Celtiques visait à mettre en œuvre les différentes recommandations de ce Guide dans la zone d'étude Mers Celtiques commune au Royaume-Uni, à l'Irlande et à la France.



marin au plus tard en 2020. Le Partenariat pour les Mers Celtiques a permis de réunir l'ensemble des usagers des Mers Celtiques autour de cet objectif afin d'élaborer des supports d'information utiles à la mise en œuvre concrète de cette directive, au-delà des secteurs d'activité et au-delà des frontières.

L'ensemble des activités en mer a un impact sur l'environnement marin. Afin de restaurer l'état du milieu marin dans sa globalité, il faut prendre en compte l'ensemble de ces activités via une approche de gestion dite écosystémique, incluant l'ensemble des impacts possible sur l'environnement marin. La gestion écosystémique vise à restaurer et protéger la santé, la fonction et la résilience des écosystèmes entiers, en équilibrant les objectifs écologiques, économiques et sociaux.

Un projet réunissant les parties prenantes

Les différents usagers des Mers Celtiques ont été réunis au travers de plusieurs ateliers (nationaux et européens) afin d'engager un dialogue constructif, d'établir de bonnes relations de travail et d'explorer les possibilités de construire des projets communs.

- Automne 2013 : conférence de lancement à Liverpool,
- Printemps 2015 : conférence à Paris,
- Automne 2016 : conférence finale à Dublin.

Deux séries d'ateliers nationaux dans chacune des sous-régions du projet (France, République d'Irlande, Irlande du Nord, Ecosse, Pays de Galles, Angleterre) ont également été organisées en 2014 et 2015.

1 ► PARTENARIAT POUR LES MERS CELTIQUES (PROJET LIFE+ CE) 2013-2016



Résultats du projet

Création de relations de confiance

Le Partenariat pour les Mers Celtiques a contribué à établir des liens et à créer des collaborations entre scientifiques, gouvernements et usagers des Mers. Des groupes de travail ont été mis en place pour examiner quelques-uns des principaux défis auxquels sont confrontés les mers Celtiques – tels que les déchets marins, les espèces envahissantes et la collecte de données par les usagers.

Un projet pilote de médiation a été mené en Ecosse en collaboration avec des pêcheurs, des représentants du gouvernement et d'organisations environnementales. Ce projet pilote a permis de déterminer dans quelle mesure la médiation pouvait contribuer à instaurer une relation de confiance entre des groupes ayant des relations conflictuelles qui les empêchent de travailler ensemble. Cette initiative a contribué à améliorer ces relations, et a abouti à de meilleures conditions de dialogue. Un projet similaire a été initié en France.

Recommandations pour améliorer la gestion du milieu marin

Des guides de bonnes pratiques ont été élaborés pour aider les usagers à mieux gérer leurs activités. Ces guides comportent des conseils pour surmonter les difficultés à travailler au niveau transfrontalier et transsectoriel, ainsi que des informations destinées aux autorités chargées de la planification terrestre et maritime. Un tableau de bord d'informations et un cadre de gestion stratégique pour encourager une approche conjointe de la gestion des eaux côtières au niveau de la baie de Dublin ont également été créés.

Reconnaissance de la valeur de l'environnement marin

Les écosystèmes marins fournissent de nombreux services qui bénéficient à tous. Toutefois, il est difficile d'attribuer une valeur à ces services. Un kit d'informations et de ressources a été créé à cette fin et propose des outils et des recommandations afin d'évaluer les services fournis par l'écosystème marin.

Partage et accès aux données

Un guide et un portail d'informations ont été créés pour faciliter la recherche de données et d'informations sur les mers Celtiques. Le groupe "Fishing4Data" a également développé une stratégie pour que les données scientifiques collectées par les pêcheurs soient utiles à l'élaboration d'un plan de gestion de l'espace marin cohérent.

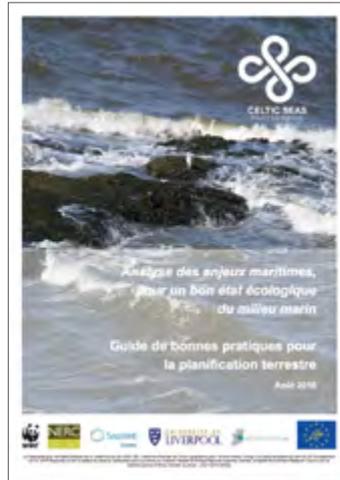


CELTIC SEAS
PARTNERSHIP

**Favoriser des interactions positives et
éviter les conflits entre les parties prenantes
du secteur maritime**

– Leçons et recommandations tirées de
l'exemple de la région des mers celtiques

1 ► PARTENARIAT POUR LES MERS CELTIQUES (PROJET LIFE+ CE) 2013-2016



*L'équipe européenne du projet
"Partenariat pour les Mers
Celtiques"*



Que nous réserve l'avenir ?

Différents scénarios d'évolution des mers celtiques ont fait l'objet d'analyses approfondies afin de tirer les conclusions nécessaires à une bonne gestion de l'environnement marin.

Supports du projet

Différents supports d'informations ont été élaborés et mis à disposition des différents acteurs du milieu marin :

Guides de bonnes pratiques pour la gestion du milieu marin

- Favoriser une gestion du milieu marin et une prise de décisions efficaces au-delà des frontières.
- Favoriser des interactions positives et éviter les conflits entre les parties prenantes du secteur maritime.
- Favoriser la coexistence harmonieuse des énergies marines renouvelables et des autres activités maritimes et analyse des bénéfices sociaux économiques associés.
- Guide de bonnes pratiques pour la planification terrestre et cas d'études par pays.
- Groupes de travail transfrontaliers : recommandations à l'attention des acteurs des régions côtières et maritimes.
- Guide stratégique de gestion pour la baie de Dublin.

Services écosystémiques

- Les services écosystémiques rendus par le milieu marin.

Initiatives des parties prenantes

sur les espèces invasives

- Élaboration d'une stratégie de biosécurité relative aux espèces non indigènes dans les Mers Celtiques.

- Élaboration et mise en œuvre de programmes de surveillance des espèces marines non indigènes dans des zones à haut risque au sein des Mers Celtiques.
- Surveillance maritime.
- Élaboration d'un réseau de reporting des espèces marines non indigènes associant les différents acteurs de la région des Mers Celtiques.

Accès aux données du milieu marin

- Guide de recherche d'informations et de données dans les Mers Celtiques.
- Portail web dédié à la recherche de données dans les Mers Celtiques.
- Fishing4data pour l'harmonisation des collectes de données de la pêche.
- Tableau de bord de données de la baie de Dublin.

Scénarios futurs

- Portail d'accès aux différents scénarios et leurs impacts sur les descripteurs du Bon Etat Ecologique.

Films d'animation

- Présentation de la Directive-Cadre Stratégie pour le milieu marin.
- Interview de représentants d'OSPAR et de la Commission européenne.
- Utiliser la médiation civique pour améliorer les relations.
- Construire un futur durable pour les Mers Celtiques.
- Les gardiens des océans.



LES RENDEZ-VOUS
DE L'ANNÉE 2016



26 JANVIER

Rencontre entre futurs chefs et professionnels de la filière pêche au lycée hôtelier du Golf Hôtel de Hyères, dans le cadre du projet pédagogique "pêcheurs artisans et restaurateurs engagés pour les ressources de la mer" mené par SeaWeb Europe/Ethic Ocean en collaboration avec l'APAM (l'association des acteurs varois pour une petite pêche côtière et des activités maritime durables) et le Parc National de Port-Cros, avec le soutien de la fondation Carasso. Les étudiants en 1^{ère} Bac pro cuisine et service en salle hôtelier du Golf Hôtel de Hyères ont pu ainsi échanger avec des professionnels engagés autour des enjeux de la pêche et réaliser que respect de l'environnement passe aussi par l'assiette.



MARS

Dîner "durable" réalisé par les élèves lycée hôtelier du Golf Hôtel de Hyères, dans le cadre du projet pédagogique mené avec SeaWeb Europe/Ethic Ocean et le Parc national de Port-Cros.



25 AVRIL



Rencontre à Granville, entre les Chefs de Générations Cuisines et Cultures et les pêcheurs normands, en collaboration avec Normandie Fraîcheur Mer. Présentation de la pêche en Normandie, visite de la criée, et échanges autour des enjeux de la pêche et de l'aquaculture. Les Chefs François Pasteau, Président de SeaWeb Europe/Ethic Ocean et Pierre Caillet, Chef du Bec au cauchois en Normandie sont partis en mer pêcher le bulot et le homard certifié MSC.



8 JUIN

Les Chefs Relais & Châteaux célèbrent la journée mondiale des océans et proposent toute la semaine des menus marins durables.

16 JUIN

Réunion à Paris avec les acteurs de la filière pour échanger sur les enjeux de la pêche illégale, établir un état des lieux par rapport aux risques actuels de traçabilité et proposer des recommandations. Rencontre organisée conjointement par EJJF (Environmental Justice Foundation), WWF France et SeaWeb Europe/Ethic Ocean, en collaboration avec le Groupe Carrefour.



SEPTEMBRE

SeaWeb Europe/Ethic Ocean et Ethic&Mat proposent une formation adaptée à la restauration d'aujourd'hui :

De la planète à la fourchette !

Pour les chefs-cuisiniers ou restaurateurs qui souhaitent :

- Mieux comprendre ce que signifie le développement durable dans le secteur de la restauration.
 - Un établissement en phase avec leurs valeurs.
 - Optimiser la gestion de leur établissement.
 - Rassurer leur clientèle de plus en plus soucieuse des enjeux sociétaux.
 - Fédérer leur équipe et leurs clients autour de leurs engagements.
-

15 ET 16 SEPTEMBRE



Réunion du Comité de direction de la GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative/Initiative internationale pour les produits de la mer durables) - dont SeaWeb Europe/Ethic Ocean est membre - dans les bureaux de Sodexo Paris : état d'avancement des travaux et élaboration des futures actions à mener pour identifier les programmes de certification crédibles et ainsi renforcer la confiance du consommateur à l'égard des produits de la mer certifiés.
www.ourgssi.org

OCTOBRE

SeaWeb Europe/Ethic Ocean a participé à la semaine du goût à l'EPMTTH (École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie) en proposant des Masterclass de sensibilisation à la pêche durable pour des étudiants en hôtellerie-restauration. **#RencontreChefsDeDemain**

26 OCTOBRE



SeaWeb Europe/Ethic Ocean réunissait des professionnels bretons engagés autour d'un déjeuner proposé par le chef étoilé Nicolas Conraux, au restaurant La Butte à Plouider. Pêcheurs artisans et cuisiniers ont discuté des différents enjeux de la pêche bretonne avant de poursuivre par une visite de la créée de Brest.

7 NOVEMBRE



SeaWeb Europe/Ethic Ocean était partenaire de Cuisine en Joute 2016 organisée par Générations Cuisines et Cultures, lors du salon Equiphôtel à Paris. Le Prix du développement durable a été décerné à l'école Albert de Mun (Paris) : les deux lauréats Zoé Miquel et Clément Masson partiront en mer avec des pêcheurs pour découvrir leur métier et les enjeux des ressources.

16 NOVEMBRE

L'association des 7 Verseaux organise un dîner caritatif pour SeaWeb Europe/Ethic Ocean au restaurant AG Les Halles, produits de la mer durables au menu, préparés par le Chef Alan Geaam.



17 ET 18 NOVEMBRE

Rencontre entre chefs et pêcheurs espagnols en Galice, organisée conjointement par la Fondation Lonxanet et SeaWeb Europe/Ethic Ocean. Les Chefs Relais & Châteaux Federico López de A Quinta da Auga, et Salvador Trabalón de El Castell de Ciutat ont participé à cette rencontre ainsi que les Chefs galiciens membres du réseau Restauramar. Au programme : visite de la criée et du marché aux poissons de La Corogne, déjeuner dans le restaurant engagé A Mundiña de La Corogne, et échanges avec les pêcheurs artisans de Muros.





28 NOVEMBRE

Echanges autour du développement durable et de la préservation des ressources de la mer lors de l'Assemblée Générale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs à Nice.



6 DÉCEMBRE

SeaWeb Europe/Ethic Ocean intervenait à la conférence internationale CommOcean2016, à Bruges en Belgique, dédiée à la Communication des sciences marines.



10 ANS

POUR LA PRÉSERVATION DES OCÉANS
ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES
AUPRÈS DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE





Ethic Ocean

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

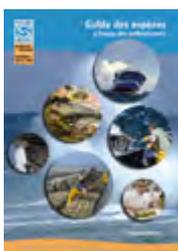
- **Relais & Châteaux** s'engage au niveau mondial pour les produits de la mer durables (500 membres, 60 pays).
Charte signée à l'unanimité lors du congrès de Biarritz (avec notamment suspension du thon rouge dans l'ensemble des établissements de l'association), sous l'impulsion d'Olivier Roellinger, vice-président Relais & Châteaux.
- L'AGLIA/CNPMEM reçoivent le prix **Seafood Champion**, pour leurs travaux de sélectivité sur la langoustine.



- OSO 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.

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.

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

- 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.





Ethic Ocean

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 Bacquié, 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.

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^{ère} 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 Fraîcheur 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.J.F (Environmental Justice Fondation), WWF France et le groupe Carrefour.
- Conférence Océan & Pêche durable au Musée de la Marine à Paris, en collaboration avec WWF France et le groupe Carrefour.
- Evaluation de l'intérêt des grossistes (marée) de Rungis, sur les enjeux des ressources halieutiques, mandatée par la Semmaris.



2017



- 12 janvier 2017 : SeaWeb Europe reçoit le Grand Prix des Sciences de la Mer Albert I^{er} de Monaco, au titre de l'année 2016, 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.



« 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 Maisons de Bricourt et Vice-Président
de Relais & Châteaux



CLAIRE IFFENECKER,
Responsable
Développement Durable
de Brake France

« En tant que distributeur dédié aux professionnels de la restauration, nous avons fait appel à l'expertise de Ethic Ocean 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. »



LESLEY SANDERS,
Directrice, Achats
Responsables Sodexo

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



« Les actions originales portées par SeaWeb Europe depuis ces 10 années dans les lycées professionnels 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



« 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. »

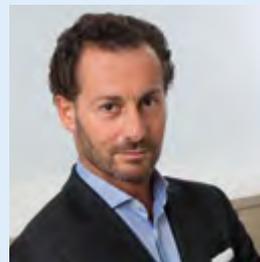
NANCY FOCKEVEY,

Responsable scientifique au sein du service communication de VLIZ



HERVÉ GOMICHON,
Directeur Qualité & Développement Durable
Groupe Carrefour

« La collaboration de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement est indispensable pour développer la 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. »



« 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 MONTE,
Directeur FERRANDI Paris

BUDGET DE L'ASSOCIATION



BUDGET ANNUEL 2016

240 000 euros



SUBVENTIONS

185 000 euros



PRESTATIONS DIVERSES

55 000 euros

REVUE DE PRESSE

Ethic Ocean dans les médias





REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES

AG2R LA MONDIALE

Bragard

Capic

Castalie

Commission européenne (life+)

Ecole hôtelière Ecotur de Valence, Espagne

EJF (Environmental Justice Foundation)

Ferrandi Paris

Fondation Daniel et Nina Carasso

Fondation Oak

Fundación Lonxanet

GNI-Synhorcat

Kaviari

La cotinière

Le Delas

Le Groupe Carrefour

Lejeune

Low Impact Fishers of Europe

Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard

Lycée hôtelier de Ryssby, Suède

Lycée hôtelier de Somonino, Pologne

Moët Hennessy

Prorestel

Relais&Châteaux

Semmaris

VLIZ



contact@ethic-ocean.org
www.ethic-ocean.org
Facebook : ethicocean

