

Colloque « Responsable ensemble » : les restaurateurs franciliens s'engagent pour la pêche durable aux côtés d'Ethic Ocean

Chiffres clés et faits marquants :

Un état alarmant des ressources marines...

- 37,7% des populations de poissons, crustacés, mollusques sont surexploitées dans le monde
- 61% des populations évaluées en Méditerranée sont surexploitées
- En 2023, 25% des quotas européens (limites de captures) sont encore supérieurs aux avis scientifiques : la réglementation autorise d'emblée une surpêche sur certains stocks.
- Plus de 90% des grands poissons prédateurs ont disparu des océans depuis le début de la pêche industrielle
- Pollutions et dérèglement climatique exacerbent les impacts de la surpêche.

...alors que la consommation des produits de la mer est ancrée dans les habitudes.

- La consommation mondiale des produits de la mer (pêche et aquaculture) a doublé en 50 ans
- 20,1 kg de produits aquatiques sont consommés en moyenne par an et par habitant dans le monde.
- En France, ce chiffre s'élève à 34,2 kg/an/habitant.
- La production mondiale est passée de 40,5 millions de tonnes dans les années 60 à près de 185 millions de tonnes aujourd'hui (répartition : 91 millions de tonnes proviennent de la pêche vs. 94 millions de tonnes de l'aquaculture).
- D'un pays à l'autre (influences culturelles, économiques et géographiques) la consommation annuelle par habitant peut varier de moins de 1 kg à plus de 80 kg (Islande, Maldives).
- La Chine représente 36 % de la production mondiale en produits de la mer, 14 % de la pêche mondiale, et 56 % de l'aquaculture mondiale.

Et la France ?

La France est le 3ème pays européen consommant le plus de produits de la mer par habitant. Elle importe la majorité des produits de la mer qu'elle consomme : elle importe 1,2 million de tonnes (poids net) des produits de la mer (principalement saumon, crevettes tropicales, cabillaud, thon listao et thon albacore) et exporte 346 000 tonnes (poids net) de produits de la mer (principalement saumon, huîtres, crevettes et coquilles Saint-Jacques).

Programme & Informations pratiques

Quand ? 10 février 2025 de 9h00 à 15h00

Où ? Palais du Luxembourg - Salle Clémenceau - 15 ter, rue de Vaugirard - 75006 Paris

Comment ? Inscription obligatoire via [ce lien](#)

Programme

8h30 Accueil des participants

9h00 Ouverture du colloque

- Vivette Lopez, Sénatrice du Gard
- Pascal Mousset, président du GHR Paris IDF

9h15 – 11h00

BIODIVERSITÉ, CLIMAT ET POLLUTIONS : Etat des lieux & nécessité d'actions face à l'urgence environnementale

- Gilles Boeuf, président d'Ethic Ocean
- Philippe Bolo, député du Maine-et-Loire, membre de la commission des Affaires économiques
- Laurent Bopp, directeur de recherche CNRS, laboratoire de météorologie dynamique
- Wilfried Sanchez, directeur scientifique adjoint, Ifremer
- Jérémie Souben, Secrétaire Général FEDOPA (Fédération des organisations de producteurs de la pêche artisanale)

11h00 - 12h00

LA TRAÇABILITÉ : Un enjeu majeur pour les ressources halieutiques

- Jean-François Feillet, directeur QSE RSE Maison Chancerelle et président CITPPM (Confédération des industries de traitement des produits de pêche maritimes)
- Arnauld Manner, directeur Normandie Fraîcheur Mer

12h00 Déjeuner (salon Pourpre)

13h00 - 15h00

QUELS DÉFIS ET ENJEUX pour une filière durable ?

- Augustin Aulanier, chef traiteur
- Guenaël Bausseron, chef de Groupe Achats Alimentaires Elior
- Manon Fouchard, cheffe Christophe Lavelle, chercheur MnHn et formateur INSPE (Institut national supérieur du professorat et de l'éducation)
- Jérôme Glère, vice-président ACENA (Association des coordonnateurs des établissements scolaires de la Nouvelle-Aquitaine)
- Olivier Roellinger, cuisinier et parrain d'Ethic Ocean
- Eulalie Rus, poissonnière MOF
- Valérie Saas-Lovichi, vice-présidente du GHR Paris IDF