



# CUISINE & PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

# ETHIC OCEAN

## Accompagnement des professionnels de la filière pêche et aquaculture

- Sensibiliser et former
- Accompagner et mobiliser
- Valoriser les bonnes pratiques



Pêcheurs



Aquaculteurs



Fournisseurs



Distributeurs



Poissonniers



Chefs / Restaurateurs



# PRÉSIDENT

Gilles Boeuf  
Écologue, expert en biodiversité  
et en physiologie environnementale



# PARRAIN

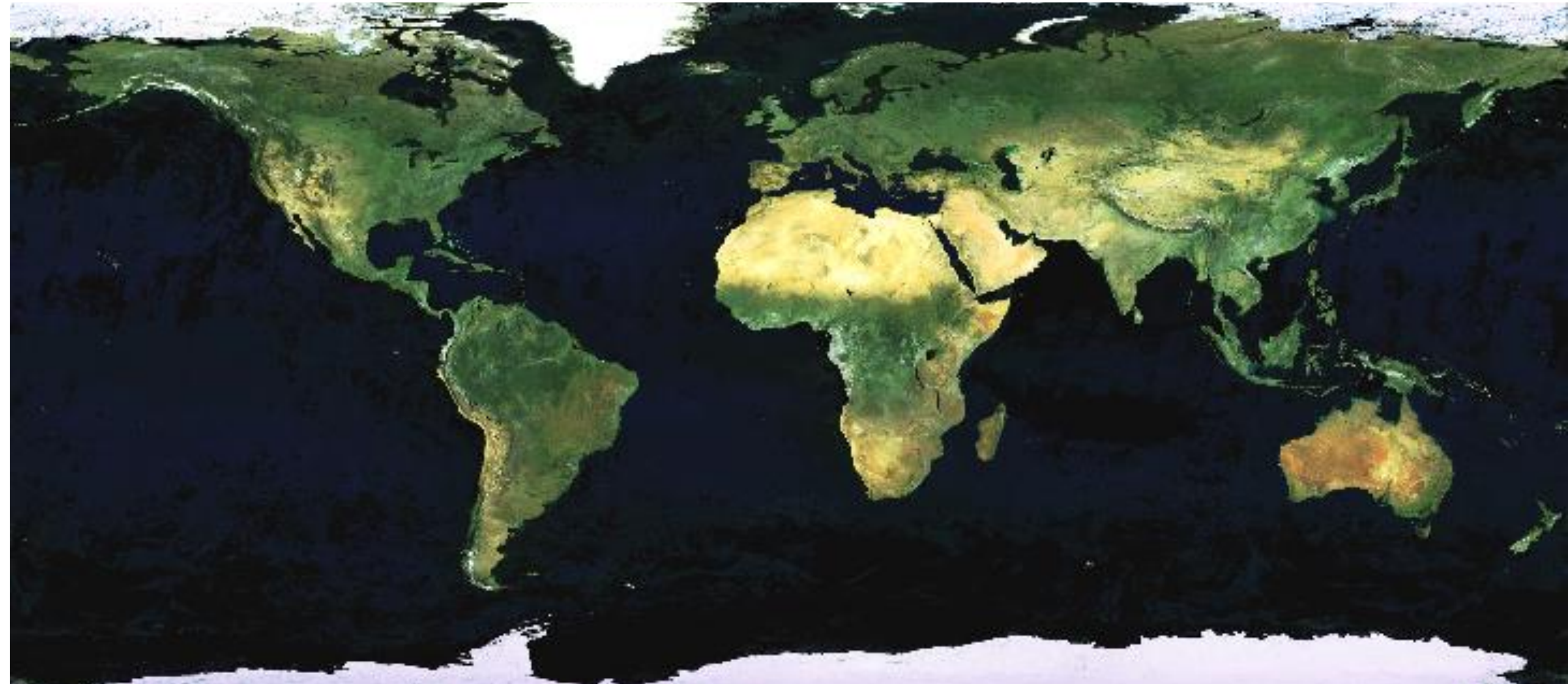
Olivier Roellinger  
Chef des Maisons de Bricourt

# LES ENJEUX DE L'OCÉAN

71% de la surface de la Terre

Un constat alarmant

- Pollutions
- Dérèglement climatique
- **Surpêche**





# SURPÊCHE / PÊCHE DURABLE

Les ressources marines ne sont pas illimitées

Grande fragilité vis-à-vis des modifications de l'environnement et face à la pression de la pêche

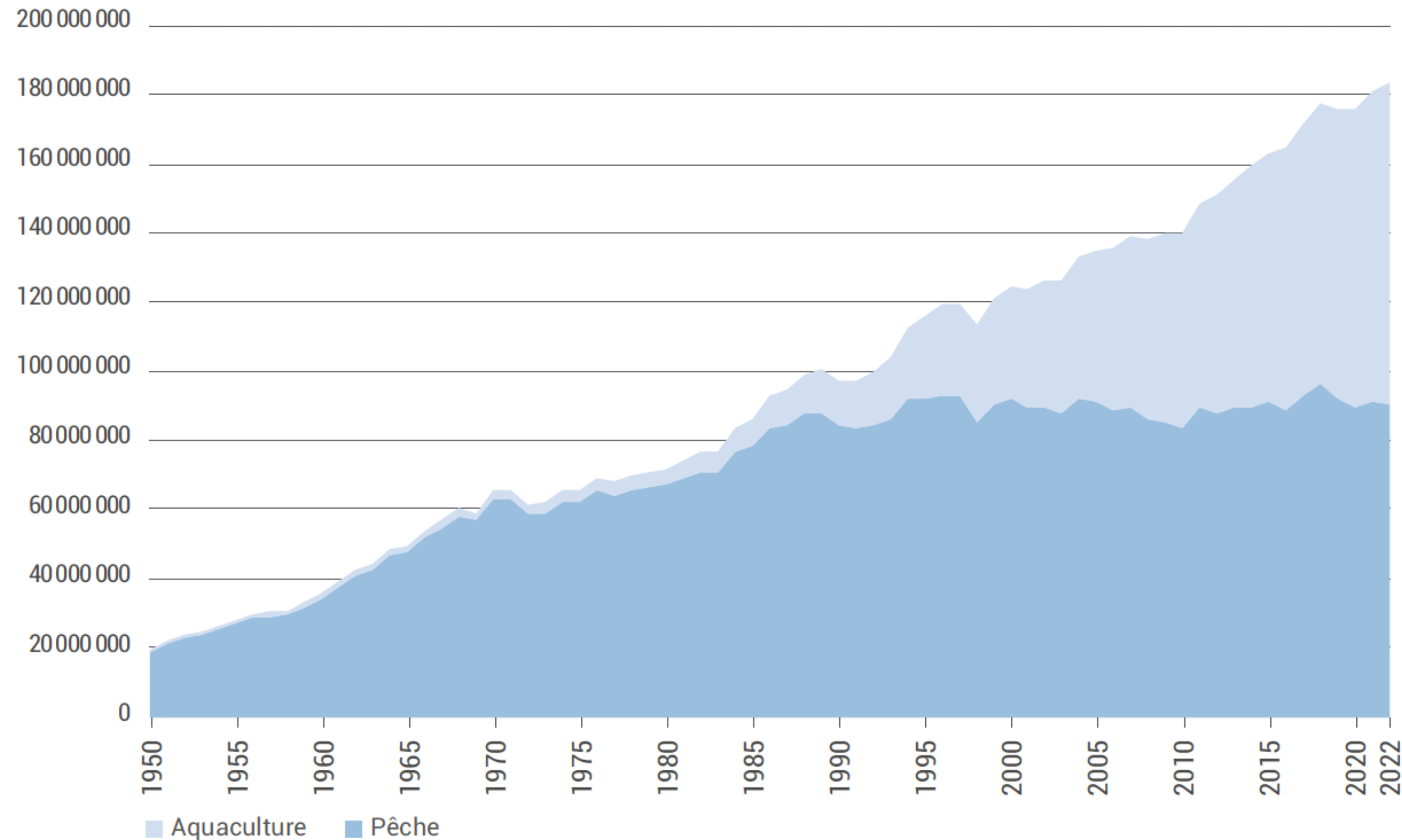
**37,7 % des populations sont surexploitées au niveau mondial**

60 % des espèces sont exploitées au maximum de leur niveau de durabilité

# PRODUCTION MONDIALE : pêche et aquaculture

(poissons, crustacés, mollusques) (en tonnes)

Source FAO 2024



185 millions de tonnes /an  
Multipliée par 9 en 70 ans





# LES ENJEUX DE LA PÊCHE

**Surpêche** : plus d'un tiers des stocks surexploités au niveau mondial

**Impact sur le milieu marin**: impacts environnementaux et sélectivité des engins de pêche

**Pêche illégale** : 20% des captures mondiales (entre 11 et 26 millions de tonnes/an)

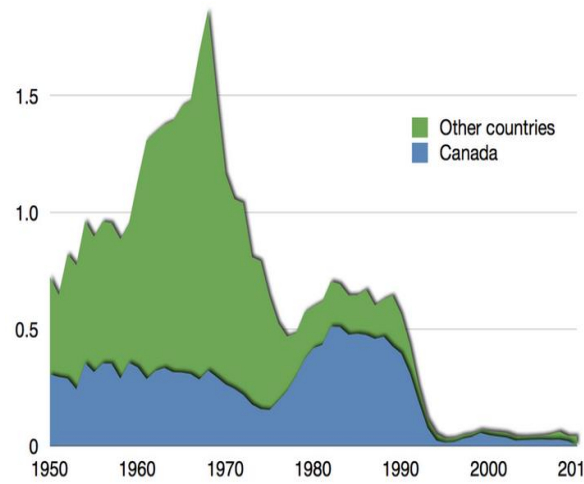
**Prises accidentelles et rejets** : 20 millions de tonnes/an

**Gaspillage** : du bateau à l'assiette (10%)

**Espèces invasives...**

# Impact sur les ressources marines

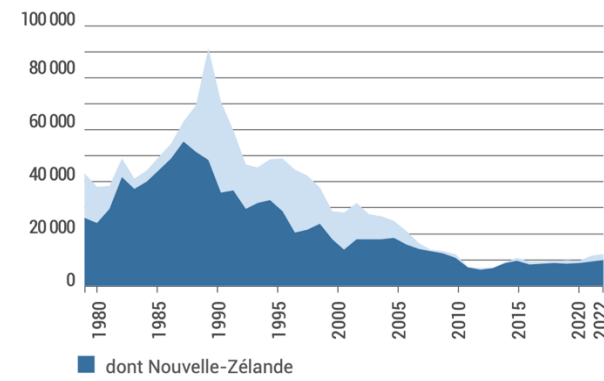
**Cabillaud**  
*Gadus morhua*



**Empereur**  
*Hoplostethus atlanticus*



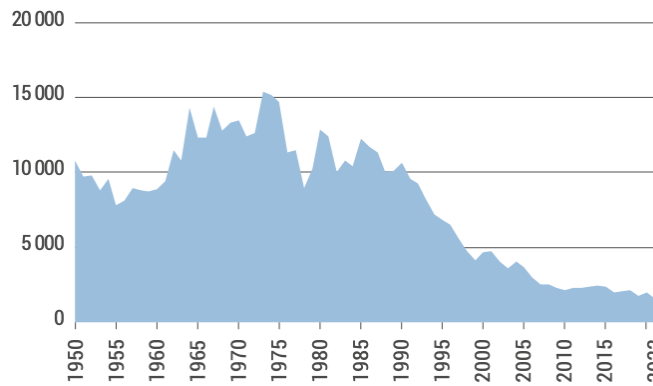
DÉBARQUEMENTS MONDIAUX D'EMPEREUR (en tonnes)  
Source FAO 2024



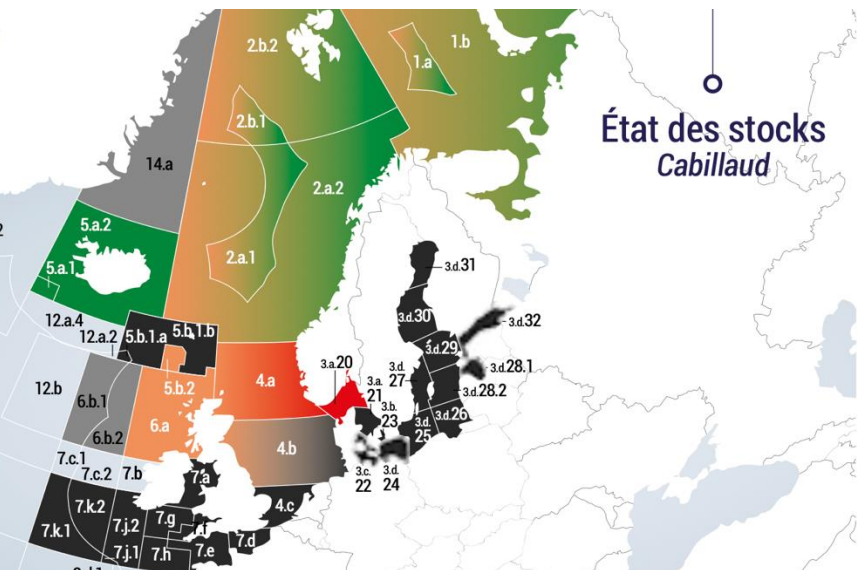
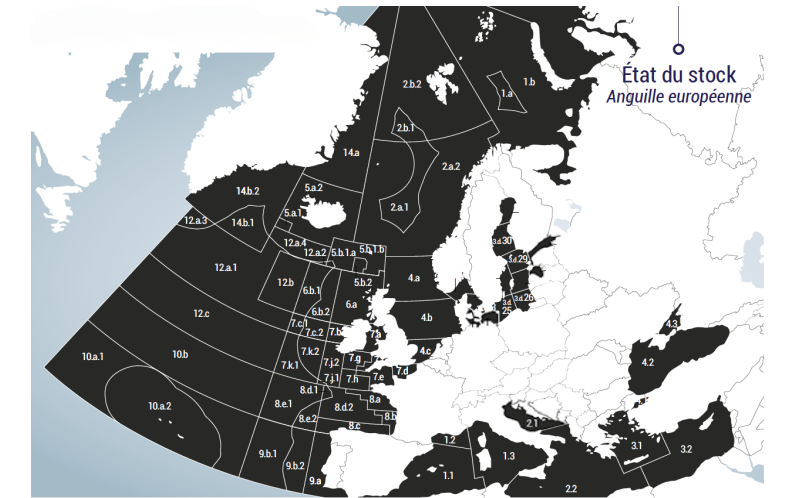
**Saumon de l'Atlantique**  
*Salmo salar*



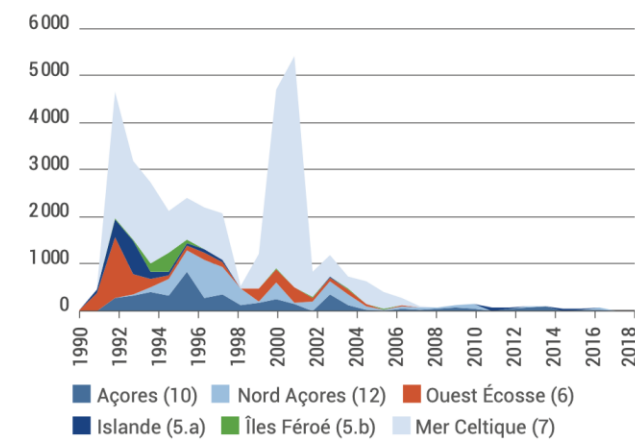
DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAUMON SAUVAGE D'ATLANTIQUE (en tonnes)  
Source FAO 2024



**Anguille européenne**  
*Anguilla anguilla*



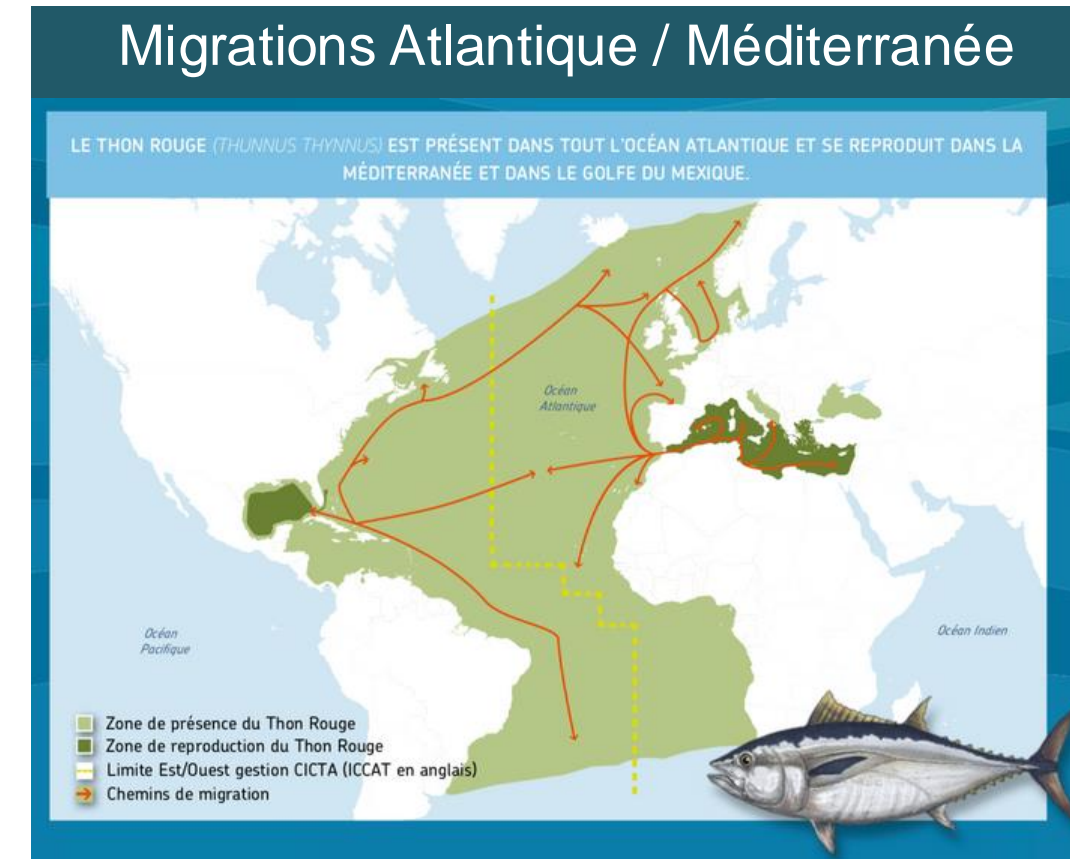
DÉBARQUEMENTS D'EMPEREUR EN ATLANTIQUE NORD-EST PAR ZONE DE PÊCHE (en tonnes)  
Source CIEM 2023



# LE THON ROUGE

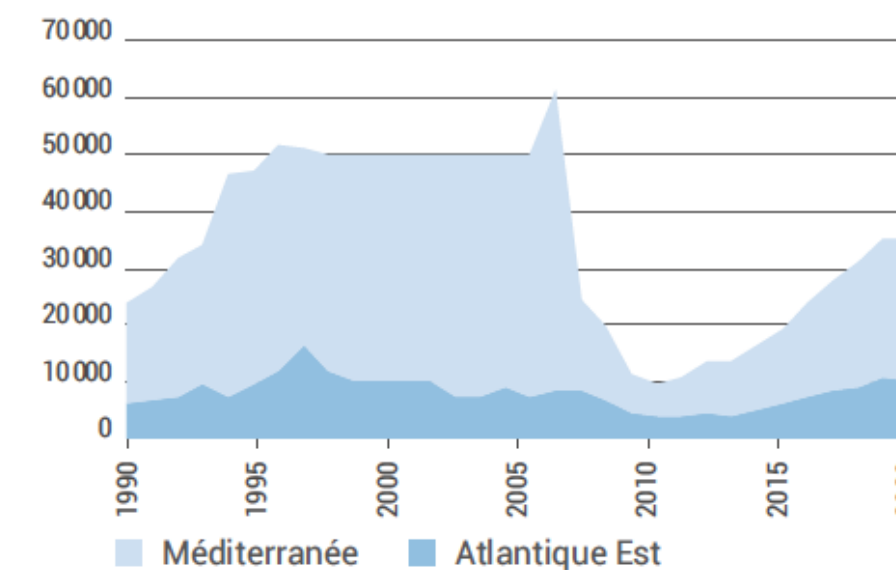


Thon rouge d'Atlantique et Méditerranée  
(*Thunnus thynnus*)



DÉBARQUEMENTS DE THON ROUGE DU STOCK D'ATLANTIQUE EST ET MÉDITERRANÉE (en tonnes)

Source CICTA 2022



# CONSOMMATION EN PRODUITS DE LA MER (pêche et aquaculture)

**Consommation mondiale** : elle a doublé en 50 ans (kg/hab/an)

- 1960 : 10 kg
- 2022 : 20,5 kg

**Consommation nationale** (kg/hab/an)

- Islande : 91,20 kg
- Portugal : 56,50 kg
- France : 32,20 kg
- Grèce : 19,60 kg



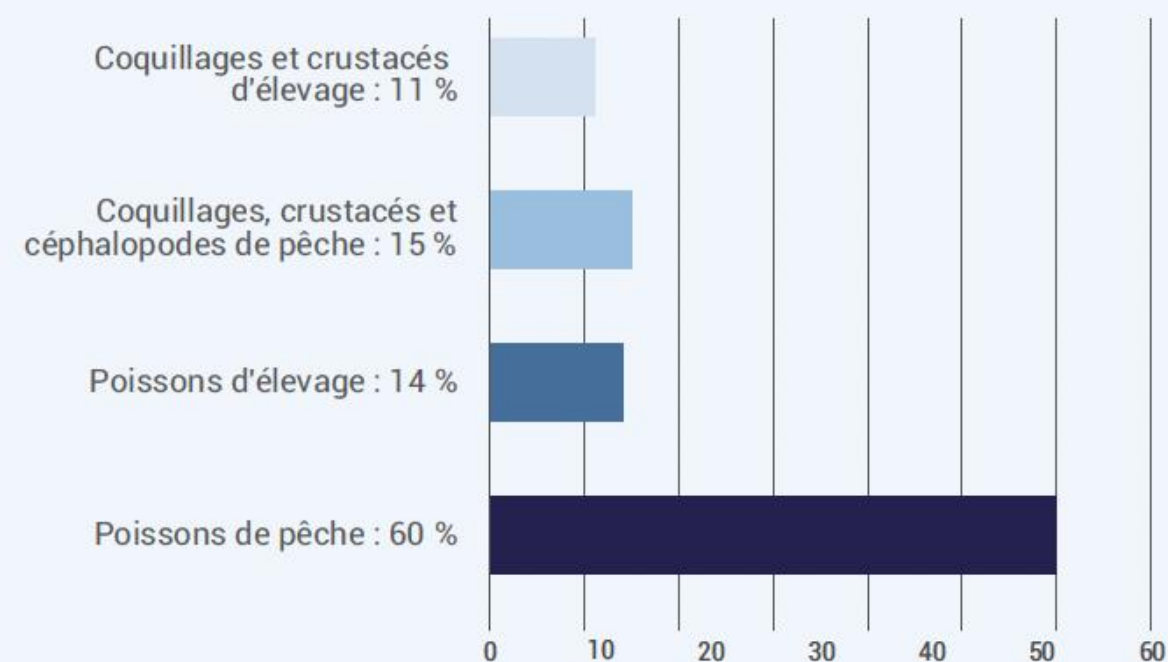
# CONSOMMATION EN FRANCE

**Troisième pays européen** consommant le plus de produits de la mer par habitant.

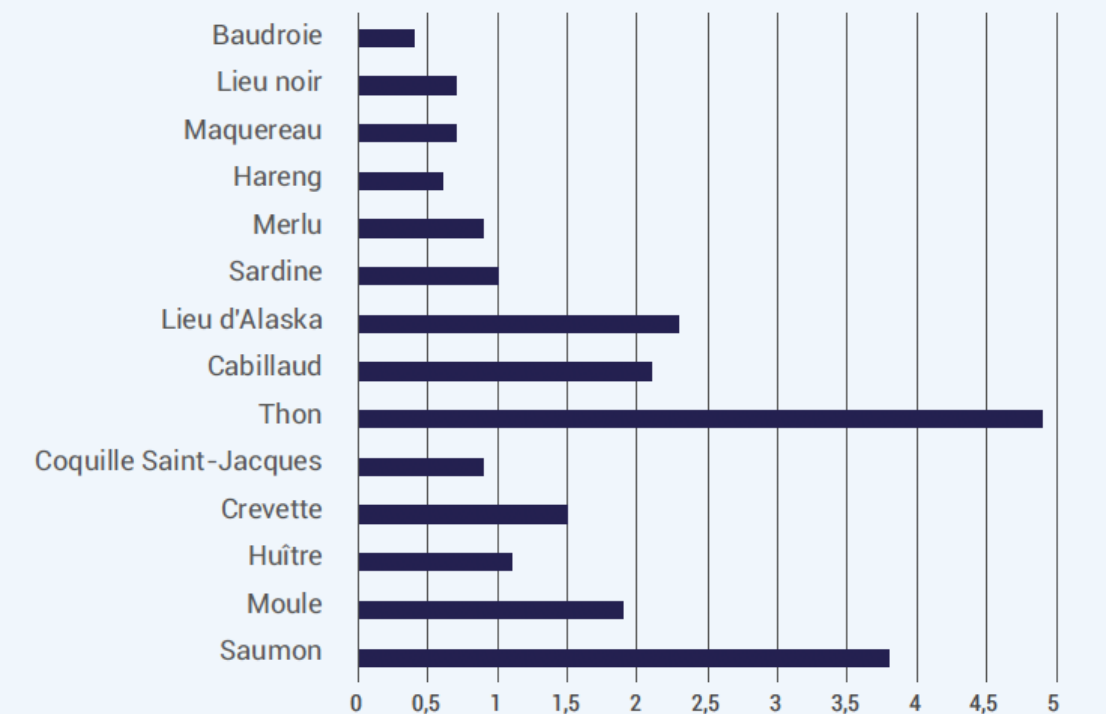
**Importation** : 75% de sa consommation : saumon, cabillaud, crevettes tropicales, thon listao et thon albacore...



REPARTITION DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA MER EN FRANCE EN 2023  
Source FranceAgriMer (2024)

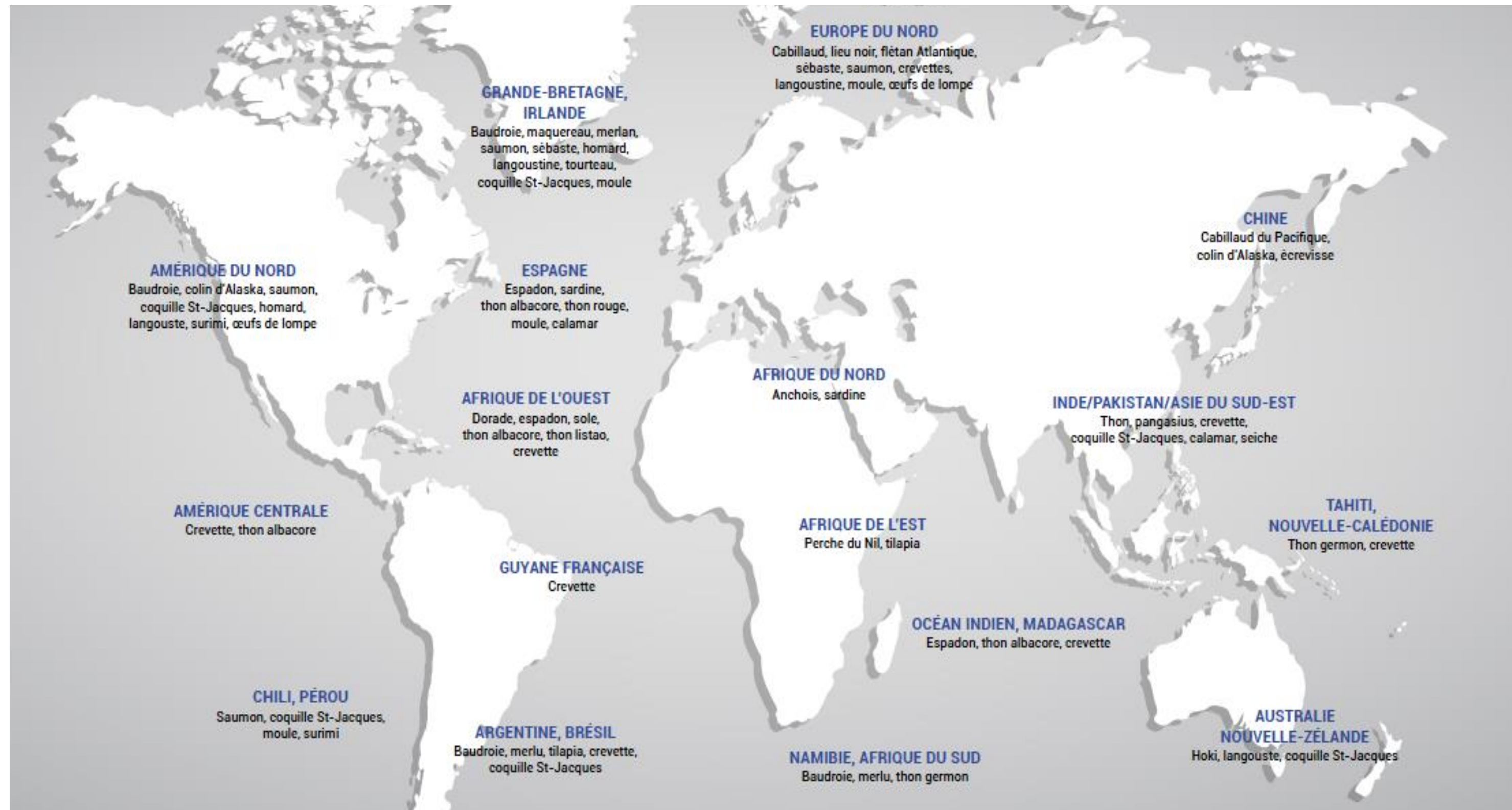


PRINCIPALES ESPÈCES (pêche et élevage) CONSOMMÉES EN FRANCE EN 2023 (kg/hab/an)  
Source FranceAgriMer (2024)

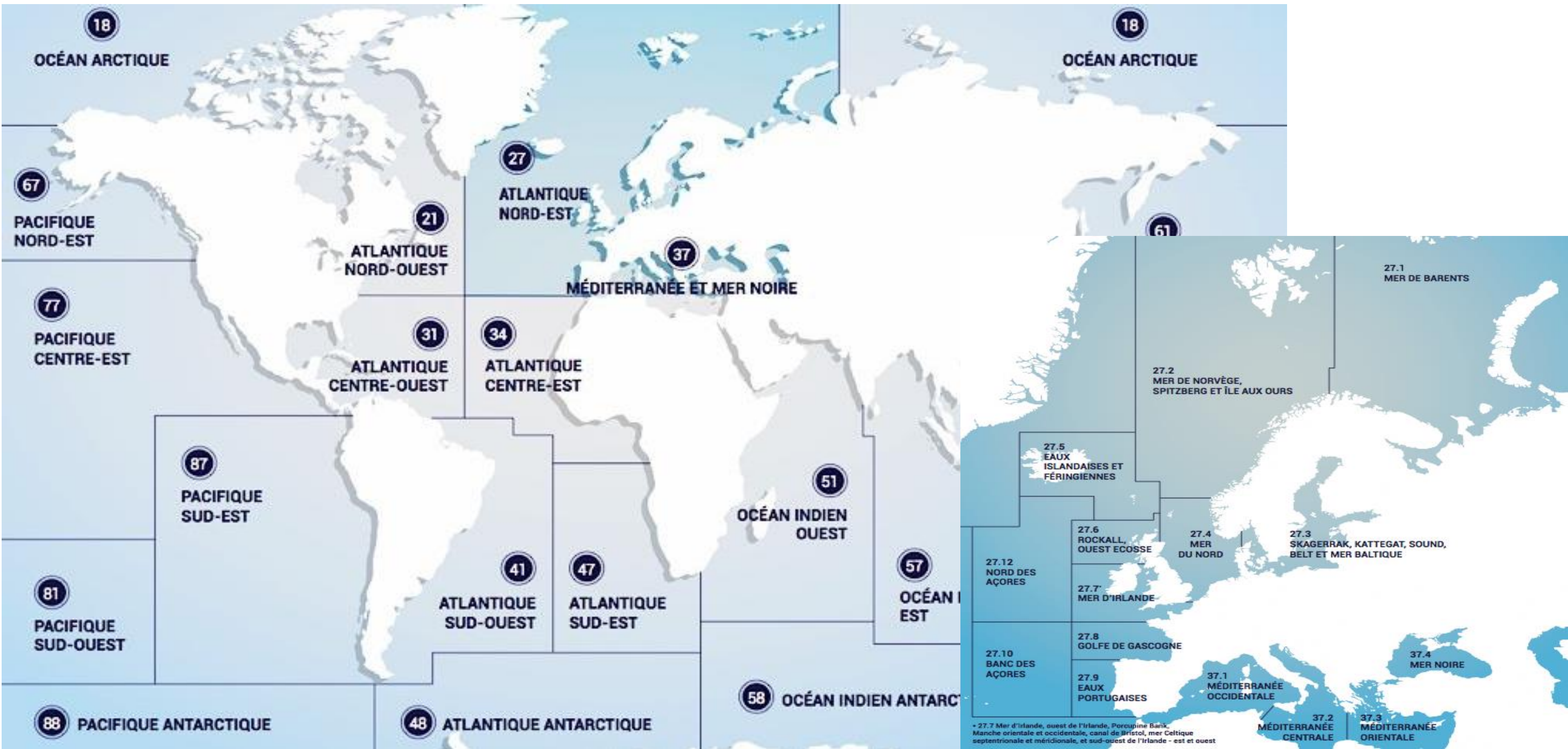


# ZONES D'APPROVISIONNEMENT ?

Première denrée échangée dans le monde



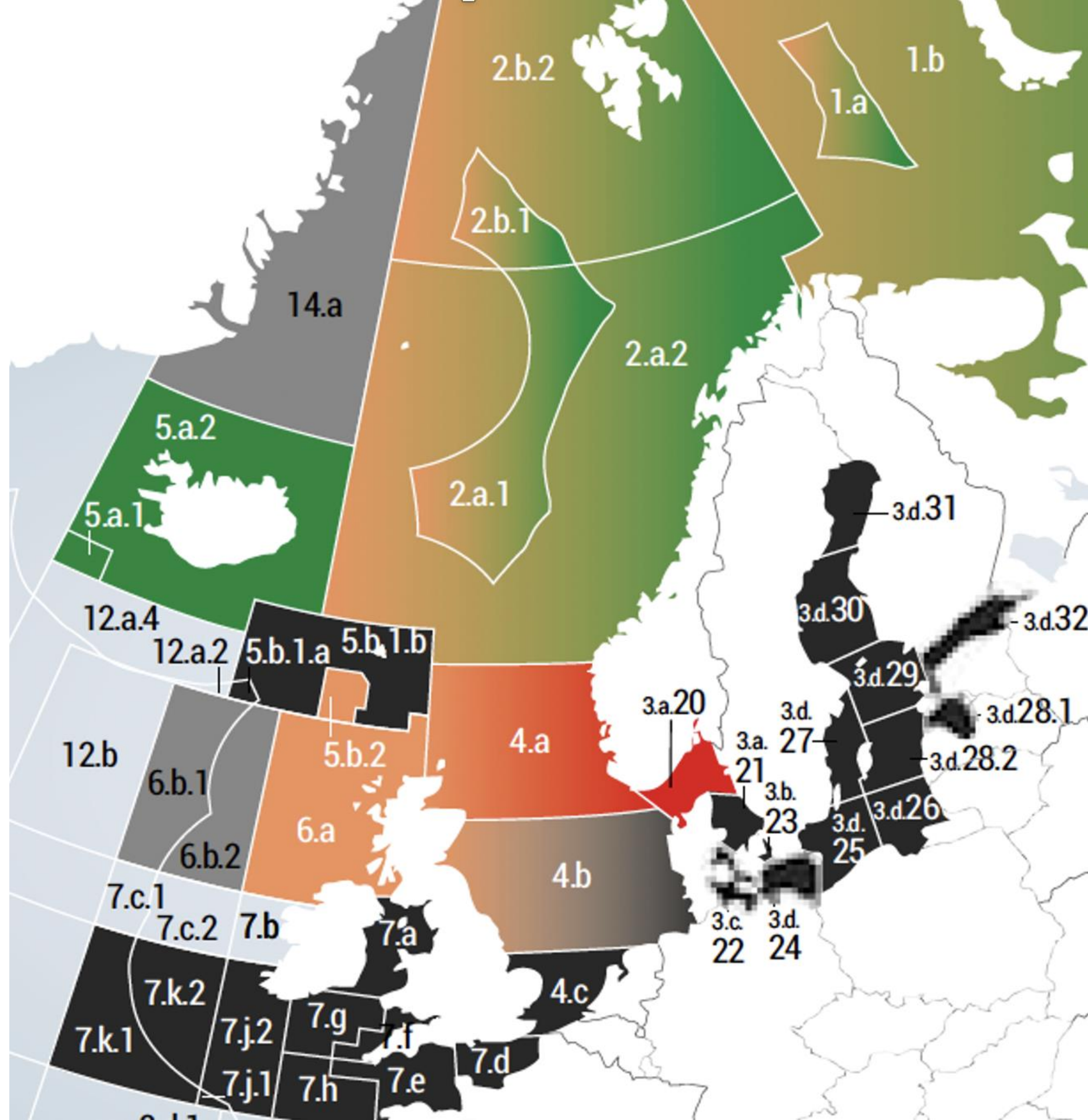
# ZONE DE PÊCHE ?



- Stock en bon état (non dégradé et non surpêché)
- Stock non dégradé mais surpêché
- Stock dégradé et surpêché
- Stock effondré
- Stock non classifié



**Cabillaud**  
*Gadus morhua*



# ACHAT DURABLE

Sauvage ?

PÊCHE



Daurade royale  
*Sparus aurata*

Élevage ?

AQUACULTURE



# NOM DE L'ESPÈCE ?

**Dorade rose**  
(*Pagellus bogaraveo*)



**Daurade royale**  
(*Sparus aurata*)



**Dorade grise**  
(*Spondyliosoma cantharus*)





# NOM DE L'ESPÈCE ?

Thon **rouge**  
(*Thunnus thynnus*)



Thon **albacore**  
(*Thunnus albacores*)



Thon **germon**  
(*Thunnus alalunga*)



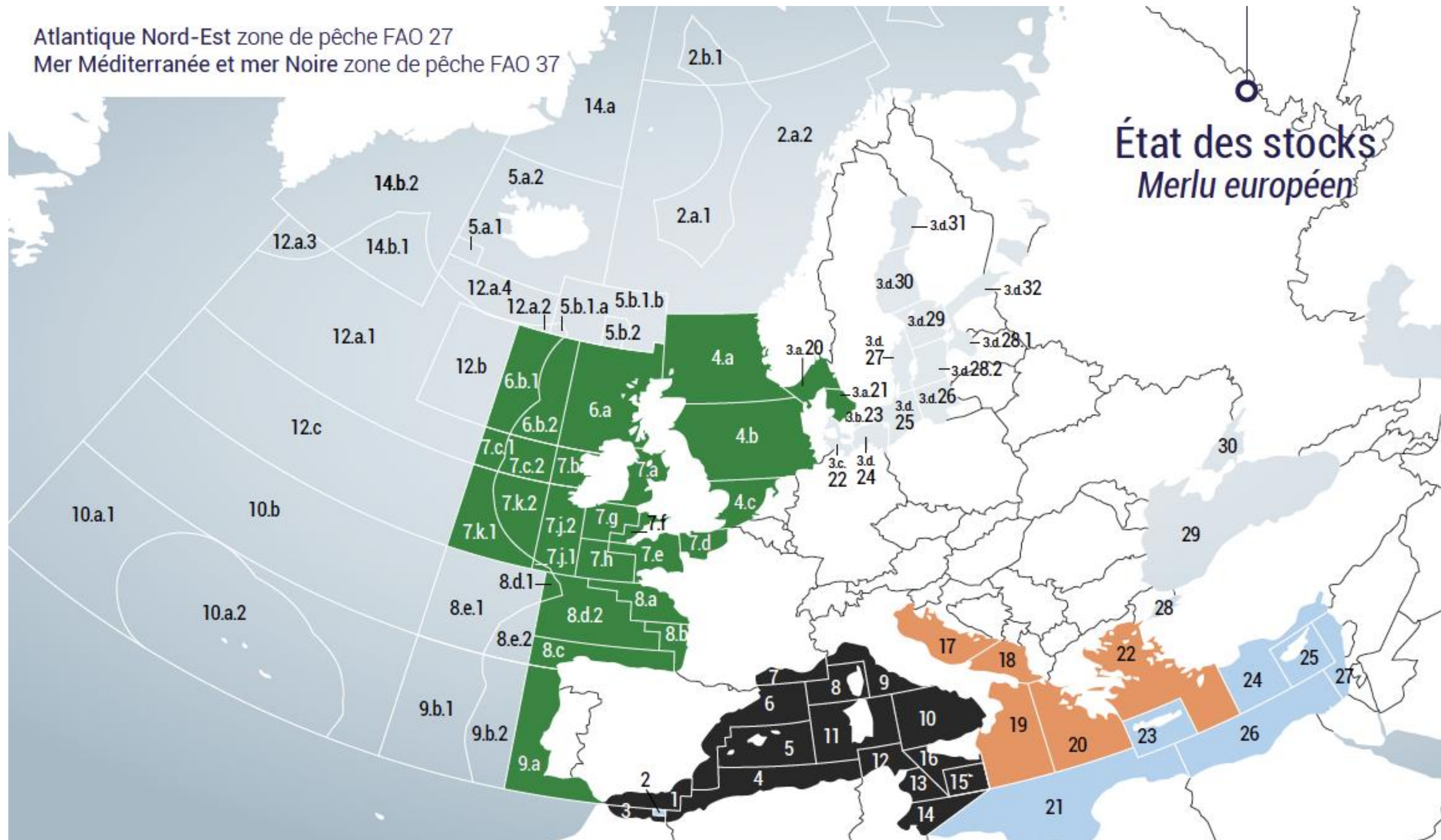
Thon **listao**  
(*Katsuwonus pelamis*)



Thon **obèse**  
(*Thunnus obesus*)



Atlantique Nord-Est zone de pêche FAO 27  
Mer Méditerranée et mer Noire zone de pêche FAO 37

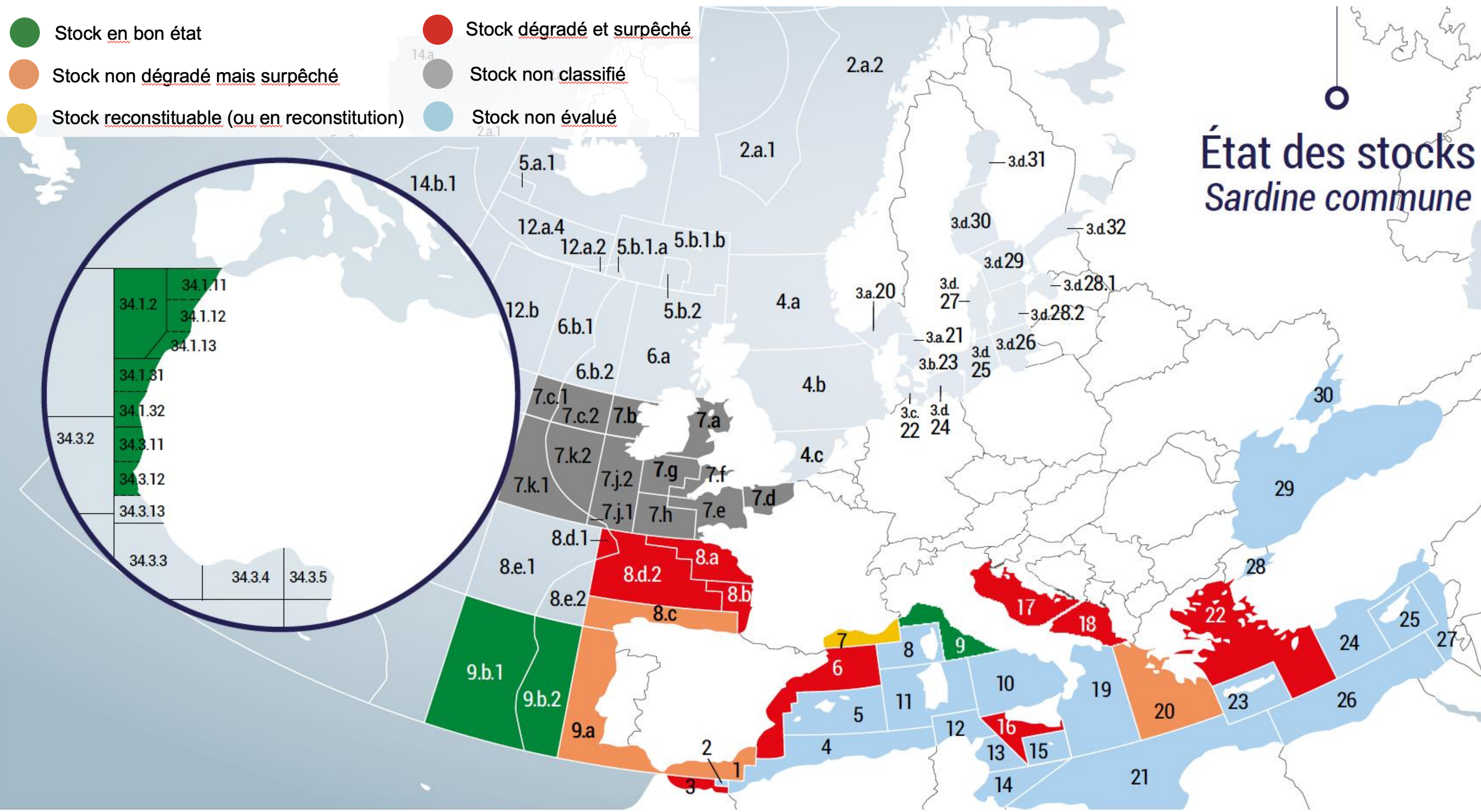


État des stocks  
Merlu européen

- Stock en bon état
- Stock non dégradé mais surpêché
- Stock reconstituable (ou en reconstitution)
- Stock dégradé et surpêché
- Stock non classifié
- Stock non évalué

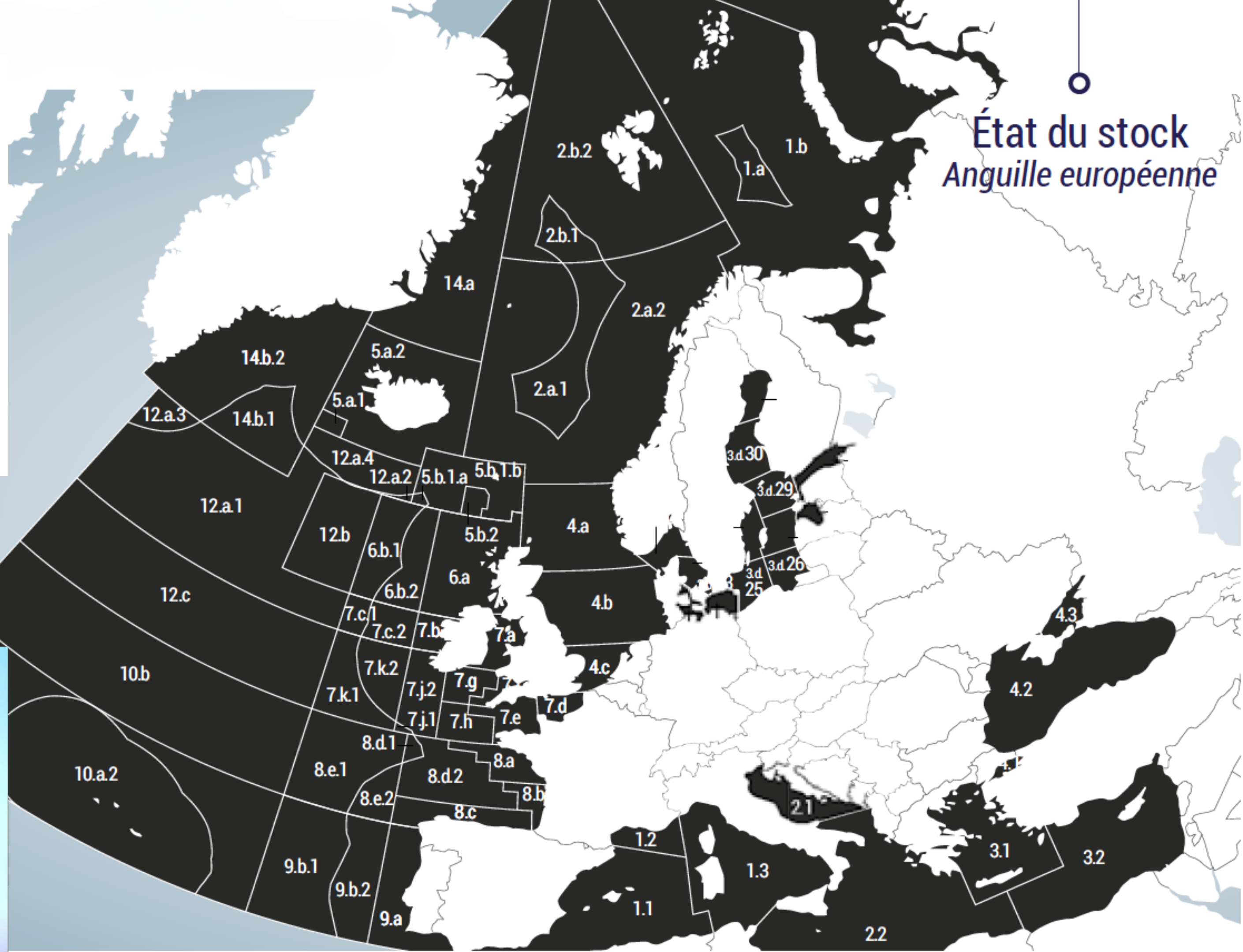
# État des stocks

## Sardine commune

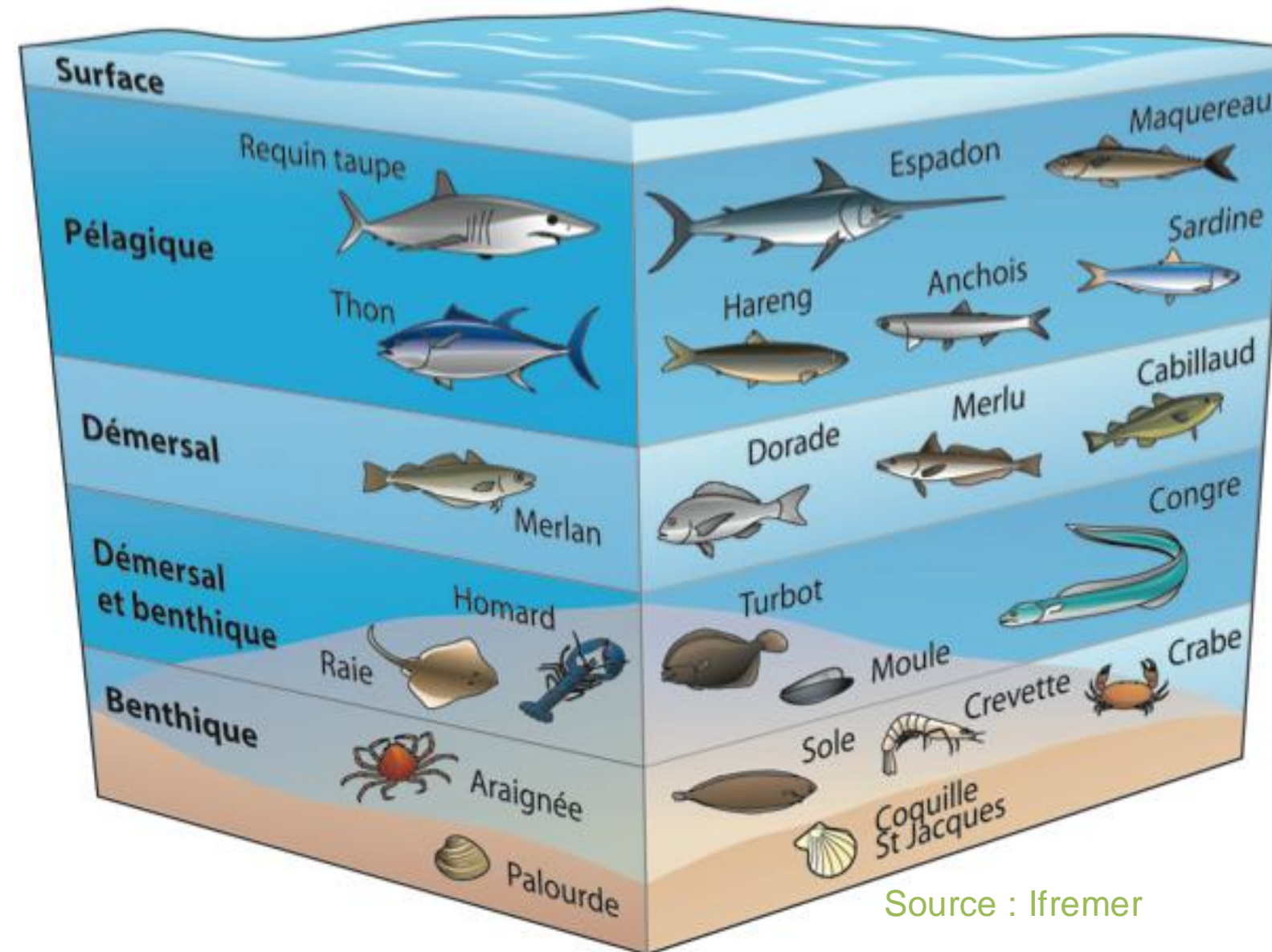


Stock effondré

**ÉTAT D'URGENCE  
ABSOLUE !**



# DIVERSITÉ D'ESPÈCES ET D'HABITATS

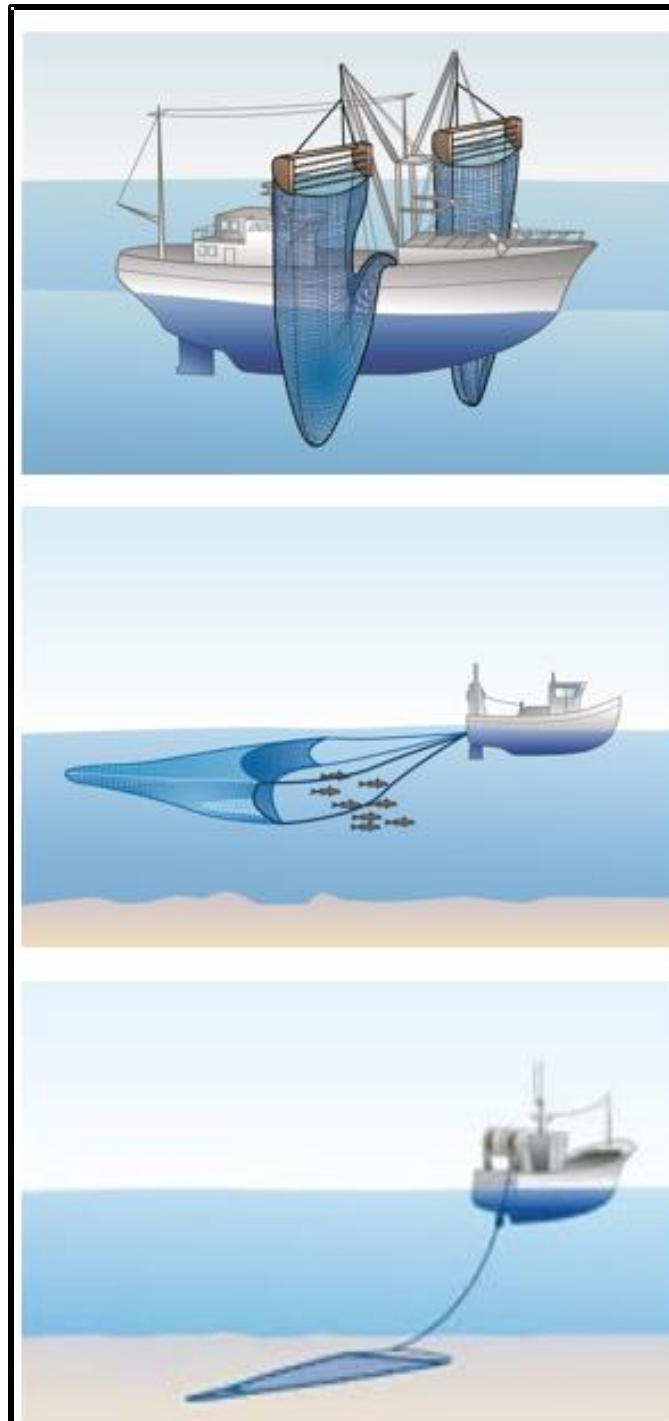


Les techniques de pêche sont adaptées à :

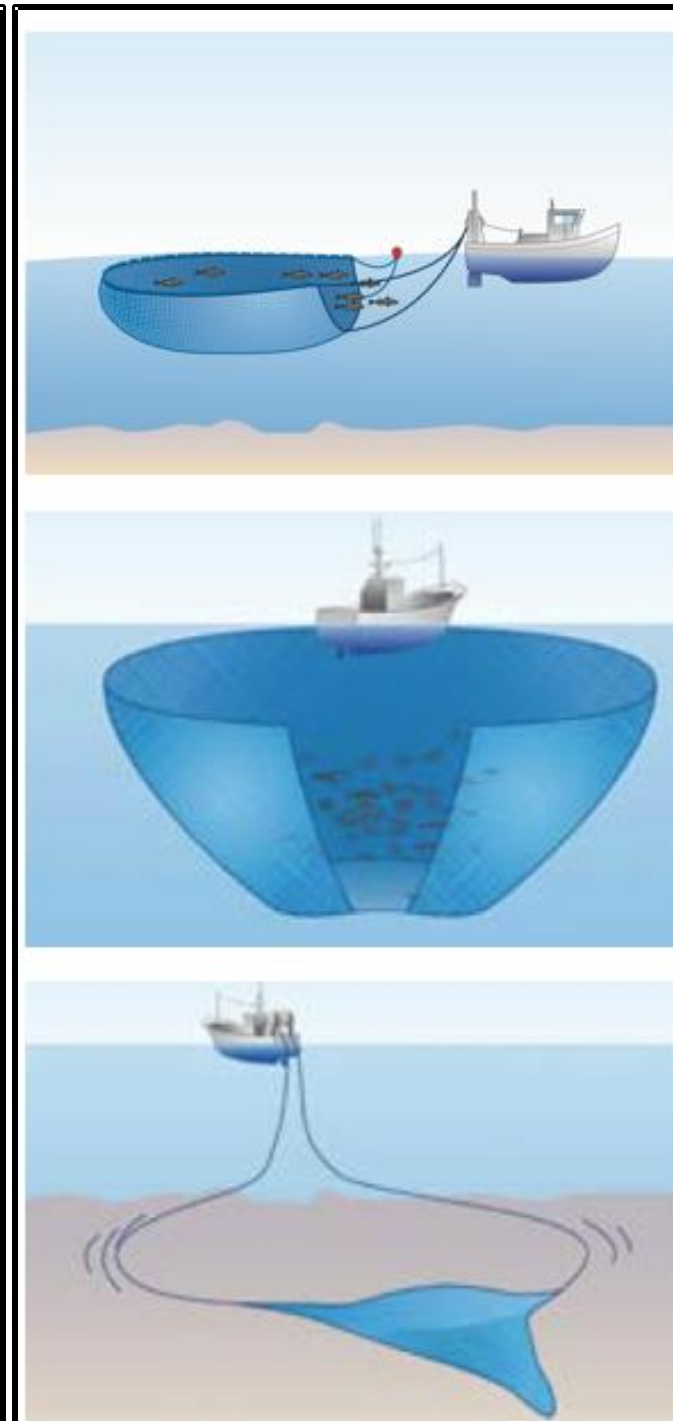
- **l'espèce**
- son **lieu de vie**
- son **comportement**

# TECHNIQUES DE PÊCHE

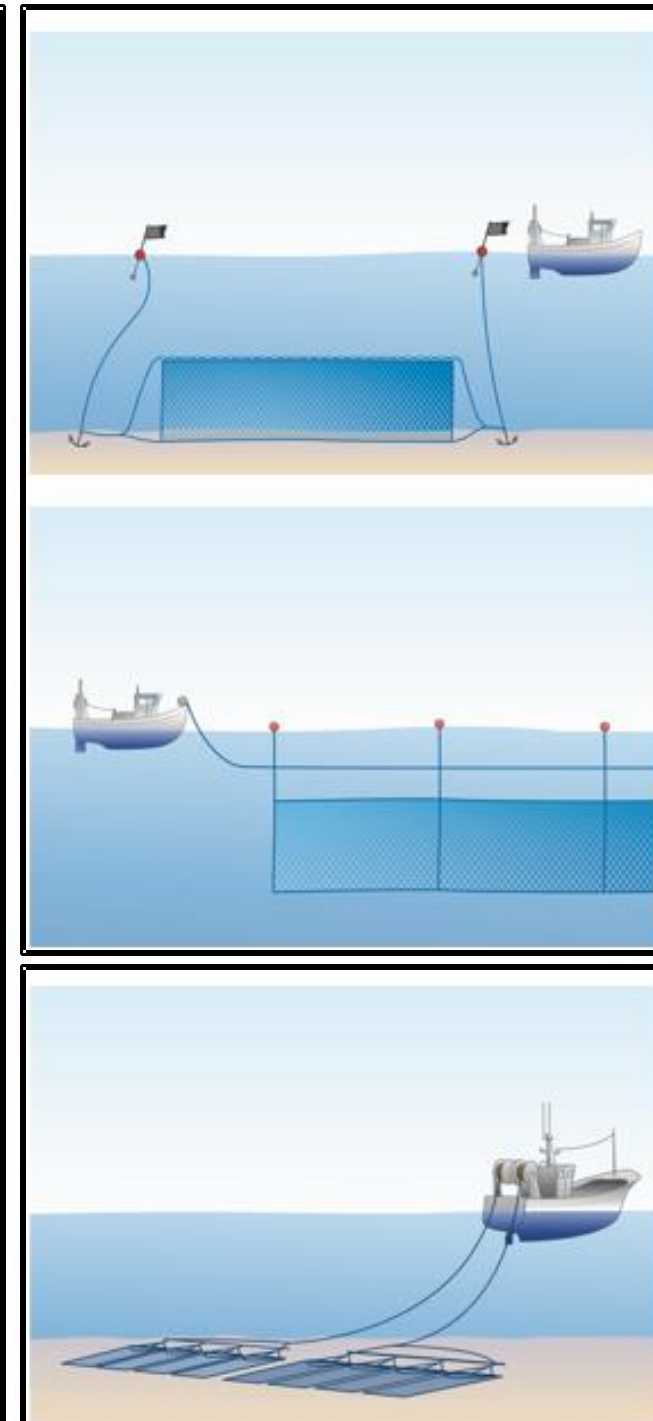
Chaluts



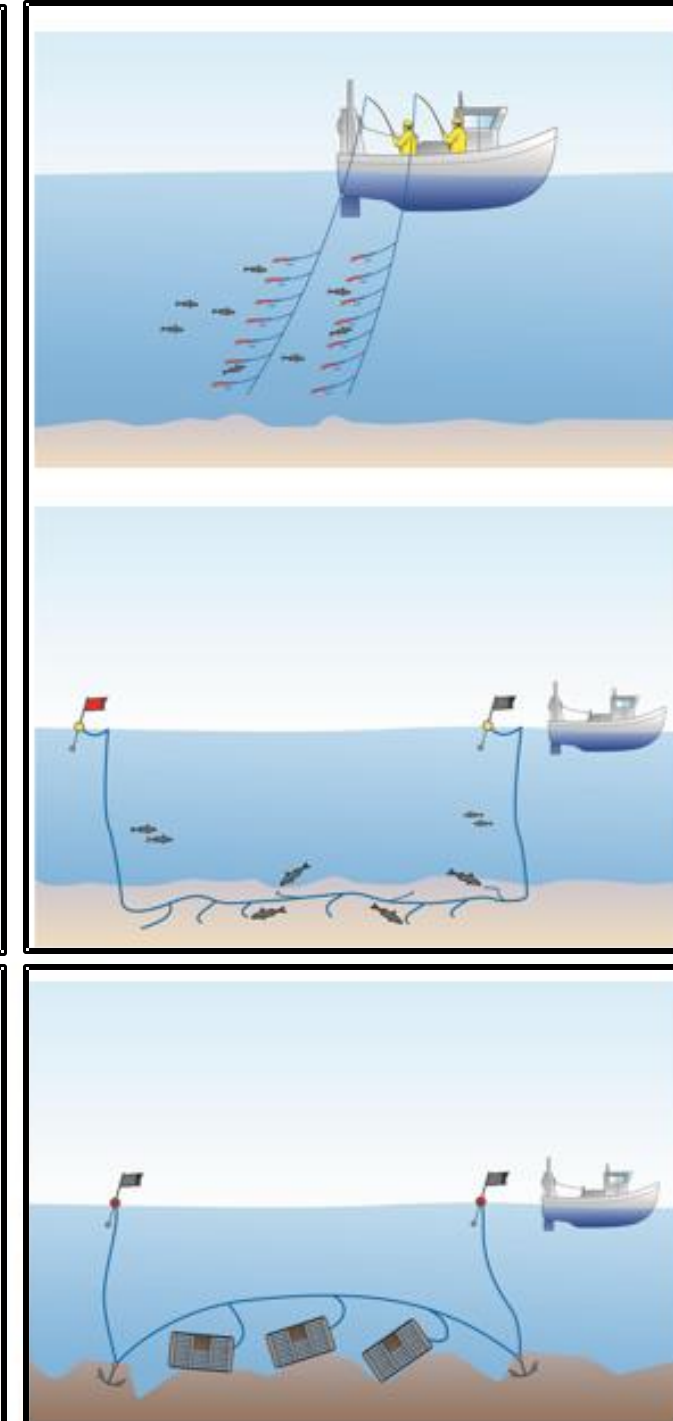
Sennes



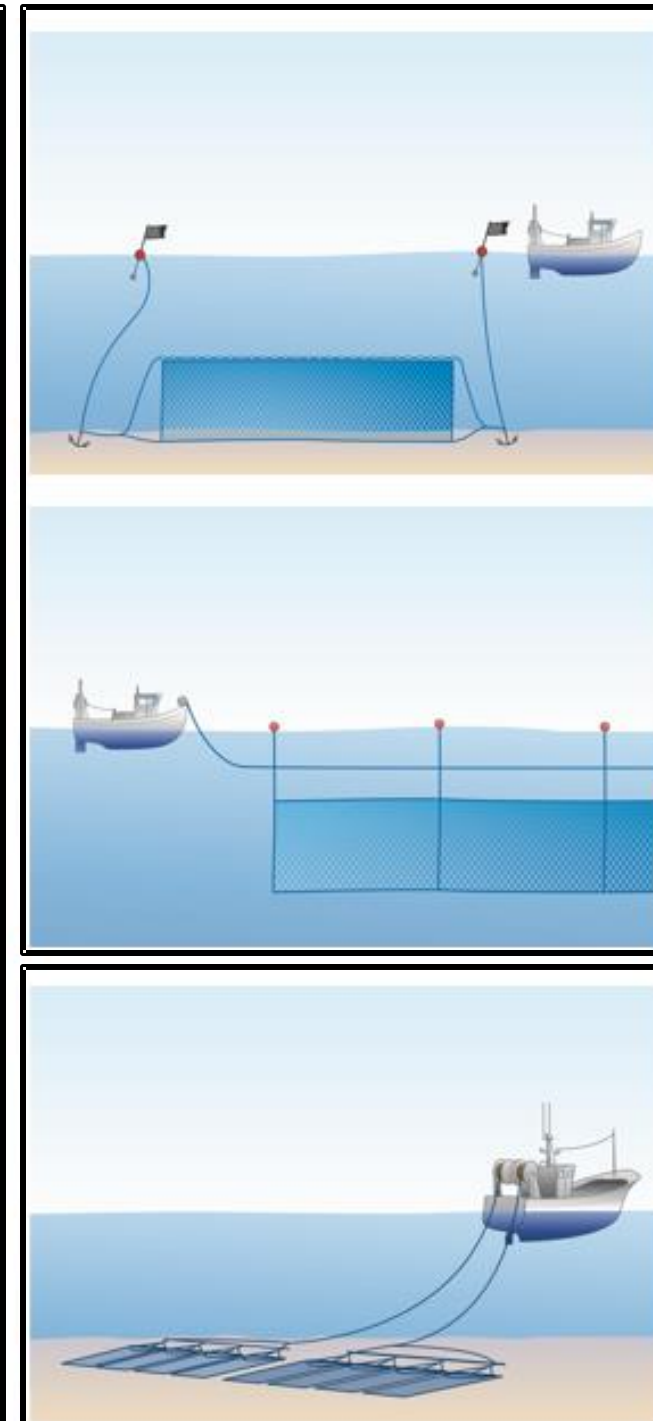
Filets maillants



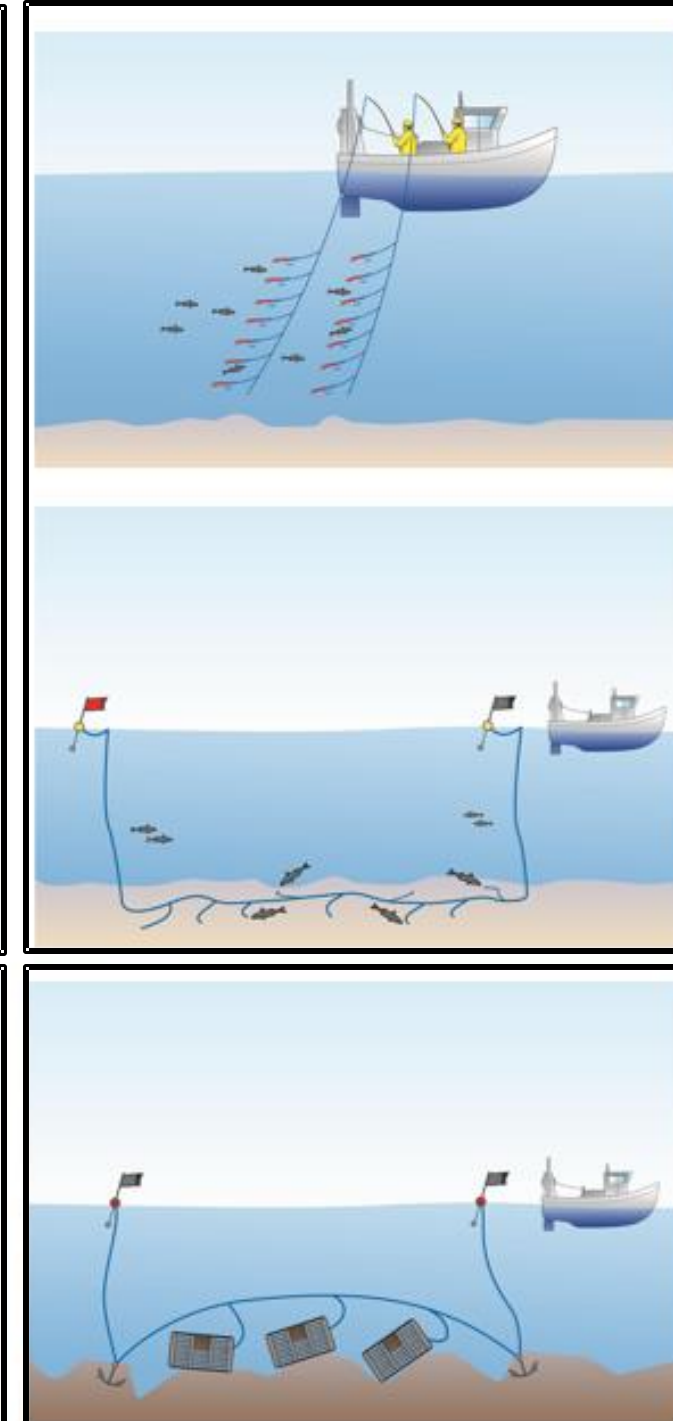
Lignes et palangres



Dragues



Casiers



# TAILLE DE MATURITÉ

**Maigre** (*Argyrosomus regius*)



70 cm (maturité) / 35 cm (commercialisation)



**Taille de maturité :**

taille à laquelle le poisson est capable de se reproduire

**Taille de commercialisation :**

taille minimale légale de capture

# LES CRITÈRES DE DURABILITÉ PECHE

- Nom scientifique de l'espèce
- Provenance / État des stocks
- Technique de pêche / catégorie d'engin
- Taille de maturité
- Empreinte carbone
- Enjeux sociaux
- Bien être animal
- ...



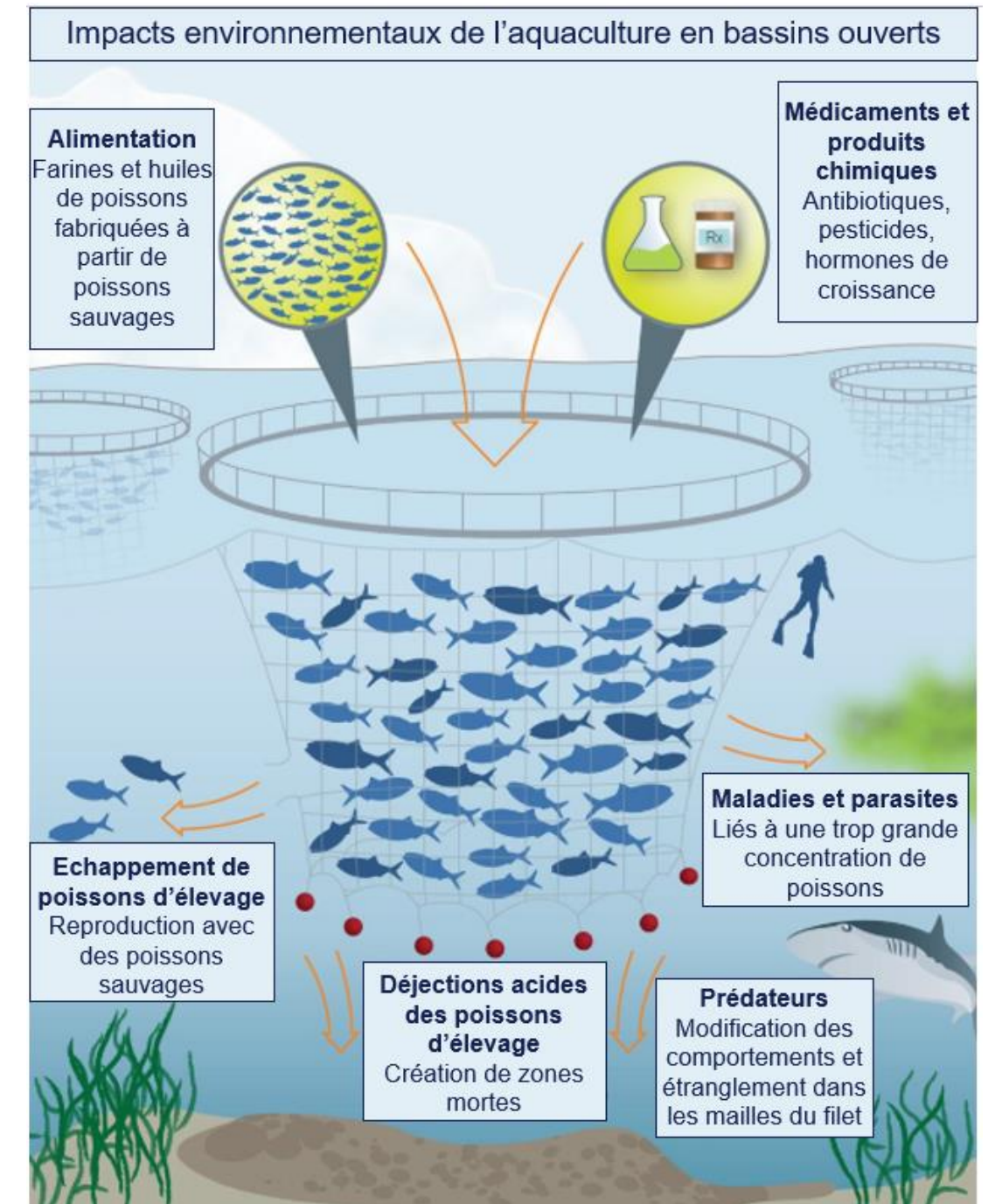
# L'AQUACULTURE



# LES ENJEUX DE L'AQUACULTURE



- Alimentation des poissons d'élevage
- Traitements médicamenteux et chimiques
- Impact environnemental
- Création de zones mortes
- Interactions avec les espèces sauvages
- Bien-être animal
- Enjeux sociaux



Source : Ocean Conservancy



# LES CRITÈRES DE DURABILITÉ AQUACULTURE

**Méthode d'élevage**

**Impacts** sur l'environnement

**Écolabel**

**-> Se renseigner à l'échelle de l'exploitation/ferme**

# LES ÉCO-LABELS

Un label atteste que le produit qui le porte possède certaines caractéristiques relatives à sa production ou à sa composition.

L'écolabel, ou label écologique, vise à promouvoir les produits qui ont un impact faible sur l'environnement.

## PÊCHE



## AQUACULTURE



# ECOLABELS, MARQUES et autres identifications...

## PÊCHE



SANS DCP





**Consommons « moins mais mieux »**

de protéines animales  
terrestres ET aquatiques.

# OUTILS À VOTRE DISPOSITION





# RESEAU D'ÉCOLES HOTELIÈRES

## Engagées pour la préservation des ressources de la mer

- Sensibilisation des élèves et des équipes pédagogiques
- Rencontres avec des acteurs de la filière
- Accompagnement de projets pédagogiques
- Aide pour la mise en oeuvre d'une politique d'approvisionnements durables
- Valorisation de la démarche de l'établissement



### CHARTRE DE L'ÉTABLISSEMENT DE FORMATION HÔTELIÈRE ENGAGÉ

POUR UN APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE LA MER DURABLES

1. Conscient(e) du problème de raréfaction des ressources halieutiques et du rôle que je peux jouer pour la préservation des ressources au sein d'un établissement utilisant des produits de la mer.
2. Souhaitant respecter les critères de durabilité des produits de la mer (stock en bon état, taille de maturité sexuelle atteinte, technique de pêche respectueuse de l'environnement), selon les indications du « Guide des espèces à l'usage des professionnels » publié par Ethic Ocean.
3. Impliquant et informant l'équipe pédagogique sur le sujet afin qu'elle puisse mener des actions de sensibilisation auprès des élèves.
4. Souhaitant faire partie du réseau d'établissements scolaires hôteliers engagés afin de valoriser cette démarche et me maintenir informé.
5. Incitant mes fournisseurs et mes partenaires à suivre les critères d'un approvisionnement durable en produits de la mer.
6. M'engageant à ne pas proposer d'espèces menacées au menu du restaurant pédagogique/d'application, ainsi que de ne pas en utiliser lors des travaux pratiques (selon liste fournie par Ethic Ocean et actualisée chaque année).

\*NB : Les sujets d'examen et les concours culinaires indépendants des programmes d'enseignement de l'établissement concerné peuvent imposer l'utilisation d'espèces ne respectant pas les critères de cette charte. L'établissement signataire s'engage à inciter le respect de cette charte autant que possible, mais ne peut pas l'imposer dans ces cas.

**JE DÉCLARE QUE MON ÉTABLISSEMENT EST ENGAGÉ DANS UNE DÉMARCHÉ D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE LA MER DURABLES ET M'ENGAGE À SOUTENIR ET RESPECTER LA CHARTRE CI-CONTRE.**

Nom ..... Prénom .....

Fonction au sein de l'établissement .....

A ..... le .....

Signature



Ethic Ocean est une association environnementale œuvrant pour la préservation des océans. Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables. [www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)

# CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA  
PRÉSERVATION  
DES RESSOURCES  
DE LA MER



CUISINIERS

ÉDITION 2025 ATHÈNES DINARD PARIS



ACTEURS DE  
LA SALLE





<https://www.youtube.com/watch?v=eVW3U2axsl0>

***“Nous devons être le changement  
que nous voulons pour le monde.”***  
Gandhi

**Merci**

Elisabeth VALLET  
Directrice  
[evallet@ethic-ocean.org](mailto:evallet@ethic-ocean.org)



**Ethic Ocean**

Préservons l'Océan et ses ressources

[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)