

Dossier de presse
2024 - 2025



La mer
ensemble,
**par
passion**

LA MER EST UN ESPACE FRAGILE, SENSIBLE À LA POLLUTION ET À LA SUREXPLOITATION.

Mais elle nous est aussi indispensable. À nous pêcheurs, bien sûr, puisqu'elle nous fait vivre, mais pas seulement. Parce que notre destin collectif est intimement lié au sien, nous faisons en sorte, chaque jour au sein de **l'Organisation de Producteurs (OP) SaThoAn**, de mieux la comprendre. Nous mettons ainsi tout en œuvre pour bénéficier intelligemment de ses richesses, en réduisant le plus possible les impacts de nos activités.

Nous avons parfaitement conscience des responsabilités qui nous incombent. Au-delà de les accepter, nous les embrassons pleinement dans le cadre d'une **démarche raisonnée** et proactive vis-à-vis de la **protection de l'environnement** et des **ressources marines**. Nous agissons à tous les niveaux : dans les eaux bleues de la Méditerranée, où nous mettons en place des **pratiques de pêche vertueuses** avec nos adhérents ; mais aussi dans les laboratoires, aux côtés des chercheurs de l'IFREMER, du CNRS ou encore de l'Université de Montpellier, pour développer avec eux de nouvelles techniques permettant de limiter les prises accessoires, entre autres.

Nous tissons également des **liens étroits avec des ONG** qui s'engagent pour la protection des ressources halieutiques. Moi-même, du fait de ma formation scientifique et de mon passé dans le domaine de la conservation des espèces, je suis particulièrement sensible à cette question de la **durabilité** des mers et des océans. Une préoccupation que je partage avec tous nos adhérents et à laquelle nous cherchons collectivement et au quotidien des solutions.

Notre marque collective « *Thon Rouge de Ligne — Pêche Artisanale* » est emblématique de nos **engagements**.

Doublément labellisée « MSC » et « Pêche Durable », cette démarche reconnaît l'engagement de nos producteurs pour une pêche responsable. La SaThoAn contribue ainsi à mieux faire connaître et reconnaître les **efforts menés** dans ce domaine **depuis plusieurs années** par les pêcheurs de Méditerranée, auprès du grand public, ainsi qu'aux professionnels de la filière aval, ayant abouti au **retour de cette espèce**.

Le défi actuel des chalutiers est de faire face au défi de la **décarbonation** dans un contexte réglementaire et de ressource contraint.

Enfin, parce que notre rôle est d'informer, de guider et de soutenir nos adhérents, nous **valorisons au maximum les produits** de nos pêcheries en leur ouvrant de nouveaux débouchés. C'est l'une des raisons qui a prévalu à la création de la marque collective « *Méditerranée Sauvage* » qui valorise notamment des recettes locales à base de poissons pêchés par nos adhérents, au bon goût de soleil et de Méditerranée.

Ainsi, aux côtés des petits métiers comme des unités de plus de 18 mètres, **nous œuvrons, chaque jour, en mer et sur terre, à rendre notre activité plus durable, au bénéfice de tous.**

édito

Bertrand Wendling,
Directeur Général
de la SaThoAn





UNE ORGANISATION DE PRODUCTEURS INFLUENTE, QUI MONTRE L'EXEMPLE

L'Organisation de Producteurs (OP), SaThoAn (Sardines-Thons-Anchois), constituée en 1991, est la plus ancienne des 3 OP méditerranéennes. Elle compte aujourd'hui plus d'une centaine de navires répartis dans 20 ports et regroupe 350 marins, répartis sur l'ensemble de la façade méditerranéenne française, de la frontière espagnole jusqu'à l'Italie. L'OP est chargée de l'organisation des marchés des produits de la mer de ses adhérents, de la gestion des autorisations de pêche (licences et quotas), de la valorisation des produits et des actions de partenariats avec les scientifiques. Elle dispose aussi de plusieurs marques collectives et signes officiels de qualité : Label Rouge, écolabels public (Pêche Durable) et privé (MSC) pour certaines productions. Une démarche exemplaire qu'elle cherche à étendre et à promouvoir.

Le partenaire de toutes les pêcheries

La coopérative SaThoAn est reconnue Organisation de Producteurs (OP) pour l'ensemble des espèces capturées sur les 3 régions de la façade de Méditerranée française : Occitanie, PACA et Corse. Plus de 120 espèces sont ainsi pêchées par ses adhérents, principalement du thon rouge, des espèces proches du fond (poulpe, baudroie, merlu, sole, daurade...) et les petits poissons pélagiques (sardine et anchois).

Sa flottille est constituée de plus de 100 navires artisans, de la pêche côtière (petits métiers) à la pêche au large, et se répartit comme suit :

- **La flottille chalutière** compte 5 chalutiers, qui débarquent leur production majoritairement sur la criée de Sète. Ils réalisent des sorties à la journée.
- **La flottille des petits métiers** est composée de 90 navires polyvalents. Des unités de moins de 18 mètres qui pratiquent plusieurs types de pêche (filets, casiers, pots à poulpe, palangres à main, cannes, lignes...) et réalisent des captures journalières de faibles volumes
- **La flottille de thoniers senneurs**, composée de 14 navires (de 25 à 45 mètres) qui opèrent uniquement en mer Méditerranée, et pêchent exclusivement le thon rouge, selon des règles très encadrées.

Un emploi en mer, ce sont 4 emplois induits à terre.

La façade méditerranéenne compte 1 200 unités de pêche pour une filière de 1 800 marins- pêcheurs embarqués, soit 14 % de l'emploi national du secteur. En tant que plus grosse OP de Méditerranée, avec 350 marins et 50 % des apports en produits de la mer sur la façade, la SaThoAn contribue pleinement à la dynamique économique de sa région.



5 MISSIONS FORTES

pour faire de la mer un espace durable

1 La bonne gestion des droits à produire des adhérents

Les droits à produire sont conditionnés par des licences d'accès à la pêcherie nommées Autorisations Européennes de Pêche (AEP) et des quotas associés :

- Quotas de capture (en kg) pour le thon rouge, l'espadon, le thon blanc et la crevette.
- Quotas d'effort de pêche exprimés en jour pour les plans de gestion chalut, senne tournante coulissante, drague et palangre.
- Contingent de capacités (nombre de navires autorisés) pour chalut, senne tournante coulissante, drague, thon rouge et espadon.

L'OP SaThoAn assure le suivi des différentes demandes d'AEP, dans le cadre des renouvellements annuels, ou dans le cadre de transfert lors des ventes/rachats de navires en cours d'année. Elle assure également le respect des devoirs imposés par ces droits. Dans ce cadre, différentes mesures de suivi ont été élaborées depuis 2014, qui sont régulièrement mises à jour, afin de tenir compte des évolutions de la réglementation ou des souhaits des adhérents pour optimiser leur activité économique.

2 L'information, la formation et la sensibilisation des adhérents face à l'évolution de la Politique Commune des Pêches en Méditerranée

La SaThoAn participe activement, au sein de différentes instances nationales, régionales, européennes et internationales, à l'adaptation des règles de gestion liées aux activités de pêches maritimes en Méditerranée, notamment la gestion des flottilles ciblant les espèces disposant d'évaluations scientifiques des stocks. Ainsi, conformément aux volontés exprimées par l'Union Européenne, l'atteinte des objectifs du Rendement Maximal Durable (RMD/MSY) est devenue l'une de ses priorités majeures

La Méditerranée est une mer très riche qui abrite 18 % de la biodiversité marine mondiale pour moins de 1 % de la surface totale des océans. Mais c'est aussi une mer fragile et soumise à de fortes pressions (tourisme, pollution, changement climatique).

En Méditerranée, seules 9 espèces sur 150 capturées font l'objet d'évaluations scientifiques : thon rouge, thon blanc, espadon, sardine, anchois, merlu, rouget de vase, baudroie et anguille.

3 Le renforcement de l'organisation des marchés et le soutien d'une filière dynamique et génératrice de revenus

L'OP doit pouvoir disposer à la fois d'une vision pragmatique des activités de ses membres pour promouvoir une gestion réaliste de la pêche ; et préparer l'avenir en réfléchissant aux solutions qui pourront être apportées pour faire face à l'évolution du socio-écosystème dans lequel la pêche s'inscrit. C'est la raison pour laquelle elle a poursuivi, depuis 2021, le développement de sa plateforme de collecte des informations géoréférencées (HALIOP®) : un outil unique qui permet d'obtenir une vue d'ensemble de la spatialisation et de la production afin d'améliorer le diagnostic des besoins et des enjeux de la flottille dans des délais de traitement réduits, et ainsi émettre un avis éclairé prenant en compte l'impact économique d'une décision sur l'activité de ses adhérents.

4 Les actions de promotion et de valorisation des produits des adhérents

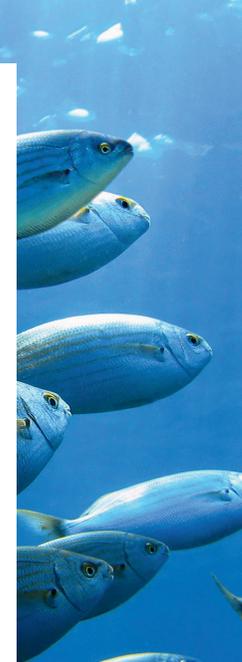
Depuis 2011, l'OP SaThoAn s'est engagée avec détermination dans plusieurs projets de valorisation des produits de ses adhérents. D'une part pour limiter les taux d'invendus, d'autre part pour valoriser le prix moyen en identifiant de nouveaux marchés ou de nouvelles formes de valorisation. Ce travail s'est concrétisé par l'obtention de cinq labels, dont un LabelRouge sur une soupe de poisson et la création de 2 marques collectives « *Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale* », pour des poissons pêchés à l'hameçon, et « *Méditerranée Sauvage* ».

La SaThoAn travaille au renforcement de la notoriété de ses marques collectives en faisant la promotion des produits via des campagnes de communication sur les réseaux sociaux, ainsi qu'au travers de l'augmentation et le renforcement de partenariats et de la vente de produits sur son site de e-commerce.

5 L'amélioration de la connaissance et la diffusion

Il est d'une importance capitale pour l'OP SaThoAn de participer et d'entreprendre différentes actions de partenariats scientifiques. Il lui est également primordial de participer à la durabilité des pêcheries au travers d'actions de formation des pêcheurs aux bonnes pratiques. Dans le même temps, l'OP forme et incite ses adhérents à utiliser les outils de déclarations des captures d'espèces accessoires, afin de contribuer à la collecte de données, mais aussi de mieux comprendre comment diminuer ces prises accidentelles. Cela est d'autant plus important que l'OP valorise ces pratiques au travers de ses démarches d'éco-labélisation et de promotion des produits.

L'année 2024 a été marquée par le lancement du projet **GEMBE**, visant à développer une gestion écosystémique des pêcheries de Méditerranée, via une modélisation bio-économique du golfe du Lion. L'OP reste proactive dans le développement de programme sur la sélectivité et l'amélioration des connaissances.





LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE : UNE RESSOURCE SOUS HAUTE SURVEILLANCE DONT LA SATHOAN PREND GRAND SOIN

L'OP SaThoAn dispose d'une part importante de la flottille qui cible le thon rouge en France. La coopérative joue donc un rôle majeur, aussi bien en ce qui concerne les volumes mis en vente sur le marché (60 % du quota français) que sur les prix de vente. En tant que principale pêcherie de thon rouge en Méditerranée française, l'objectif de SaThoAn est clair : améliorer les pratiques mises en place au quotidien par les pêcheurs et le faire connaître pour redonner à cette pêche une image positive. Les mesures prises ces dernières années ont permis de renouveler la ressource, longtemps menacée : la capture du thon rouge est aujourd'hui l'une des plus réglementées et contrôlées au monde.

Le thon rouge est une espèce vulnérable, en raison de sa forte valeur marchande, et de techniques de pêche efficaces sur des poissons en grand nombre (regroupement en période de reproduction). Les dernières évaluations scientifiques (comité scientifique de l'ICCAT*), réalisées en 2022, confirment que le stock de thon rouge de l'Atlantique Est et de Méditerranée est reconstitué et son exploitation peut être considérée comme durable.

*Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique

« THON ROUGE DE LIGNE - PÊCHE ARTISANALE » : UN ENGAGEMENT POUR PROMOUVOIR UNE APPROCHE SOCIALEMENT RESPONSABLE ET BIOLOGIQUEMENT DURABLE

La marque collective, « *Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale* », est une démarche de progrès, des pêcheurs artisans qui désirent promouvoir leur métier, tout en développant une pêche responsable et durable. Au travers de son cahier des charges, elle permet au producteur de vivre correctement de son métier tout en encadrant ses pratiques. Les produits sont issus de la « petite pêche » et de la « pêche côtière » méditerranéennes, soit un poisson pêché à l'hameçon par des navires pratiquant la palangre, la ligne ou la canne à pêche.

Elle souhaite apporter une information transparente sur ses conditions d'exploitation, afin de promouvoir ce produit exceptionnel et rassurer les consommateurs sur la santé du stock et les pratiques.

Elle garantit ainsi une traçabilité complète et accessible au consommateur :



identité du navire, fiches de capture, technique, lieu et jour de pêche. C'est aussi un engagement sur la fraîcheur et la qualité irréprochable du produit.

Les pêcheurs de la SaThoAn adhérents à la marque « *Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale* » s'engagent chaque année à participer aux programmes de recherches scientifiques sur le thon rouge de Méditerranée, ainsi qu'à échanger avec les associations de protection la nature et de l'environnement. Ces actions permettent une amélioration de la connaissance de la ressource, la continuité et le développement de la démarche visant à minimiser l'empreinte écologique de la filière, ainsi que la confortation de la certification des produits pour le marché local.

Les garanties du « *Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale* »

- 1 Un contrôle quotidien du respect des quotas, via une application (mobile et pc) de suivi en temps réel.
- 2 Une qualité optimale du produit: avec un débarquement de 24h maximum après capture et des poissons exempts de marque ou coupures extérieures, mais aussi des thons saignés pour une conservation optimale.
- 3 La traçabilité totale de chaque poisson pêché (100 % poissons bagués et « pin'sés »).
- 4 Une diminution de l'impact environnemental avec une remise à l'eau obligatoire des prises accessoires vivantes et le suivi d'un guide de bonnes pratiques.
- 5 La collecte de données sur l'impact de la pêche (application ECHOSEA®) et la participation à des projets scientifiques (IFREMER, CNRS, Universités...)
- 6 La réduction de la souffrance animale avec un abattage immédiat.
- 7 Une pêche artisanale avec de petits unités côtières qui pêchent et débarquent le jour même.
- 8 Une pêcherie reconnue officiellement par 2 écolabels : Pêche Durable (public) et MSC (privé).

« THON ROUGE DE LIGNE - PÊCHE ARTISANALE » : UNE MARQUE COLLECTIVE POUR VALORISER LA QUALITÉ

Dans le cadre de ses actions de développement d'activités durables (en collaboration avec l'association VALPEM (www.valpem.fr) - Association de Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée), la SaThoAn a créé une autre marque collective : « *Méditerranée Sauvage* ».

Créée en 2018, celle-ci contribue depuis à la valorisation et à la promotion des différentes espèces pêchées par les adhérents de l'OP, et en particulier des chalutiers, constituée d'une quarantaine d'espèces de poissons, de mollusques, gastéropodes et céphalopodes (calamars, poulpes), ainsi que des crustacés (crevette rose du large, homard, langouste...). Cette marque collective rassemble des pêcheurs, des mareyeurs, des transformateurs et d'autres professionnels depuis la halle à marée jusqu'à l'assiette du consommateur. La marque propose du poisson sur les criées, chez les poissonniers et chez les restaurateurs, mais aussi dans des plats préparés qui font la part belle à la pêche fraîche et aux traditions locales.

Avec cette gamme appertisée qui compte une quarantaine de références, la SaThoAn ouvre de nouveaux débouchés aux produits de ses adhérents, tout en se rapprochant du consommateur final, puisque ces produits sont vendus directement aux particuliers dans des épicerie fines et sur le site Internet de la marque :



www.mediterranee-sauvage.fr

Les Français peuvent ainsi découvrir des rillettes de maquereaux aux épices ou savourer des plats originaux comme le parmentier de la mer à la patate douce, sans oublier les spécialités méditerranéennes, telles que la « poulponaise » ou encore des soupes de poissons issues de la pêche côtière locale. Inscrits dans le cadre d'une « Démarche Responsable », ces produits valorisent les espèces locales méconnues, n'utilisent que des ingrédients bio et certifiés, sans épaississants ni arômes artificiels, et sont produits dans une logique de circuit court à moins de 50 km du lieu de pêche.

« *Méditerranée Sauvage* » se révèle un outil de communication positif pour les produits de la SaThoAn, mais également pour ses métiers et ses spécificités. C'est aussi, tout au long de l'année, des actions de partenariats avec des restaurateurs, des mareyeurs, des poissonniers et des transformateurs pour faire connaître la marque et ses atouts. Cette démarche est un des piliers des actions pour le développement d'une pêche durable au chalut.

Escale à Sète 2026 :

Au cours des fêtes de Pâques 2026 aura lieu le traditionnel événement Escale à Sète ! L'OP y tiendra un stand où les produits de la mer seront cuisinés, et elle fera participer les visiteurs, petits et grands, à des animations sur le thème de la pêche occitane. Une belle occasion de valoriser le savoir-faire et les produits de ses pêcheurs.

UNE DÉMARCHE DE LABÉLISATION UNIQUE POUR FAIRE RECONNAÎTRE L'ENGAGEMENT ET LA QUALITÉ

Au quotidien, les pêcheurs de la SaThoAn au travers de la démarche « *Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale* » défendent une exploitation durable des ressources.

Une démarche pionnière sur le littoral français

En juillet 2019, la pêcherie de thon rouge de la SaThoAn est devenue la première pêcherie française à obtenir l'écolabel Pêche Durable, une labélisation nationale, gérée par FranceAgriMer. Grâce à elle, les 70 pêcheurs de thon rouge de l'OP légitiment leur profession aux yeux des acheteurs. Cette certification prouve en effet que la pêche du thon rouge est gérée intelligemment et durablement.

Ce n'est pas le seul label que détient la pêcherie, elle possède également le label de l'organisme privé Marine Stewardship Council (MSC) depuis 2020. Le Référentiel Pêcheries du MSC, révisé régulièrement, prend en compte des indicateurs répartis sous 3 principes : la durabilité du stock, l'impact sur l'écosystème ainsi que l'efficacité de la gestion des pêcheries

Des certifications pour prouver la durabilité de la pêche

La SaThoAn est l'une des rares pêcheries à se porter candidate à ces labélisations. Une démarche loin d'être anodine car elle nécessite de la part des pêcheurs des efforts supplémentaires pour suivre un cahier des charges strict : traçabilité, suivi des quotas en temps réel, audits (expertises professionnelles) ; contrôles annuels sur les navires, etc. Qui dit contraintes dit aussi dépenses supplémentaires. Ainsi en moyenne, 40 000 euros par an sont alloués à la pérennisation des labels.

Cette certification favorise la commercialisation et permet de toucher de nouveaux marchés à l'export. Surtout, elle donne une vision positive de cette pêcherie à travers le monde. C'est aussi un signe de réassurance pour les consommateurs.



www.thonrougedeligne.com

La SaThoAn engagée dans l'écolabel Pêche Durable

L'OP a participé à la mise en place de cet écolabel défini par 3 axes : environnement, économie et social. Elle est motrice sur l'évolution de cet écolabel. En tant que pêcherie volontaire, elle contribue à réajuster le cahier des charges et à constater son applicabilité sur le terrain. Son certificat est renouvelé tous les ans, après le passage et le financement d'un audit externe de certification dans la pêcherie.

En 2024

54 navires doublement certifiés MSC et Pêche Durable.

Premier forum national sur le thon rouge

Avec la certification de 3 pêcheries de thon rouge au niveau national, il devient nécessaire de partager largement les actions et travaux réalisés dans le cadre du processus d'amélioration sur 5 ans. Un premier forum national sur le thon rouge a été organisé par la SaThoAn le 2 décembre 2024.



RÉDUIRE LES PRISES ACCESSOIRES :

UN ENJEU MAJEUR DANS LE QUOTIDIEN DES PÊCHEURS DE LA SATHOAN

La SaThoAn contribue à la connaissance scientifique, à la recherche et à la diffusion de l'information sur la pêche en Méditerranée aux publics concernés. Parmi ses engagements : la réduction des prises accessoires ou accidentelles, c'est-à-dire les poissons capturés, mais non désirés, comme la raie pélagique et certains requins. Des espèces dites sensibles, car elles ont une faible fécondité et un cycle de vie long. Pour diminuer leur capture, la SaThoAn innove tous azimuts!

Des dispositifs sensoriels innovants pour réduire les prises accessoires

En Méditerranée française, une flottille de près de 90 navires de pêche artisanale cible le thon rouge à la palangre. Cet engin de pêche est constitué d'une ligne principale équipée de quelques centaines d'hameçons appâtés à l'aide de sardines, maquereaux ou calamars. Ces navires, de 8 à 18 m, posent leur palangre au large entre 10 et 40 km des côtes, puis la relèvent quelques heures plus tard.

Le projet **RAYVIVAL** a permis de marquer électroniquement 41 raies pastenagues violettes. Les premiers résultats permettraient de confirmer le haut taux de survie après remise à l'eau. Le projet a aussi permis d'enregistrer des mouvements profonds assez inattendus.



Au cours de ces opérations, il arrive que des espèces non désirées soient capturées : on appelle cela des prises accessoires ou accidentelles. Depuis 2019, la SaThoAn agit pour limiter ces prises.

Le projet **POBLEU** visait à renforcer les données d'observation à la mer sur les navires ciblant le thon rouge à l'hameçon, afin de disposer d'informations pertinentes sur les taux de captures d'espèces sensibles. Le projet a permis de mettre à jour les données historiques et montrent des résultats similaires aux données renseignées volontairement par les pêcheurs dans ECHOSEA®.

Le projet a également permis de former l'ensemble des pêcheurs de thon rouge de l'OP SATHOAN aux bonnes pratiques de libération des prises accidentelles, en partenariat avec le WWF et iSEA.

Application ECHOSEA®

Collecter de la données pour mieux protéger les espèces fragiles

L'application ECHOSEA® permet aux pêcheurs d'enregistrer les observations ou les interactions avec les espèces non ciblées (raies, requins, oiseaux). La SaThoAn travaille en étroite collaboration avec les scientifiques, les ONG et les gestionnaires des aires marines protégées pour continuer le travail d'acquisition de connaissance, de gestion durable des ressources marines et de conservation des espèces sensibles.

Projet SMARTSNAP 1

Tests d'un dispositif de palangre intelligente pour éviter les captures accessoires

Mené par le CNRS en partenariat avec l'IFREMER, COOL et l'OP SATHOAN, ce projet visait à tester des dispositifs électroniques susceptibles de reconnaître des espèces capturées par une ligne (palangre) alors que celle-ci est encore immergée. Le projet est la première étape du développement d'un capteur électronique qui enregistre des données (accéléromètre, magnétomètre...) afin de caractériser le mouvement de la ligne propre à une espèce. Ce premier volet a permis les premiers tests et calibrages du dispositif, la recherche et le développement continuent dans SMARTSNAP 2.

Projet PROTECT-MED

Protection des écosystèmes marins pélagiques

Le projet a pour objectif de renforcer les connaissances sur la pêche artisanale de thon rouge à l'hameçon et notamment les interactions possibles avec les espèces dites « sensibles » et/ou protégées. Le projet qui a démarré en 2023 permet de collecter des données en mer avec un observateur embarqué, de tester des mesures de sélectivité (hameçons, appâts artificiels) et de mitigation (répulsifs olfactifs, effaroucheurs d'oiseaux), d'élaborer des recommandations officielles sur les espèces et habitats d'intérêts communautaires et de former les pêcheurs aux gestes de bonnes pratiques pour les remises à l'eau des espèces sensibles

Pour en savoir plus :



LA SATHOAN EN UN CLIN D'OEIL

Reconnaissance de l'organisation de producteurs SaThoAn
1991

Chiffre d'affaires adhérents
45 à 55 M€/an

Le chiffre d'affaires global de la pêche fraîche, dite artisanale, pratiquée en Méditerranée est de 78 M€/an pour 13000 tonnes pêchées*.

Les pêcheries de Méditerranée représentent

19% des emplois de marins pêcheurs au niveau national (métropole)**

Les adhérents de la SaThoAn

14 Thoniers senneurs

90 Petits métiers

5 Chalutiers

dont 60 ciblent le thon rouge avec une AEP (Autorisation Européenne de Pêche)

Ces navires embarquent plus de

350 marins

En savoir plus



La SaThoAn gère

60% **75%**

du quota français de thon rouge

du quota français de petits métiers de méditerranée

La SaThoAn valorise ses produits sous 2 marques collectives :

« Méditerranée Sauvage » et « Thon Rouge de Ligne - Pêche Artisanale » (cette dernière étant doublement labélisée Pêche Durable et MSC)

Le thon rouge représente

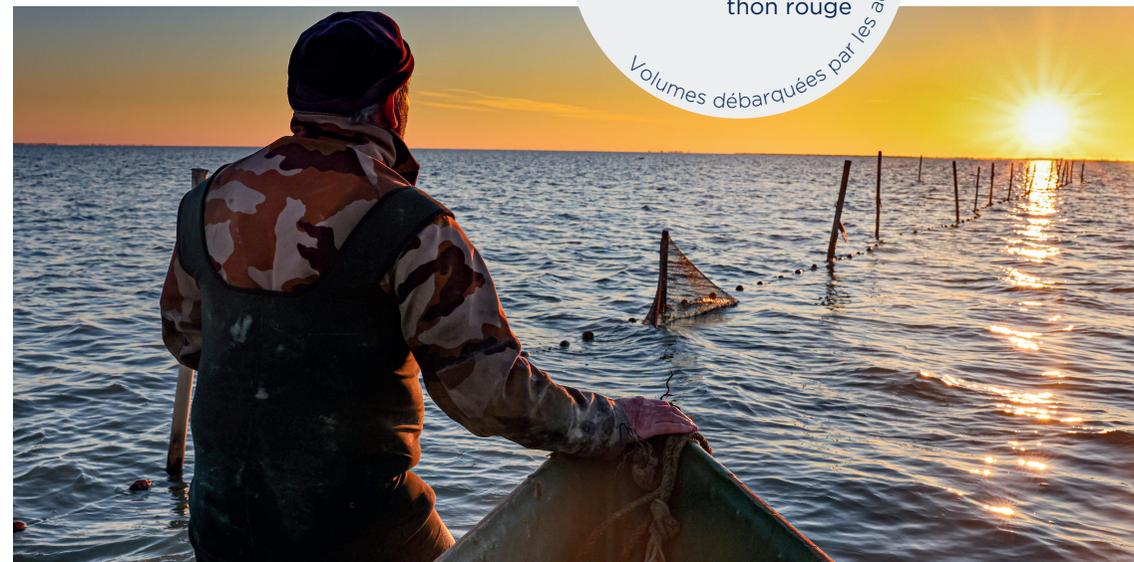
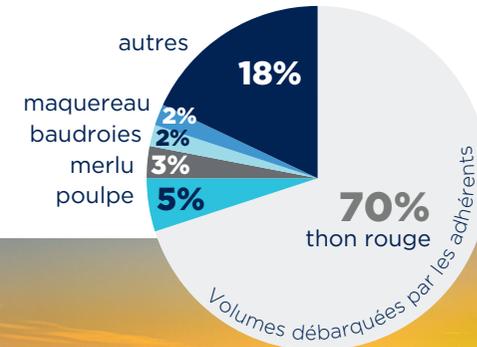
83%

de la valeur débarquée par les adhérents SaThoAn***



Volumes débarqués par les adhérents

5 à 6 000 tonnes par an



* IFREMER, données 2021 et 2022

** 9303 emploi en France Métropolitaine (FranceAgriMer, Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2023)

***Données débarquements 2023 SaThoAn

UNE ÉQUIPE ENGAGÉE, AU SERVICE DE SES ADHÉRENTS

L'OP SATHOAN est dirigée par un Conseil d'administration (CA) composé de 10 membres adhérents, élus pour une durée de six ans. Actuellement, le conseil est structuré en trois collèges (petit métier, chalutier, sennear). C'est au sein du CA que le Président et les Vice-Présidents sont élus à l'issue d'un processus électoral.

En 2020, Vincent Scotto a été élu Président de la coopérative pour un mandat de six ans. Il est accompagné de trois Vice-Présidents, ainsi que d'une équipe de quatre employés permanents qui œuvrent à la réalisation des missions de l'OP.



Vincent Scotto,
Président de la SaThoAn



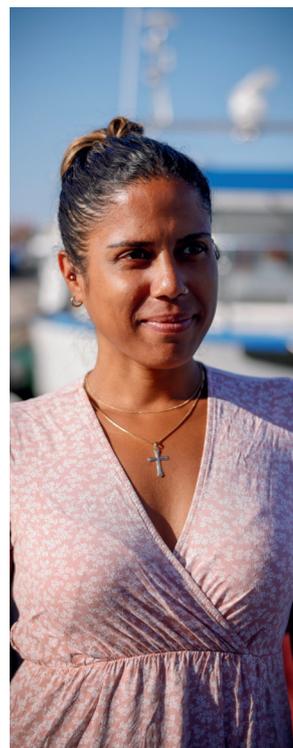
Bertrand Wendling,
Directeur Général



Christine Segorb,
Adjointe au DG



Nolwenn Cosnard,
Chargée de mission



Cécile Mablouké,
Technicienne



Plus d'informations sur :

- sathoan.fr
- thonrougedeligne.com
- mediterranee-sauvage.com
- in [@Coopérative Sathoan](https://www.linkedin.com/company/sathoan)

Contact presse :

Organisation de Producteurs SaThoAn
Bertrand Wendling, Directeur Général
bertrand@sathoan.fr