



# COMMUNIQUE DE PRESSE

Lundi 28 octobre 2024

## PREMIER FORUM NATIONAL PECHERIE THON ROUGE ÉCOLABELLISÉE : *UN RENDEZ-VOUS UNIQUE POUR UNE PÊCHE DURABLE*


Le **lundi 2 décembre 2024**, Sète accueillera la première édition du **Forum National de la Pêcherie de Thon Rouge Écolabellisée**. Cet événement, organisé par la SATHOAN avec le soutien de FranceAgriMer, de France Filière Pêche, de l'Union Européenne et de l'État français, réunira les acteurs de la filière autour des enjeux de durabilité.

La pêcherie de thon rouge, certifiée PÊCHE DURABLE (Ecolabel Public) et MSC, est un exemple de gestion responsable des ressources marines.

Ce forum, parrainé par la célèbre cheffe étoilée **Anne-Sophie Pic**, symbolise cet engagement.

Le chef **Cyril Garcia** du restaurant montpelliérain de renom **ÀNGA BEAULIEU**, réalisera une démonstration culinaire mettant à l'honneur les produits issus de la pêche durable.

### Press Contact

 06 03 32 89 77

 [bertrand@sathoan.fr](mailto:bertrand@sathoan.fr)

 [www.sathoan.fr](http://www.sathoan.fr)



THON ROUGE DE LIGNE  
PÊCHE ARTISANALE

PÊCHE DURABLE  
MSC

thon rouge  
écolabellisé  
FORUM NATIONAL

Première édition  
2 décembre 2024

UNE JOURNÉE  
AVEC POUR MARRAINE  
LA CHEFFE ÉTOILÉE  
**Anne-Sophie Pic**

SATHOAN  
LA MER ENSEMBLE PAR PASSION

REPUBLIQUE FRANÇAISE  
FranceAgriMer

Cofinancé par  
l'Union européenne  
FEAMPA

FRANCE  
FILIÈRE  
PÊCHE

PÊCHE DURABLE  
MSC

PAVILLON FRANCE

Occéania

Air Sea

Logo of the French Republic

Logo of France Filière Pêche

Logo of the European Union

Logo of the Sustainable Tuna Fishery (STF)

Logo of the Sustainable Tuna Fishery (STF)

