



Le Fil Rouge

RETOUR SUR LE 1^{ER} FORUM NATIONAL DU THON ROUGE ÉCOLABÉLISÉ

À la ligne...

Le 2 décembre 2024, la Maison Régionale de la Mer à Sète a accueilli le 1er Forum national du thon rouge écolabellisé, réunissant 80 professionnels de la mer, scientifiques, acteurs de la filière avale et parties prenantes afin de discuter des avancées et perspectives de la pêche durable du thon rouge.

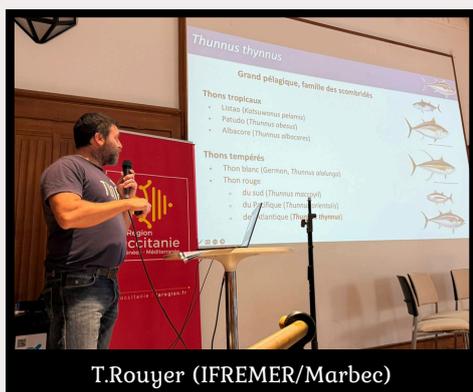


...d'excellence

Évènement honoré par une marraine d'exception : la cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic !

Son engagement pour la durabilité vient sublimer ce forum. Découvrez sa [video dédicace](#).





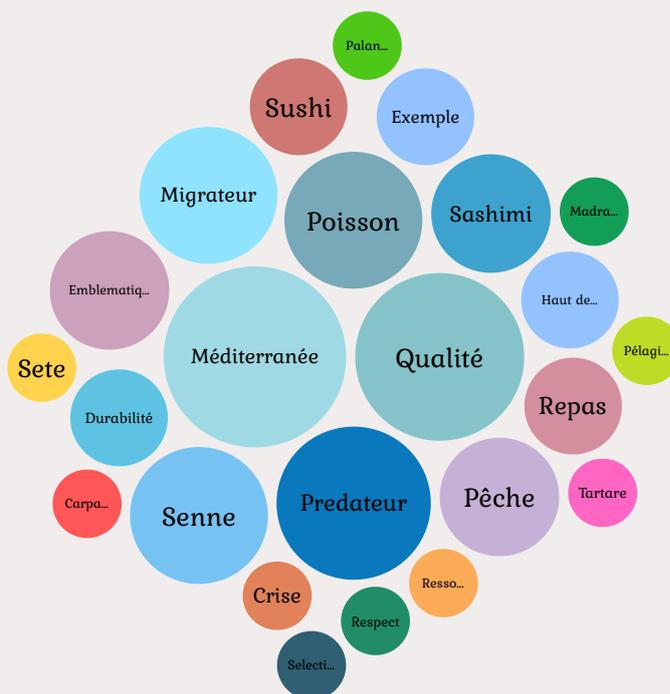
T.Rouyer (IFREMER/Marbec)

On donne le thon

Rétrospective: de la surpêche à la reconstitution, Tristan Rouyer, chercheur IFREMER expert du thon rouge, a pu partager les clés de la gestion durable de cette espèce. Cette gestion rigoureuse a porté ses fruits, menant à une augmentation notable des populations de thon rouge en Méditerranée et Atlantique.

Question au public

Que signifie le thon rouge pour vous ?



Sur tous les thons

La pêche à la palangre du thon rouge en Méditerranée française, bien que récente, pose des défis en termes de captures accidentelles d'espèces sensibles, comme l'explique Théa Jacob, Chargée de programme Espèces Marines et Pêche Durable pour le WWF. Fortement impliqués sur ce sujet, le WWF travaille en collaboration avec les pêcheurs professionnels afin de quantifier et réduire cet impact : projet POBLEU, PROTECT-MED et LIFE Espèces Marines Mobiles. Le WWF organise également, en partenariat avec iSea, des formations aux bonnes pratiques de remise à l'eau des espèces capturées accidentellement.

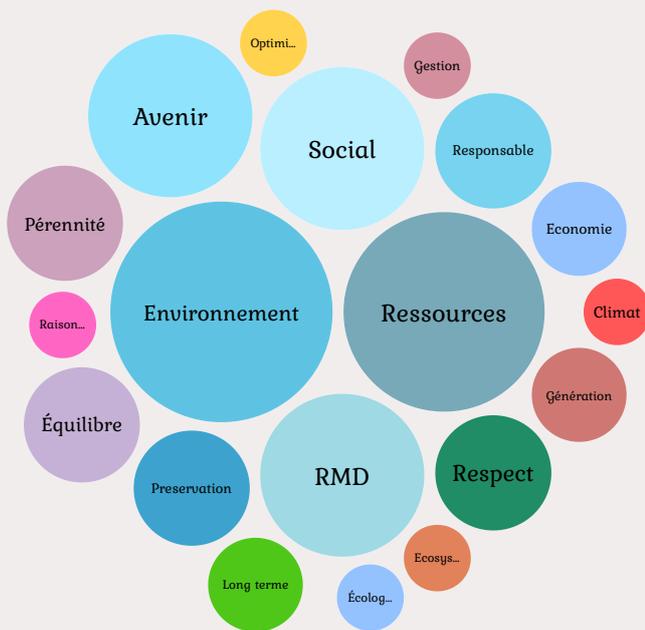


T.Jacob (WWF)



Question au public

Quand on parle de durabilité, qu'est-ce qui vous vient à l'esprit ?



La ligne durable



OP SATHOAN
61 navires - 520 tonnes/an

Doublément écolabélisée PÊCHE DURABLE (EPPM) et MSC depuis 5 ans, la SATHOAN mène de nombreux projets scientifiques visant à réduire l'impact environnemental de ses 61 navires éco-certifiés.



OP DU SUD
13 navires - 35 tonnes/an

Avec 13 navires et 3 étals de vente direct éco-certifiés PÊCHE DURABLE (EPPM), l'OP DU SUD est la plus jeune pêcherie de thon rouge écocertifiée. Son objectif est de certifier 100% de ses navires tout en continuant ses actions pour la durabilité.



OP VENDEE
2 navires - 50 tonnes/an



L'OP Vendée a également fêté ses 5 ans de certification PÊCHE DURABLE (EPPM). Seule pêcherie de thon rouge écocertifiée sur la façade atlantique. Les 2 navires écocertifiés ont depuis été rejoint par une criée et 3 mareyeurs.



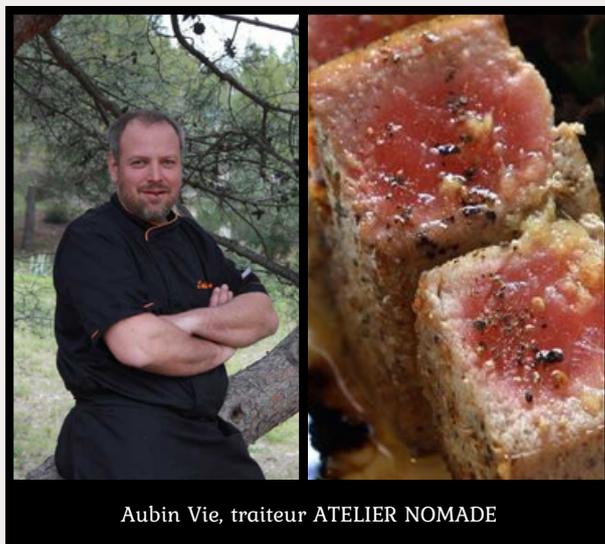
Le goût du large

Nous tenons à exprimer notre gratitude aux deux pêcheurs, Jordan Valentin (Ligne Mer) et Rémi Bédere (Thon Rouge de Carro), ainsi que leurs femmes, présents lors de l'événement, qui ont généreusement partagé leur passion et leur savoir-faire avec tous les participants. Grâce à leurs stands, nous avons pu découvrir et apprécier leurs produits d'exception à base de thon rouge, fruits d'un travail artisanal et respectueux de l'environnement. Leur engagement dans la valorisation de cette pêche durable est un exemple inspirant. Merci également à Kévin & Jade Henri, ainsi qu'à Vincent D'Aquino qui n'ont malheureusement pas pu être là pour présenter leurs produits.



Thon appétit !

Le chef Aubin Vie, de l'Atelier Nomade, a sublîmé le thon rouge écolabélisé sous toutes ses saveurs : en tartare ainsi qu'en mi-cuit à la plancha, alliant précision et respect des textures pour ce produit d'exception. Les convives ont pu savourer une préparation qui mettait en avant la finesse et la richesse de ce poisson emblématique, le tout dans une ambiance conviviale et gourmande. Une véritable ode culinaire au thon rouge!



Aubin Vie, traiteur ATELIER NOMADE



Thon sur thon

À la tête du restaurant Ånga depuis 2015, distingué de 2 toques Gault et Millau, Cyril Garcia cuisine des produits d'exceptions et n'utilise que du poisson issu d'une filière locale et durable. Il a réalisé un tartare de thon rouge écolabélisé accompagné d'unbouillon dashi, miso de pois chiche, pâte de citron rôti. Il a ravi les papilles des participants avec cette démonstration culinaire !



Cyril Garcia,
chef du restaurant Ånga Beaulieu à Montpellier

Marée haute & tables rondes

La gestion durable du thon rouge : stratégies et défis

La discussion a mis en lumière :

- l'importance des mesures de gestion de l'ICCAT, qui garantissent une exploitation durable tout en s'adaptant aux impacts du changement climatique.
- les contraintes réglementaires pour les pêcheurs, qui, bien qu'exigeantes, sont nécessaires pour préserver les stocks.
- les obstacles logistiques pour adopter des méthodes plus durables.
- l'importance de renforcer la sensibilisation pour améliorer la reconnaissance des progrès et des partenariats scientifiques.

Comment améliorer la crédibilité et la reconnaissance des écolabels ?

Les intervenants ont abordé les défis liés à la crédibilité des écolabels :

- la transparence dans le processus de certification
- la cohérence entre les différents standards
- l'équilibre entre les coûts de certification et les bénéfices

Ils ont proposer des pistes d'amélioration :

- renforcer la traçabilité des produits et la sensibilisation des consommateurs
- collaborer entre écolabels pour améliorer leur efficacité > indicateurs de performances
- stratégies de promotion ciblées



T.Jacob (WWF), B.Wendling (SATHOAN), R.Frejafond (pêcheur), J.Valentin (pêcheur) et T.Rouyer (IFREMER)



J.Chibon (FAM), A.Navarre (MSC), M.Le Hello (DGAMPA), A.Trucas (CERTIPAQ) et C.Battez (OP DU SUD)



Le rôle de l'aval de la filière dans la promotion de la pêche durable du thon rouge

Cette table ronde a mis en évidence :

- les écolabels comme outils stratégiques qui répondent aux attentes croissantes de la société civile tout en offrant une différenciation importante dans les échanges B2B
- leur importance pour la crédibilité et l'attractivité des produits sur les marchés internationaux
- le rôle clé des transformateurs, distributeurs et détaillants dans la commercialisation du thon rouge écolabélisé

Mais également des contraintes telles que :

- le coût de la certification non seulement pour les acteurs de la production, mais aussi pour les magasins et enseignes
- le manque de reconnaissance des écolabels

Auxquelles il est proposé des pistes d'amélioration :

- Développer une campagne de promotion ciblée pour l'écolabel public Pêche Durable (EPPM), en s'inspirant des efforts réalisés pour le MSC
- Renforcer la valorisation de la marque sur les étals, notamment à travers des partenariats avec les distributeurs et des actions de sensibilisation des consommateurs.
- Réduire les barrières d'accès à la certification en explorant des mécanismes de financement ou d'accompagnement pour les acteurs de la filière.



D.Favolini (Euromarée), A-M.Bastide (Medipeche), H.Keraudren (FFP) et B.Denni (Scapmarée)



Vers le large

Ce forum a permis de dégager un consensus sur le potentiel stratégique de l'écolabellisation pour promouvoir une pêche durable tout en mettant en lumière les freins structurels qui entravent sa pleine adoption et visibilité. Les participants ont insisté sur la nécessité d'un effort collectif et coordonné pour renforcer l'impact de l'écolabel public français et maximiser sa contribution à la valorisation de la pêche française. La SATHOAN souhaite donc amorcer la création d'une association nationale des pêcheries écolabellisées françaises dès 2025.



Équipe SATHOAN : C.Mablouké, N.Cosnard, C.Segorb et B.Wendling

Nous remercions chaleureusement l'ensemble des organisations partenaires de la SATHOAN et les 80 participants de l'évènement, dont la présence et le soutien est essentielle pour la réussite de ces démarches.



Région Occitanie	OP SATHOAN	LPO Paca	CPIE Bassin de Thau	QAIR	EuroMarée
CRPME-Occitanie	OP DU SUD	DDTM 24/DML	CLS	Certipaq	Côté Fish
Valpém	OP Vendée	CEPRALMAR	EDF-RTE	MSC	Ville de Sète
Sète Agglopolé Méditerranée	SMBT	CNPME	France Filière Pêche	FranceAgriMer	Ånga
WWF	Lycée de la mer de Sète	Lubrano Pêche	IRQUALIM	Banque Populaire du Sud	Nos pêcheurs engagés, dont ceux présents :
IFREMER	Pôle Mer Méditerranée	Bureau Veritas	Crédit Maritime	Midi Libre	R.Scannapieco,
Le Marin	CNRS/LIRMM	Armement Scannapieco	DIRM Med	INP-T / ENSAT	M. & J-G. Lubrano,
Equalogy	Pesc'art	OFB Méditerranée	OP du Levant	SCAPMARÉE	J. Valentin,
					R.Frejafond,
					R.Bederede



THON ROUGE DE LIGNE

PÊCHE ARTISANALE



SATHOAN
LA MER ENSEMBLE PAR PASSION



thon rouge écodélabélisé FORUM NATIONAL



Première édition
2 décembre 2024

LUNDI 2 DÉCEMBRE 2024



MAISON RÉGIONALE DE LA MER
2 QUAI PHILIPPE RÉGY
34200 SÈTE

UNE JOURNÉE ORGANISÉE PAR
La SATHOAN
& "Thon Rouge de ligne - Pêche artisanale"
en partenariat avec FranceAgriMer



SATHOAN
LA MER ENSEMBLE PAR PASSION

AVEC POUR MARRAINE
LA CHEFFE ÉTOILÉE

Anne-Sophie Pic

LES PARTENAIRES :

