



LA PÊCHE DURABLE DANS NOS ASSIETTES

Programme de la journée

Lundi 13 mai 2024

8h30-9h00 : Accueil petit déjeuner

•

9h00-9h30 : Ouverture de la journée

“Mot d’ouverture”

Ophélie MUGEL, Enseignant-Chercheur et Christophe ESTAY, Directeur Académique et de la Recherche à FERRANDI Paris.

“Bien s’informer pour mieux consommer”

Elisabeth VALLET, Directrice d’Ethic Ocean.

•

9h30-10h45 : SESSION #1

Investiguer les lieux de pêche et leur histoire

animée par Elisabeth VALLET

“Manger la mer”

Philippe CURY, Directeur de recherche, IRD.

“Depuis quand du poisson au menu ? Une brève histoire de la pêche”

Philippe BÉAREZ, Directeur de recherche au CNRS, Chercheur en archéo-ichtyologie, MNHN.

“Comment concilier pêche et préservation des ressources ? Les démarches menées en Normandie”

Arnauld MANNER, Directeur de Normandie Fraicheur Mer.

«Europe à la Rame: que peut nous apprendre sur notre alimentation une expédition de 2000 km sur l’eau?»

Christophe LAVELLE, Biophysicien, CNRS, MNHN.

Table ronde des intervenants de la session - réponses aux questions.

•

10h45-11h15 : Pause café

•

11h15-12h45: SESSION #2

Créer des partenariats pour une pêche plus durable

animée par Christophe LAVELLE

“Les partenariats scientifiques-pêcheurs au service de l’amélioration des pratiques”

Hélène KERAUDREN, Déléguée Générale France Filière Pêche.

“25 ans de collaborations avec les pêcheurs professionnels de la Loire au service de la connaissance et la gestion des poissons migrateurs et des écosystèmes fluviaux”

Eric FEUNTEUN, Professeur en Ecologie Marine, MNHN CRESCO Dinard.

“De la rivière à nos tables”

Didier MACÉ, Pêcheur professionnel en eau douce, Président du CONAPPED.

“Un partenariat frère-soeur au service de la valorisation des poissons d’eau douce”
Marie-Victorine et Louis-Paul MANOA, Cheffe de cuisine et Pêcheur-transformateur de poissons d’eau douce.

“Démarche Durable et approvisionnement en produits de la mer responsable : le cas de l’Emporio Armani Caffè & Ristorante certifié par l’ASC”
Léa RICQUART, Responsable Marketing ASC France et Matthieu MORI, Gérant du Restaurant Emporio Armani Caffè.

Table ronde des intervenants de la session - réponses aux questions.

•

12h45-14h15 : Buffet déjeunatoire
Chloé CHARLES, Cheffe du restaurant “Lago”, ancienne élève de FERRANDI Paris.

•

14h15-15h30 : SESSION #3
De l’orchestration à la valorisation des ressources halieutiques
animée par Juliette GUIDON

“Vers un modèle écologique d’orchestration des ressources. Leçons de la filière halieutique”
Julia PARIGOT, Enseignant Chercheur, “Institut Supérieur de Gestion”.

“Cas d’étude: Les Viviers du Moulin de Langeais, entre élevage extensif et agrotourisme”,
Marion FISCHER, Gérante des Viviers du “Moulin de Langeais”.

“L’influence de l’amont par l’aval ou remonter la rivière à contre-courant. Comment changer les pratiques d’une filière par une révolution de sa distribution ?”
Arthur VIOT, Fondateur de la Poissonnerie “Viot et Avencio”.

“Défendons une aquaculture durable”
Bastien RIERA, Directeur Général Délégué de “Gloria Maris Groupe”.

Table ronde des intervenants de la session - réponses aux questions.

•

15h30-16H00 : Pause café

•

16h00-17h15 SESSION #4
De l’écaille à l’assiette : consommer et cuisiner les espèces méconnues
animée par Ophélie MUGEL

“Les poissons d’eau douce dans l’assiette : expertise technique et gastronomique”
Rémy GIRAUD, Chef de cuisine.

“Véritable incohérence ou renversement des préférences ? Étude de la confusion et du consentement à payer des consommateurs de produits labellisés”
Charles BÉE-LEROUX, Doctorant au LEAD, Université de Toulon.

“Des métiers qui doivent s’adapter afin de préserver les ressources”
Arnaud VANHAMME, Poissonnier MOF & Directeur Commerce et Management, R&O - Seafood Gastronomy.

“Apprendre à cuisiner les espèces durables et méconnues de poissons de mer pour réduire la surexploitation de certaines espèces”
Nicolas CHERONNET, Chef formateur à FERRANDI Paris.

Table ronde des intervenants de la session - réponses aux questions

•

17h15-17h30 : Conclusion et Perspectives