



## Actions OPN/NFM/Ethic Ocean



COPIL 30 mai 2023

## Projet OPN/NFM/Ethic Ocean

### Objectifs :

- Délivrer une **information fiable sur l'état des stocks des raies et requins** auprès de la filière de distribution
- Eclairer les acheteurs au regard des **enjeux de durabilité**
- **Valoriser** les espèces/stocks les moins fragilisés & **préserv**er les autres
- **Améliorer la traçabilité** de ces espèces au sein de la filière

### Des actions pour améliorer la traçabilité :

- Valorisation des efforts entrepris par les professionnels pour améliorer l'identification, le suivi et la traçabilité au sein de la filière
- Communication adaptée aux enjeux et à la spécificité de ces espèces :
  - => pour les professionnels (GMS, restauration commerciale et collective, poissonniers...)
  - => pour le grand public







## Projet OPN/NFM/Ethic Ocean

**Rencontres avec les différents maillons de la filière afin de les impliquer dans le projet => Développer une filière durable de la mer à l'assiette**



- => Entretiens avec les pêcheurs, adhérents de l'OPN
- => Sessions de sensibilisation au sein d'écoles hôtelières
- => Mobilisation de chefs cuisiniers
- => Implication de la restauration collective



## • Entretiens avec les adhérents de l'OPN

- => Evaluer les connaissances et la prise de conscience des pêcheurs vis-à-vis des enjeux durabilité
- => Evaluer comment ils appréhendent les mesures de l'OPN et les démarches de NFM, en particulier sur les raies et requins.



**FERRANDI Paris**  
Nov. 2022 et janvier 2023

**L'Hôtellerie Restauration**

ACTUALITÉS

Rencontre avec les professionnels de la pêche: le rôle clef des restaurateurs pour préserver les ressources marines

Parce que la pêche durable est au cœur de notre métier, nous avons organisé une rencontre avec les professionnels de la pêche et les restaurateurs de la région Normandie. Cette rencontre a permis de discuter des enjeux de la pêche durable et de la manière dont les restaurateurs peuvent contribuer à préserver les ressources marines.

Parce que la pêche durable est au cœur de notre métier, nous avons organisé une rencontre avec les professionnels de la pêche et les restaurateurs de la région Normandie. Cette rencontre a permis de discuter des enjeux de la pêche durable et de la manière dont les restaurateurs peuvent contribuer à préserver les ressources marines.

A l'occasion de la journée mondiale de l'Océan – 8 juin 2023

*Parlons pêche durable*

Aujourd'hui dans votre restaurant,  
**une recette à base de Raie bouclée\* ou de Raie brunette\*\***  
**qui a été pêchée sur les côtes Normandes !**

\*Raja clavata - \*\*Raja undulata

Pour en savoir plus sur les engagements  
 des pêcheurs normands  
 rendez-vous sur **BIENVENUE-RE-SET.FR**





Pêcheurs



Mareyeurs



Fournisseurs



Distributeurs



Poissonniers



Chefs / Restaurateurs

- Délivrer une **information fiable sur l'état des stocks** auprès de la filière de la distribution
- Eclairer les acheteurs au regard des **enjeux de durabilité**
- **Valoriser** les espèces/stocks les moins fragilisés & **préserver** les autres
- **Améliorer la traçabilité** de ces espèces au sein de la filière

