

Sommaire

	Page
Développement durable	2
Tendance de l'offre halieutique	3
Moyens de production	4
Valorisation des produits halieutiques	5
Tendance de la demande halieutique	6
Commerce et compétitivité	7
Innovation, recherche et Développement	8
Règlementation, normes et accords	9
Annexes	10

Flash veille

N° 25/24



Semaine du 17 juin 2024

ⵜⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵍⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵎⴰⵔⴷⵓⴽ

ⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵍⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵎⴰⵔⴷⵓⴽ
ⵏ ⵍⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵍⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵎⴰⵔⴷⵓⴽ

ⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵍⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵏ ⵎⴰⵔⴷⵓⴽ



المملكة المغربية
وزارة الفلاحة والصيد البحري
والتنمية القروية والمياه والغابات
قطاع الصيد البحري

ROYAUME DU MAROC

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Département de la Pêche Maritime

Direction de la Stratégie et de la Coopération



Direction de la Stratégie et de la Coopération
B.P. 476, Agdal, Rabat, Maroc
Tél : +212 537 68 83 05/06, Fax : +212 537 68 83 77

مديرية الاستراتيجية والتعاون
ص.ب. 476 اكدال الرباط المغرب
هاتف +212 537 68 83 05/06 فاكس +212 537 68 83 77





Danemark : Sous les éoliennes offshore, les chercheurs cultivent des fruits de mer et des algues

Dans un petit bateau flottant dans les vagues entre d'imposantes éoliennes offshore, les chercheurs de la mer Baltique européenne atteignent l'eau froide et enlèvent de longues lignes tendues entre les pylônes sur lesquels poussent les moules et les algues. Cela fait partie des efforts visant à explorer les multiples utilisations des parcs éoliens éloignés loin de la mer, comme la production de fruits de mer frais. Géré par la société d'État suédoise Vattenfall et l'université danoise d'Aarhus, le projet de quatre ans a débuté en 2023 au large de la côte est danoise sur le plus grand parc éolien de Scandinavie, Kriegers Flak. Avec sa première récolte seulement 18 mois plus tard, il montre déjà des signes de succès précoce.

« Il y a une concurrence croissante pour l'espace sur terre et en mer », a déclaré Annette Bruhn, scientifique principale à l'Université d'Aarhus, qui dirige le projet. « Nous pouvons, dans une région, produire à la fois de l'énergie fossile et de la nourriture pour une population croissante. ».....[] [LIRE LA SUITE](#)

Date : 23 juin 2024

Titre original : Beneath offshore wind turbines, researchers grow seafood and seaweed

Source : japantoday

Etats-Unis : La NOAA publie un projet de mise à jour de la feuille de route pour la gestion écosystémique des pêches

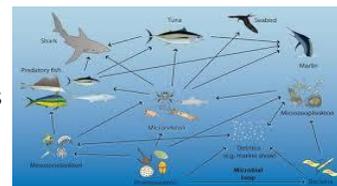
La NOAA Fisheries accepte actuellement les commentaires du public sur sa feuille de route actualisée pour la gestion écosystémique des pêches (EBFM). La NOAA a d'abord établi une feuille de route EBFM en 2016 pour fournir des orientations sur le changement de politique de l'agence vers la mise en œuvre d'une planification au niveau de l'écosystème pour les pêcheries du pays. Ce mode de gestion consiste à fixer des quotas tout en tenant compte de la manière dont une espèce individuelle s'intègre dans l'écosystème au sens large, plutôt que de l'état d'un stock individuel.

« La gestion des pêches basée sur les écosystèmes est une approche intégrée, fondée sur la science, qui prend en compte l'ensemble de l'écosystème, y compris les personnes », a déclaré la NOAA. "Elle vise à maintenir les écosystèmes dans un état sain, productif et résilient afin qu'ils puissent fournir les services que les humains souhaitent et dont ils ont besoin...." [LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 JUIN 2024

Titre original : NOAA releases draft update to ecosystem-based fisheries management roadmap

Source : seafoodsource



Pérou : L'empreinte carbone de la farine et de l'huile de poisson péruviennes est inférieure à celle d'autres ingrédients pour l'aquaculture

Dans le cadre de son engagement en faveur du développement durable, le groupe Austral, en coopération avec l'Université catholique pontificale du Pérou (PUCP), a présenté les résultats de son bilan carbone pour les farines et les huiles de poisson, montrant que les ingrédients marins produits par l'entreprise ont un impact environnemental inférieur à celui d'autres produits utilisés dans l'aquaculture." [LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 Juin 2024

Titre original : Peruvian fishmeal and fish oil have lower carbon footprint than other aquafeed ingredients

Source : aquafeed

Espagne : La protection des ressources de Pauly s'oppose à la durabilité de la flotte de pêche de Garat

La Rencontre des Mers a réuni le biologiste Daniel Pauly, qui prône l'interdiction de la pêche en haute mer, et le président du patronat de la pêche communautaire, Javier Garat, qui défend qu'avec la gestion de la pêche on peut faire une activité durable pour restituer les «stocks» et pouvoir profiter d'une nourriture bonne pour la santé. Daniel Pauly, très critique vis-à-vis de la flotte industrielle, qui soutient qu'il faut interdire l'activité en haute mer et prendre à la lettre les recommandations scientifiques, assis dans une tertuliatonic avec le représentant de cette flotte de grande hauteur -également de haute mer et côtière-, le secrétaire général de Cepesca et président du patronat communautaire de la pêche, Javier Garat, a souligné que 77% des stocks sont exploités à des niveaux durables et qu'avec une bonne gestion de la pêche, les stocks peuvent être restitués. Accompagné par le directeur général de Vocento Gastronomía, Benjamin Lana, préoccupé par la baisse de la consommation de poisson et, surtout, par la manie de transformer tout ce qui est de la mer en steaks, et oderando, le professeur de Sciences Marines à l'Université Roi Abdullah de la Science et de la Technologie Kaust (Arabie Saoudite) Carlos Duarte se sont montrés... [LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 juin 2024

Titre original : La protección de los recursos de Pauly se contraponen a la sostenibilidad que muestra Garat de la flota pesquera

Source : europa-azul.es



Tendance de l'offre halieutique



Monde : S'attaquer à la surpêche avec des poissons cultivés sur cellules

Selon les Nations unies sur le changement climatique, l'océan a supporté le poids du réchauffement climatique induit par l'homme pendant une période prolongée. En tant que principal puits de carbone de la Terre, il absorbe le surplus de chaleur et d'énergie provenant des émissions croissantes de gaz à effet de serre piégés dans l'atmosphère de la planète. À l'heure actuelle, environ 90 % de la chaleur générée par les émissions croissantes a été absorbée par l'océan.

L'augmentation de la température océanique qui en résulte déclenche une réaction en chaîne aux conséquences sans précédent, notamment la fonte des glaces, l'élévation du niveau de la mer, l'apparition de vagues de chaleur marine et l'acidification de l'océan. Ces transformations ont un impact durable sur la biodiversité marine et le bien-être des communautés côtières, affectant un vaste groupe démographique. Parmi les personnes concernées, on compte environ 680 millions de personnes résidant dans des régions côtières de faible altitude, près de 2 milliards d'habitants de mégapoles côtières, environ la moitié de la population mondiale qui dépend du poisson comme source de protéines (environ 3,3 milliards de personnes) et près de 60 millions de personnes employées dans l'industriel.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 juin 2024

Titre original : Tackling overfishing with cell-cultivated fish

Source : newfoodmagazine.

Japon : Une grande entreprise de transformation alimentaire lance des « sashimis de thon » à base de plantes pour les restaurants

Une grande entreprise japonaise de transformation alimentaire a commencé à vendre aux restaurants nationaux des « sashimis de thon » fabriqués à partir d'ingrédients d'origine végétale. L'arôme et la texture de la chair rouge du thon sont reproduits et le produit peut être consommé comme sashimi. Le déclin des ressources marines devenant un problème mondial, le développement de « produits de la mer alternatifs » à base de soja et d'autres ingrédients est en plein essor.

La société NH Foods Ltd., basée à Osaka, s'est concentrée sur le thon, qui est l'un des produits de la mer les plus achetés au niveau national. En utilisant du konjac en poudre, des fibres alimentaires et d'autres ingrédients, l'entreprise a reproduit la texture unique du thon après une année de développement qui a débuté à l'été 2023.

Actuellement, l'entreprise propose le produit aux restaurants nationaux, y compris ceux des hôtels, mais elle envisagera de le vendre dans des magasins de proximité et sur des sites en ligne, sur demande. Un responsable de l'entreprise a déclaré : « Nous aimerions envisager d'élargir la variété des produits, en nous concentrant sur les fruits de mer qui sont très demandés en raison de la faiblesse des prises. »

Dans le contexte de l'évolution des habitudes alimentaires due à la croissance démographique et économique mondiale, on s'inquiète des pénuries de viande et de poisson, et les fabricants de produits alimentaires développent des « viandes alternatives » et des « fruits de mer alternatifs ».....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 20 JUIN 2024

Titre original : Major Japanese food processing firm launches plant-based 'tuna sashimi' for restaurants

Source : mainichi.jp

Pérou : PRODUCE fixe un quota de 740 tonnes pour le poulpe dans la région Nord

Le ministère de la production (PRODUCE) a fixé à 740 tonnes le quota maximal autorisé de capture de la ressource poulpe (*Octopus mimus*), pour l'année 2024, pour l'activité d'extraction autorisée dans la zone maritime des îles Lobos de Afuera et Lobos de Tierra, dans les régions de Piura et Lambayeque.....[LIRE LA SUITE](#)



Date : 18 Juin 2024

Titre original : PRODUCE Sets Quota of 740 Tons for Octopus in the Northern Region

Source : FIS

Viêt-Nam : L'industrie du thon doit résoudre les goulets d'étranglement liés aux matières premières

Les exportations de thon continuent de maintenir la dynamique de croissance en mai 2024, en hausse de 21% sur la même période. En cumul sur les 5 premiers mois de 2024, les exportations de thon du Vietnam ont atteint plus de 386 millions USD, en hausse de 22% sur la même période.

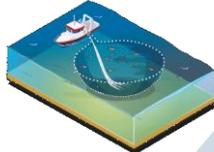
Dont les produits de thon en conserve ont augmenté de 41%, les autres thons transformés ont augmenté de 12%, la viande/le filet de thon congelé a augmenté de 7% et le thon frais, congelé et séché a augmenté de près de 3 fois par rapport à la même période. 2023.

Les exportations de thon vers la plupart des marchés augmenteront par rapport à la même période en 2023. Ainsi, les deux plus grands marchés, les États-Unis et l'UE, représentent respectivement 37% et 23% des exportations totales de thon du Vietnam au cours des 5 premiers mois de 2024. Les marchés du Sud et du Sud ont enregistré une croissance de 22% et 36% par rapport à la même période en 2023.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 20 juin 2024

Titre original : Tuna Industry Needs to Resolve Raw Material Bottlenecks

Source : FIS



Norvège : Le système submersible de la ScaleAQ est désormais pleinement opérationnel

La société norvégienne de technologie aquacole ScaleAQ a introduit pour la première fois des poissons dans son système submersible, connu sous le nom de système Subsea.

Dans un communiqué de presse publié jeudi, l'entreprise a déclaré qu'il s'agissait d'une étape importante. « Atteindre cette étape dans le projet Subsea est une réalisation fantastique, et c'est le résultat d'un formidable travail d'équipe et de l'expertise interdisciplinaire étendue de ScaleAQ », a déclaré Terje Aasland, chef de projet senior chez ScaleAQ.

Le système Subsea est issu des permis de développement demandés en 2015. Les solutions actuellement en service ressemblent beaucoup aux concepts que l'entreprise avait à l'époque. Bien que l'installation ait été testée auparavant, c'est la première fois qu'elle est testée avec des poissons. L'unité peut accueillir près de 200 000 poissons.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 21 JUIN 2024

Titre original : ScaleAQ's submersible system now fully operational

Source : salmonbusiness

Norvège : Un bateau à la pointe de la technologie dans l'un des plus anciens chantiers navals

Le constructeur naval norvégien Salthammer Båtbyggeri a livré à Charvest le « C Provider », un nouveau bateau de travail hybride. Il s'agit du deuxième navire livré à Charvest par le chantier naval. Le contrat pour le bateau a été signé en avril de l'année dernière, et il a été entièrement construit au chantier naval de Vestnes.

Le bateau est équipé de la plus grande batterie possible pour ce type de navire, ce qui permet un fonctionnement sans émission au bord de la cage pendant 24 heures.

[...]Au cours des cinq dernières années, nous avons réalisé d'importants investissements dans deux nouveaux navires, et le fait que Salthammer construise l'intégralité des navires à Vestnes était important pour nous lorsque nous avons dû choisir un chantier naval", a déclaré M. Leine.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 juin 2024

Titre original : Cutting edge boat from one of Norway's oldest shipyards

Source : salmonbusiness



Eagle product inspection présente la machine à rayons x quadview

Eagle Product Inspection présente la machine à rayons X QuadView. La couverture de détection à quatre vues améliore la sécurité alimentaire et le contrôle de la qualité. leader mondial en matière de solutions avancées d'inspection et de sécurité des produits, présente sa machine à rayons X QuadView, un système de pointe conçu pour l'inspection par rayons X à grande vitesse des bocaux, des bouteilles et des récipients verticaux. Particulièrement adapté à la détection des contaminants verre dans verre, ce système offre des capacités de détection inégalées pour garantir l'intégrité des produits et la sécurité des consommateurs dans les secteurs de l'alimentation et des boissons, des produits laitiers, de la volaille, des fruits de mer, de la viande rouge et des fruits et légumes.

Le QuadView est doté d'une couverture de détection à quatre vues qui permet une inspection complète des aliments dans des récipients d'une hauteur maximale de 304 mm (12") et d'un diamètre maximal de 152 mm (6"), éliminant ainsi les angles morts qui se produisent généralement au fond des récipients. [...] Outre la détection des contaminants, le système QuadView excelle dans la vérification de la qualité des produits. Le système peut également inspecter les niveaux de remplissage, mesurer l'espace de tête et vérifier la présence/absence de composants.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 20 juin 2024

Titre original : EAGLE PRODUCT INSPECTION HIGHLIGHTS THE QUADVIEW X-RAY MACHINE

Source : FIS



Canada : Écaillage automatisé des huîtres : Un centre innovant de produits de la mer s'apprête à s'étendre à Port Alberni

Le Dock+ a obtenu un financement d'environ 4 millions de dollars pour commencer un projet d'expansion de 3 000 pieds carrés qui comprend l'intégration de la technologie de traitement à haute pression. The Dock+, un centre florissant de fruits de mer situé au cœur du territoire Nuu-chah-nulth, a obtenu un financement d'environ 4 millions de dollars pour lancer un projet d'expansion de 3 000 pieds carrés qui comprend l'intégration de la technologie de traitement à haute pression (HPP).

Fruit d'un partenariat entre l'autorité portuaire de Port Alberni (PAPA), Nova Harvest Ltd. et Huu-ay-aht First Nations (HFN) Fisheries LP, le projet d'agrandissement a bénéficié d'une subvention de 2 995 786 dollars du ministère de l'agriculture et de l'alimentation de la Colombie-Britannique, les trois partenaires apportant un million de dollars de capitaux propres pour compléter le projet.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 18 JUIN 2024

Titre original : Automated oyster shucking: Innovative seafood hub set to expand in Port Alberni

Source : hashilthsa.com

Tendance de la demande halieutique



Monde : Les préoccupations environnementales incitent les consommateurs à changer de régime

Une étude du Marine Stewardship Council (MSC) a révélé qu'un nombre important de consommateurs qui changent ce qu'ils mangent affirment le faire pour des raisons environnementales.

Le groupe a interrogé quelque 27000 personnes dans 23 pays, leur demandant s'ils changeaient ou prévoient de changer de régime alimentaire. Sur les 22000 qui ont répondu 'oui', 43% ont déclaré que c'était pour des raisons environnementales, outre la santé et le prix.

Selon l'étude, le changement le plus important dans le régime alimentaire est l'abandon de la viande rouge, 39 % des acheteurs ayant réduit leur consommation de viande comme le bœuf et l'agneau au cours des deux dernières années, et 37 % ayant déclaré qu'ils mangeaient plus de légumes.

Un répondant sur dix a dit qu'il mangeait plus de fruits de mer, mais trois sur dix ont dit qu'il en mangeait moins. Plus d'un quart (27 %) ont déclaré qu'ils mangeraient plus de fruits de mer à l'avenir s'ils savaient que cela ne nuisait pas aux océans.... [LIRE LA SUITE.](#)



Date: 24 juin 2024

Titre original: Environmental Concerns Prompting Consumers To Switch Diets

Source : esmmagazine

France : les français et la consommation de produits de la mer

Les Français sont aujourd'hui de grands amateurs de produits aquatiques, 96% d'entre eux consomment du poisson et 91% des coquillages et crustacés. On note par ailleurs que les Français consomment très régulièrement du poisson (57% de façon hebdomadaire), tandis que les fruits de mer demeurent nettement plus occasionnels (30% en consomment moins d'une fois par mois). Parmi ces produits, la crevette se distingue en tant que fruit de mer le plus consommé en 2024, avec 67% (+5 pts depuis juillet 2021) des Français déclarant en manger. Cependant, c'est le saumon qui se démarque réellement, étant désigné comme le produit préféré de 17% des consommateurs, contre seulement 12% pour la crevette. Au-delà de simples préférences, la catégorie sociale semble jouer un rôle prépondérant dans la manière de consommer des produits aquatiques. [...] De plus, en 2024, 71% des Français estiment que le prix élevé des produits aquatiques est un frein à leur consommation, un taux en augmentation par rapport à 2023 (63%), ...[LIRE LA SUITE](#)

Date : 18 juin 2024

Titre original : LES FRANÇAIS ET LA CONSOMMATION DE PRODUITS DE LA MER

Source : ifop.com

Espagne : Rosaura Leis «Les mineurs ne suivent pas les recommandations minimales alimentaires»

La baisse de la consommation de poisson source d'oméga 3 inquiète les experts participant à la sixième édition de la Rencontre des mers. Ainsi, le professeur de pédiatrie Rosaura Leis a déclaré que «les enfants ne suivent pas les recommandations alimentaires minimales»

Nous avons tendance à ignorer les recommandations alimentaires lorsqu'il s'agit de notre propre santé, mais qui serait prêt à raccourcir délibérément la vie de ses enfants ? L'avertissement peut sembler catastrophique, mais il s'agit d'une éminente spécialiste de la nutrition pédiatrique, le docteur Rosaura Leis, présidente du comité scientifique de la Fondation Diet Atlantica, lors de son intervention à la sixième édition de la Rencontre des Mers qui se tient à Tenerife, a été claire : «Si nos enfants continuent à manger comme ils le font, ils vivront moins que leurs parents ou leurs grands-parents, et ils le feront avec une qualité de vie pire». La raison en est une baisse de la consommation de poisson, en particulier du bleu, principale source d'oméga-3....[] [LIRE LA SUITE.](#)

Date: 20 juin 2024

Titre original: Rosaura Leis «Los menores no siguen las recomendaciones mínimas alimentarias»

Source : europa-azul.es

Chili : L'huile de poisson, les algues et les salmonidés sont à l'origine de la forte baisse des exportations de produits de la mer

Les exportations chiliennes de produits de la mer se sont élevées à 648 millions de dollars en mai, soit une baisse de 17,4 % par rapport à l'année précédente, selon un récent rapport de l'organisme de promotion gouvernemental ProChile....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 21 juin 2024

Titre original : Fish oil, algae, salmonids lead sharp declines in Chile seafood exports

Source : undercurrentnews

Japon : La sécurité alimentaire oriente les choix des consommateurs de produits de la mer

La Global Seafood Alliance (GSA) a interrogé 3 000 consommateurs japonais de produits de la mer afin d'analyser leurs décisions d'achat et leur connaissance du label des meilleures pratiques d'aquaculture (BAP). Les résultats montrent que 68 % des personnes interrogées considèrent la sécurité alimentaire comme le facteur le plus important, suivi par la durabilité environnementale (23,1 %). 36,4 % pensent que toutes les étapes de la production aquacole devraient faire l'objet d'audits par des tiers. En outre, environ 15 % des consommateurs connaissent le label BAP.

La GSA s'est engagée à accroître la visibilité du label BAP au Japon en réponse à la sensibilisation croissante des consommateurs à la sécurité alimentaire et à la durabilité. La moitié des personnes interrogées étaient prêtes à acheter des produits certifiés BAP, ce qui démontre l'efficacité du programme de certification de la GSA.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 juin 2024

Titre original : La seguridad alimentaria impulsa las decisiones de los consumidores japoneses de productos del mar **Source :** europa-azul



Espagne: Sánchez augmente ses achats de poisson du Maroc de 40 % et double ceux du Venezuela en cinq ans

L'Espagne augmente ses achats de poissons, crustacés et mollusques marocains de plus de 40% sous le gouvernement de Pedro Sánchez. Concrètement, l'importation de ces produits est passée de 91,6 millions de kg en 2018 à 130,3 millions en 2024 ; soit une augmentation de 42 %. Concernant l'achat de ces espèces au Venezuela, notre pays est passé de 3,9 millions de kg en 2018 à 7,9 millions de kg en 2023, soit une augmentation de 102%. Autrement dit, l'Espagne a doublé ses importations, selon la base de données statistiques du ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme.

Si l'on parle de prix, l'augmentation a également été significative, puisque l'Espagne a payé l'année dernière 902 millions pour l'achat de ces aliments, 45% de plus qu'en 2018. Concernant le Venezuela, comme pour l'achat, le prix a également doublé sur le marché vénézuélien...[LIRE LA SUITE](#)

Date : 16 juin 2024

Titre original : Sánchez dispara un 40% la compra de pescado a Marruecos y duplica la de Venezuela en cinco años

Source : okdiario



Philippines lancement d'un nouveau système de vérification numérique « avant la frontière » pour les produits alimentaires

[...] Le gouvernement philippin a lancé un nouveau système numérique de vérification et de paiement « avant la frontière » pour les importations de denrées alimentaires et d'autres produits afin d'améliorer l'efficacité. De nombreux marchés asiatiques ont mis en place de nouveaux systèmes numériques d'importation au cours des dernières années afin de faire face aux changements logistiques et aux problèmes de congestion douanière à leurs frontières, de la Thaïlande à la Corée du Sud. Les Philippines sont le dernier marché à se joindre à ce mouvement de transformation numérique et, comme la plupart des marchés précédents, elles lanceront leur nouveau système numérique pour l'importation de produits agricoles, de denrées alimentaires et de boissons. "Cette mise en œuvre d'une vérification technique préalable des marchandises importées vise à accélérer l'inspection des produits entrant dans le pays....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 juin 2024

Titre original : Imports expedition: Philippines launches new digital 'pre-border' verification system for food products

Source : foodnavigator-asia

Espagne : Conxemar crée un observatoire numérique du commerce extérieur des produits de la mer

Conxemar, l'association espagnole des grossistes, importateurs, exportateurs et transformateurs de produits de la pêche et de l'aquaculture, a lancé un observatoire numérique pour ses entreprises associées avec des données sur le commerce extérieur de plus de 300 références de produits de la mer et de tous les pays de l'UE. Grâce à cet outil, les entreprises pourront consulter rapidement et facilement des informations sur les importations et les exportations en tonnes, la valeur économique et le prix moyen, tant pour les produits congelés que pour les produits préparés ou en conserve commercialisés dans tous les pays du monde.[LIRE LA SUITE](#)

Date : 21 juin 2024

Titre original : Other Media | La Voz de Galicia: Conxemar creates a digital observatory for foreign trade in seafood

Source : La Voz de Galicia



Espagne : Le secteur espagnol prend ses distances avec les produits à base de plantes

Les associations de consommateurs espagnoles se joignent aux organisations du secteur des produits de la mer pour exprimer leur inquiétude face à l'étiquetage trompeur des produits transformés à base de plantes.

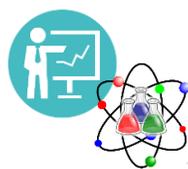
La Confédération des consommateurs, l'Union des consommateurs de Galice, l'Union des consommateurs d'Euskadi et l'Union des consommateurs de Cantabrie adhèrent à l'initiative, considérant que ces types de produits ne fournissent pas d'informations claires, induisent le consommateur en erreur et que leur commercialisation peut entraîner une concurrence déloyale.. Ils prévoient de rejoindre le SAFE Group Advocacy Europe pour lancer conjointement une proposition de règlement auprès des autorités européennes. La chaîne de valeur des produits de la mer demande un étiquetage plus clair qui n'imité pas les poissons et les crustacés, et des progrès dans le respect des réglementations qui les régissent. Les organisations se félicitent de l'adhésion des consommateurs et regrettent, au contraire, le manque d'attention du ministère de la consommation....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 20 juin 2024

Titre original : The Spanish sector takes distance itself from 'plant-based' products

Source : FIS





Espagne : L'intelligence artificielle configure une nouvelle carte pour la pêche

L'intelligence artificielle (IA) transforme la réalité des secteurs économiques. La pêche n'est pas en reste. Depuis quelques années, l'émergence de cette branche informatique constitue un tournant en faveur de l'amélioration de la connaissance des océans et de leurs ressources et, avec elle, permet des avancées dans la gestion des pêches, tant pour la flotte que pour les organismes régulateurs de leur activité.

Satlink, Zunibal et Marine Instruments sont des entreprises pionnières dans l'utilisation de l'IA dans les activités de pêche. Pour ces entreprises, l'application de cette combinaison d'algorithmes dans leurs solutions a conduit à une optimisation de l'observation électronique, à une meilleure discrimination des espèces et, en général, à une meilleure compréhension des écosystèmes marins, ce qui se traduit par un meilleur soutien au secteur de la pêche.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 Juin 2024

Titre original : Other Media | Industrias Pesqueras : Artificial Intelligence configures a new map for fishing

Source : FIS

Espagne : La flotte thonière espagnole va utiliser la technologie satlink

La flotte thonière espagnole va mettre en œuvre la technologie Satlink dans les trois principaux océans afin d'accroître la sélectivité de la pêche. Le projet "SelecTuna" permettra le déploiement de plus de 1 500 bouées intelligentes Satlink dans le but d'accroître la sélectivité et d'améliorer l'exploitation durable des espèces cibles.

La flotte thonière espagnole, l'une des plus avancées technologiquement au monde, continue d'ouvrir la voie à l'amélioration de la durabilité de son activité. Cette fois-ci, elle lance le projet "SelecTuna", une initiative pionnière au niveau mondial qui permettra le déploiement de plus de 1 500 bouées intelligentes de l'entreprise technologique Satlink dans les trois océans où le thon tropical est pêché (Atlantique, Pacifique et océan Indien), dans le but d'accroître la sélectivité de la pêche. Cela permettra de favoriser les captures d'espèces dont l'exploitation est durable, tout en évitant la capture d'espèces plus vulnérables.

Cet accord de collaboration, [...] vise à renforcer l'innovation et à améliorer la technologie pour affiner la discrimination entre les espèces de thon tropical, en l'adaptant aux différents contextes océanographiques.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 19 juin 2024

Titre original : SPANISH TUNA FLEET WILL IMPLEMENT SATLINK TECHNOLOGY

Source : Fishfocus



Gabon : Le FAO dévoile l'aquaponie, un système de production de poissons et de végétaux

L'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) vient de mettre en place un système de production alimentaire durable unissant la culture de plantes et l'élevage de poissons. Dénommé aquaponie, ce dispositif donne la possibilité de produire des végétaux et des poissons sur des espaces réduits avec un minimum d'équipement. L'objectif est de produire des poissons et légumes en même temps.

[...] «L'aquaponie est un système intégré d'élevage qui couple à la fois la production de poissons (l'aquaculture) et la production végétale. [...] Dans ce système, le département technologie du Bureau sous régional s'est impliqué en installant des équipements pour contrôler à distance à partir du téléphone ou de l'ordinateur tout le fonctionnement de ce dispositif. «Le système, il est simple. Il y a des caméras tout autour pour surveiller l'exploitation et des sondes qui ont été installées dans l'eau, qui relèvent des paramètres très importants pour la vie des poissons. La qualité de l'eau va impacter sur la taille des poissons», a dit Magloire François Christophe Blampain, du département technologie du FAO, avant de poursuivre : «L'Afrique ayant le fort taux de jeunes au chômage, les secteurs tels que l'agriculture si on les digitalises, les jeunes étant friands des technologies, ça va être de plus en plus facile pour nous de, non seulement, créer de l'emploi mais aussi d'améliorer la qualité de ce qu'on mange».....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 21 juin 2024

Titre original : Gabon : Le FAO dévoile l'aquaponie, un système de production de poissons et de végétaux

Source : gabonreview.com



Monde : Le Traité de haute mer a besoin de 53 ratifications supplémentaires pour entrer en vigueur

Les pays se réunissent pour discuter du Traité de l'ONU sur la haute mer, et les ONG exhortent à la coopération pour faire face aux impacts climatiques potentiels

L'accord sur la biodiversité au-delà de la juridiction nationale (BADJN), également appelé Traité de haute mer, se rapproche de son application, et les pays se réunissent du 24 au 26 juin dans le cadre d'une commission préparatoire des Nations Unies pour discuter des prochaines étapes.

Le Traité de haute mer est le résultat de près de 20 ans de pourparlers facilités par l'ONU qui ont abouti à un accord de mars 2023, adopté en juin 2023. Le traité ouvert à la ratification en septembre 2023 et, s'il entre en vigueur par la ratification d'au moins 60 pays, il placerait 30 pour cent des océans du monde dans des zones protégées, injecterait plus d'argent dans la conservation marine, et stipuler l'accès aux ressources génétiques marines et leur utilisation. ...[] [LIRE LA SUITE.](#)

Date: 21 juin 2024

Titre original: High Seas Treaty needs 53 more ratifications to come into effect

Source : seafoodsource

L'Atlantique Nord-Est : Le Royaume-Uni, la Norvège et les îles Féroé parviennent à un accord sur les quotas de maquereau

Les gouvernements du Royaume-Uni, de la Norvège et des îles Féroé sont parvenus à un accord sur la répartition des quotas de pêche pour le stock de maquereau de l'Atlantique Nord-Est.

Le nouvel accord intervient après qu'une délégation de chacun des pays s'est réunie en avril et en mai pour discuter de l'accès et des quotas pour cette espèce. Selon le compte rendu des consultations, les trois pays sont convenus de réduire la pression de pêche par rapport aux niveaux de 2021, 2022 et 2023.

L'accord prévoit que les îles Féroé fixeront un quota national de 98 708 tonnes métriques, soit 13,35 % du total admissible des captures (TAC) de 739 386 tonnes métriques convenu par les États côtiers en octobre 2023, conformément à l'avis du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM). La Norvège fixerait un quota de 229 210 tonnes, soit 31 % du TAC, et le Royaume-Uni fixerait un quota national de 203 211 tonnes, soit 27,48 % du TAC. Ces totaux laissent 208 257 tonnes pour l'Union européenne, l'Islande et le Groenland.

Selon la Norvège, le nouvel accord a été délibérément conçu en tenant compte de la pêche des trois autres États côtiers.

"J'espère que cet accord pourra inspirer les.....[LIRE LA SUITE](#)



Date : 18 juin 2024

Titre original : UK, Norway, Faroe Islands reach agreement on Northeast Atlantic mackerel quotas

Source : seafoodsource

Espagne : Les consommateurs se joignent à la dénonciation de l'étiquetage trompeur des produits à base de plantes et cherchent à forcer une proposition législative de l'UE

L'Union des consommateurs de Galice (UCGAL), l'Union des consommateurs d'Euskadi, l'Union des consommateurs de Cantabrie et la Confédération des consommateurs ont accepté de se joindre au projet qui intègre vingt organisations pour dénoncer l'étiquetage trompeur des produits à base de plantes.

Les organisations qui dirigent l'initiative s'étaient déjà adressées au ministre des Droits sociaux, de la Consommation et de l'Agenda 2030, Pablo Bustinduy, et au ministre de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Luis Planas, pour leur faire part de leur inquiétude quant à l'étiquetage trompeur des produits d'origine végétale.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 10 Juin 2024

Titre original : Other Media | IndPesqueras : Spanish consumers join denunciation of the misleading labeling of plant based and seek to force an EU legislative proposal

Source : wirenewsfax.

المغرب : إدارة الصيد تحسم موعد إستئناف صيد الأخطبوط

أفرجت مديرية الصيد البحري عن الجدولة الزمنية المنظمة لولوج وحدات الصيد البحري الى مصايد الأخطبوط جنوب سيدي الغازي يرسم الموسم الصيفي المنتظر. في إنتظار الإفراج عن المقرر المنظم لصيد الأخطبوط.

ونص القرار على إستئناف نشاط صيد الأخطبوط جنوب سيدي الغازي يوم فاتح يوليوز 2024، ليغلق بذلك الباب أمام مختلف التأويلات والمخاوف التي سادت في أوساط بعض الأطقم البحرية بخصوص مستقبل الموسم، خصوصا بعد إعلان تمديد الراحة البيولوجية لشهر إضافي.إلى ذلك وكالعادة حددت المديرية، البرنامج الزمني الخاص بخروج مختلف وحدات الصيد، قصد ولوج مناطق الصيد المهينة والمسموح باستغلالها ابتداء من الدقائق الأولى من يوم فاتح يوليوز 2024، وذلك وفق جدولة مرتبطة بمواقيت وتواريخ الانطلاق من موانئ أكادير و طانطان والعيون نحو المصايد جنوب سيدي الغازي.

وحدد القرار 48 ساعة قبل إنتتاح موسم الصيد بالنسبة لسفن الصيد في أعالي البحار المنطلقة من ميناء أكادير . فيما تم تحديد 36 ساعة للانطلاق من ميناء الوطنية بطانطان، مع تحديد 16 ساعة قبل موعد استئناف نشاط الصيد انطلاقا من ميناء العيون....[للمزيد.](#)

التاريخ : 20 يونيو 2024

العنوان الاصيلي: إدارة الصيد تحسم موعد إستئناف صيد الأخطبوط
المصدر: البحر نيوز