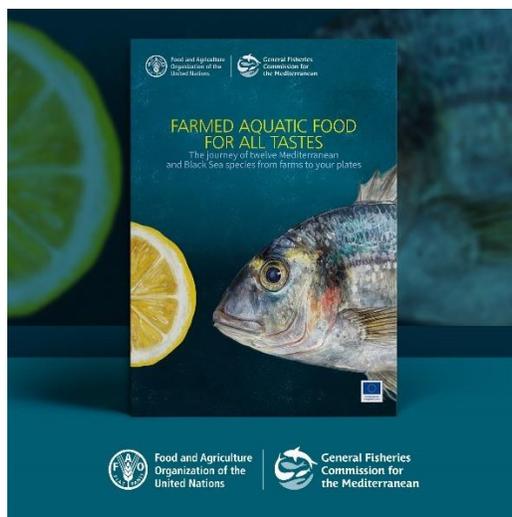


## Des aliments d'origine aquacole pour tous les goûts: le voyage de douze espèces de la Méditerranée et la mer Noire de la ferme à vos assiettes

Lyon, France, 10 mai 2023

Un atelier sur la promotion de l'acceptabilité sociale de l'aquaculture en Méditerranée et en mer Noire, visant à illustrer le potentiel gastronomique des espèces aquacoles s'est tenu aujourd'hui à Lyon. Cet événement a été organisé conjointement par la Commission générale des pêches pour la Méditerranée (CGPM) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par le Centre de recherche et d'innovation de l'Institut Lyfe (ex Institut Paul Bocuse) et a marqué le lancement de la dernière publication de la CGPM.

Cette publication, un livre de recettes intitulé *Farmed aquatic food for all tastes: the journey of twelve Mediterranean and Black Sea species from farms to your plates* – Des aliments d'origine aquacole pour tous les goûts: le voyage de douze espèces de la Méditerranée et la mer Noire de la ferme à vos assiettes, disponible en anglais seulement – guide les lecteurs à la découverte du secteur aquacole de la Méditerranée et de la mer Noire, en le démystifiant et en mettant en relief ses avantages. Cet ouvrage présente les traditions culinaires, des recettes et la valeur gastronomique de douze espèces aquacoles emblématiques, choisies pour leur popularité, leur histoire, leur importance et leur potentiel dans la région. Chaque chapitre associe l'histoire d'un producteur performant, innovant et faisant des vagues dans la région à une recette alléchante présentée par de jeunes chefs de l'Institut Lyfe.



Version numérique de la publication [disponible ici](#)

[Trailer video](#)

“En mettant en avant les efforts et le travail consacrés à la production d'aliments d'origine aquatique sains et durable pour tous les goûts et tous les budgets, et en promouvant la participation de jeunes producteurs, entrepreneurs et chefs responsables à ce voyage de la

ferme aquacole à l'assiette, la CGPM entend s'ouvrir aux consommateurs d'aujourd'hui et de demain" a déclaré Miguel Bernal, Secrétaire exécutif de la CGPM.

L'Atelier a débuté par une session technique réunissant des acteurs du secteur aquacole, qui se sont penchés sur la recherche de solutions optimales pour promouvoir [l'acceptabilité sociale](#) de l'aquaculture en Méditerranée et en mer Noire. Après la présentation de la publication qui a suivi, des tables rondes entre producteurs et chefs ont fait ressortir les enjeux ainsi que les solutions potentielles pour améliorer l'acceptabilité sociale du secteur. L'événement a été couronné par une démonstration de cuisine réalisée avec l'une des espèces présentées dans la publication.

«Ce projet est une formidable occasion de mettre l'expertise culinaire au service de la valorisation des produits de la Méditerranée et de la mer Noire en partageant des recettes savoureuses et des conseils de chefs avec une diversité de publics. C'est aussi un bel exemple de travail collaboratif où de jeunes talents ont pu s'exprimer au sein d'une équipe pluridisciplinaire et multiculturelle. Félicitation à tous et bonne dégustation!», a déclaré Agnès Giboreau, Directrice du Centre de recherche et d'innovation de l'Institut Lyfe.

Dans l'ensemble de la région de la Méditerranée et de la mer Noire, 35 000 fermes opèrent dans la production d'aliments d'origine aquacole. Le secteur aquacole est florissant et emploie, de manière directe ou indirecte, plus de 500 000 personnes dans la zone. Il joue un rôle important en tant que source d'emploi et de croissance économique et comme moyen pour renforcer la production d'aliments d'origine aquatique sans dépasser la productivité naturelle des stocks halieutiques sauvages.

“Nous travaillons pour transformer les systèmes alimentaires en fonction des besoins des consommateurs. Face aux enjeux, nous mettons l'accent sur la sécurité alimentaire en maintenant nos produits à des prix abordables afin que les consommateurs locaux soient en mesure d'accéder facilement à des protéines saines et produites de façon durable. Dans cette optique, nous souhaitons aussi promouvoir, en collaboration avec les autorités, de nouvelles espèces aquacoles qui sont moins connues du public,” a affirmé Massad Ejbeh, Directeur général d'Aquafarm, Liban.

La [CGPM](#) oeuvre en faveur du développement durable de ce secteur, dans le cadre de sa [Stratégie 2030](#) pour une pêche et une aquaculture durables en Méditerranée et en mer Noire.

[L'Institut Lyfe \(anciennement Institut Paul Bocuse\)](#) est une école hôtelière internationale de management, des métiers des arts [culinaires](#), de la restauration et de l'hôtellerie. Son [Centre de recherche et d'innovation](#) associe science et gastronomie pour relever le défi d'une alimentation goûteuse, saine et durable pour tous et dans tous les contextes.