

# MANGER LA MER ? PÊCHE, PÊCHEURS & RESSOURCES HALIEUTIQUES



# BRETAGNE

© Crédit Photo : Daphné Biron



6ème édition - Session pluridisciplinaire 2 jours  
Jeudi 11 et vendredi 12 mai 2023  
Saint-Malo, Cancale, Dinard

L'école de l'exploration, une école pour explorer le monde depuis la mer, est une association loi 1901.

01 ÉDITO

---

02 INTERVENANT(E)S

---

03 AGENDA DE LA SESSION

---

04 RESSOURCES

---

05 INFORMATIONS PRATIQUES



# CARNET DE BORD

© Crédit Photos : Daphné Buiron

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023

01 ÉDITO

---

02 INTERVENANT(E)S

---

03 AGENDA DE LA SESSION

---

04 RESSOURCES

---

05 INFORMATIONS PRATIQUES



# CARNET DE BORD

© Crédit Photos : Daphné Buirron

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023

# ÉDITO : MANGER LA MER ?

Alors que la mer est notre avenir, la question des modèles de pêche, de l'avenir des pêcheurs, des ressources halieutiques et de l'alimentation des populations, littorales ou urbaines, à travers le monde, fait partie des défis maritimes du XXI<sup>e</sup> siècle.

Les changements climatiques, l'acidification de l'océan, la qualité de l'eau avec les pollutions chimiques ou bactériennes, les modifications des habitats et récifs ont un impact, de mieux en mieux évalué, sur la biodiversité marine. Le plancton est en première ligne, à la base de la vie océanique et de la chaîne trophique. Les poissons, crustacés, cétacés, oiseaux marins sont aussi concernés.

La pression sur les ressources, à l'échelle mondiale, est forte : pêche autorisée, illégale, artisanale ou industrielle, sélectivité des modes de pêche, aquacultures intensives, quotas, stocks, surpêche, prises accessoires, ou accidentelles, sortie de la flotte, les maux de la pêche en disent long sur les maux que traversent tant les pêcheurs que les espèces marines à travers la planète et sur nos côtes.

Pourquoi certaines communautés côtières, comme la Casamance, se retrouvent-elles dans des « déserts liquides » sans vie marine suite au passage de certains types de pêche ? D'où vient le gaspillage global des ressources marines ? Quelles sont, à l'inverse, les pratiques durables et pérennes de pêche ?



© Crédit Photo : AFP

Le poids de la pêche dans les instances locales, régionales, nationales ou internationales, les réglementations multiples, comme les aires marines protégées, le combat d'ONG pour changer les réglementations sur les engins ou zones de pêches mais aussi les normes sociales s'entrechoquent dans un dialogue démocratique difficile. Quelles sont les espèces sous tension ? Peut-on chasser dans les zones protégées ? Quelle alimentation à partir des ressources marines pour le futur ? A-t-on le droit de développer tout type d'aquaculture, au nom de la production de protéines et de souveraineté alimentaire, dans les cas où elle se fait au détriment du plancton et de la vie marine ? Quel est l'impact de projets tels que l'éolien offshore sur les zones de pêche ?

Comment vivent les communautés de pêcheurs à travers le monde et sur nos côtes ? Quelles sont les initiatives et recherches scientifiques et marines en cours pour connaître et préserver la vie marine ? Quelles sont les actions en faveur d'une vie marine plus durable ? Quel est le rôle des citoyens dans ce débat démocratique ? La crise récente en France invite à aborder les dialogues possibles entre ONG, pêcheurs, instances et citoyens.

**Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023**



01 ÉDITO

---

02 INTERVENANT(E)S

---

03 AGENDA DE LA SESSION

---

04 RESSOURCES

---

05 INFORMATIONS PRATIQUES



# CARNET DE BORD

© Crédit Photos : Daphné Buiron

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023

# 13 INTERVENANT(E)S

# 20 PARTICIPANT(E)S

## QUI INTERVIENT ?

Les intervenant(e)s sont chercheurs, élus, acteurs des milieux marins, pêcheurs, artistes, entrepreneurs, réalisateurs, journalistes, porteurs de projets, acteurs économiques et locaux,...

**"Les gens qui voient le monde depuis la mer, connaissent des choses du monde que les autres ne voient pas."**

## QUI PARTICIPE ?

Issus de la société civile, les personnes qui participent aux sessions de l'École de l'Exploration viennent de Bretagne, des littoraux et d'ailleurs...

Tous réunis par la volonté d'agir pour la mer et l'océan, la diversité des participant(e)s permet une grande richesse dans les échanges & ateliers en commun.



L'école de l'exploration est une communauté d'apprentissage, de recherche et d'action dédiée à la mer et l'océan.

Née à Saint-Malo en juin 2021, elle réunit des acteurs de tous bords pour explorer le monde depuis la mer et mettre en commun savoirs et connaissances pour des sessions pluridisciplinaires de 2 jours sur le littoral.

Elle initie aussi des projets de recherche à l'interface science & société avec des acteurs de la recherche et du monde associatif.

C'est une association loi 1901.



## GÉRALDINE LE ROUX

**Anthropologue - L'art des ghostnets**  **Brest & Australie**

Géraldine Le Roux est Maître de conférences au département d'ethnologie au sein de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO) à Brest et chercheuse associée à la James Cook University en Australie. Elle est notamment l'autrice de L'art des ghostnets. Approche anthropologique et esthétique des filets-fantômes, 2022, Paris. Muséum National d'Histoire Naturelle (prix du musée du quai Branly) et Sea-Sisters. Un équipage féminin à l'épreuve de la pollution dans le Pacifique, 2021, Indigène édition (prix du livre engagé pour la planète).



## FRÉDÉRIC BRUNQUELL

**Réalisateur - L'Homme des Tempêtes**  **Bretagne & Île-de-France**

Il a souvent, par son métier et par passion, filmé sur des navires de pêche. En 2018, après avoir réalisé un film d'histoire sur les dernières années de la pêche à Terre-Neuve, il a embarqué deux mois sur le plus grand et le plus ancien navire usine français, le Joseph Roty II. De cette campagne hivernale en Atlantique Nord, il a rapporté un film et un livre éponyme : Hommes des Tempêtes.



## ALAIN LE SANN

**Co-président du Collectif Pêche et Développement & Fondateur du festival Pêcheurs du Monde**  **Quimper**

Enseignant d'Histoire-Géographie, engagé depuis sa jeunesse étudiante dans la solidarité internationale et les réflexions sur la faim, l'agriculture, l'alimentation et plus particulièrement la pêche depuis 1984. Membre d'ICSF (International Collective in Support of Fishworkers) pendant plus de 20 ans. Fondateur du festival de films "Pêcheurs du Monde" à Lorient. Co-président du Collectif Pêche & Développement.



**VONINTSOA RAFALY**



En direct de Copenhague, Danemark

**Chercheuse en droit de la mer, droit international des pêches**

Chercheur à l'Université de Copenhague, au Danemark, ses recherches se focalisent sur l'évolution du droit de la mer par la considération de l'intérêt commun pour faire face aux phénomènes globaux. Elle enseigne également à l'Université de Göteborg (Suède) et à l'Université de Nantes (France) diverses matières dont le droit de l'environnement, le droit des pêches et la protection de l'environnement.



**CHRISTOPHE LE BIHAN**

**Directeur Général & Associé Mytilimer**  **Cancale**

Dirigeant de l'entreprise, née à Cancale, au cœur de la Baie du Mont Saint-Michel, fondée par Charles Beaulieu, Christophe Le Bihan est un acteur engagé dans la filière produits de la mer en Bretagne. Mytilimer est leader européen dans le commercialisation et la distribution de moules du bouchot et développe la marque La Cancalaise. L'entreprise a lancé le projet Kerbone avec la construction d'une nouvelle usine qui permet d'innover en développant, notamment, une activité de valorisation des moules sous-taille.



**MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE**

**Équipe de scientifiques**  **Dinard**

Des chercheurs de la Station Marine de Dinard seront présent(e)s en équipe pour partager les recherches menées par la Station sur les espèces marines et leurs habitats sur les littoraux bretons, en particulier en Manche et dans la Baie de Saint-Malo et du Mont Saint-Michel. Cf. page suivante.

**Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023**







## QUENTIN TERNON Dinard

### Chargé de recherche PatriNat - Muséum national d'Histoire naturelle

Quentin Ternon est chargé de recherche à l'UAR (Unité d'Appui à la Recherche) PatriNat pour le Muséum national d'Histoire naturelle à la Station marine de Dinard. Son travail se focalise sur les milieux récifaux rocheux côtiers tempérés. Il utilise des techniques et outils innovants afin de décrire les paysages sous-marins, et tente, par des approches multiéchelles d'écologie sous-marine, de mieux comprendre les relations existantes entre les peuplements de poissons et les caractéristiques de leurs habitats.



Crédit photo : Ouest France

## THOMAS BARREAU Dinard

### Chargé d'étude "Collecte et Traitement des données halieutiques" au Muséum national d'Histoire naturelle

Thomas Barreau est chargé d'étude à la station Marine de Dinard du Muséum national d'Histoire naturelle. Il est en charge d'un programme de collecte de données sur les raies et requins débarqués en criée dans le cadre du projet européen Data Collection Framework (DCF). Il participe également au groupe de travail sur les élasobranches du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM).



STATION MARINE  
DINARD



[En savoir plus sur la Station marine de Dinard](#)

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023





## THOMAS GRAND



En direct de Dakar, Sénégal

### Co-Réalisateur "Poisson d'Or, Poisson Africain"

Thomas Grand est un réalisateur de documentaires multi-primé basé au Sénégal. Avec Moussa Diop et l'équipe de ZIDEOPROD, il a produit et réalisé Poisson d'or, Poisson africain qui se concentre sur le transport, le filetage, le séchage, le fumage et l'exportation à Kafountine au Sénégal où la majorité de la population vit de la pêche. Mais ils craignent que le projet d'usine de farine de poisson, financé par la Chine, ne les prive de leurs moyens de subsistance. Les nombreux projets de Thomas engagent les pêcheurs artisanaux et les transformateurs de poisson en Afrique de l'Ouest et démontrent la centralité absolue de la pêche à petite échelle pour la sécurité alimentaire dans la région.



## BÉNÉDICTE BODIN-HUET

Fondatrice de Calao Création  Saint-Malo

Après avoir vécu en Afrique, au Sénégal puis au Ghana, elle a lancé à Saint-Malo une entreprise solidaire avec des artisans ganhéens qui tissent ses créations colorées, des chaises, fauteuils et des paniers, avec des filets de pêche. L'atelier est basé à Accra, la capitale du Ghana. Le nom Calao design est un clin d'oeil à l'oiseau, le calao, qui vit notamment en Afrique.



## MAUD GEORCELIN

Association Aux Goûts du Jour  Brest

Elle a étudié les Sciences Halieutiques et Aquacoles, et l'option Gestion des Pêches des Ecosystèmes Côtiers et Continentaux à l'Institut Agro de Dijon (et sa spécialisation a été réalisée à l'Institut Agro de Rennes, anciennement Agrocampus Ouest Rennes) jusqu'en 2023. Elle collabore depuis février 2023 avec des membres de l'équipe de Aux Goûts du Jour sur de nombreux projets et animations, et particulièrement sur un nouveau projet « Encourager la consommation des produits locaux de la mer en Pays de Brest », qui prendra place jusqu'en 2025.

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023





## THIERRY MONFORT

Marin-pêcheur  Le Guilvinec

Thierry Monfort est patron de pêche hauturière. Issu d'une famille de marins, il a embarqué à l'âge de 15 ans pour sa première campagne de pêche et a récemment pris sa retraite après 41 années de service. Sa passion pour la mer et pour la pêche, sa formation à l'école des pêches du Guilvinec et ses années passées auprès de trois armements l'amèneront à discuter des évolutions du métier et de la filière.



## ESCOFFIER PÊCHE

Marin-pêcheurs de l'armement  Saint-Malo

Repris en 2016 par Loïc Escoffier, par ailleurs récent vainqueur de la Route du Rhum 2022, Escoffier Pêche, qui a déjà 40 ans, est le plus grand armateur de crustacés de Saint-Malo. Il compte 3 navires fileyeurs (Le Sirocco, le Claud'Edith et le Franck Annie) et emploie 30 personnes, essentiellement pour la pêche à l'araignée et au bulot. Le port de Saint-Malo est le 1er port de crustacés en Europe.



## PHILIPPE RENAN

Directeur Filière Maritime Normandie Bretagne Nord chez  
Crédit Maritime Grand Ouest - BPGO  Saint-Malo

Engagé depuis longtemps dans le développement de filières maritimes et l'accompagnement des acteurs de la mer, sur nos côtes, et auparavant en Espagne. Il soutient la construction d'un navire hybride à Saint-Malo. Ce monocoque du futur sera partagé entre l'étude des écosystèmes côtiers par les chercheurs de la station marine et la formation des pêcheurs du lycée maritime de Saint-Malo dans une volonté conjointe de décarboner progressivement les navires de pêche.

01 ÉDITO

---

02 INTERVENANT(E)S

---

03 AGENDA DE LA SESSION

---

04 RESSOURCES

---

05 INFORMATIONS PRATIQUES



# CARNET DE BORD

© Crédit Photos : Daphné Buirron

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023

# AGENDA - JOUR 1

## JEUDI 11 MAI 2023



© Crédit Photo : Solideroup Dinard

### 8H30 À 18H30

MATIN

Les recherches scientifiques littorales : habitats marins & ressources marines bretonnes  
Avec **Thomas Barreau** et **Quentin Ternon**, chercheurs à la Station Marine de Dinard - MNHN.  
L'avenir de la pêche, des pêcheurs & des femmes marin-pêcheurs : une pêche durable  
Avec **Alain Le Sann**, Pêche & Développement, et **Thierry Monfort** marin-pêcheur du Guilvinec.  
Tisser les filets de pêche : des côtes bretonnes aux côtes ganhéennes  
Avec **Bénédicte Bodin-Huet**, entrepreneure.



MIDI

Déjeuner bocaux de la mer

APRÈS-MIDI

Ce que les filets fantômes laissent à la mer : l'art des Ghostnets  
Avec **Géraldine Le Roux**, anthropologue.  
Le droit international de la pêche et la pêche illégale  
Avec **Vonintsoa Rafaly**, chercheuse en droit environnemental.  
Filmer la mer, la pêche et les pêcheurs : des poissons & des hommes  
Avec **Frédéric Brunquell** & **Thomas Grand**, réalisateurs.



SOIR

Prendre la mer en voilier pour l'île de Cézembre & dîner



# DINARD

**Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 Mai 2023**



# AGENDA - JOUR 2

## VENDREDI 12 MAI 2023



© Crédit Photo : Bruno de Oliveira  
Mytilmer

### 8H30 À 17H30

MATIN

Les défis du développement des cultures marines : ostréiculture, mytiliculture, aquaculture & changements environnementaux des écosystèmes côtiers.

A Cancale avec Christophe Le Bihan de Mytilmer

L'évolution des modèles de pêche associés aux enjeux environnements et économiques : décarbonation & mutations des modes de pêches.

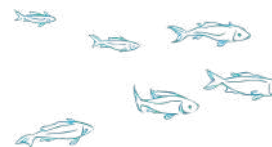
Avec Philippe Renan, Crédit Maritime Grand Ouest.



MIDI

Manger La Mer ? Que mangera-t'on de la mer demain ?

Avec Maud Georgelin & l'association Aux Goûts du Jour



APRÈS-MIDI

Rencontre avec les pêcheurs côtiers à quai au Port de Saint-Malo.

Avec Escoffier Pêche, armement malouin.



FIN DE JOURNÉE Apéro - crustacés



### CLÔTURE DES 2 JOURNÉES

# SAINTE-MALO

# CANCALE

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023



01 ÉDITO

---

02 INTERVENANT(E)S

---

03 AGENDA DE LA SESSION

---

04 RESSOURCES

---

05 INFORMATIONS PRATIQUES



# CARNET DE BORD

© Crédit Photos : Daphné Buirron

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023



## L'ART DES GHOSTNETS. Une approche anthropologique et esthétique des filets-fantômes.



Géraldine Le Roux. Préface de Gilles Clément. @Publications Scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle. Collection Natures en Sociétés (2022).

"Entre urgence écologique, attraction esthétique, engagement économique et valeur mémorielle, Géraldine Le Roux révèle comment des filets de pêche abandonnés en mer (ghost nets) mettent en branle des écosystèmes. L'émergence et la reconnaissance internationale de l'art des ghostnets sont au cœur de l'ouvrage. Des sculptures faites à partir de morceaux de filets, des paniers tressés en corde et des représentations ultra réalistes obtenues à l'aide de fibres cousues sont l'œuvre d'une centaine d'artistes autochtones et non-autochtones, d'Australie, d'Océanie, des Amériques et d'Europe. Les gestes artistiques empruntent autant au langage des vanniers qu'au monde de l'art contemporain. (...)".



## HOMMES DES TEMPÊTES

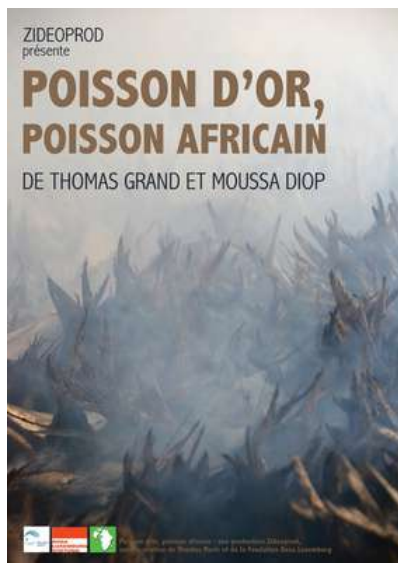
Film documentaire de Frédéric Brunnuell (2018). 52 min.  
Morgane Production & Livre aux @Editions Grasset (2021).



« J'avais roulé tôt vers le port de Saint Malo un matin de printemps, pour voir partir en campagne de pêche, le plus ancien et le plus grand des chalutiers français, le Joseph Roty II. Un monstre d'acier de quatre-vingt-dix mètres de long avec cinquante cinq marins à bord. Aveuglé par la clarté du ciel, je ne distinguais pas leurs visages, seules leurs silhouettes massives se détachaient dans le contre-jour. Je les entendis se marrer. Ils parlaient cinq semaines pêcher le merlan bleu en Atlantique nord. Ces marins au long cours quittaient le port, anonymes, sans un adieu, ni de leur famille, ni des Malouins.

J'ai désiré monter à bord, comme si je le devais (...). Personne ne pouvait imaginer que nous nous retrouverions au cœur d'un ouragan, et combien cette navigation hivernale dans l'Atlantique nord, au pire moment de l'année, allait devenir une incroyable aventure humaine. »





## POISSON D'OR, POISSON AFRICAIN

Film documentaire écrit et réalisé par Thomas Grand et Moussa Diop. Sénégal (2017). 52 min. Zideoprod.



"La région de Casamance, au sud du Sénégal, est une des dernières zones refuges en Afrique de l'Ouest pour un nombre croissant de pêcheurs artisans, de transformateurs et de travailleurs migrants. Face à une concurrence extérieure de plus en plus forte, ces femmes et ces hommes résistent en contribuant grâce à leur labeur à la sécurité alimentaire de nombreux pays africains. Mais pour combien de temps encore ? Ce film a été tourné à Kafountine, port de pêche situé au Nord de la Casamance, au Sénégal. Un film dont les acteurs principaux sont des travailleurs qui dépendent tous d'un poisson populaire et très prisé : la sardinelle. Un film qui documente étape par étape la filière de la pêche et du fumage de la sardinelle, filière directement menacée par les implantations récentes d'usines de farine et d'huile de poisson pour les besoins croissants de l'aquaculture et du bétail à l'international. Un film qui suit le labeur et qui recueille le point de vue des pêcheurs, porteurs de caisse et manutentionnaires, femmes transformatrices, décortiqueuses, fumeurs de poisson, bucherons, manœuvres, chauffeurs, micro mareyeurs, petits commerçants qui permettent un approvisionnement régulier en poisson transformé dans de nombreux pays africains. Un film comme regard sociologique et humain sur le devenir incertain des communautés de pêcheurs et sur les travailleurs venus migrer sur les côtes de Casamance."



## POUR UNE RÉVOLUTION DANS LA MER.

De la surpêche à la résilience.

Didier Gascuel - Préface d'Isabelle Autissier. @Domaine des Possibles. Actes Sud.



"Cette histoire rarement évoquée nous concerne tous, pêcheurs, consommateurs et citoyens. Elle pose des questions nouvelles : peut-on exploiter une ressource naturelle de manière vraiment durable ? Sommes-nous capables de mettre des bornes à notre propre capacité d'autodestruction ? Que faudrait-il changer radicalement pour enfin assurer un avenir durable à l'exploitation des ressources vivantes de l'Océan ?

À ces questions, Didier Gascuel apporte un nouvel éclairage. Il propose un diagnostic de la surexploitation des mers et des principes nouveaux pour mettre sur pied la « pêchéologie », qui réconcilierait l'exploitation et la conservation, les hommes et leur territoire, le local et le global."

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023



01 ÉDITO

---

02 INTERVENANT(E)S

---

03 AGENDA DE LA SESSION

---

04 RESSOURCES

---

05 INFORMATIONS PRATIQUES



# CARNET DE BORD

© Crédit Photos : Daphné Buiron

Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11 & 12 mai 2023

# INSCRIPTIONS

## {AVANT LE 30 AVRIL 2023}

Pour toute question sur la session ou l'école :  
ecoleexploration@gmail.com ou 06.64.33.21.27  
/ Marie Dautzenberg - Fondatrice



## JE VEUX M'INSCRIRE ?

Ouvert à 20 participant(e)s . Inscriptions en ligne obligatoire **pour les 2 journées** du jeudi 11 et vendredi 12 mai 2023 (toute la journée). Les frais d'inscription permettent d'organiser les deux journées (repas du midi inclus) : location des lieux, défraiements, matériel,...

Frais de participation selon profils (citoyens, étudiants, chercheurs, acteurs publics, entreprises). Cf. page suivante. Dans la limite des places disponibles.



**Les inscriptions sont ouvertes en ligne sur HelloAsso par ici.**

L'école de l'exploration est une association loi 1901. Vous pouvez toujours ajouter un don à votre participation.

**Manger la Mer ? Pêche, pêcheurs & ressources halieutiques - 11& 12 mai 2023**

# INSCRIPTIONS

## {PARTICIPATION - 2 JOURS}

Pour toutes questions sur la session ou l'école :  
ecoleexploration@gmail.com ou 06.64.33.21.27  
/ Marie Dautzenberg - Fondatrice



Etudiant(e)s / Demandeurs d'Emploi	150€
Associations, indépendants, entrepreneur(e)s/porteurs de projets	200€
Chercheurs, membres d'instituts de recherche ou indépendants	300€
Entreprises/Salariés/Collectivités	400€
Membres actifs Les Vagues ou participants aux sessions précédentes de l'École de l'Exploration	100€



**Les inscriptions sont ouvertes en ligne sur HelloAsso par ici.**

<https://www.helloasso.com/associations/l-ecole-de-l-exploration/evenements/manger-la-mer-peche-pecheurs-et-ressources-halieuistiques>

L'École de l'Exploration est une association loi 1901.

# CONTACTS

Pour toutes questions sur la session ou l'école :  
[ecoleexploration@gmail.com](mailto:ecoleexploration@gmail.com)



Exocets - Agathe Mariposa

**Vous avez une question ou une proposition ? Contactez-nous :**

**Tél :** +33 (0)6.64.33.21.27 / Marie Dautzenberg (Fondatrice)

**https://ecoleexploration.fr/**

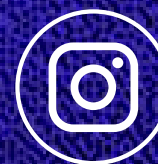
**Linkedin :** <https://www.linkedin.com/company/ecoleexploration/>

**Facebook :** <https://www.facebook.com/ecoleexploration>

**Instagram :** <https://www.instagram.com/ecoledexploration/>

**Youtube :** <https://www.youtube.com/@lecoledexploration-meroc1317/videos>

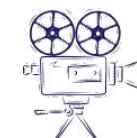
**HelloAsso :** <https://www.helloasso.com/associations/l-ecole-de-l-exploration/formulaires/1/widget>



# DÉCOUVREZ LES SESSIONS PRÉCÉDENTES

5ème édition - **SANTÉ DES OCÉANS, SANTÉ ET OCÉAN** - Novembre 2022

[Voir les 13 interviews \(1h09\)](#)



Réalisation vidéos :  
Stéphane Maillard

4ème édition - **L'AVENIR DU TRANSPORT MARITIME, METTRE LES VOILES POUR LA PLANÈTE ?** - Octobre 2022

[Voir les interviews \(9 min\)](#)

3ème édition - **LE FUTUR DES ALGUES** - Février 2022

[Voir les témoignages \(1 min\)](#)

2ème édition - **L'OCÉAN, LE CLIMAT & LES HOMMES** - Octobre 2021

1ère édition - **OCÉAN, DE L'INFINIMENT PETIT À L'INFINIMENT GRAND** - Juin 2021

[Découvrir le lancement de l'école de l'exploration \(1 min\)](#)



[Voir la chaîne Youtube de l'école de l'exploration.](#)

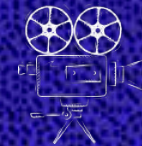
---

L'école de l'exploration, une école pour explorer le monde depuis la mer est une association Loi 1901.





5ème édition - SANTÉ DES OCÉANS,  
SANTÉ ET OCÉAN  
[Voir les 13 interviews \(1h09\)](#)



4ème édition - L'AVENIR DU TRANSPORT MARITIME,  
METTRE LES VOILES POUR LA PLANÈTE ?  
[Voir les interviews \(9 min\)](#)



3ème édition - LE FUTUR DES ALGUES  
[Voir les témoignages \(1 min\)](#)

# ILS NOUS SOUTIENNENT {EMBARQUEZ AVEC L'ÉCOLE DE L'EXPLORATION}



Newsletter du REEB (Réseau d'Éducation à l'Environnement en Bretagne)



Projet soutenu par

Fondation de France



Newsletter maritime de la Région Bretagne

L'école de l'exploration, une école pour explorer le monde depuis la mer est une association loi 1901.

