

Itsasotik

DE L'OCÉAN À L'ASSIETTE

04 > 05.04.25

Journées de la pêche et de la mer
Arrantza eta itsasoaren egunak



SAINT·JEAN·DE·LUZ
Donibane Lohizune ●●●

www.saintjeandeluz.fr

Vendredi 04 avril

📍 AU CINÉMA LE SELECT

► **19:00 > 19:45** Projection du court métrage « Des dauphins et des hommes », de Mathurin Peschet.

Depuis quelques années, des centaines de dauphins sont retrouvés morts sur les plages françaises, bien souvent avec des marques de captures accidentelles. Ce film mène l'enquête sur ce phénomène et raconte comment, en quelques décennies, cet animal si singulier est passé du statut d'espèce nuisible à une véritable icône pour tous les amoureux de la mer.

Inscription en ligne : cineluz.fr ou saintjeandeluz.fr ou en cliquant [ICI](#)

► **19:45 > 20:30** Table ronde « Comment dauphins et pêcheurs cohabitent ? Quels sont les enjeux d'équilibre ? »

Cette table ronde a pour objectif d'ouvrir l'échange et de sensibiliser le grand public et les consommateurs sur la réalité des enjeux d'équilibre entre pêche et protection de la biodiversité. C'est une occasion de présenter les expérimentations menées à bord des bateaux et d'expliquer comment elles peuvent contribuer à la gestion des pêcheries et à la conservation de la biodiversité marine, au bénéfice des populations locales.

La rencontre s'achèvera sur un temps de questions / réponses avec le public.

Un moment d'échanges et de convivialité clôturera la soirée, dans les Halles, côté poissonnerie.

Avec Jean-François Irigoyen, Maire de Saint-Jean-de-Luz ; Nicolas Susperregui, CIDPME 64-40 ; David Milly, OP Pêcheurs d'Aquitaine ; Laurent Soulier, directeur scientifique Capena et animée par Vincent Biard, journaliste.

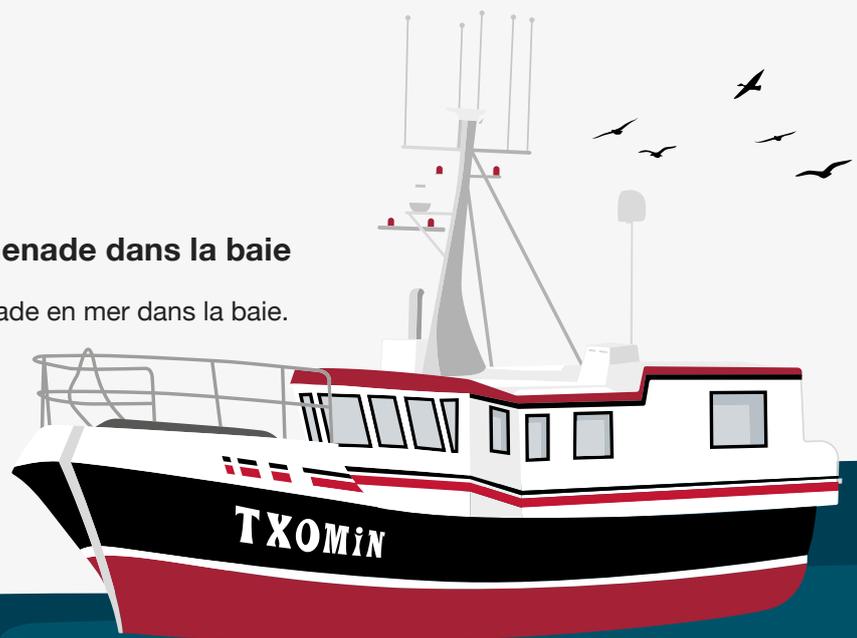
Samedi 05 avril

📍 SUR LE PORT

► **10:00 > 11:00 & 14:00 > 15:00** Promenade dans la baie

Embarquez à bord de l'Alba pour une promenade en mer dans la baie.

Gratuit – départ panne D



Samedi 05 avril

📍 DEVANT LA GRILLERIE DU PORT

▶ **10:00 > 14:00** « **Marché de la mer, de l'océan à l'assiette** »

Des stands commerçants et gourmands vous attendent pour faire le plein de délicieux produits issus de la mer et vous restaurer à l'heure du déjeuner !

(Confrérie du Ttoro de Ciboure ; Confrérie du Chipiron de Bidart ; Anciens marins ; Egiategia ; Egiazki ; Ostréiculteur Pierrick Fribourg ; Ostréiculteur Jerome Labeguerie ; Le Comptoir des pêcheurs)

📍 DANS LA GRILLERIE DU PORT

▶ **11:30 > 12:30** **Atelier de cuisine avec l'association Uhaina**

Participez à cet atelier de cuisine et découvrez une délicieuse et traditionnelle recette de femmes de marin : le merlu koxkera.

📍 SOUS LE GRAND CHAPITEAU - PORT

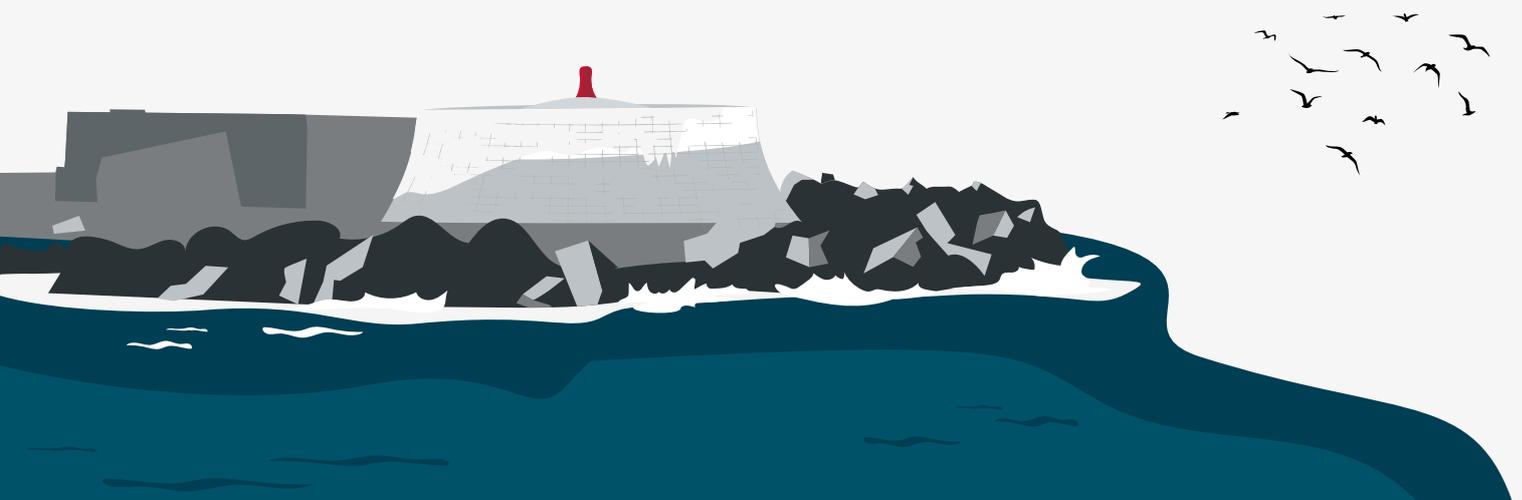
▶ **10:00 > 16:00** **Ateliers pédagogiques et manuels : « Réduire la pollution plastique et éviter celle de demain »**

L'association Resak propose tout au long de la journée des ateliers ludiques et participatifs, accessibles à tous, sur les enjeux liés aux déchets plastiques récupérés en mer et à leur fin de vie dont le réemploi ou le recyclage.

▶ **10:00 > 12:30** **Atelier de co-construction : « La Fresque Océane »**

Un grand jeu de cartes ludique et coopératif, basé sur des sources scientifiques, permettant d'explorer 6 thématiques : les apports de l'Océan, la biodiversité marine, la pêche et l'aquaculture, les industries maritimes, le lien entre climat, océan et pollution.

+14ans / max 12 participants / Gratuit – Inscription : sophie.hochart@saintjeandeluz.fr ou 05 59 51 64 42



► 14:00 > 16:00 Jeux : « La Fresque Océane »

Découvrez, en 10 mn grâce à un jeu de cartes, le monde incroyable de l'Océan et comment petits et grands peuvent aider à le protéger. Un format flash pour donner envie d'aller plus loin !

► 15:00 > 16:00 Rencontre et exposition : « Des solutions pour une meilleure cohabitation entre dauphins et pêcheurs »

Faites un tour d'horizon des nouvelles technologies et pratiques déployées par les marins-pêcheurs et scientifiques locaux pour éviter les collisions avec les cétacés et garantir une pêche durable.

Pascale Fossecave, Capena ; Nicolas Susperregui, CIDPMEM 64-40 ; David Milly, OP Pêcheurs d'Aquitaine

► 14:00 > 16:00 Contest de rameurs, avec l'association Ur Yoko

Petits et grands, en famille ou entre amis, venez vous essayer à la pratique de la trainière sous forme de mini challenge à quai !

► 14:00 > 16:00 Ateliers découverte et créatif

Devenez un expert de nœuds marins et créez vos propres porte-clefs.

Animation musicale tout au long de la journée, de 10:30 à 15:00 avec Donibane Lohizuneko uda, Kaskarot puis Kanta Donibane.

📍 DEVANT LE GRAND CHAPITEAU - PORT

► 10:00 > 16:00 À la rencontre de la marine nationale et de la SNSM

Venez échanger sur les missions de la marine nationale et découvrir tous les métiers.



Itsasotik

DE L'OCÉAN À L'ASSIETTE



www.saintjeandeluz.fr

Cette année encore nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble de nos partenaires pour leur participation, leur support et leur engagement.

Merci à,

CIDPMEM 64-40 ; OP Pêcheurs d'Aquitaine ; Capena ; La Criée de Saint-Jean-de-Luz et Ciboure ; le Département des Pyrénées-Atlantiques ; Cinéma Le Select ; La Marine Nationale ; Nicolas Susperregui ; David Milly ; Laurent Soulier, Vincent Biard, Mathurin Peschet

Un grand merci également à tous les participants du marché de la mer,

Confrérie du Ttoro de Ciboure ; Confrérie du Chipiron de Bidart ; Anciens marins ; Egiategia ; Egiazki ; Ostréiculteur Pierrick Fribourg ; Ostréiculteur Jerome Labeguerie ; Le Comptoir des pêcheurs ; Saurisserie luzienne, Fagoaga