

Date: 18/04/2023

Lien: <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2023-04/pour-preserver-les-ressources-de-la-mer-repensons-la-notion-de-saison.htm>

Pour préserver les ressources de la mer, repensons la notion de saison

Anncy (74) Très impliquée dans sa démarche de développement durable, l'association Relais & Châteaux a organisé, les 11 et 12 avril dernier, une rencontre avec Elisabeth Vallet, directrice d'Ethic Ocean, Franck Derouet et Thomas Lorival, codirecteurs du Clos des Sens, pour alerter la profession sur l'importance de préserver les espèces en changeant ses habitudes de consommation.



© DR

L'organisation Ethic Ocean, présidée par Elisabeth Vallet, lutte pour la préservation des ressources de la mer

Alors que pour les fruits et légumes, la notion de consommation locale et de saison est désormais unanimement adoptée par les chefs et recherchée par les clients, il en est tout autrement en ce qui concerne les ressources de la mer. C'est le message que l'organisation environnementale Ethic Ocean, en partenariat avec Relais & Châteaux, souhaite faire passer à l'occasion de la Journée mondiale de l'océan, le 8 juin prochain, avec un mot clé : 'Saisonnalité'. Un message d'autant plus urgent que les stocks se raréfient en raison de la surpêche et de l'augmentation de la température des océans.

Lors d'une rencontre les 11 et 12 avril dernier au Clos des Sens à Anncy (Haute-Savoie), codirigé par le chef **Franck Derouet** et le directeur de salle **Thomas Lorival**, l'association Relais & Châteaux a invité **Elisabeth Vallet**, directrice d'Ethic Océan, à expliquer les précautions à prendre en matière de pêche durable. Des explications illustrées par la cuisine lacustre et végétale du restaurant 3 étoiles *Michelin*, qui s'approvisionne exclusivement auprès des pêcheurs des lacs Léman, d'Anncy et du Bourget, dans le respect des préconisations de l'ONG.

Combattre les idées reçues

Car le problème peut paraître complexe : ce qui définit les critères de durabilité pour les produits sauvages, c'est avant tout l'état du stock, la technique de pêche et la taille de maturité. Par conséquent, peut-on parler de saison concernant les poissons ? Pour Ethic Ocean, la saisonnalité est à regarder "au cas par cas, espèce par espèce, et stock par stock". Elisabeth Vallet insiste : si les poissons sont abondants à une période de l'année dans certaines régions, c'est parce qu'ils se regroupent pour se reproduire, pas parce qu'ils sont "de saison". Au contraire, les capturer à ce moment-là aboutit à la raréfaction de l'espèce.

De plus, la réglementation est parfois inadaptée : pour beaucoup d'espèces, la taille autorisée pour la pêche est inférieure à celle de la reproduction, c'est-à-dire que l'on pêche des poissons qui n'ont jamais eu le temps de se reproduire. Ainsi, si on prélève des poissons trop jeunes, on provoque là encore l'effondrement de l'espèce.

Choisir des espèces durables

Autre problème : la surpêche, dont les exemples sont foison : le cabillaud est l'un des poissons les plus consommés en France, mais le stock y est effondré. Il faut donc aller le chercher en Norvège. Consommer du poisson local, provenant de la pêche de petit bateau, n'est donc pas une pratique durable puisqu'on puise dans un stock déjà extrêmement bas. Si l'on veut consommer durable, il faut pêcher autre chose. Autre incohérence : la pêche de l'anguille est toujours autorisée, alors que l'espèce est en voie d'extinction : il faut donc éviter à tout prix d'en consommer.

Pour accompagner les professionnels de la restauration et les consommateurs à faire les bons choix, Ethic Ocean publie un guide des espèces <https://www.ethic-ocean.org/article-guide-des-especes-3/> précisant l'état des stocks dans toutes les régions du monde et les recommandations d'achats pour chaque espèce. Ces informations sont également disponibles sur l'application mobile Ethic Ocean.

L'association sensibilise également les écoles hôtelières et organise, chaque année, le [concours Olivier Roellinger pour la préservation des produits de la mer](#). "La prise de conscience [de la fragilité des ressources de la mer] est de plus en plus forte mais il est crucial d'accélérer ce mouvement, assure Elisabeth Vallet. Il faut absolument diversifier sa consommation pour baisser la pression sur certaines espèces. Les chefs sont les meilleurs ambassadeurs pour transmettre ce message à leurs clients et peuvent faire pression sur leurs fournisseurs pour préserver les ressources."