

8 JUIN, LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCÉAN

LES CHEFS DE RELAIS & CHÂTEAUX LANCENT UN SOS POUR LA BIODIVERSITÉ

ET APPELLENT À CESSER DE CONSOMMER DES ESPÈCES MARINES
SUREXPLOITÉES.



© Shutterstock

[Link to the images](#)

RELAIS & CHÂTEAUX, l'Association de restaurants et hôtels d'exception répartis dans 65 pays à travers le monde, lance un appel collectif pour la biodiversité. Engagés depuis 2009 aux côtés d'Ethic Ocean pour la préservation des ressources de la mer, l'Association qui regroupe 580 membres et compte 800 restaurants (370 étoiles dont 34 vertes) s'alarme de la raréfaction des ressources marines.

C'est ainsi qu'une nouvelle campagne de sensibilisation est lancée cette année auprès des membres de Relais & Châteaux pour dire STOP aux espèces surexploitées.

Mauro Colagreco (Mirazur, Menton, France), Vice-président Chefs de Relais & Châteaux pose ainsi le problème : « *Il est urgent et vital de proposer à nos clients des espèces qui ne sont pas surexploitées ou qui ont été élevées dans des conditions respectueuses de l'environnement, des animaux et des Hommes.* »

La Journée mondiale de l'océan - Relais & Châteaux, depuis 2009, l'obsession de chefs responsables

Le 8 juin 2024, ce sera l'occasion de célébrer ce magnifique écosystème, de s'interroger sur nos comportements, et de se poser cette question : que faisons-nous de notre océan et de ses ressources ?

Pour la neuvième année consécutive, les membres de Relais & Châteaux participeront à la Journée mondiale de l'océan en répondant à la thématique des Nations Unies, « Plongez dans de nouvelles profondeurs » avec un SOS pour la biodiversité. Réunissant 800 restaurants d'exception dans le monde au sein des 580 maisons, tenues par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, ils sont tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'UNESCO avec à la clé, 20 engagements signés par les membres.

A l'instigation d'Olivier Roellinger (Maisons de Bricourt, Cancale, France) et Philippe Gombert (Château de la Treyne, France), le Manifeste est dorénavant repris par Mauro Colagreco (Mirazur, Menton, France) et Laurent Gardinier (Le Taillevent, Domaine Les Crayères, France). Selon Mauro Colagreco : *« En tant qu'Association, nous pouvons exercer une influence majeure sur la culture culinaire mondiale. Nous nous devons de proposer à nos clients une cuisine éthique, dans le respect total de nos ressources. En qualité de chefs, nous pouvons réellement contribuer à préserver notre planète ; il s'agit de faire les bons choix pour améliorer significativement et quotidiennement notre rapport au vivant. Notre engagement pour l'anguille est un excellent exemple ; nous devons changer nos comportements afin de sauver cette espèce comme l'ensemble des espèces classées « rouge ».*

Relais & Châteaux a rejoint fin 2023 la campagne #anguillenonmerci lancée par Ethic Ocean (www.ethic-ocean.org), pour mobiliser les chefs du monde entier afin de sauver cette espèce que l'on voit s'éteindre sous nos yeux.

Sur le même bateau

Au-delà des discours vertueux, les chefs de Relais & Châteaux (dont environ 20% des établissements sont installés à proximité immédiate d'une étendue d'eau douce ou salée) se sont depuis longtemps rapprochés de leur communauté locale. Le succès de leur cuisine dépend bien souvent d'une connivence avec les petits producteurs locaux, soucieux de l'environnement et de la biodiversité marine. Ils partagent les mêmes inquiétudes et donc les mêmes combats pour être solidaires des pêcheurs et des aquaculteurs situés dans les zones les plus fragiles de notre planète.

Pour cette Journée mondiale de l'océan, l'Association incitera ses membres à réaliser un menu spécial, un dîner de célébration ainsi que des recettes simples et inspirantes pour le grand public, mettant à l'honneur des ressources aquatiques durables. Il leur sera également suggéré de prévoir au menu du 8 juin, un menu végétarien disponible pendant tout le mois ainsi que des expériences avec les clients : cours de cuisine, visite d'un élevage éco certifié...et ce, relayé par les réseaux sociaux.

La liste rouge

Les chiffres sont implacables : 35,4% des ressources sont surexploitées. La pêche illégale représente 20% des captures mondiales (soit entre 11 et 26 millions de tonnes/an) ; 35% des captures mondiales sont gaspillées, capturées et mortes ... pour rien. (Source : FAO)

Pour exemple, de nombreuses espèces présentent des situations dramatiques

SAUVAGE

- les différentes espèces d'anguilles sont effondrées
- les différentes espèces de saumon sauvage se sont fortement raréfiées partout dans le monde, à cause d'une pêche intensive, des modifications de leurs habitats et du changement climatique.
- la population de cabillaud de Terre Neuve, au large du Canada ne s'est jamais reconstituée, 30 ans après son effondrement et ce malgré l'arrêt de la pêche.
- la pêche de certains thonidés présente de nombreux enjeux au niveau mondial (stocks surexploités, captures de juvéniles sur des dispositifs de concentration de poissons...)

D'ÉLEVAGE

- l'élevage de crevettes dans les zones tropicales est responsable de profonds déséquilibres : destruction massive de mangroves (biotope essentiel au maintien de la biodiversité littorale), stérilisation des zones occupées, pollution et gaspillage de l'eau douce (ressource rare dans de nombreuses régions tropicales). Même si certains progrès ont été réalisés ces dernières années, ce secteur est toujours à l'origine de profonds déséquilibres environnementaux et sociaux.

Relais & Châteaux et Ethic Ocean, un partenariat qui fait sense

Relais & Châteaux célèbre depuis de nombreuses années la Journée mondiale de l'océan afin de mobiliser ses membres autour de cet enjeu et valoriser leurs pratiques.

En 2024 malgré les efforts menés ces dernières décennies un peu partout dans le monde, les ressources marines ont besoin plus que jamais de notre attention – il y a urgence à agir et à accélérer le mouvement : Relais & Châteaux lance donc aux côtés d'Ethic Ocean un SOS pour la biodiversité.

L'Association a pour ambition de supprimer toutes les espèces de la liste rouge de leurs menus, à commencer par l'anguille.

« Les membres Relais & Châteaux sont tous unis autour de leur engagement à rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité. » précise ainsi Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux. *« Si nos chefs sont sensibilisés tous les jours au sujet de la pêche durable, notre participation à la Journée mondiale de l'océan donne une portée plus forte et impactante à leur action, soulignant le rôle que nous pouvons avoir en tant qu'association présente sur les cinq continents. »*



Les chefs à la manœuvre...

Pedro Subijana du Relais & Châteaux Akelarre (Saint-Sébastien, Espagne) et membre élu du Comité International des Tables de Relais & Châteaux : *"Les plats typiquement espagnols, comme ceux à base de civelles, sont très importants pour notre culture et notre patrimoine. Mais la responsabilité doit aller de pair avec la tradition. Nous devons tous cesser de servir et de manger de l'anguille aujourd'hui afin de la préserver pour les générations futures".*



Vicky Lau du Relais & Châteaux Tate Dining Room (Hong Kong) et membre élue du Comité International des Tables de Relais & Châteaux : *"Beaucoup de gens pensent que l'anguille d'élevage est différente de l'anguille sauvage, alors qu'en fait, les jeunes anguilles sauvages sont capturées puis emmenées dans des fermes de grossissement. Mais compte tenu de la situation critique des anguilles dans le monde entier, cette forme d'aquaculture ne peut être considérée comme durable."*



David Toutain du Relais & Châteaux Restaurant David Toutain (Paris, France) : *"Nous avons un plat emblématique à base d'anguille à la carte du restaurant depuis l'ouverture en 2013, et nous l'avons remplacé par du hareng fumé. La pêche et toutes les causes du déclin de l'anguille européenne sont des problèmes dont nous devons être conscients afin d'agir."*

Michael Cimarusti du Relais & Châteaux Providence (Los Angeles, Californie, USA) : *"L'anguille figurait de temps à autre au menu de Providence, mais en tant que membre de Relais & Châteaux et conscients de l'importance de protéger toute espèce menacée, nous avons signé l'engagement et décidé de ne plus servir d'anguille. Les anguilles pêchées à l'état sauvage figurent sur la liste rouge de la plupart des pays du monde."*



RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

CRÉÉE EN 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

À PROPOS D'ETHIC OCEAN

Ethic Ocean mobilise l'ensemble des professionnels de la filière en encourageant les bonnes pratiques en faveur de la préservation de l'océan et de ses ressources. L'association travaille avec les pêcheurs, aquaculteurs, mareyeurs, fournisseurs, enseignes de la grande distribution, poissonniers, chefs et restaurateurs, et les accompagne dans la mise en œuvre de pratiques d'approvisionnements durables en produits de la mer.

CONTACTS

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)

www.ethicocean.com
