



Contact presse
Cecilia Talopp
+33 1 56 03 54 77
ctalopp@seaweb.org

L'Alliance Produits de la mer et le Lycée Hôtelier de Dinard organisent la journée *Produits de la mer et Préservation des ressources* sous le parrainage du chef Jean-Marie Baudic

(Dinard, le 20 mai 2010) La journée d'information « *Produits de la mer et Préservation des ressources* » s'est tenue aujourd'hui au Lycée Hôtelier de Dinard sous le parrainage de Jean-Marie Baudic, chef du Youpala Bistrot à Saint-Brieuc. L'objectif de cette rencontre était de sensibiliser et d'informer les élèves, futurs professionnels, sur les enjeux auxquels doivent faire face les ressources halieutiques et sur le rôle que les restaurateurs peuvent jouer dans la préservation des ressources.

Cette journée a été riche en informations et en échanges :

- La **projection du film** *Alerte sur la ressource* en présence de son réalisateur Emmanuel Audrain a permis de lancer le débat autour de la préservation des ressources.
- Une **table ronde** a réuni des professionnels de la région, afin de discuter des enjeux et défis à relever au sein de la filière : Tanguy Lagadeuc, patron-pêcheur à Dahouet, Jean-Marie Baudic, et Olivier Bigot, directeur marée chez Ame Haslé.
- Elèves et professionnels se sont retrouvés pour le déjeuner autour d'un **buffet « produits de la mer durables »** réalisé par les élèves, leurs professeurs et en collaboration avec Mickaël Tanguy, chef du Bélouga à Perros-Guirec. Ce moment a été l'opportunité de valoriser et de déguster des espèces telles que congre, rouget, maquereau, lieu jaune, sardines et langoustines, offertes par la société Ame Haslé, partenaire de l'événement.
- Une **sortie en mer** a permis aux élèves de découvrir la pêche côtière, accompagnés de pêcheurs qui leur ont parlé de leur métier. Les élèves ont également assisté au débarquement de poissons.

Elisabeth Vallet, directrice Europe de l'Alliance Produits de la mer à l'initiative de cette journée, souligne l'importance de cette rencontre entre professionnels et étudiants : « *Cette journée a été riche en discussions entre les différents participants. Les chefs jouent un rôle clef dans la préservation des ressources par le choix des espèces qu'ils achètent pour les proposer à leurs clients, et en termes de communication et d'information auprès de leurs clients. Il est très encourageant d'entendre les différents acteurs de la filière présents aujourd'hui reconnaître le rôle qu'ils peuvent jouer pour préserver les ressources.* »

Alain Bernard, chef des travaux du Lycée Hôtelier de Dinard, est ravi : « *Cette journée marquera à coup sûr les jeunes du Lycée Hôtelier de Dinard : informer et former nos élèves sur la problématique de la préservation des ressources aquatiques font partie des objectifs de la formation professionnelle. Les activités proposées et variées ont permis à ces jeunes de mieux comprendre les enjeux environnementaux et économiques dans une Région Bretagne forcément concernée par ce problème, le tout conduit par des hommes et femmes fortement impliqués dans cette démarche. Une véritable opportunité pour ces futurs professionnels de la restauration.* »

Jean-Marie Baudic, chef du Youpala Bistrot et parrain de la journée se sent très concerné : « *Les produits de la mer sont mon outil de travail au quotidien, et cet outil de travail est en danger. Il est grand temps de tirer la sonnette d'alarme. La bataille pour la préservation des ressources se fait*

maintenant. Le problème est réel, et c'est à nous, chefs, de nous investir dans ce combat. Il faut parler aux jeunes, dans les écoles ; il faut que ces jeunes soient conscients de l'importance de faire des choix durables et responsables, d'utiliser des espèces dont les stocks sont en bon état et d'apprendre à travailler des espèces peu connues qui méritent d'être mieux valorisées. Ce sont eux qui transmettront le flambeau. Ainsi, c'est à nous, aujourd'hui, de les aider. Il faut ouvrir les yeux à ces futurs professionnels, pour qu'ils prennent conscience des enjeux actuels autour de la ressource et leur montrer que des solutions existent. Je suis très content et fier de m'impliquer dans ce combat. Il est important de prendre le temps de dialoguer avec les jeunes, mais aussi avec l'ensemble de la filière. »

A l'issue de cette journée, les élèves ont reçu un exemplaire du *Guide des espèces à l'usage des professionnels* édité par l'Alliance Produits de la mer. Cet ouvrage présente les différentes espèces commercialisées en France sous l'angle de la durabilité.

Guide disponible sur le site de l'Alliance à l'adresse :

<http://www.allianceproduitsdelamer.org/resources/Guidedesespeces.php>

Nous remercions la Compagnie Corsaire qui a permis l'organisation de la sortie en mer.

Pour toute information : Cecilia Talopp - 01 56 03 54 77 – ctalopp@seaweb.org.

###

L'Alliance Produits de la mer (Seafood Choices) est un programme international de SeaWeb qui a pour vocation de créer des opportunités de changements au sein de la filière des produits aquatiques (pêche et aquaculture). L'Alliance crée des synergies et propose des solutions innovantes pour des défis à long terme. Elle accompagne les différents acteurs de la filière vers la durabilité en favorisant le dialogue et les opportunités de réseau. www.allianceproduitsdelamer.org

*Fondée en 1996, **SeaWeb** est une organisation non gouvernementale qui oeuvre pour la préservation des océans. SeaWeb s'appuie sur la communication et le marketing social afin de faire prendre conscience des menaces de plus en plus importantes qui pèsent sur les océans et ses ressources. En proposant des solutions basées sur la science et en mobilisant les décideurs autour de la préservation des océans, SeaWeb rassemble des voix multiples, variées et puissantes pour préserver les océans. www.seaweb.org*

*Situé dans l'une des régions les plus touristiques de France, le **Lycée Hôtelier de DINARD** s'enorgueillit d'une réputation d'Excellence.*

En offrant tout l'éventail des formations de l'Hôtellerie Restauration, du CAP à la Licence, il se situe au carrefour des besoins d'une jeunesse avide de qualification de haut niveau et d'un secteur d'activité où les offres d'emploi sont toujours importantes. Fort d'un savoir-faire attesté par d'excellents résultats aux examens, le Lycée Hôtelier de DINARD met ses compétences humaines et techniques au service des jeunes et des adultes en formation tout au long de la vie. Il est ainsi devenu un acteur essentiel du développement de l'activité économique de la région BRETAGNE. En choisissant de s'orienter vers une voie professionnelle ou technologique, le jeune qui rejoint le Lycée Hôtelier de DINARD sait qu'il a opté pour la voie de la réussite. Il trouvera chez les enseignants et tous les personnels la passion de leur métier pour l'aider à mettre en œuvre son projet personnel. Il lui incombera d'optimiser ses capacités dans l'enthousiasme et la volonté d'apprendre, de construire son avenir et d'être, comme les aînés qui l'ont précédé depuis plus de trente ans, les ambassadeurs de la gastronomie et de l'hôtellerie française.

https://phare.ac-rennes.fr/hotelier_dinard