



Contact presse
Cecilia Talopp
+33 6 66 48 30 29
ctalopp@seaweb.org

**L'Alliance Produits de la mer et le Lycée Jean Capelle
organisent la journée-rencontre
Produits de la mer et Préservation des ressources
sous le parrainage du chef Vincent Lucas**

(Bergerac, 16 novembre 2010) La journée-rencontre « *Produits de la mer et Préservation des ressources* » s'est tenue aujourd'hui au Lycée Jean Capelle de Bergerac sous le parrainage de **Vincent Lucas**, chef du restaurant Etincelles à Sainte Sabine Born. L'objectif de cette rencontre était de sensibiliser et d'informer les élèves, futurs professionnels, sur les enjeux auxquels doivent faire face les ressources aquatiques 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 : **Laurent Duprat**, Ingénieur chez Skretting France, **Philippe Benoît**, Directeur d'exploitation chez Sturgeon, **François Labulle**, Acheteur Produits de la mer chez Brake France et **Vincent Lucas**.
- 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 **Stéphane Cuzin**, chef de la Table du Marché à Bergerac. Ce moment a été l'opportunité de valoriser et de déguster des espèces telles que congre, grondin, sardine, truite, esturgeon et crevettes bio de Madagascar, offertes par les sociétés Ronnat, Aquadem, Prunier Manufacture, Sturgeon, et Brake France, partenaires de l'événement.
- La **visite** de deux sites aquacoles (écloserie de Guyenne et élevage Prunier Manufactures) a permis aux élèves de découvrir la production d'esturgeons (*Acipenser baeri*) en Aquitaine, depuis la naissance des alevins jusqu'à l'élevage des poissons à maturité.

Sylvie Auriac, chef des travaux du Lycée Jean Capelle, considère que « *cette journée permettra à nos élèves, futurs professionnels de la gastronomie, de donner du sens au rôle d'acteur qu'ils auront à jouer dans la préservation des ressources. Travailler des produits, oui ! Mais lesquels et pourquoi ? Comment sont-ils arrivés là ? On ne peut aujourd'hui faire l'économie de l'information sur le développement durable. Notre mission de pédagogue implique que nous formions de futurs professionnels en même temps que des citoyens éclairés sur les enjeux auxquels doivent faire face les ressources halieutiques. L'ONG Alliance Produits de la Mer, en organisant cette manifestation, nous offre l'opportunité de sensibiliser très concrètement nos élèves par des activités marquantes et de faire en sorte que cette prise de conscience soit partie intégrante de leur formation professionnelle.* »

Pour **Vincent Lucas**, chef du restaurant Etincelles et parrain de la journée, les chefs doivent se sentir davantage responsables. « *Il est de notre devoir de découvrir des espèces méconnues dont les stocks ne sont pas en danger, de les travailler pour les sublimer, les faire découvrir aux clients qui iront ensuite en acheter et ainsi de suite. Aujourd'hui, les élèves futurs restaurateurs sont peu sensibilisés sur le sujet de la préservation des ressources. Il est donc important de venir discuter avec ces futurs auteurs d'une restauration responsable afin qu'ils puissent réaliser, dès à présent, le rôle qu'ils pourront jouer au sein de la filière.* »

Elisabeth Vallet, directrice Europe de l'Alliance Produits de la mer, 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.* »

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/ressources/Guidedesespeces.php>

Nous remercions nos partenaires qui ont rendu possible l'organisation de cette journée : sociétés JLM Sports, Biocoop Bergerac et Skretting France.

Pour toute information : Cecilia Talopp – 06 66 48 30 29 – 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

Le lycée professionnel Jean Capelle, implanté à Bergerac, est un établissement dont la notoriété diffuse au-delà des frontières habituelles de son environnement.

Les métiers de l'hôtellerie constituent le cœur de nos formations. Nous formons des cuisiniers, des serveurs et des sommeliers. Nous accueillons également en formation initiale les jeunes dans 3 autres pôles : tertiaire, social et commerce.

Nos élèves préparent le CAP ou le bac professionnel et sont accompagnés par une équipe de personnels particulièrement impliquée. Les professeurs et personnels de vie scolaire travaillent en lien étroit avec l'ensemble des acteurs de l'établissement.

Le lycée professionnel Jean Capelle de Bergerac, inscrit au cœur du Périgord, porte une véritable culture de la relation avec son environnement économique. L'ouverture sur l'international, avec le concours de la Région Aquitaine, valorise nos jeunes et les accompagne au plus près vers les champs du possible.