



COMMUNIQUE DE PRESSE

Contact :

Cecilia Talopp

+33 1 73 02 50 62

ctalopp@seaweb.org

Le Chef Olivier Roellinger récompensé pour son engagement en faveur de la durabilité des produits de la mer

21 mars 2011 – L'Alliance Produits de la mer a décerné au chef étoilé et Vice-président de l'association Relais & Châteaux, le prix de Seafood Champion qui récompense chaque année les personnes ou organisations ayant réalisé des avancées majeures dans l'amélioration des pratiques et la sensibilisation pour la production et la consommation responsables des produits aquatiques (pêche et aquaculture). Cette reconnaissance est un encouragement pour la filière de la restauration à poursuivre ses efforts pour la préservation des ressources.

« C'est un honneur pour moi de recevoir ce titre de Seafood Champion, a déclaré Olivier Roellinger, représenté à Boston par Jonathan Cartwright, Grand Chef Relais & Châteaux du White Barn Inn & Spa (Maine, Etats-Unis). La mer est le garde-manger de l'humanité. On oublie qu'elle est fragile et qu'il s'agit d'une ressource non inépuisable, poursuit le Vice-président des Relais & Châteaux. Cette reconnaissance vient récompenser l'appel de conscience que nous avons lancé en novembre 2009 à nos confrères du monde entier afin de reconnaître le rôle majeur que les cuisiniers peuvent jouer pour la préservation des ressources, en tant que prescripteurs clé dans le choix des espèces qu'ils achètent, travaillent puis proposent. Convaincu, le chef breton du Coquillage à Cancale réaffirme son engagement : Nous, les chefs, avons une responsabilité commune. Soyons responsables, unis et solidaires. »

Olivier Roellinger est l'un des six lauréats 2011 du prix Seafood Champions, aux côtés de :

- **Robert Clark**, Chef, C Restaurant et **Harry Kambolis**, Kambolis Restaurant Group - Vancouver, Canada
- **Phil Gibson**, Directeur Groupe (produits de la mer), Safeway, Inc. San Francisco, Californie, Etats-Unis
- **Dune Lankard**, Fondateur et Président, Eyak Preservation Council Cordova, Alaska, Etats-Unis
- **Steve Phillips**, Président et PDG, Phillips Foods, Inc., et Seafood Restaurants Baltimore, Maryland, Etats-Unis
- **Peter Weeden**, Chef, Paternoster Chop House, Londres, Royaume-Uni

Créé en 2006, les Seafood Champions Awards récompensent chaque année des personnes, des entreprises ou organisations qui mènent des actions remarquables en faveur de la durabilité des produits aquatiques. Ces Champions influencent le marché en faveur d'un approvisionnement durable en produits halieutiques et réussissent à intégrer des modèles innovants pour faire progresser la durabilité de la filière.

« Nous sommes très honorés de remettre cette récompense à Oliver Roellinger, déclare **Elisabeth Vallet**, Directrice Europe de l'Alliance Produits de la mer. Son dévouement pour la durabilité des produits aquatiques est un bel exemple pour la filière, et plus particulièrement pour le monde de la restauration, en France et au niveau international. »

En novembre 2009, l'association Relais & Châteaux, qui regroupe près de 500 hôtels de charme et restaurants gastronomiques dans 60 pays, a signé une charte de 6 engagements pour un approvisionnement durable en produits de la mer. Cet engagement, impulsé par Olivier Roellinger, s'est concrétisé en janvier 2010 par le retrait du thon rouge (*Thunnus thynnus*) de Méditerranée et d'Atlantique et des autres espèces menacées des cartes des restaurants des établissements Relais & Châteaux. C'est le cas, par exemple, de **Bernard et Guy Ravet**, en Suisse, qui ne proposent également plus d'anguille.

Au Royaume-Uni, l'action du chef de la Paternoster Chop House à Londres, **Peter Weeden**, est tout aussi remarquable. Sacré Seafood Champion aux côtés d'Olivier Roellinger, Peter Weeden s'engage dans le travail d'éducation auprès des futures générations de chefs, la promotion de la durabilité des produits aquatiques auprès de ses pairs et la collaboration avec des pêcheries traditionnelles et des organisations environnementales.

En optant en faveur de produits de la mer durables, les chefs ont en effet un rôle déterminant à jouer dans la préservation des ressources halieutiques et dans la valorisation d'espèces moins connues, durables, et qui restent à découvrir par les consommateurs. C'est pour permettre à tous les restaurateurs, et plus généralement à l'ensemble des professionnels impliqués dans la chaîne de production et de distribution des produits de la mer, de s'orienter vers un approvisionnement durable que l'Alliance Produits de la mer a lancé, en 2008, le *Guide des Espèces* à l'usage des professionnels. Mis à jour chaque année, ce guide présente, à partir des données scientifiques disponibles, les principales espèces commercialisées en France, en Suisse et en Belgique en détaillant pour chacune l'état de ses différents stocks ainsi que l'impact des techniques de production.

**Pour visionner le message vidéo d'Olivier Roellinger,
rendez-vous sur notre site internet :**

<http://www.allianceproduitsdelamer.org/whatwedo/OlivierRoellinger.php>

Les Seafood Champions sont proposés chaque année par des professionnels de la filière puis examinés par un jury indépendant composé des Seafood Champions des années précédentes. Ces prix peuvent être accordés à des personnes, des entreprises ou des organisations appartenant aux secteurs de la pêche, de l'aquaculture, de l'approvisionnement, de la distribution, de la restauration. Il peut également s'agir d'autres acteurs travaillant en lien avec la filière (organisations environnementales, universitaires...).

L'Alliance Produits de la mer travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, qui ont un rôle à jouer pour contribuer à la préservation des ressources. L'Alliance Produits de la mer travaille notamment auprès des centres de formation et lycées hôteliers, afin de sensibiliser et d'informer les élèves, futurs professionnels, sur les problèmes des ressources aquatiques. Des rencontres sont organisées dans des lycées hôteliers et centres d'apprentissage en présence des différents acteurs de la filière. Ces journées de sensibilisation permettent d'initier un dialogue entre élèves et professionnels de la filière et d'échanger sur le rôle que chacun peut jouer à son niveau pour la préservation des ressources.

L'Alliance Produits de la mer est un programme international de SeaWeb qui a pour vocation d'encourager et de générer des opportunités de changements au sein de la filière des produits aquatiques et de la communauté œuvrant pour la préservation des océans. L'Alliance cherche à créer des synergies et contribue à proposer des solutions innovantes aux défis d'aujourd'hui et de demain. Elle accompagne les différents acteurs de la filière sur le chemin de la durabilité en favorisant le dialogue et la mise en réseau. www.allianceproduitsdelamer.org