

Le lycée hôtelier embarque pour la préservation des ressources - Dinard

vendredi 28 mai 2010



Branle-bas de combat, au lycée hôtelier, pour la préservation des ressources marines.

Un engagement décidé, jeudi dernier, avec une armée de partenaires, organisation non gouvernementale, scientifiques, pêcheurs, restaurateurs et cinéaste.

La table ronde a impressionné. Tout le monde a partagé un buffet de produits durables, servis dans une vaisselle biodégradable. Avant d'accompagner une courte campagne de pêche en mer, avec l'appui de la compagnie Corsaire. Certes, il n'est pas question de sauver la planète, mais de protéger ce qui peut l'être.

Peur sur la mer

Tout le monde était sur le pont, dès 8 h, lorsque Jean-Jacques Basseau, proviseur, a libéré les énergies. La pression est restée très vive, jusque tard le soir et les échos n'en finissent pas de résonner dans les cuisines, régulant jusqu'aux carnets de commandes.

Peur sur la ville, autant que sur la mer. Éric Roux, journaliste, connu pour ses émissions culinaires à Canal Plus, a dirigé un débat sans concession. Assisté par Elisabeth Viallet, directrice de « Alliance produits de la mer », et des professionnels aux témoignages impressionnants.

Selon Jean-Yves Bourcier, patron pêcheur, ennemi juré des dérives, et Fernand Jégu, ancien patron de chalutier, « **les réserves sont mal gérées. On a l'impression que les réglementations sont liées au clientélisme** ». Fustigeant des pêches interdites, mais tolérées... par crainte de représailles.

Mangeons de saison

Pas frais mon poisson ? Pas toujours, affirment des restaurateurs : « **Halte aux cartes à rallonges. Vous n'y arriverez pas. Un poisson qui a trois jours de bateau et plusieurs jours de frigo, c'est pas terrible.** » Alors, le restaurateur doit communiquer. « **Expliquer que les cerises ne viennent pas en décembre et qu'il n'y a plus de coquilles saint-jacques, en juillet.** » Bref, chacun doit arrêter de défendre son propre beefsteak, si l'on veut garder la diversité des espèces marines.

Emmanuel Audrain a projeté et commenté son film *Alerte sur les ressources*. Une réalisation qui plonge chacun au coeur d'un problème récurrent et pose les vrais problèmes en direct.

Alain Bernard, chef de travaux au lycée hôtelier, apprécie : « **La gestion des ressources fait aussi partie des critères de formation. Voilà un moment privilégié pour comprendre les enjeux économiques et environnementaux de la Bretagne forcément concernée par un problème majeur.** »

Pour Elisabeth Viallet, directrice Europe d'Alliance produits de la mer : « **Les acteurs de la vie professionnelle prennent conscience du rôle qu'ils ont à jouer, pour la préservation des ressources. On a parfaitement senti que les élèves ont la volonté de participer à une action incontournable.** » Les intervenants sont prêts à remonter au créneau : « **Il faut qu'il y ait une mobilisation générale.** »