

## VET'EAU PECHE

Association Vétérinaire Nationale pour la protection des milieux aquatiques  
et la promotion d'une pêche sportive respectueuse des ressources naturelles



à

Mr Gordon Ramsay

"Trianon Palace"

1 Boulevard de la reine

78 000 VERSAILLES

Orléans, le 28 janvier 2014

Monsieur le chef Ramsay,

Consommer de manière responsable et durable est une problématique qui prend une place croissante dans les habitudes alimentaires des français. A l'heure actuelle, de nombreuses espèces de poissons proposées aux consommateurs sont en danger de raréfaction plus ou moins sévère. Pourtant, force est de constater que la grande majorité des consommateurs est inconsciente de cette situation précaire. Certains industriels et réseaux de distribution se mobilisent déjà pour valoriser les produits labellisés MSC "Pêche durable" et favoriser globalement les espèces de poisson abondantes.

Nous venons solliciter votre concours dans un projet global d'information et de sensibilisation du grand public. Votre exposition médiatique et l'image très positive dont jouit l'art culinaire dans notre pays vous prédispose naturellement à véhiculer un concept simple de consommation responsable. Certains poissons dont les stocks sont bien gérés peuvent être consommés. D'autres, en danger plus ou moins critique d'extinction, doivent être épargnés pour pouvoir se régénérer.

Dans ce domaine, la haute gastronomie, qui nous enseigne à sublimer les choses simples et à respecter les produits, doit donner l'exemple. Dans notre situation, respecter le produit consiste à s'interdire quelques temps son usage pour pérenniser son existence.

Nous espérons que vous saurez vous sentir concerné par notre sollicitation et que vous pourrez envisager des solutions pour intégrer ce message dans vos établissements et les émissions télévisées auxquelles vous participez. Nous pensons qu'en plus de l'impact éducatif de ce concept sur le grand public, votre clientèle et les téléspectateurs, sa mise en place pourrait constituer une plus-value en terme d'image pour les programmes.

Nous sommes à votre entière disposition pour débattre avec vous de cette idée et vous informer plus précisément sur les réalités des stocks mondiaux de poissons, espèce par espèce. Nous comptons sincèrement sur votre adhésion à ce projet: cette problématique représente un enjeu majeur de société pour lequel nous sommes tous responsables.

Espérant avoir retenu votre attention et dans l'attente de vous lire en retour, je vous adresse, monsieur le chef Ramsay mes plus sincères salutations.

Dr LAIZEAU Yann  
Président Vet'Eau Pêche  
yann.laizeau@free.fr

#### **STOCKS EN BON ETAT ET CONVENABLEMENT EXPLOITES**

On peut les consommer :

Bar de ligne (chalut à éviter), Lotte, Daurade Royale, Eglefin, Grondin, Lieu Jaune, Lieu Noir, Lingue, Panga, Rouget Barbet, Sardine, Tacaud, Tilapia, Truite.

#### **STOCKS HETEROGENES, CERTAINS SEULEMENT SONT EXPLOITES DURABLEMENT**

On peut les consommer s'ils sont labellisés MSC « Pêche Durable » :

Cabillaud Pacifique, Colin d'Alaska, Hareng, Hoki, Maquereau, Merlu, Saumon, Sole, Thon Germon.

#### **STOCKS EN ETAT DOUTEUX OU DEGRADE**

Consommation à éviter :

Chinchard, Congre, Fletan Noir, Limande, Merlan, Saint Pierre, Thon Albacore, Turbot.

#### **STOCKS EN TRES MAUVAIS ETAT, ESPECES FORTEMENT MENACEES**

Ne pas consommer :

Anchois, Daurade Rose, Espadon, Grenadier, Perche du Nil, Plie, Raie, Sébaste.

#### **STOCKS CATASTROPHIQUES, ESPECES EN VOIE D'EXTINCTION**

Ne pas consommer :

Anguille, Cabillaud atlantique, Empereur, Requins, Thon Rouge.



VET'EAU PECHE, 24 Rue Piedgrouille, 45100 ORLEANS  
<http://veteaupeche.jimdo.com/>