



Paris, le 23 Novembre 2009

Communiqué de presse

**Relais & Châteaux et la mer :
« Les cuisiniers des Relais & Châteaux s'engagent pour
la sauvegarde du plus grand garde-manger de
l'humanité : la mer »**

Selon des experts scientifiques internationaux, les poissons auront disparu des océans entre 2040 et 2050. En Europe, la moitié des produits de la mer sont consommés dans les restaurants.

Devant la suractivité dévastatrice de la pêche destinée à répondre à une demande croissante, le 17 novembre 2009, lors du congrès des Relais & Châteaux, les membres de notre association internationale ont approuvé par vote unanime les 6 engagements forts suivants :

1. Les membres Relais & Châteaux sont conscients du problème de raréfaction des ressources halieutiques.
2. Les membres Relais & Châteaux sont conscients du rôle qu'ils peuvent jouer pour la préservation des ressources, en tant qu'acheteurs professionnels de produits de la mer.
3. Les membres Relais & Châteaux sont prêts à s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits de la mer durables (stock en bon état, taille de maturité sexuelle atteinte, technique de pêche respectueuse de l'environnement).
4. Les membres Relais & Châteaux s'engagent à communiquer leurs choix auprès du consommateur (origine des espèces proposées...).
5. Les membres Relais & Châteaux s'engagent à ne plus servir d'espèces menacées et à les retirer de leur carte progressivement au cours de l'année qui vient.
6. Etant donné la situation d'urgence vis-à-vis du thon rouge (Atlantique et Méditerranée), les membres Relais & Châteaux s'engagent à ne plus servir cette espèce à partir du 1er janvier 2010.



Les membres Relais & Châteaux reconnaissent ainsi le rôle majeur qu'ils peuvent jouer pour la préservation des ressources, en tant que prescripteurs clé dans le choix des espèces qu'ils achètent. Relais et Châteaux travaille avec l'Alliance Produits de la mer (Seafood Choices Alliance), ONG internationale de référence dans le domaine, oeuvrant pour un approvisionnement durable en produits de la mer.

Jaume Tàpies
Président

Olivier Roellinger
Vice-Président

A propos de Relais & Châteaux

Relais & Châteaux est une collection exclusive de 475 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 57 pays. Créée en France en 1954, l'Association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère unique. Au-delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliables. Des vignes de la Napa Valley aux plages de Bali, des oliviers de Provence aux réserves d'Afrique du Sud, Relais & Châteaux rassemble les étapes de la plus belle route à la découverte de chaque terroir et de chaque pays. La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition : "PARTOUT DANS LE MONDE, UNIQUE AU MONDE."

Informations et réservations :

Tel : 0 825 180 180 (0.15€/min)

Web : www.relaischateaux.com

Maison des Relais & Châteaux : 33 boulevard Malesherbes, 75008 Paris

Contact Presse :

Bureau de Presse Pascale Venot - Shirine Banjy- 6, rue Paul Baudry – 75008 Paris

LD : 01 53 53 44 61 / Mob : 06 88 56 45 56, sbanjy@pascalevenot.com

Mis en forme : Français
(France)



A propos de l'Alliance Produits de la mer

L'Alliance Produits de la mer (Seafood Choices Alliance) est un programme international de SeaWeb qui a pour vocation de créer des opportunités de changements au sein de la filière des produits de la mer.

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

Contact Presse :

Cecilia Talopp - Alliance Produits de la mer - 19 rue Martel 75010 Paris

tel: +33(0)1.56.03.54.77 /mob: +33(0)6.66.48.30.29 ctalopp@seafoodchoices.org