



©Yannick Billoux

QUIÉTALIS S'ENGAGE AVEC ETHIC OCEAN

La parole d'Olivier Roellinger

Depuis plusieurs années, Quiétalis soutient le concours Olivier Roellinger. L'entreprise de cuisines professionnelles va plus loin et souhaite, par notre biais, faire entendre encore plus fort la parole du chef cancalais qui partage avec nous sa vision militante pour la préservation des mers et océans. C'est plus qu'une interview : c'est une véritable tribune, puissante et nécessaire.

Parce-que notre rôle est de porter des messages qui comptent, parce que la réflexion est au cœur de notre philosophie et que certains échanges nous obligent, nous sommes fiers, aux côtés de nos partenaires, de donner la parole à ceux qui font avancer les causes capitales. Olivier Roellinger est de ceux-là. Avec Ethic Ocean, il a réussi à mobiliser la profession et initier le virage urgent et nécessaire qu'il fallait opérer pour la préservation des ressources marines. En prenant le temps qu'il faut pour replacer les enjeux, il dresse un véritable bilan de cette action sur le long terme.

Une action nécessaire

« Le concours Ethic Ocean a déjà près de 14 ans. Il a démarré en France puis s'est étendu

à l'Europe jusqu'à devenir international. Au départ, je craignais de voir naître seulement un concours de plus mais nous en avons fait, ensemble, un événement important et conscient. Il porte des idées et il est pédagogique. Aujourd'hui, je pense qu'il est nécessaire. »

La clairvoyance de la jeune génération

« On entend parler dans toutes les cuisines du respect du produit. Mais le respecter, cela commence par ne plus l'utiliser quand il est en danger ! À qui viendrait l'idée de consommer du panda, du rhinocéros ou de l'ours blanc ? En revanche, on trouve encore trop fréquemment de l'anguille ou des civelles, y compris sur les belles tables, alors que l'anguille est plus en

danger aujourd'hui que le panda à l'échelle mondiale ! Grâce au concours, nous avons initié de vrais militants de l'océan : les anciens candidats sont devenus "l'équipage de la mer". Leur audace et leur talent se ressentent d'autant plus qu'ils ne foncent plus vers les produits dits nobles. Ils sont aujourd'hui plus de 150 en Europe et sensibilisent leur entourage, professeurs et chefs. Ainsi, ils contribuent à diffuser cette pédagogie auprès des plus anciens, souvent moins conscients et concernés qu'ils ne le sont. De plus, les actrices et acteurs de la salle sont impliqués et y participent en expliquant à la clientèle quelles sont les espèces qu'il faut préserver en période de reproduction. Ces jeunes font preuve d'une clairvoyance et d'une maturité qui m'enchantent. »

« Mon message aux professionnels est de considérer que nous avons tous un rôle à jouer. 60 % des produits de la mer sont consommés hors foyer. Les acteurs de la gastronomie ont donc un rôle capital dans ce domaine. »

Olivier Roellinger

Une invisible détérioration

« La mer est généreuse, mais elle est fragile. Qu'elle soit remplie ou non de poissons, de coquillages, de crustacés et d'algues, elle semble toujours la même. À la surface, elle est toujours aussi belle. On ne peut pas prendre aisément conscience de sa détérioration. Lorsque la forêt amazonienne brûle, tout le monde s'en inquiète, à raison, mais quand certaines parties des océans se transforment en désert liquide, vidées de toute vie animale ou végétale, ou ressemblent à une décharge, c'est moins visible et nous avons du mal à mobiliser les professionnels sur ce sujet. Ce n'est pas une opinion mais une urgence. Avec Ethic Ocean, nous avons voulu susciter une prise de conscience. Par le concours, cette jeunesse concernée réalise qu'elle peut jouer un rôle important en faisant se rejoindre la passion du métier et les convictions environnementales. »

Le vivant en péril

« La mer est le plus beau garde-manger de l'humanité, mais il ne s'agit que d'animaux sauvages. Si l'on continue à les traquer plus loin et plus profond, la casse sur cet écosystème sera monstrueuse. Lorsqu'une espèce disparaît, on ne peut pas simplement en implanter une autre. La chaîne de vie sous-marine dérègle totalement l'écosystème et on met en péril l'ensemble du vivant. Il faut donc connaître les poissons surexploités mais s'intéresser aussi aux variétés sous-exploitées comme le grondin, la vieille, le tacot, la vive ou la daurade grise, mais aussi les algues et les coquillages. La conchyliculture et la culture des algues se déroulent globalement très bien en mer, notamment en mettant certaines zones en jachère. »

La notion de « poisson durable »

« Fort heureusement, il y a aujourd'hui une vraie prise de conscience. De nombreux scientifiques sont au chevet de l'océan et ils ont aidé à mettre en place l'application Ethic

Ocean, réactualisée tous les deux mois, qui permet de consommer de manière responsable. Qu'est-ce qu'un poisson durable ? Qui n'est pas en danger, dont on connaît l'état du stock et la taille minimum pour qu'il ait pu se reproduire, mais aussi la technique de pêche, afin de vérifier qu'elle ne soit pas intrusive, voire agressive à l'égard des fonds marins. On n'apprend malheureusement pas cette notion de durabilité des espèces dans les écoles hôtelières et bien rarement dans les cuisines. »

Les espèces en danger

« Pour être responsable, il faut cesser de proposer des produits en danger, c'est la seule réponse efficace. Quand je me suis engagé pour la défense du thon rouge, j'ai reçu des menaces d'armateurs qui aujourd'hui me remercient car la filière est dorénavant sauvée. Ils me demandent même de devenir un ambassadeur de cette pêche car nous avons été tellement loin dans notre discours et nous avons parlé tellement fort que la consommation du thon rouge fait encore peur alors que l'espèce n'est plus en danger aujourd'hui. Malheureusement, bien que nous ayons prouvé qu'agir ainsi pour une pêche raisonnée est bénéfique, et que l'arrêt net permet bel et bien à l'espèce de se repeupler, la leçon n'a pas été retenue de tous et certains ne l'entendent pas. Il faut sans cesse reprendre son bâton de pèlerin et convaincre. C'est ce que je fais dans les collectivités, à l'Assemblée, au Sénat et partout où le message doit être porté. Je suis souvent entouré de chercheurs et de scientifiques comme Jean-Louis Étienne, Christophe Lavelle ou Gilles Bœuf, qui présentent l'état des lieux et

leurs recommandations, voire des alertes. Et lorsque nous parlons ensemble d'une seule voix, nous sommes entendus. Nous révélons également que la première espèce en danger, c'est le pêcheur artisan ! La pérennité de leur profession ne peut être que parallèle à celle des ressources dont ils dépendent. » ■



©Yannick Billoux

Les candidats du Concours Olivier Roellinger 2024, Catégorie Professionnels d'Europe dont le gagnant Augustin Aulanier, « Voici venu le temps » à Orléans.

QUIÉTALIS, ENTREPRISE ENGAGÉE

« En soutenant le Concours Olivier Roellinger et Ethic Ocean, nous sommes heureux de faire notre part. Ces actions ont du sens pour nous car elles en ont pour l'avenir de notre profession. » Laure Le Groumellec, Directrice Marketing Communication et Engagement Durable de Quiétalis.



QR CODE
Scanner ici pour lire :
« L'évolution du Concours Olivier Roellinger ».



La force d'un groupe, la proximité d'un partenaire

1^{er} Installateur et mainteneur indépendant « multimarques »
en Cuisine Professionnelle et en Blanchisserie : 26 agences sur l'hexagone.
• patrick.sappa@quietalis.fr - 06 59 94 56 06
• laure.legroumellec@quietalis.fr - 06 75 96 59 65 - www.quietalis.com