

## Le restaurant La Lorraine s'engage pour la préservation des ressources de la mer

**Paris, le 15 septembre 2021 : le restaurant La Lorraine, appartenant à Bertrand Restauration, a signé aujourd'hui la charte Ethic Ocean et s'engage ainsi à proposer à ses clients des produits de la mer issus d'une filière durable.**

### Un restaurant engagé

La mythique brasserie parisienne La Lorraine, bien connue des amateurs de produits de la mer, s'engage pour la préservation des ressources de la mer.

Après avoir effectué une évaluation de la durabilité des produits de la mer servis quotidiennement à ses clients, et mis en place une politique d'approvisionnement durable pour les poissons, crustacés et mollusques achetés auprès de fournisseurs sélectionnés avec soin, le chef de la brasserie La Lorraine **Cédric Moizan**, signe aujourd'hui la charte Ethic Ocean et rejoint ainsi le réseau de chefs engagés pour la préservation des ressources de la mer développé par l'association.

Cet engagement est une première étape pour Bertrand Restauration qui souhaite étendre cette démarche à d'autres établissements.

Pour **M. Lilian Combourieu**, DG des Grandes Brasseries & Restaurants Parisiens : « *Dans un contexte alarmant de raréfaction des ressources de la mer, il est de notre responsabilité de veiller à sélectionner des produits issus d'une pêche durable et d'une aquaculture responsable. A nous de mettre en place une politique d'approvisionnement qui respecte les critères de durabilité permettant de préserver la biodiversité marine. L'association Ethic Ocean nous aide à mieux comprendre les critères de durabilité et à les intégrer dans nos commandes auprès de nos fournisseurs* ».

### Raréfaction des ressources

Poissons, crustacés et mollusques ont la faveur des consommateurs mais les ressources de la mer ne sont pas illimitées. Plusieurs populations d'espèces marines se sont déjà effondrées sous l'effet d'une exploitation humaine trop intense. Plus de 30% des ressources sont surexploitées au niveau mondial.

### Les restaurateurs, de véritables prescripteurs

Les restaurateurs jouent un rôle clef dans le choix des espèces qu'ils proposent à leurs clients. En sélectionnant des espèces non surexploitées et pêchées avec des techniques respectueuses de l'environnement, ils sont en mesure d'influencer leurs propres fournisseurs mais aussi leurs clients en expliquant leurs choix et en leur faisant découvrir des espèces parfois moins connues mais durables.

---

### **Bertrand Restauration**

Bertrand Restauration, filiale du groupe Bertrand, a été fondé en 1997 par Olivier Bertrand. Son activité s'articule autour de la restauration : Grandes brasseries, restaurants parisiens, restaurants en concessions et événementiels, enseignes en réseaux.

[www.bertrand-restauration.com](http://www.bertrand-restauration.com)

### **La Lorraine, Paris**

Brasserie de fruits de mer depuis 1919. Le chef Cédric Moizan et l'écailler Rabbah Guechoud, sacré trois fois meilleur écailler de France, travaillent chaque jour pour avoir le moins d'impact possible sur notre environnement.

### **Ethic Ocean**

Ethic Ocean est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des acteurs de la filière pêche et aquaculture pour contribuer à la mise en œuvre de pratiques d'approvisionnements durables.

[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)

---

### **Un réseau de restaurants engagés**

**Le réseau de chefs engagés pour la préservation des ressources de la mer, développé par Ethic Ocean, vise à mobiliser et à accompagner les professionnels soucieux de proposer une cuisine respectueuse des ressources de la planète.**

---