



En partenariat avec  Ethic Ocean

## **RELAIS & CHÂTEAUX APPELLE SES CHEFS À AGIR POUR LA BIODIVERSITÉ MARINE EN RETIRANT DES ESPÈCES MENACÉES DE LEURS MENUS**

**05/06/2025** - Dans le cadre de la mise en œuvre de l'un de ses 12 engagements pour un développement durable, « En Harmonie avec le Vivant », soutenus par l'UNESCO, Relais & Châteaux invite les chefs de ses 580 propriétés à retirer des espèces marines menacées de leurs menus. Dans le cadre de sa mission de contribuer à la protection de la biodiversité et à son développement, l'Association d'hôtels et de restaurants indépendants s'est engagée à contribuer à la régénération et au développement des écosystèmes marins.



**Lien** vers les photos

*« Chez Relais & Châteaux, nous sommes convaincus que l'avenir de l'hôtellerie et de la gastronomie va de pair avec la protection de la biodiversité. L'initiative collective de retirer*

*des espèces marines menacées de nos menus reflète la responsabilité que nous portons, en tant que plus grand réseau au monde de tables gastronomiques, d'inspirer un changement porteur de sens.* » souligne Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.

Cette année, Relais & Châteaux poursuit son engagement en faveur de la protection des espèces menacées en invitant ses chefs à retirer au moins une espèce menacée de leurs menus, en fonction de l'état des stocks dans les différentes régions du monde où l'association opère : Amérique du Nord, Europe, Asie, Afrique, Amérique du Sud et Océanie. Les membres qui participent s'engagent à le faire jusqu'à ce que le stock de l'espèce retirée soit revenu à un niveau sain. Les 18 espèces ont été sélectionnées en collaboration avec Ethic Ocean, en raison de leur consommation locale populaire et parce que leurs stocks sauvages sont menacés dans leur région respective. En Europe, l'Association cible l'anguille européenne (*Anguilla anguilla*), le saumon sauvage de l'Atlantique (*Salmo salar*), le tourteau (*Cancer Pagurus*), le merlu européen (*Merluccius merluccius*) de la mer Méditerranée et le maquereau commun (*Scomber scombrus*) (voir guide ci-joint).

Mauro Colagreco, Vice-Président, Chefs de Relais & Châteaux déclare : « *En tant que chefs, nous avons une immense responsabilité. À travers chaque menu, ce sont nos habitudes, les dynamiques du marché et l'avenir des océans qui se dessinent. Ce que nous refusons de servir est aussi important que ce que nous choisissons de mettre en avant : cela oriente nos fournisseurs et joue un rôle sur la demande, inspirant ainsi un changement. Écoutons l'océan avant qu'il ne se taise définitivement.* »

Depuis 2009, l'année de signature par Relais & Châteaux de la charte Ethic Ocean, l'association s'efforce de poursuivre sa mission de contribuer à la protection de la biodiversité marine. À cette époque, les chefs Relais & Châteaux s'étaient engagés à retirer le thon rouge de l'Atlantique Nord-Est et Méditerranée (*Thunnus thynnus*) de leurs menus. Grâce à cette mobilisation, l'Association a participé à un effort collectif visant à éviter l'effondrement de la population de thon rouge de l'Atlantique Nord-Est et Méditerranée. Cette espèce a en effet subi une très forte surpêche (et pêche illégale) au début des années 90, et ce, pendant plus de 15 ans. Grâce aux mesures de gestion mises en place à partir de 2007, la situation du stock Est s'est améliorée depuis 2010 ; le stock est considéré aujourd'hui non surpêché (CICTA 2022 et Ifremer 2024). Dans le même esprit, en 2023, l'Association a lancé l'appel « SOS Biodiversité » et a invité ses membres à cesser de servir différentes espèces d'anguilles. Au total, 84 % des membres ont déclaré ne pas servir

d'anguille. Parmi ceux-là, 34 % l'ont retirée de leur carte à la suite de cet appel de l'Association.

*« En vérifiant la durabilité des espèces qu'ils servent – en vérifiant les informations telles que le nom scientifique, la provenance, les méthodes de pêche et d'élevage, nous espérons que les chefs de Relais & Châteaux pourront influencer à la fois les consommateurs mais également leurs propres fournisseurs et les producteurs - pêcheurs ou aquaculteurs -, afin que l'ensemble des acteurs de la filière soient vraiment conscients du rôle qu'ils peuvent jouer pour une gestion durable des ressources marines. Nous avons tous un rôle à jouer »,* relève Gilles Boeuf, Président d'Ethic Ocean.



## **À PROPOS DE RELAIS & CHATEAUX**

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association qui réunit une collection exceptionnelle de 580 hôtels et restaurants indépendants dans le monde. Les femmes et les hommes qui l'incarnent, exerçant le plus souvent en famille, s'engagent à faire vivre et partager leur culture locale, et à transmettre leur passion pour le beau et le bon.

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

## **À PROPOS D'ETHIC OCEAN**

Ethic Ocean est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission consiste à créer des opportunités de changement et à contribuer à la mise en œuvre de pratiques durables au sein de la filière. Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des professionnels des produits de la mer pour les aider à s'approvisionner en espèces dont les stocks ne sont pas surexploités ou qui ont été élevées de manière responsable.

Pour plus d'informations, visitez [www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)