



Communiqué de presse Lundi 15 janvier 2018

## La pêche électrique : une technique anti-responsable qu'il faut interdire

Alors que le Parlement européen doit s'exprimer sur le développement de la pêche électrique lors d'un vote mardi 16 janvier, l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, organisation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration N°1) et Mr.Goodfish demandent aux députés européens de voter pour **l'interdiction totale de cette technique de pêche.** 

Les professionnels de la restauration sont totalement opposés à cette technique de pêche antiresponsable qui détruit les fonds marins, leur écosystème et abime considérablement les poissons pêchés. A l'instar des chefs la semaine dernière, l'UMIH demandera à ses professionnels restaurateurs adhérents de boycotter les poissons issus de cette technique.

« La dérogation accordée par l'Union européenne en 2007 est déjà difficilement compréhensible. L'élargir serait contraire à la raison et condamnerait les océans à la chaise électrique. Le respect des océans et de nos espaces naturels est attendu par nos clients et par les professionnels qui ont à cœur de promouvoir une alimentation responsable. Nous demandons d'interdire purement et simplement cette technique. » s'indignent Hubert JAN, Président de la branche restauration de l'UMIH et Karim KHAN, Président de la Commission Développement durable de l'UMIH.

« L'Homme depuis toujours tire des bénéfices du milieu marin. Afin que subsistent les ressources halieutiques, il est essentiel de les exploiter durablement. Ainsi, avant d'autoriser à grande échelle une telle pratique de pêche il est plus que nécessaire d'en connaître tous les impacts mesurés scientifiquement. Pour agir dans l'intérêt de l'équilibre des écosystèmes, une révision des études concernant les impacts des chaluts électriques sur les substrats ainsi que sur les espèces ciblées et non ciblées est incontournable. » Philippe VALLETTE, Directeur général de Nausicaá, Centre National de la mer à Boulogne-sur-mer.



Lancé en mars 2010, en France par NAUSICAA, Centre National de la Mer, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme européen Mr.Goodfish a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer. Le programme vise à rendre le public acteur pour la préservation des ressources marines en publiant, chaque saison, une liste de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines. Le but de cette démarche est de préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance. Ainsi, si chaque français consommait une espèce conseillée par Mr.Goodfish simplement une fois par an, ce sont 18 000 tonnes d'espèces menacées qui

pourraient être sauvegardées. « Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est pour bon pour vous ». Le site <u>www.mrgoodfish.com</u> permet aux visiteurs de connaître la liste des produits de la mer conseillés pour la saison, propose des recettes simples élaborées par de grands chefs et permet également de retrouver toutes les actualités de Mr.Goodfish.



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaies), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale) et CSLMFN (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux, Festifs et Nocturnes (ex CSCAD)), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis plus de 65 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 300 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus)..

## **Contacts Presse**

**UMIH**: Charlotte LE MONIET – 07 87 02 69 66 – <u>charlotte.lemoniet@umih.fr</u> **Mr.Goodfish**: Ingrid PICQUART – 03 21 30 99 99 – <u>communication@nausicaa.fr</u>