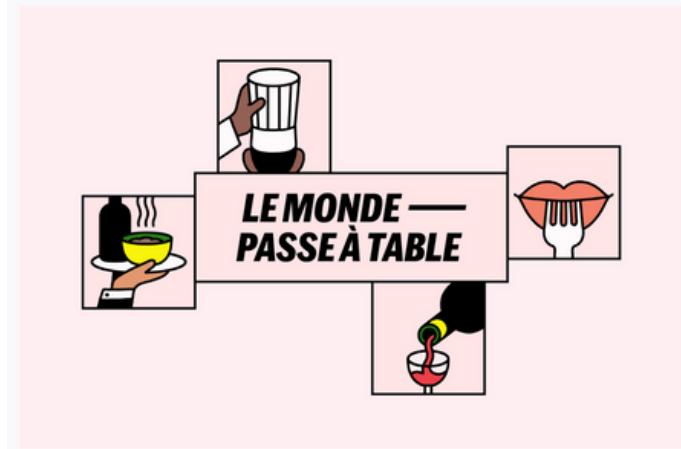


Le Monde



Mise en bouche

Y aura-t-il de [l'anguille européenne](#) pour Noël ? On espère plutôt sous roche que dans nos assiettes. Et pour cause, l'espèce est en « danger critique d'extinction », selon l'Union internationale de conservation de la nature. Cela fait vingt ans que les scientifiques tirent la sonnette d'alarme, mais ces trois dernières années ont vu s'accélérer son déclin. En cause ? La pollution de l'eau, la destruction de son habitat, les barrages, le marché noir... C'est la raison pour laquelle les vingt et un chefs Relais & Châteaux siégeant au comité international des tables de l'association se sont engagés à ne plus la cuisiner dans leurs restaurants, répondant à l'appel lancé par l'organisation environnementale Ethic Ocean.

« Les chefs ont un rôle crucial à jouer dans la mesure où nous pouvons mettre un terme à la demande », estime ainsi [Mauro Colagreco](#), chef du Mirazur et vice-président de Relais & Châteaux. A la tête d'établissements [spécialisés dans le poisson](#), quelques chefs précurseurs avaient déjà arrêté de travailler l'anguille, comme Christophe Hay (Fleur de Loire, 2 étoiles, à Blois) ou [Alexandre Mazzia](#) (AM, 3 étoiles, à Marseille). Aujourd'hui, ils sont nombreux à exiger des pouvoirs publics de suspendre sa pêche à l'échelle européenne, [toujours autorisée](#) malgré les menaces d'extinction. Fini donc [l'anguille fumée](#), en [sushis](#) ou simplement poêlée avec du beurre. [N'en déplaise à Maïté !](#)



Le 6 décembre 2023



20minutos

Pedro Subijana y otros grandes chefs internacionales dejarán de servir anguilas y angulas en sus menús

CÉSAR-JAVIER PALACIOS 07 DE DICIEMBRE DE 2023



Plato de angulas al ajillo. Foto: Wikimedia Commons

Algunos de los mejores cocineros del mundo, con el internacional chef vasco [Pedro Subijana](#) a la cabeza, han anunciado que dejarán de servir **anguilas y angulas** (sus alevines) en sus menús para contribuir a la recuperación de esta especie en peligro de extinción. Según han confirmado a través de una nota de prensa, los miembros del "Comité International des Tables" de la lujosa red [Relais & Châteaux](#), han acordado «la retirada inmediata de la anguila de sus menús».

El comité ha invitado al resto de los 580 hoteles y restaurantes del grupo a hacer lo mismo, tras la alerta lanzada por la ONG [Ethic Ocean](#), colaboradora de la asociación. El mensaje conjunto lanzado ha sido muy claro: «los poderes públicos deben escuchar urgentemente a los científicos que recomiendan suspender la pesca de la anguila europea».

Todos juntos piden una **moratoria internacional urgente de su pesca** hasta que sus poblaciones se recuperen. Exactamente lo mismo que se ha logrado con las ballenas o el atún rojo.

No más angulas esta Navidad

El chef **Pedro Subijana**, embajador de Relais & Châteaux y portavoz de esta iniciativa, ha anunciado que su restaurante, **Akelarre**, dejará de servir **anguilas y angulas** en su menú, apostando así por una cocina más sostenible y ambientalmente amigable.

Subijana abandera esta causa en la península Ibérica y ejerce de embajador al instar a todos los cocineros a dejar de cocinar con esta especie. «Como representante de los chefs de España y Portugal, quiero pedir a las instituciones de los 27 países que prohíban la pesca de la anguila y, por lo tanto, también de la angula porque están en grave peligro. Muchísima gente probablemente no tiene consciencia de que están en peligro de extinción; posiblemente con la angula son más conscientes, porque es muy tradicional y popular, sobre todo, en determinadas zonas, como en el País Vasco. Sin embargo, no ocurre lo mismo con la anguila, que da la sensación de que es un producto con total libertad para ser pescado», explica el chef.

Los días 10 y 11 de diciembre se reúne el Consejo Europeo de Agricultura y Pesca. Es posible que en esa asamblea se tome la decisión de implantar **una veda para la anguila en toda Europa**. Expertos y hasta cocineros la reclaman.



El chef vasco Pedro Subijana. Foto: Wikimedia Commons

«Soy una de esas personas a las que le encantan las angulas, pero no voy a volver a consumirlas hasta que no haya una moratoria suficiente para que realmente se pueda recuperar la especie. Lo mismo con la anguila, que me fascina ahumada. Desde hoy, ambas están eliminadas completamente de nuestra carta. Asimismo, vamos a procurar que cuando vayamos a otros lugares, ya sean o no de colegas nuestros, si vemos que hay anguila o angula en la carta, avisadles y comentarles si son conscientes del problema de extinción. Entre todos intentaremos que las siguientes generaciones puedan conocer la anguila y la angula. Sin embargo, hoy en día tenemos que renunciar a ellas al menos durante un tiempo», enfatiza Subijana.

En grave peligro de extinción

Las anguilas son un prodigio de la evolución animal lleno de sorpresas y misterios. Todas nacen como diminutas angulas en el [Mar de los Sargazos](#), en el Caribe americano. Desde esas aguas saladas realizan largas migraciones hacia los ríos de agua dulce que remontan y en los que crecen. Tras un periodo que **puede sobrepasar los 20 años**, alcanzan la madurez y vuelven al mar para reproducirse y morir.

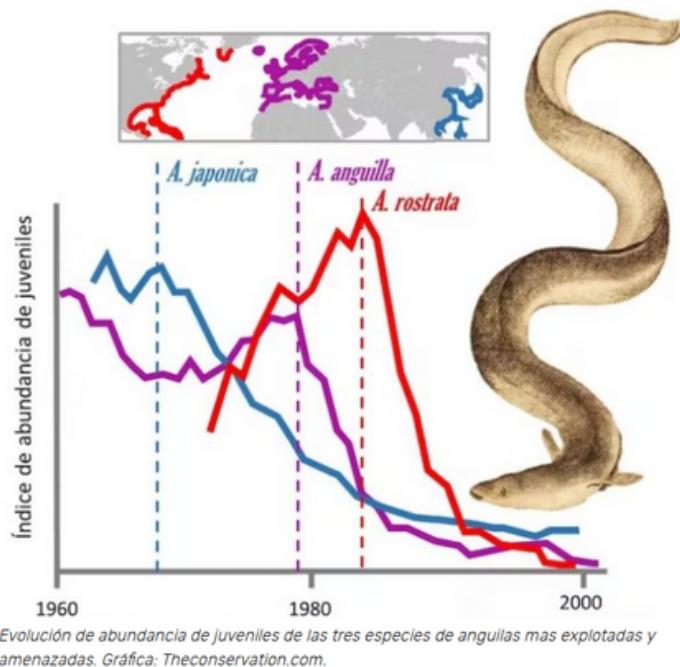
Actualmente, la [anguila europea](#) (*Anguilla anguilla*) es una especie habitual en la carta de muchos restaurantes de todo el mundo, reverenciada en algunas culturas culinarias como la francesa, la española, la belga, la neerlandesa y la japonesa. El impacto de este consumo, unido a los problemas derivados por el cambio climático, sobrepesca, construcción de embalses y contaminación de las aguas, la ha llevado a encontrarse en peligro crítico de extinción y figurar en la lista roja de especies amenazadas de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza). Los científicos europeos del CIEM (Consejo Internacional para la Explotación del Mar) llevan 20 años alertando sobre todas las causas del alarmante declive de esta especie, y los tres últimos tres años recomiendan suspender la pesca.



Dos anguilas recién pescadas

En este contexto, los 21 chefs de Relais & Châteaux que son miembros del "Comité International des Tables" de la asociación se reunieron en octubre y votaron la aprobación de la retirada inmediata de la anguila de las cartas de sus restaurantes. En colaboración con Ethic Ocean, Relais & Châteaux espera que los 27 ministros de la Unión Europea atiendan la movilización de sus chefs y las recomendaciones de los científicos, y adopten las medidas necesarias para proteger esta especie el próximo mes de diciembre.

Esta iniciativa sigue un planteamiento similar al adoptado por la asociación en 2009 para salvar las poblaciones de [atún rojo](#) (*Thunnus thynnus*) del Atlántico oriental y el Mediterráneo que estaban a punto de extinguirse. La acción contribuyó a la movilización ciudadana en torno a esta especie, que llevó a los legisladores a adoptar las medidas de gestión adecuadas al estado del recurso.



Demasiados problemas

La situación de la anguila es muy alarmante porque la especie se enfrenta a demasiados problemas: contaminación del agua (de los ríos, sobre todo), destrucción de su hábitat, interrupción de su ciclo biológico (presas) y pesca ilegal, la cual alimenta un mercado negro que puede llegar a vender sus ilícitas capturas por precios que superan los 5.000 euros el kilo.

La anguila es el único pez que se pesca durante su etapa juvenil (anguila), mucho antes de que alcance la madurez sexual y se convierta en lo que denominamos anguila, y que es la misma especie. Según han expresado los cocineros, «es urgente suspender la pesca, pero es crucial que los poderes públicos adopten las medidas necesarias para luchar contra las demás causas del declive de esta especie».

Mauro Colagreco, vicepresidente de Chefs de Relais & Châteaux y líder del "Comité International des Tables", jefe y propietario del restaurante Mirazur, ubicado en el sur de Francia, reconocido con tres estrellas Michelin, ha declarado: «Los chefs tienen que desempeñar un papel crucial en la medida en que podemos acabar con la demanda. Podemos prevenir la extinción de las anguilas para preservar la biodiversidad y conseguir que las generaciones futuras puedan seguir degustándolas, pero solo si actuamos ahora». Y añade Colagreco: «[Los cocineros] tenemos que ser líderes en materia de sostenibilidad para proteger los ecosistemas y la biodiversidad, sobre los que reposan en nuestras experiencias culinarias y de viaje. Estas experiencias afectan emocionalmente a nuestros clientes. Y esto no sería posible sin la naturaleza».

Por su parte Gilles Boeuf, presidente de Ethic Ocean, aplaude esta iniciativa «que pretende preservar una especie excepcional que refleja la relación del hombre con su entorno. La causa de la anguila afecta a muchos retos de la biodiversidad. Actuemos antes de que sea demasiado tarde».

| Relais & Châteaux remove eel from menu 'to prevent extinction'

0

BY TRAVELEXTRA ON DECEMBER 8, 2023

FOOD

Relais & Châteaux's World Culinary Council members voted to immediately remove eel from their menus in order to prevent the species' extinction.

The European eel is considered critically endangered and features on the IUCN Red List of Threatened Species, prompting scientists to recommend suspending fishing for the species.

The association is calling on its 580 hotels and restaurants to join the ban and protect the species.

This effort follows a similar successful approach taken in 2009 to save bluefin tuna stocks, showing the potential impact of collective action from chefs and public mobilisation.



Laurent Gardinier Relais & Châteaux
president

Ce poisson en danger d'extinction ne figurera plus sur les cartes des restaurants Relais & Châteaux

Un poisson très prisé des chefs français (mais pas que) est aujourd'hui menacé d'extinction. Relais & Châteaux appelle ses membres à travers le monde à le retirer des cartes de leurs restaurants.

30/11/2023 09H14

[Actus & Rendez-vous](#)

Par Mathilde Bourge



Image © Bruno Guénard biosphoto

Le Comité International des Tables de Relais & Châteaux est connu pour ses positions fortes en faveur du mieux-manger. Après un appel à retirer le thon rouge de l'Atlantique Est et Méditerranée des cartes des restaurants en 2009, l'association réitère avec une nouvelle espèce en danger critique d'extinction. Ainsi, les membres du Comité ont voté **le retrait immédiat de l'anguille** de ses menus, et invitent les 580 hôtels et restaurants du groupe à leur emboîter le pas. Cette décision fait suite à l'alerte lancée par Ethic Ocean, ONG partenaire des Relais & Châteaux.

L'anguille européenne menacée

L'anguille européenne est affichée à la carte de nombreux établissements à travers le monde, notamment en France, Espagne, Belgique, Pays-Bas et Japon. Elle figure également sur la liste rouge des espèces menacées de l'Union internationale pour la conservation de la nature. Si l'anguille est en danger depuis une vingtaine d'années, ces trois dernières années ont été plus qu'alarmantes, et de nombreux scientifiques appellent à suspendre la pêche de cette espèce dans les plus brefs délais. D'après leurs études, l'anguille souffre de la pollution de l'eau, de la destruction de leur habitat, de l'arrêt de leur cycle biologique mais aussi de pêche illégale alimentant un marché noir.

De leur côté, les restaurateurs peuvent, eux aussi, apporter leur pièce à l'édifice. *"Les chefs ont un rôle crucial à jouer dans la mesure où nous pouvons mettre un terme à la demande. Nous pouvons prévenir l'extinction des anguilles afin de préserver la biodiversité et permettre aux générations futures de continuer à en déguster, mais seulement si nous agissons maintenant. En tant que plus grand réseau mondial de chefs, Relais & Châteaux souhaite sauver cette espèce"*, résume [Mauro Colagreco](#), vice-président de l'association et à la tête du restaurant Mirazur, à Menton.

Ainsi, 21 chefs Relais & Châteaux siégeant au Comité international des Tables de l'association ont voté la suspension immédiate de l'anguille des cartes de leurs restaurants. Le but aujourd'hui, en partenariat avec Ethic Ocean, est de convaincre les 27 ministres de l'Union européenne de prendre les mesures nécessaires dès le mois de décembre pour la sauvegarde de l'espèce.

France 2

LES
SUPER-POUVOIRS
DE L'
Océan



Ce n'est pas que la pêche,
mais pêcher quand ça va mal, ce n'est pas très malin !

Inicio > Naturaleza

Naturaleza

La pesca de la anguila pronto será historia por su extinción

Más de 300 investigadores e investigadoras han apoyado un manifiesto demandando a las administraciones españolas y europeas el cese total de la explotación de la anguila europea, con el fin de evitar la extinción de la especie. Algunos de los mejores cocineros del mundo, con el internacional chef vasco Pedro Subijana a la cabeza, han anunciado que dejarán de servir anguilas y angulas (sus alevines) en sus menús para contribuir a la recuperación de esta especie en peligro.

7 de diciembre de 2023



La pesca de la anguila pronto será historia por su extinción. La anguila europea (*Anguilla anguilla*) es un pez bien conocido, pero quizás no lo sea tanto que dentro del género *Anguilla* existen otras 18 especies. Todas ellas realizan migraciones entre el mar, donde nacen, y los sistemas de agua dulce en los que crecen.

Los próximos 10 y 11 de diciembre, el Consejo de Agricultura y Pesca de la Unión Europea determinará las restricciones a la pesca de la **anguila**. La recomendación que tiene este organismo sobre la mesa por parte de la comunidad científica es, como lo fue en 2022, clara y rotunda. Veda total a la pesca de la anguila. Cero capturas.

La **anguila** europea (*Anguilla anguilla*) fue un pez extraordinariamente abundante en Europa y el Norte de África. Sin embargo, en torno a 1980 se inició su colapso, con un declive superior al 90% detectable en todas las fases del complejo ciclo de vida de la especie. El enorme derrumbe en el número de anguilas tiene su reflejo en la reducción de su área de distribución, que en la península ibérica supera el 80% en los últimos 100 años.

Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN)

La Lista Roja de la **Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN)**, referencia en la evaluación del estado de conservación de especies a escala mundial, considera a la anguila europea una especie En Peligro Crítico de Extinción (CR). Éste es el máximo nivel de amenaza, paso previo a la extinción. La anguila europea está más amenazada que el águila imperial ibérica, el lince ibérico, el panda gigante o el gorila de montaña, especies cuyo pobre estado de conservación es mucho más conocido. Sin embargo, la anguila sigue pescándose, vendiéndose y comiéndose.

El cese de la actividad comercial en torno a la anguila no asegura su recuperación

Desde el año 2000 la recomendación es evitar cualquier captura de anguila, o llevarlas a "valores tan próximos a cero como sea posible". Pero tanto en 2022 como en 2023 ICES ha recomendado una veda total, que debe afectar a todas las tallas, todas las épocas, todos los hábitats y cualquier fin.

Desde la ciencia se advierte que hoy cualquier aprovechamiento de la anguila es insostenible. "El cese de la actividad comercial en torno a la anguila no asegura su recuperación, pues son diversos los factores implicados en su colapso. Sin embargo, seguir con este aprovechamiento sí es garantía de que esa recuperación no se producirá", alerta Miguel Clavero, investigador de la Estación Biológica de Doñana – CSIC.

Consejo Europeo de Agricultura y Pesca

Durante los próximos se reunirá el Consejo Europeo de Agricultura y Pesca, que determinará restricciones a la pesca de diferentes especies. En principio, las decisiones se toman atendiendo a los informes del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES). "En el caso de la anguila, el consejo lleva más de 20 años haciendo oídos sordos a la recomendación", señala el científico.

Pedro Subijana dice NO a las angulas

Para pocos cocineros representan tanto las angulas como para Pedro Subijana. En la década de 1980, cuando la Nueva Cocina Vasca recreaba el recetario euskera abriendo las puertas a la vanguardia culinaria en España, su ensalada de pasta con angulas se convirtió en plato mítico del movimiento y de la carta de su restaurante, Akelarre.

Eso le da un valor especial al hecho de que el cocinero, siguiendo la decisión del comité internacional de Relais & Châteaux, al que pertenece, se haya convertido en el primer restaurador español en anunciar la retirada de sus cartas de angulas y anguilas por estar en "peligro crítico de extinción". Comparten esta decisión estrellas internacionales como Mauro Cola greco (Mirazur).

Objetivo: cero capturas

El papel que España ha jugado, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en los consejos europeos ha sido el de intentar obtener las máximas facilidades posibles para la explotación de la anguila.

"España tiene la oportunidad de cambiar de postura y apostar por salvar a la anguila de la extinción", declara Clavero. El documento, que ahora apoyan más de 300 investigadores, señala que el objetivo de cero capturas implica también el control de la pesca ilegal (el tráfico de anguilas es el delito contra la fauna que más dinero mueve en todo el mundo) y que es imprescindible eliminar cualquier tipo de comercialización de productos de anguila.

Anguila europea

La conservación de la anguila europea también pasa por las competencias del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico. Desde la ciencia se recomienda incluir a la anguila europea en el Catálogo Español de Especies Amenazadas. La situación de la especie cumple las condiciones para esa inclusión, e incluso podría considerarse especie En Situación Crítica (SC), según los criterios publicados por el propio ministerio. La pesca de la [anguila](#) pronto será historia por su extinción.

Desde la ciencia se advierte que hoy cualquier aprovechamiento de la anguila es insostenible. "El cese de la actividad comercial en torno a la anguila no asegura su recuperación, pues son diversos los factores implicados en su colapso. Sin embargo, seguir con este aprovechamiento sí es garantía de que esa recuperación no se producirá", alerta Miguel Clavero, investigador de la Estación Biológica de Doñana – CSIC.

Consejo Europeo de Agricultura y Pesca

Durante los próximos se reunirá el Consejo Europeo de Agricultura y Pesca, que determinará restricciones a la pesca de diferentes especies. En principio, las decisiones se toman atendiendo a los informes del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES). "En el caso de la anguila, el consejo lleva más de 20 años haciendo oídos sordos a la recomendación", señala el científico.



Cuando Pedro Subijana dejó de servir angulas

El maestro vasco se suma a la decisión de la organización Relais&Chateaux de retirar la anguila y la angula de sus cartas, y en nombre de Euro Toques, Andoni Luis Aduriz alerta sobre el estado crítico de la especie



Esperanza Peláez | 07/12/2023

Para pocos cocineros representan tanto las angulas como para **Pedro Subijana**. En la década de 1980, cuando la Nueva Cocina Vasca recreaba el recetario euskera abriendo las puertas a la vanguardia culinaria en España, su **ensalada de pasta con angulas se convirtió en plato mítico** del movimiento y de la carta de su restaurante, **Akelarre**.

Eso le da un valor especial al hecho de que el cocinero, siguiendo la decisión del comité internacional de **Relais & Châteaux**, al que pertenece, se haya convertido en el primer restaurador español en anunciar la retirada de sus cartas de angulas y anguilas por estar en "peligro crítico de extinción". Comparten esta decisión estrellas internacionales como **Mauro Colagreco (Mirazur)**.



Euro-Toques, asociación que agrupa a más de 3.500 cocineras y cocineros en Europa, no ha llegado aún a una decisión tan tajante, pero ha lanzado otro comunicado exigiendo a las autoridades europeas medidas efectivas para proteger las mermadas poblaciones de este pez, incluido en la **lista roja** de especies amenazadas de la **UICN** con el peor de los pronósticos: "En peligro crítico de extinción".



El gesto de Relais & Chateaux anunciando la retirada inmediata de anguilas y angulas de sus cartas por decisión unánime de los miembros de su comité de restaurantes, es una muestra de cómo el mundo de **la gastronomía puede desempeñar un papel de liderazgo en la sostenibilidad del planeta.**

El movimiento en favor de la protección de la anguila desde la gastronomía se produce **a pocos días de una reunión del Consejo Europeo de Agricultura y Pesca** donde se espera que países como España cambien su posición tradicional de tratar de limitar la pesca y repoblar los hábitats por una postura más tajante de prohibición total de la pesca.

"Las anguilas necesitan una moratoria internacional como la de las ballenas" es el título de un esclarecedor artículo de **Miguel Clavero Pineda, científico titular del CSIC**, publicado en el foro virtual de divulgación académica The Conversation.

En el mismo teletipo, se daba cuenta de seis grandes operaciones desarrolladas por los cuerpos de seguridad españoles contra la pesca ilegal y tráfico de angulas desde 2016, incluyendo la detención de 125 personas y la incautación de 20.676 kilos de anguila europea. Según estimaciones de Europol, solo en la temporada 2017-2018 se enviaron alrededor de 100 toneladas de angulas de contrabando desde la UE a piscifactorías de engorde de China.

Acuicultura de engorde

Las anguilas son unos peces tan misteriosos que hasta hace un siglo no se supo explicar de dónde venían. Aristóteles, en su «Historia de los animales», decide que las anguilas nacían directamente "de las entrañas de la tierra". No podía explicar el motivo de no haber encontrado nunca un ejemplar cargado de huevos ni crías (angulas) en las zonas de pesca.



Aunque desde 2010 está prohibida la exportación e importación de anguila europea, su elevado precio la convierte en una mercancía codiciada. WWF España hizo público un informe sobre el tráfico de angulas el pasado mes de marzo. “Los alevines se pescan en Europa y se envían a Asia, sobre todo a China, ocultos en maletas o camuflados en envíos de pescado fresco”, detallaba la ONG a la Agencia EFE.

La anguila ha sido históricamente abundante, barata y de mucho provecho en todas las cuencas fluviales de la Península Ibérica. Una de sus utilidades era la de mantener limpios los aljibes y pozos de agua que abastecían las ciudades. La abundancia era tal, que mientras que en Valencia, Murcia o Aragón tenían incorporada la anguila adulta a sus cocinas regionales, en el País Vasco y Navarra, era la angula la que se consideraba un manjar. En las últimas décadas, la construcción de presas, el encauzamiento de ríos, la contaminación y, sobre todo, la presión pesquera, con especial peso de la pesca furtiva, han hecho que las poblaciones descendan en picado. **En concreto, según datos de WWF España, el descenso ha sido de más del 95% desde 1980 hasta ahora.**

“En los últimos veinte años, la comunidad científica ha estado reclamando medidas drásticas para recuperar la especie. Se han adoptado algunas como limitación de la pesca, acciones de restauración de cauces y repoblaciones, pero no están siendo efectivas”, insiste Miguel Clavero, quien recuerda que tampoco lo es la acuicultura de la anguila, promovida en los últimos años.

Habría que esperar hasta 1920 para que el **científico danés Johannes Schmidt** descubriera que las anguilas europeas viajan entre 5.000 y 10.000 kilómetros para acudir desde los ríos que habitan hasta una única zona de cría, en torno al Mar de los Sargazos, bajo cuya espesa capa de algas se aparean y depositan sus huevos. Cuando miden apenas dos centímetros, las angulas emprenden la travesía desde esa remota región pelágica del Atlántico norte hasta los ríos europeos, donde viven entre cinco y 20 años. Antes de morir vuelven a recorrer los miles de kilómetros que las separan del lugar donde nacieron para desovar, sin parar en el camino y sin volver a alimentarse.



“En el caso de la anguila no se puede hablar estrictamente de acuicultura, sino de engorde, porque siempre hay que partir de alevines capturados en el medio natural. **Por ahora la reproducción en cautividad no es posible, y cuando lo sea, será tan cara que tampoco supondrá una solución a corto plazo**”, advierte.

Nos encontramos ante un dilema. **Andoni Luis Aduriz (Mugaritz)**, en el video difundido en las redes sociales de Euro Toques donde alerta del problema, lleva una camiseta con la imagen de un rinoceronte blanco y sobre ella, la palabra “anguila” escrita en letras rojas. “La anguila europea está más amenazada que el águila imperial, el lince ibérico, el panda gigante o el gorila de montaña”, reza el comunicado de la asociación de cocineros más importante de Europa.

Mauro Colagreco: «Si la pêche de l'anguille n'est pas interdite, l'espèce disparaîtra dans deux ans!»



Le chef Mauro Colagreco alerte ses confrères et les pouvoirs publics sur l'extinction de l'anguille européenne. *Matteo Carassale ; Bruno Guenard Biosphoto*

Par **Alice Bosio**

29/11/2023

Avec le comité international des tables de Relais & Châteaux, dont il est vice-président, le chef du Mirazur appelle ses confrères à cesser immédiatement de cuisiner l'anguille et les pouvoirs publics européens à légiférer.

«Nous allons droit vers une extinction de l'espèce. La sonnette d'alarme est tirée depuis une vingtaine d'années déjà par les scientifiques mais personne ne les a écoutés. Moi-même qui suis attentif aux questions environnementales, j'en cuisinais encore un peu jusqu'à l'an dernier. En quinze ans, le stock a été divisé par vingt, particulièrement en mer du Nord. Il est vraiment temps de réagir.» Mauro Colagreco, chef trois étoiles du Mirazur (Menton), ne cache pas son inquiétude face à la situation critique de l'anguille européenne.

Pour y faire face, les 21 chefs du comité international des tables de l'association Relais & Châteaux - dont Colagreco assure la vice-présidence depuis un an - viennent de publier un communiqué consécutif à l'alerte lancée par l'ONG Ethic Ocean, dans lequel ils s'engagent, dès aujourd'hui, à ne plus servir d'anguille sur leurs tables. Le comité demande également aux 27 ministres européens de légiférer immédiatement pour suspendre la pêche.

L'exemple du thon rouge

«La résolution a été votée à l'unanimité par le comité» se félicite Colagreco. Les 580 autres hôtels et restaurants Relais & Châteaux sont appelés à faire de même. «Il n'y a pas de punition à la clé pour ceux qui laisseraient l'anguille à leur carte, tempère toutefois le chef d'origine argentine. On ne peut pas l'imposer mais ce serait très mal perçu, c'est une question de sens commun, d'intelligence. Les restaurants sont les principaux acheteurs d'anguille. Les chefs doivent s'engager maintenant ou les générations futures ne pourront pas en déguster. Au marché noir, l'anguille peut atteindre 5000€ le kilo: comment des gens peuvent-ils continuer à l'acheter malgré la problématique qu'elle connaît?»

En ligne de mire de cette prise de position, le modèle du thon rouge de l'Atlantique Est et de la Méditerranée. Les actions menées en 2009 par Relais & Châteaux avaient contribué à la mise en place de mesures pour mieux gérer les stocks. *«Ça a marché avec le thon rouge, l'espèce a été sauvée... Il a fallu une dizaine d'années mais aujourd'hui on peut en remanger ! Même si ce sera sans doute un peu plus long avec l'anguille qui a un cycle de reproduction tardif.»* souligne Colagreco.

D'autant qu'en plus de la surpêche, l'anguille est menacée par la pollution des fleuves et des rivières, la destruction de son habitat, la construction de barrages qui empêchent sa migration... *«Autant de problèmes sur lesquels il faut aussi travailler, mais commençons déjà par l'interdiction totale de la pêche!»* De maturité sexuelle tardive, l'anguille ne parvient pas à se reproduire car elle est pêchée trop jeune. *«Et nous ne sommes pas capables aujourd'hui d'élever de l'anguille car nous ne maîtrisons pas sa reproduction en captivité. Les fermes prélèvent la civelle à l'état sauvage, qui grandit ensuite en captivité. Ce n'est pas une solution.»* ajoute le chef.

Une prise de conscience mondiale

Si l'anguille européenne est en danger d'extinction, ses cousines japonaises et américaines sont également menacées. *«Notre appel est européen mais la prise de conscience doit être mondiale. Il ne faut pas arriver à la situation de l'Europe pour réagir !»* prévient Colagreco, qui s'est rendu au Japon, pays où la consommation de l'anguille est une tradition millénaire, et qui compte de nombreux restaurants qui lui sont strictement dédiés, pour alerter ses confrères. *«Je pensais que ce serait très difficile, mais les chefs nippons ont été très réceptifs et ont compris l'urgence de la situation. En Espagne aussi, notamment dans le Pays basque, la tradition de l'anguille est très importante. Mais des chefs comme le trois-étoiles Pedro Subijana, à Saint-Sébastien, sont en avance sur nous et ont déjà mené des études sur ce sujet. C'est très encourageant. J'espère que les ministres européens feront preuve du même engagement !»* déclare le chef qui envisage de se rendre à Bruxelles pour défendre son propos.

L'anguille, notamment dans sa version fumée à la saveur si particulière, prend souvent part aux plats signature de grands chefs. *«Moi aussi j'ai des plats où l'anguille fumée est importante, mais il faut adapter nos recettes. Sinon de toute façon, on ne pourra plus jamais les faire, et à très court terme!»* répond Colagreco, qui suggère de faire fumer d'autres poissons très gras comme le maquereau ou la sardine. *«Si certains confrères ont besoin d'un accompagnement pour sortir l'anguille de leur carte, nous leur apporterons avec grand plaisir.»*

I grandi chef del mondo si mobilitano per salvare le anguille: "Subito fuori dai nostri menù"

di Carlo Bertone

La decisione dei membri del World Culinary Council di Relais & Châteaux in collaborazione con la Ong Ethic Ocean. Mauro Colagreco: "Bisogna preservare la biodiversità"



28 NOVEMBRE 2023 AGGIORNATO ALLE 15:57

2 MINUTI DI LETTURA

Dopo il tonno rosso, l'anguilla. Parte da alcuni dei più grandi chef del pianeta l'appello per bandire dalle cucine un pesce capace di diventare ingrediente chiave per molte gastronomie del pianeta. L'allarme sul futuro dell'anguilla è stato lanciato dalla Ong Ethic Ocean, gli chef lo hanno raccolto e i componenti del World Culinary Council di Relais & Châteaux hanno votato per eliminare l'anguilla dai loro menù, e invitano gli altri hotel e ristoranti dell'Associazione a fare lo stesso, sollecitando anche le autorità ad ascoltare gli appelli degli scienziati che chiedono di sospendere la pesca dell'anguilla europea.



L'anguilla europea (*Anguilla anguilla*), presente nei menù di numerosi ristoranti in tutto il mondo è stata nei secoli valorizzata da alcune culture culinarie come Francia, Spagna, Belgio, Paesi Bassi e Giappone, ma oggi è in pericolo di estinzione e figura nella lista rossa delle specie a rischio stilata dall'IUCN (Unione internazionale per la conservazione della natura). Negli ultimi 20 anni, gli scienziati europei del CIEM (Consiglio Internazionale per l'Esplorazione del Mare) hanno portato sotto i riflettori tutti i fattori legati alla possibile scomparsa di questa specie, fino a chiedere, negli ultimi tre anni, la sospensione della pesca.



Oltre a scegliere di eliminare immediatamente l'anguilla dai menu dei loro ristoranti, i 21 Chef che fanno parte del World Culinary Council di Relais & Châteaux si schierano al fianco di Ethic Ocean, chiedendo ai 27 ministri dell'Unione Europea di ascoltare l'appello degli Chef e le raccomandazioni degli scienziati, affinché il prossimo dicembre vengano prese le misure necessarie per salvare questa specie. Questa iniziativa segue un approccio simile a quello adottato dall'Associazione nel 2009 per salvare lo stock di Tonno rosso (*Thunnus thynnus*) dell'Atlantico orientale e del Mediterraneo, che era prossimo al collasso. In quell'occasione, la mobilitazione degli Chef contribuì a suscitare l'interesse del pubblico intorno a questa specie, spingendo i legislatori ad adottare misure di gestione adeguate allo stato dello stock.

La situazione dell'anguilla è estremamente allarmante, poiché questa specie si trova ad affrontare numerose sfide: l'inquinamento idrico (in particolare dei fiumi), la distruzione del proprio habitat, la presenza di dighe che ne ostacolano il ciclo biologico e la pesca illegale che alimenta un mercato nero con prezzi che possono raggiungere i 5.000 euro al chilo. L'anguilla è l'unico pesce che viene pescato allo stadio giovanile e impiega molto tempo a raggiungere la maturità sessuale.



Oltre a scegliere di eliminare immediatamente l'anguilla dai menu dei loro ristoranti, i 21 Chef che fanno parte del World Culinary Council di Relais & Châteaux si schierano al fianco di Ethic Ocean, chiedendo ai 27 ministri dell'Unione Europea di ascoltare l'appello degli Chef e le raccomandazioni degli scienziati, affinché il prossimo dicembre vengano prese le misure necessarie per salvare questa specie. Questa iniziativa segue un approccio simile a quello adottato dall'Associazione nel 2009 per salvare lo stock di Tonno rosso (*Thunnus thynnus*) dell'Atlantico orientale e del Mediterraneo, che era prossimo al collasso. In quell'occasione, la mobilitazione degli Chef contribuì a suscitare l'interesse del pubblico intorno a questa specie, spingendo i legislatori ad adottare misure di gestione adeguate allo stato dello stock.

La situazione dell'anguilla è estremamente allarmante, poiché questa specie si trova ad affrontare numerose sfide: l'inquinamento idrico (in particolare dei fiumi), la distruzione del proprio habitat, la presenza di dighe che ne ostacolano il ciclo biologico e la pesca illegale che alimenta un mercato nero con prezzi che possono raggiungere i 5.000 euro al chilo. L'anguilla è l'unico pesce che viene pescato allo stadio giovanile e impiega molto tempo a raggiungere la maturità sessuale.

Oltre a scegliere di eliminare immediatamente l'anguilla dai menu dei loro ristoranti, i 21 Chef che fanno parte del World Culinary Council di Relais & Châteaux si schierano al fianco di Ethic Ocean, chiedendo ai 27 ministri dell'Unione Europea di ascoltare l'appello degli Chef e le raccomandazioni degli scienziati, affinché il prossimo dicembre vengano prese le misure necessarie per salvare questa specie. Questa iniziativa segue un approccio simile a quello adottato dall'Associazione nel 2009 per salvare lo stock di Tonno rosso (*Thunnus thynnus*) dell'Atlantico orientale e del Mediterraneo, che era prossimo al collasso. In quell'occasione, la mobilitazione degli Chef contribuì a suscitare l'interesse del pubblico intorno a questa specie, spingendo i legislatori ad adottare misure di gestione adeguate allo stato dello stock.



▲ Mauro Colagreco

Non solo quindi è urgente sospendere subito la pesca, ma è anche fondamentale che le autorità prendano le misure necessarie per combattere le altre cause del declino di questa specie. Mauro Colagreco, Vicepresidente, Chef Relais & Châteaux e a capo del World Culinary Council, nonché Chef e proprietario del Mirazur, ristorante tre stelle Michelin nel Sud della Francia, ha dichiarato: *“Gli Chef svolgono un ruolo fondamentale: possiamo far crollare la domanda; possiamo impedire l’estinzione delle anguille per preservare la biodiversità e permettere alle generazioni future di continuare a consumarle, ma solo se agiamo ora. Relais & Châteaux, la più grande rete di Chef al mondo, è determinata a salvare questa specie”*.

Pourquoi Mauro Colagreco ne met plus d'anguille à sa carte

Jeudi 23 Novembre 2023



(Photo J.-F O.)

Le chef Mauro Colagreco s'est associé à une démarche visant à arrêter l'utilisation de l'anguille en cuisine. Un engagement partagé au sein du mouvement Relais & Châteaux dont il est vice-président depuis 2021.

Pour goûter la célèbre recette de betterave et anguille fumée du chef du Mirazur à Menton, il faudra s'armer de patience... Thierry Marx, Grégory Coustanceau, Cédric Béchade, Olivier Roellinger... Plus de 3500 chefs en France ont annoncé, il y a quelques jours, qu'ils ne serviraient plus d'anguille. Ces chefs ont répondu à l'appel de l'association Ethic Ocean, qui souhaite voir la pêche d'anguille en Europe suspendue. L'espèce est jugée en danger critique d'extinction depuis 2008 par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN). Du côté de Menton (où ce poisson n'est que rarement pêché par les locaux), l'anguille ne figure plus à la carte du Mirazur depuis deux mois déjà.

« Nous devons parler de cette initiative »

« Aujourd'hui, notre rôle en tant que chefs devient important pour transmettre une vision de l'alimentation respectueuse de la vie, explique Mauro Colagreco. La préservation de la biodiversité est totalement liée au système alimentaire et à l'agriculture. Je m'interroge sur comment créer un menu, une expérience culinaire qui prenne en compte la préservation des espèces et la diversification pour éviter la surconsommation et proposer une vision de la gastronomie qui soit plus respectueuse de la nature et qui permette de faire connaître des produits, des espèces que l'on n'a pas l'habitude de consommer. » Sous l'impulsion du chef Mauro Colagreco, le comité des chefs représentants du mouvement Relais & Châteaux ont voté à l'unanimité la volonté d'arrêter l'usage de l'anguille en cuisine. « Depuis le retrait de l'anguille de nos menus, nous n'avons pas eu de retours de clients au restaurant, affirme Mauro Colagreco. En revanche, nous devons parler au plus grand nombre de cette initiative collective et surtout des raisons qui nous y poussent. Que ce soit aux clients du restaurant, ou bien sur nos réseaux sociaux. » Par le passé, le thon rouge avait été retiré des cartes de restaurants pour les mêmes raisons en 2011. Cette espèce a mis près d'une décennie pour se reconstituer et ne plus être considérée comme « en danger ».

En danger critique d'extinction, pourquoi les anguilles sont toujours pêchées en Ille-et-Vilaine ?

Foisonnante par le passé dans les fleuves d'Ille-et-Vilaine, l'anguille décline depuis les années 1980 et est classée en danger critique d'extinction depuis 2009. Quel est l'état des stocks ? Pourquoi la pêche de ce poisson migrateur n'est pas interdite ? La pêche est-elle la seule responsable de son déclin ? On fait le point.

 Ouest-France

[Mathilde LE PETITCORPS.](#)

Publié le 24/11/2023 à 17h29



La pêche à l'anguille se poursuit en toute légalité en Ille-et-Vilaine alors que l'espèce est en danger critique d'extinction. | ARCHIVES

Il y a plusieurs dizaines d'années, l'anguille foisonnait dans la Vilaine, [notamment en pays de Redon](#), où elle reste un emblème. Mais, depuis 2008, « **le poisson migrateur est en danger critique d'extinction, au même niveau que l'ours polaire** », rappelle Gaëlle Leprévost, directrice de [l'association Bretagne grands migrateurs \(BGM\)](#).

Des civelles 10 à 100 fois moins nombreuses

« Dans l'estuaire de la Vilaine, les civelles, les alevins d'anguille, sont dix à cent fois moins nombreuses à arriver après leur naissance de l'autre côté de l'Atlantique dans la mer des Sargasses, que dans les années 1980, le nombre d'arrivées a baissé de 95 % », complète Cédric Briand, en charge du suivi des poissons migrateurs à Eaux et Vilaine, l'établissement public territorial du bassin de la Vilaine. Forcément, plus au nord du fleuve, en Ille-et-Vilaine, elles sont donc aussi bien moins nombreuses.

Celui qui est aussi expert sur le sujet des anguilles auprès du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) suit de près l'évolution des stocks du poisson migrateur dans la Vilaine. Ainsi qu'au barrage d'Arzal, avec « **la montée des civelles et la dévalaison des anguilles argentées, lorsqu'elles quittent l'eau douce pour aller se reproduire en mer des Sargasses.** » Le scientifique assure que, « **sur la base des dernières évaluations, le stock reste bien en dessous des limites** ».

La pêche est encadrée mais elle continue...

Pourtant, les civelles – dont la pêche vient officiellement de reprendre le 1^{er} novembre – continuent d'être pêchées par 70 bateaux professionnels dans l'estuaire de la Vilaine. Les quotas de pêche à la civelle vont même augmenter de 12 % en 2024, « **sans qu'il n'y ait de justifications techniques**, déplore Gaëlle Leprévost. **Pour nous c'est incompréhensible.** »

Si les professionnels sont les seuls autorisés à pêcher la civelle en eaux salées, plus au nord, en Ille-et-Vilaine, les pêcheurs amateurs peuvent aussi prélever en toute légalité l'anguille à un autre stade de son développement, lorsqu'elle vit en eaux douces et qu'elle est alors appelée anguille jaune. Il y a peu de données sur la pêche amateur, mais son impact n'est pas négligeable, d'après Cédric Briand.

« Il faudrait stopper la pêche »

La pêche à l'anguille se poursuit donc malgré les faibles stocks, alors qu'il « **faudrait stopper l'ensemble des mortalités, y compris la pêche, selon l'avis du Conseil international pour l'exploration de la mer** », alerte Cédric Briand. Gaëlle Le Prévost pointe du doigt les enjeux liés à la pêche professionnelle, avec un marché de l'anguille est très lucratif.



La civelle, l'anguille au stade d'alevin, est pêchée de manière professionnelle dans l'estuaire de la Vilaine. | THIERRY CREUX/ARCHIVES OUEST-FRANCE

Mais alors pourquoi la pêche n'est pas interdite ? « **Nous, on ne peut pas interdire la pêche à l'anguille en Ile-et-Vilaine** », précise Gwénaëlle Artur, directrice de la Fédération départementale pour la pêche et la protection du milieu aquatique d'Ile-et-Vilaine. L'interdiction ne peut pas non plus être fixée à l'échelle régionale. « **Le Comité de gestion des poissons migrateurs (COGEPOMI) des cours d'eau bretons pouvait par le passé prendre des mesures pour restaurer le stock mais, depuis 2007 et le plan de gestion national, cette instance n'a plus la main** », complète la directrice de l'association Bretagne grands migrants.

Un moratoire pour interdire la pêche non suivi en 2007

C'est ce plan de gestion national, approuvé par la commission européenne en 2010, qui fixe les règles, après qu'un [règlement européen](#) pour reconstituer le stock d'anguilles, a été voté en conseil des ministres de l'Union européenne en 2007. Cette année-là, « **la fédération française de pêche avait demandé un moratoire, que nous avons soutenu, pour l'interdiction de la pêche à tous les stades de développement de l'anguille, mais il n'a pas été suivi** », ajoute Gaëlle Leprévost.

De son côté, Cédric Briand fait remarquer « **qu'il n'existe pas d'estimation fiable pour savoir si les mesures mises en place depuis 2010 sont efficaces** ». Il indique aussi que pour qu'une interdiction de pêche ait du sens, elle doit être « **coordonnée au niveau international, car le stock d'anguilles est européen et méditerranéen** ».

L'interdiction de la pêche, une solution efficace ?

L'interdiction de la pêche donnerait plus de chances à l'anguille mais « **ne garantirait pas une restauration du stock, dont la pêche n'est qu'un facteur du déclin** », précise Cédric Briand. Les autres sont « **les turbines hydroélectriques dans les fleuves et les barrages, où même lorsqu'il existe des passes, seules 30 % des anguilles parviennent à s'y engouffrer, mais aussi la pollution, la destruction des habitats...** » Le réchauffement climatique qui impacte les courants océaniques mettra aussi de plus en plus à mal la survie de l'espèce, qui ne l'oublions pas, doit retourner de l'autre côté de l'Atlantique pour se reproduire après son escale en Ile-et-Vilaine.

Accueil > Bretagne > Fougères



Disparition des anguilles sur le Couesnon : « On est au chevet d'une population mourante »

Cours d'eau apprécié des poissons migrateurs, le Couesnon a vu ses effectifs d'anguilles fondre depuis un demi-siècle. La Fédération de pêche d'Ille-et-Vilaine suit de près la situation.

 Ouest-France

Paul GRISOT.

Publié le 25/11/2023 à 10h00



Une équipe de la Fédération de pêche d'Ille-et-Vilaine procède à un comptage des anguilles dans le Nançon, à Fougères, le 11 septembre 2020. | OUEST-FRANCE

Quel est l'état de la population d'anguilles du bassin ?

La Fédération de pêche d'Ille-et-Vilaine mène un suivi régulier, avec une pêche électrique chaque année. On voit qu'on a une population de jeunes anguilles qui est cantonnée sur l'aval du Couesnon. Dès que l'on remonte vers l'amont, on a peu de poissons jeunes mais on trouve des poissons plus âgés, qu'on appelle des populations relictuelles. Globalement, nous avons un recrutement de jeunes anguilles qui est du niveau de la population actuelle, c'est-à-dire préoccupant. Nous sommes sur un fonds de roulement très bas, qui pourrait chuter d'un moment à l'autre.

Quels sont les problèmes ?

Le retour des jeunes anguilles se heurte à la présence d'ouvrages impossibles à franchir. Le nouveau barrage du Mont-Saint-Michel laisse passer bon an mal an de jeunes anguilles, mais cela dépend des marées et des conditions météo. Ensuite, un gros effort a été fait sur le Couesnon pour supprimer des ouvrages, mais il subsiste des barrages bloquants, comme au moulin de Quincampoix.

La pêche joue-t-elle un rôle ?

L'Europe impose aux États de diminuer la mortalité de 60 % à tous les stades de l'anguille. Une des façons simples d'y arriver, c'est interdire la pêche, mais la France a préféré mettre en place des quotas, contre l'avis des scientifiques. Ce qui fait que la population n'est plus en capacité de supporter les prélèvements.

Craignez-vous pour la survie de l'espèce ?

On a un peu l'impression d'être au chevet d'une population mourante, qui se maintient à un niveau très bas. S'il y a un décrochage, par exemple un événement climatique qui se produit en mer, les anguilles ne seront plus en capacité de se renouveler. Quand une espèce est nombreuse, elle peut se relever en cas d'aléas. Là, pour moi, elle n'a plus de marge de manœuvre. Mais on continue nos suivis réguliers, pour justement suivre ces évolutions.

Y a-t-il tout de même des motifs d'espoir ?

Il y a plein de leviers sur lesquels on peut agir pour faire en sorte que la population revienne. À notre petite échelle, on mène des suivis, on fait en sorte d'assurer la continuité écologique des cours d'eau comme le Couesnon. On voit d'ailleurs des choses intéressantes : dès qu'on ouvre un barrage, les résultats sont là. C'est le cas sur le Guyoult [qui se jette dans l'océan au Vivier-sur-Mer], par exemple : un an après la destruction d'un barrage, on a observé une vraie différence, c'est encourageant. Mais il faudrait faire beaucoup plus pour retrouver un niveau correct de population.

News

Diese Delikatesse soll bei Relais & Châteaux nicht mehr serviert werden

Warum Küchenchefs der Relais & Châteaux sich verpflichten, keinen Aal mehr zu servieren.

November 24, 2023 | Fotos: Bruno Guenard/biosphoto



Die 21 Küchenchefs im World Culinary Council von Relais & Châteaux, allen voran Sternekoch Mauro Colagreco, haben beschlossen, Aal unverzüglich von ihren Speisekarten zu streichen. Außerdem bitten sie auch alle anderen der 580 Hotels und Restaurants der Vereinigung, dies ebenfalls zu tun. Damit folgen sie einem Aufruf des NGO-Partners Ethnic Ocean, dringend auf die Wissenschaftler zu hören, die empfehlen, die Fischerei auf den vom Aussterben bedrohten Europäischen Aal auszusetzen.

Schon vor einigen Jahren hatte sich die Vereinigung zur Rettung der Bestände von Rotem Thun (*Thunnus thynnus*) im Nordostatlantik und im Mittelmeer eingesetzt. Die Kampagne trug im Jahr 2009 dazu bei, die Öffentlichkeit für diese Fischart zu sensibilisieren. Selbiges soll nun für den Europäischen Aal erreicht werden.

KÜCHENCHEFS VON »RELAIS & CHÂTEAUX« VERBANNEN AAL VON DER SPEISEKARTE

Kulinarik

Gastronomie

Nachhaltigkeit

Umweltschutz

In Zusammenarbeit mit der NGO »Ethic Ocean« möchte die Vereinigung ein Zeichen gegen das Artensterben setzen.

24.11.2023

Der europäische Aal gilt für Gourmets als **absolute Delikatesse**, während er für Tierschützer:innen ein geschätzter Meeresbewohner ist. Bisher war der Fisch auf weltweiten Speisekarten und besonders in der französischen, spanischen, niederländischen und auch der japanischen Küche sehr großzügig vertreten. Der Fisch war sogar dermaßen beliebt, dass er mittlerweile als existenziell bedroht gilt und sich auf der **Roten Liste** der Weltnaturschutzunion befindet.

Über die letzten zwei Jahrzehnte haben Wissenschaftler:innen des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) wiederholt auf die Gründe für den alarmierenden **Rückgang dieser Fischart** hingewiesen. Und in den letzten drei Jahren wurde sogar dazu appelliert den Fischfang des Aals zur Gänze auszusetzen. Mit diesem Ziel vor Augen trafen sich **bereits im Oktober** die 21 Köchinnen von »Relais & Châteaux«, die im »World Culinary Council« der Vereinigung vertreten sind, um über den sofortigen Ausschluss des Europäischen Aals von ihren Speisekarten abzustimmen.

»Wir sind uns durchaus bewusst, dass Relais & Châteaux und unsere Art de Vivre von der Natur abhängig sind. Wir müssen in Sachen Nachhaltigkeit eine Vorreiterrolle übernehmen, um die Ökosysteme und die Biodiversität zu schützen, auf die unsere kulinarischen und Reiseerlebnisse angewiesen sind. Es sind diese Erlebnisse, die unsere Gäste emotional berühren. Und das wäre ohne die Natur nicht möglich«, so Laurent Gardinier, Präsident der Vereinigung.

In Kooperation mit der NGO »Ethic Ocean« appelliert »Relais & Châteaux« nun schließlich an die **27 Minister der Europäischen Union**, diese **Initiative der Köche** und die wissenschaftlichen Empfehlungen ernsthaft zu berücksichtigen. Das Ziel ist es, noch im Dezember die notwendigen Schritte zu unternehmen, um die gefährdete Art zu schützen.

DAS LOS DES AALS

Die **derzeitige Situation** der Aale ist in der Tat alarmierend, vor allem deshalb da die **Fischart** mit unterschiedlichen Herausforderungen zu kämpfen hat. Dazu zählen unter anderem die **Wasserverschmutzung**, besonders in Flüssen, außerdem die **Zerstörung ihrer Lebensräume**, sowie das massive Eingreifen in ihre Lebensräume durch die Errichtung von Dämmen. Aber auch der **illegale Fischfang**, der sich zu einem profitträchtigen Schwarzmarkt entwickelt hat, bedroht den Aal massiv. Aus diesem Grund fordern beide Initiativen, die Beendigung des Aalfangs und fordern auch die Behörden zum Eingriff auf.

Relais & Châteaux-Küchenchefs verzichten auf Aal

📅 24. November 2023 06:23 Uhr | 🍴 Gastronomie



Relais & Châteaux-Küchenchefs verzichten auf Aal

Die Mitglieder des World Culinary Council von Relais & Châteaux haben beschlossen, Aal unverzüglich von ihren Speisekarten zu streichen. Außerdem bitten sie auch alle anderen der 580 Hotels und Restaurants von Relais & Châteaux, dies ebenfalls zu tun. Damit folgen sie einem Aufruf des NGO-Partners Ethic Ocean, dringend auf die Wissenschaftler zu hören, die empfehlen, die Fischerei auf Europäischen Aal auszusetzen.

Der Europäische Aal (*Anguilla anguilla*), der auf Speisekarten in der ganzen Welt zu finden ist und in der französischen, spanischen, belgischen, niederländischen und japanischen Küche sehr geschätzt wird, gilt als vom Aussterben bedroht. Er steht auf der Roten Liste der bedrohten Arten der Weltnaturschutzunion (IUCN). In den vergangenen 20 Jahren haben europäische Wissenschaftler des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) immer wieder vor den Ursachen für den alarmierenden Rückgang dieser Fischart gewarnt und in den letzten drei Jahren haben sie empfohlen, den Fischfang sogar auszusetzen.

Die Situation der Aale ist besorgniserregend, denn diese Fischart leidet unter zahlreichen Problemen wie Wasserverschmutzung (vor allem in Flüssen), Zerstörung von Lebensräumen, Dämme, die ihren biologischen Zyklus beeinträchtigen, und illegalem Fischfang, der zu einem Schwarzmarkt geführt hat, auf dem bis zu 5.000 Euro pro Kilo erzielt werden. Auch wenn es dringend erforderlich ist, die Aalfischerei unverzüglich auszusetzen, müssen die Behörden zudem die notwendigen Maßnahmen ergreifen, um die anderen Ursachen für den Rückgang dieser Fischart zu bekämpfen.

Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux für Küchenchefs und damit Vorsitzender des World Culinary Council sowie Inhaber des Drei-Michelin-Sterne-Restaurants Mirazur in Südfrankreich, erklärt: "Die Küchenchefs spielen eine entscheidende Rolle: Wir können die Nachfrage stoppen. Wir haben die Chance, den Aal vor dem Aussterben zu bewahren und die Biodiversität zu erhalten, damit auch künftige Generationen ihn noch genießen können, aber nur, wenn wir sofort handeln. Als weltweit größtes Netzwerk von Küchenchefs hofft Relais & Châteaux, die Rettung dieser Fischart zu unterstützen."

Vor diesem Hintergrund haben sich die 21 Küchenchefs von Relais & Châteaux, die in den World Culinary Council der Vereinigung gewählt wurden, im Oktober getroffen und für einen sofortigen Ausschluss des Europäischen Aals von ihren Speisekarten gestimmt. In Zusammenarbeit mit Ethic Ocean appelliert Relais & Châteaux an die 27 Minister der Europäischen Union, diese Mobilisierung der Köche und die wissenschaftliche Empfehlung zur Kenntnis zu nehmen, um im Dezember die notwendigen Maßnahmen zum Schutz dieser Art zu ergreifen.

Die Bemühungen schließen an einen ähnlichen Ansatz an, den die Vereinigung 2009 zur Rettung der Bestände von Rotem Thun (*Thunnus thynnus*) im Nordostatlantik und im Mittelmeer verfolgte. Sie waren kurz vor dem Zusammenbruch und die Kampagne trug seinerzeit dazu bei, die Öffentlichkeit für diese Fischart zu sensibilisieren. Das veranlasste die Gesetzgeber dazu, Bewirtschaftungsmaßnahmen zu ergreifen, die der damaligen Lage des Bestands Rechnung trugen.

Eine Vielzahl problematischer Faktoren

Dazu Gilles Boeuf, Präsident von Ethic Ocean: "Ich freue mich, dass die Vereinigung Relais & Châteaux diesen Aufruf unterstützt, der vor allem auf die Erhaltung einer außergewöhnlichen Fischart abzielt, die die Beziehung des Menschen zur Umwelt widerspiegelt. Das Anliegen, den Aal zu retten, ist eng mit dem Thema Biodiversität verbunden. Lassen Sie uns handeln, bevor es zu spät ist".

Über Relais & Châteaux

Eine sinnstiftende Bewegung - Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

Über Ethic Ocean

Ethic Ocean ist eine Nicht-Regierungsorganisation (NGO), die sich dem Schutz der Fischbestände und der marinen Ökosysteme widmet. Ihre Aufgabe ist es, Möglichkeiten für Veränderungen zu schaffen und zur Umsetzung nachhaltiger Praktiken in der Fischereiwirtschaft beizutragen. Ethic Ocean arbeitet mit allen Stakeholdern zusammen, um ihnen zu helfen, sich mit Fischarten zu versorgen, deren Bestände nicht überfischt sind oder die nachhaltig gezüchtet wurden. www.ethic-ocean.org

Ces produits de la mer que les chefs décident de ne plus cuisiner pour de bonnes raisons



© Jay Fleming

En 2018, 200 chefs avaient signé un manifeste pour le respect de l'interdiction de la pêche électrique. Aujourd'hui, les chefs qui officient dans des établissements Relais & Châteaux ne cuisineront plus l'anguille afin de préserver l'espèce de l'extinction. D'autres espèces marines ont bénéficié par le passé de la même attention dans le but de régénérer les stocks....

A la persillade, en fricassée ou surtout en matelote, l'anguille est un composant incontournable de nombreuses recettes traditionnelles françaises. Et il n'y a pas qu'en France qu'on prépare l'anguille. Au Japon, où l'on repère les plats qui en contiennent grâce au terme "unagi", le poisson migrateur d'eau douce est cuisiné de nombreuses façons, en brochettes, bouilli mais surtout grillé au feu de bois pour la composition d'un plat traditionnel sucré/salé, le kabayaki.

Si incontournable soit-elle, l'anguille n'apparaîtra pourtant plus aux menus des chefs dont les établissements sont membres du réseau Relais & Châteaux. Cette décision concerne pas moins de 580 hôtels et restaurants dans le monde.

*"La situation des anguilles est très alarmante car cette espèce fait face à de nombreux enjeux : pollution de l'eau (fleuves et rivières), destruction de leur habitat, arrêt de leur cycle biologique (**barrages**) et pêche illégale alimentant un marché noir qui peut rapporter jusqu'à 5000 euros le kilo. L'anguille est le seul poisson qui est ciblé lors de son stade juvénile en ayant une maturité sexuelle tardive !",* explique le réseau Relais & Châteaux pour motiver sa décision.

Thon rouge

La décision de supprimer tel ou tel produit de la mer est une façon très concrète pour les chefs de lancer un signal d'alarme pour préserver des espèces marines menacées. Cela avait été déjà le cas pour le thon rouge. En 2009, les chefs Relais & Châteaux s'étaient saisis de la problématique lorsque le stock de thons rouges vivant en Méditerranée et en Atlantique-Est était proche de l'effondrement.

En 2006 déjà, Alain Ducasse décidait de marquer lui aussi les esprits en supprimant le thon rouge de Méditerranée des menus de tous ses restaurants pour alerter sur la nécessité de permettre aux stocks de se régénérer.

"Cette action a contribué à la mobilisation citoyenne autour de cette espèce, ce qui a incité les législateurs à prendre les mesures de gestion adaptées à l'état de la ressource", rappelle le réseau Relais & Châteaux. Seuls les thons rouges de plus de trente kilos peuvent être désormais capturés. Un nombre limité de bateaux sont autorisés à prendre la mer et un quota de pêche a été établi. En 2021, l'Union internationale pour la conservation de la nature a finalement indiqué que le thon rouge était sauvé.

Poulpe

Alors que le projet d'une ferme d'élevages de poulpes en Espagne avait fait scandale à l'été 2022, le trublion de la gastronomie française Juan Arbelaez avait décidé de tirer le signal d'alarme en 2019 quant aux conséquences d'une surpêche de son produit pourtant fétiche.

Le cuisinier d'origine colombienne, dont on connaît le succès de ses nombreux restaurants à Paris et à Lille, pouvait en proposer jusqu'à une tonne par mois ! A la tête des tables Yaya, qui proposent une expérience moderne de la cuisine grecque, le poulpe constituait logiquement un élément symbolique du concept.

— Les chefs Relais & Châteaux s'engagent pour la préservation de l'anguille —

24 NOVEMBRE 2023



©Ethic Ocean

Du 8 au 10 octobre dernier, les 21 chefs du Comité International des Tables de Relais & Châteaux se réunissaient autour de leur président, Laurent Gardinier, pour voter le **retrait immédiat de l'anguille de leurs menus**. Ils appellent les 580 établissements du groupe à suivre leur résolution.

L'anguille européenne est en effet **en voie d'extinction**, placée sur la liste rouge des espèces menacées de l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature). Mauro Colagreco, vice-président et leader du Comité international des Tables, a déclaré : *« Les chefs ont un rôle crucial à jouer dans la mesure où nous pouvons mettre un terme à la demande. Nous pouvons prévenir l'extinction des anguilles afin de préserver la biodiversité et permettre aux générations futures de continuer à en déguster, mais seulement si nous agissons maintenant. En tant que plus grand réseau mondial de chefs, Relais & Châteaux souhaite sauver cette espèce. »*

UN APPEL À L'ÉCHELLE DE L'UNION EUROPÉENNE

En ôtant l'anguille de leurs menus, les chefs de Relais & Châteaux entendent **alerter l'Union européenne** sur la nécessité de suspendre la pêche d'anguilles. En partenariat avec [Ethic Ocean](#), ils espèrent que des mesures seront prises **en décembre prochain** pour sauvegarder cette espèce.

« Je suis très heureux de voir l'association Relais & Châteaux soutenir cette alerte qui vise à préserver une espèce exceptionnelle qui reflète la relation de l'homme avec son environnement. La cause de l'anguille touche à de nombreux enjeux de la biodiversité. Agissons avant qu'il ne soit trop tard », a pour sa part précisé Gilles Bœuf, président d'Ethic Ocean, qui avait été le premier à tirer la sonnette d'alarme.

I.E.

Les échos de la mer : un cri d'alarme pour l'anguille

Quoi de neuf du côté de la préservation des océans ? Petit tour d'horizon de l'actualité depuis le 1er novembre 2023.

 Presse Océan

[Dominique BLOYET](#) (avec
AFP)

Modifié le 20/11/2023 à 06h32

Publié le 14/11/2023 à 16h40



La France vient d'augmenter de 12 % les quotas de pêche à l'anguille. | PHOTO ARCHIVES LE COURRIER DE L'OUEST

La France a décidé d'augmenter de 12 % les quotas de pêche à l'anguille alors que les experts du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) recommandent d'interdire la pêche recommandent d'en interdire la pêche. Pour 2023, le CIEM qui conseille les pays européens dans la fixation des quotas de pêche a indiqué a indiqué que « **lorsque l'approche de précaution est appliquée, les captures devraient être nulles dans tous les habitats en 2023. Cela s'applique à la fois aux captures récréatives et commerciales et inclut les captures de civelles pour le repeuplement et à l'élevage.** » Dans leur avis rendu ce mercredi 1^{er} novembre 2023, les experts du CIEM recommandent de ne plus pêcher d'anguille européenne, quels que soient son stade de croissance (civelle, jaune ou argentée) et son lieu de vie, en raison de la très grande fragilité de cette population de poissons. S'appuyant sur les données de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), l'association Ethic Ocean enfonce le clou « Ce poisson, autrefois très abondant en mer, sur nos côtes, mais aussi dans nos estuaires, nos rivières, nos ruisseaux, est aujourd'hui en danger critique d'extinction, le dernier stade avant sa disparition définitive de la planète. Son sort est encore bien plus préoccupant que d'autres espèces qui incarnent la perte de biodiversité et qui sont interdites de pêche, comme les requins bleus ou les baleines. Elle déplore que la France pêche 90 % des civelles vendues en Europe (« un business de 15 M€ ») et qu'elle est le deuxième pays pour la d'anguilles jaunes et argentées (plus de 290 tonnes en 2022).

Accueil / Economie

Anguille : entre quotas et boycott des Chefs, les pêcheurs s'inquiètent



Publié le 16/11/2023 à 05:14

Joël Ruiz

l'essentiel ▾

Tandis que lundi prochain, 20 novembre, les ministres européens de l'agriculture et de la pêche se réuniront à Bruxelles pour débattre des possibilités de pêche pour 2024, l'ONG Ethic Ocean a recueilli en quelques semaines les signatures de quelque 3 500 restaurateurs d'Île-de-France qui s'engagent à ne plus cuisiner l'anguille. Pour les pêcheurs professionnels, il y a tout lieu de s'inquiéter quant à la survie de cette pratique traditionnelle, part entière du patrimoine local et ressource non négligeable pour les petits métiers.

En 2009, année de la mise en place du plan de gestion, le littoral d'Occitanie comptait environ un millier de pêcheurs d'anguilles. Ils ne sont plus désormais que 154 à détenir une licence. Et ils ne sont guère optimistes pour l'avenir. Le président du comité régional des pêches a la sensation que tout est mis en œuvre pour tuer cette filière, historique, sur notre littoral, et plus généralement la pêche professionnelle.

Pour ce qui est de l'anguille, le chef cuisinier Olivier Roellinger, parrain de l'ONG Ethic Ocean, a lancé un pavé dans l'étang fin septembre, à Cherbourg, en appelant ses pairs à ne plus cuisiner l'anguille. *"Les anguilles sous roche, il n'y en a plus ou presque... alors arrêtons d'en mettre dans nos assiettes"*. Son appel a été plus qu'entendu : environ 3 500 cuistots d'Ile-de-France ont signé cet engagement. Parmi eux, le très médiatique Thierry Marx, président fédéral de l'Umih (union des métiers de l'industrie hôtelière). Le chef se trouvait à Perpignan lundi dernier pour l'assemblée générale de l'Umih 66. Les pêcheurs se seraient déplacés volontiers pour lui parler du pays mais, regrette Bernard Perez, le président du comité régional des pêches, *"nous avons appris sa venue trop tard pour nous organiser"*.

"Abondamment présente dans tous les ruisseaux et rivières d'Europe jusque dans les années 1970, l'anguille européenne (Anguilla anguilla) est aujourd'hui en danger critique d'extinction. Sur 100 anguilles qui peuplaient les cours d'eau à la fin des années 1970, on n'en compte aujourd'hui plus que 5", explique l'association. Si elle admet que plusieurs facteurs sont responsables de cette voie d'extinction, elle impute une large responsabilité à la pêche. La stratégie est simple : si la demande se réduit, les pêcheurs seront contraints de réduire l'offre. La filière réfléchit à des moyens de contrecarrer ce lobbying qui intervient au plus mauvais moment, soit à quelques jours du conseil des ministres à Bruxelles.

Les pêcheries d'anguilles encaissent très mal ce nouvel uppercut, qui s'ajoute aux coups droits qu'ils ont reçus ces quinze dernières années. *"Déjà, les pêcheurs observent six mois d'arrêt de pêche. Qui d'autre accepterait d'avoir un salaire annuel réduit de moitié ?"*, s'interroge Bernard Perez. Le Gruissanais Jean-Baptiste Gaubert, en charge de la commission anguilles au sein du comité souligne qu'une "petite victoire" a permis d'obtenir que les six mois d'arrêt soient consécutifs ou deux fois trois mois, dont trois imposés et trois par lagune. *"Il est prévu un plan de gestion de 2025 à 2029. La grosse inquiétude, c'est que la commission européenne veut faire en sorte que la fermeture soit durant la période de migration, un peu comme si l'on vous autorisait à aller à la plage qu'au mois de décembre pour que vous ne vous baigniez pas"*, s'inquiète-t-il. *"Ce serait la fin complète de cette pêche."*

Quant à l'impact de la pêche sur la ressource, il rappelle que *"des millions de spécimens sont broyés par les turbines des barrages, les zones humides s'assèchent, ce qui nuit aux colonisations, les pollutions les rendent malades et les silures, de plus en plus gros et nombreux, dévorent les juvéniles"*. *"Mais on n'en parle jamais, on tape sur les pêcheurs. Alors que ce ne sont pas eux les responsables du déclin de l'espèce"*, insiste-t-il. L'autre espèce qui pourrait bien décliner, c'est aussi celle du pêcheur... *"La plupart des jeunes qui rentrent dans la profession le font par la pêche de l'anguille qui ne nécessite pas de gros investissements de départ"*, souligne le vice-président du **CRPMEM**. La semaine prochaine, tous les regards seront tournés vers la capitale belge, avec l'appréhension de nouvelles annonces du Conseil défavorables à cette pêche ancestrale et traditionnelle. En particulier dans l'Aude. Sachant que les décisions définitives interviendront en décembre.

Conso

Restaurateurs en transition : ces chefs s'engagent à ne plus servir d'anguille

ID Article réservé aux abonnés

Blanche Constant

12/11/2023 - Mise à jour 15/11/2023

L'anguille, autrefois abondante dans les eaux européennes, est aujourd'hui menacée d'extinction. Face à l'inertie politique entourant cette situation, plus de 3 500 chefs se sont engagés, sous l'impulsion de l'association Ethic Ocean, à ne plus cuisiner ce poisson. Un engagement salvateur, car 70 % de la consommation d'anguilles se fait en restaurant. Plus largement, cette campagne ouvre une brèche vers une restauration plus durable et consciente de la fragilité des ressources qu'elle mobilise.



Chef cuisinier © Lasse Bergqvist / Unsplash

Une bouteille jetée à la mer

Lors de l'événement [Grand Océan](#) à Cherbourg le 30 septembre dernier, Olivier Roellinger, cuisinier et parrain d'Ethic Ocean, a exhorté les restaurateurs à ne plus cuisiner l'anguille. Un mois plus tard, plus de 3 500 chefs, dont une centaine à titre individuel, ainsi que les 580 chefs des Relais & Châteaux et les 3 000 hôteliers et restaurateurs (GHR) d'Île-de-France ont répondu favorablement à cet appel et affichent leur engagement sous la bannière de la campagne désormais renommée "Anguille ? Non merci".

C'est quoi le problème avec l'Anguille ?

Autrefois abondante dans les eaux européennes, l'anguille a même été classée comme nuisible dans les années 80! Pourtant, sa prospérité est aujourd'hui un lointain souvenir.

Depuis les années 90, le [Conseil international pour l'exploration de la mer](#) (CIEM) alerte sur sa raréfaction. Des mises en garde qui n'ont pas suscité l'écho attendu, puisqu'en 2008, [l'Union internationale pour la conservation de la nature](#) (UICN) déclare l'anguille en "danger critique d'**extinction**", ultime stade avant la disparition de l'espèce à l'état sauvage. Et pour cause, la population d'anguilles peuplant les cours d'eau douce européens a baissé de 95 % en quarante ans. Même constat pour les civelles, stade juvénile des anguilles, qui évoluent en eaux salées.

Pour EthicOcean, "la pêche d'anguille est sans doute la moins **durable** d'Europe". Déjà parce que les quantités pêchées sont excessives, mettant en péril la survie de l'espèce. Ensuite parce que, la pêche à l'anguille, par sa nature même, n'est pas durable. En effet, le cycle de vie unique de l'espèce la conduit à ne pondre qu'une seule fois, entre 15 et 20 ans, avant de décéder. Ce faisant, "les pêches ne ciblent que des stades juvéniles (civelles, anguillettes, anguilles jaunes) ou pré-adultes (anguilles argentées), qui ne se sont donc pas encore reproduits. Or pour tous les autres poissons, l'objectif des réglementations sur la taille minimale est de prélever seulement des adultes ayant eu une chance de se reproduire."

“ Destruction de son habitat, pollution, surpêche : difficile de hiérarchiser les causes (de sa raréfaction) par ordre d'importance, mais à chaque fois, l'Homme en est le responsable." - Ethic Ocean

De la dégradation de son habitat à la **pollution** des eaux, en passant par la surpêche, la disparition progressive des anguilles est multifactorielle. Le point commun de toutes ses causes ? "À chaque fois, l'Homme en est le responsable", alerte [Ethic Océan](#).

“ La pêche d'anguille est sans doute la moins durable d'Europe"

S'il est difficile de hiérarchiser ces facteurs et qu'il est important d'œuvrer sur toutes les causes pour résorber la tendance, un facteur est dans la ligne de mire des défenseurs de la biodiversité marine depuis quelques années : la **pêche**. Alors que les experts du CIEM préconisent depuis plus de 20 ans sa régulation, ces trois dernières années, ils recommandent [purement et simplement d'y mettre un terme](#).

L'anguille, et plus particulièrement les civelles, sont également la proie d'un [commerce illégal de masse](#). Europol estime que 100 tonnes de civelles par an pourraient être exportées d'Europe, principalement vers l'Asie, à des prix atteignant jusqu'à 5 000 euros le kilo.

Inaction politique face à la disparition de l'espèce

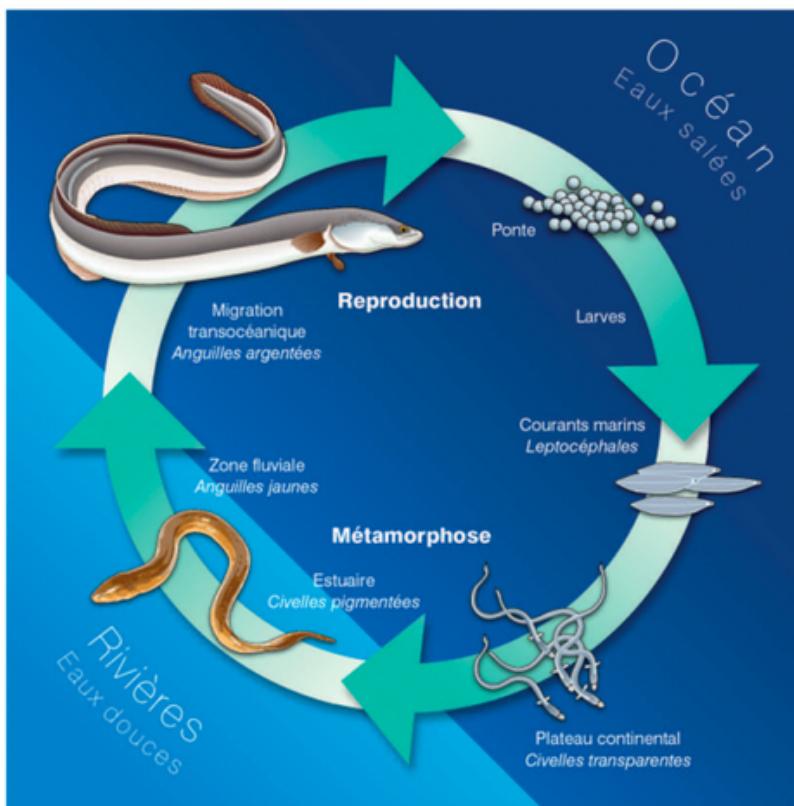
En Europe, la pêche est menée au niveau communautaire depuis les années 80. Bien que les scientifiques du CIEM alertent depuis plus de 20 ans sur la raréfaction des anguilles et sollicitent une réponse **politique** à la situation, celle-ci a tardé à se mettre en place et s'avère inefficace.

“ L'anguille est en train de disparaître et pourtant, l'État français demande à ce que les quotas augmentent encore de 12 % " - Olivier Roellinger, cuisinier et parrain d'Ethic Océan

Ce n'est qu'en 2007 que l'UE fait un premier pas vers la régulation en adoptant un [règlement européen](#) " instituant des mesures de reconstitution du stock d'anguilles". Une volonté de valoriser les anguilles, certes, mais contrairement aux autres espèces de poissons protégés, aucun **quota de pêche** n'est imposé et la gestion du problème est déléguée aux États membres, chacun chargé de mettre en place un plan de gestion de sauvegarde national de l'espèce. Une décennie plus tard, la Commission Européenne reconnaît l'inefficacité de cette approche.

[Face à cette impasse](#), une clôture temporaire annuelle de la pêche à l'anguille est instaurée en 2018, mais ne cesse d'être contournée. En outre, cette action semble nettement insuffisante pour le CIEM, qui recommande "zéro capture" d'anguille depuis 2021.

Le rôle de la **France** est essentiel dans la gestion du problème car 80 % des civelles arrivent sur ses côtes. En réponse au règlement européen de 2007, elle a mis en place des quotas de pêche (uniquement applicables aux civelles). Cependant, et malgré la situation critique des anguilles, le gouvernement a augmenté de 12 % ce quota dans un [arrêté gouvernemental](#) daté au 24 octobre 2023.



Cycle de vie de l'anguille © OFB

Le rôle clef des restaurateurs

“ Quand la réglementation n'est pas à la hauteur des enjeux environnementaux, vitaux de notre société, nous nous devons d'agir". - Pascal Mousset, Président du GHR Paris Ile-de-France

Face à l'incapacité politique de répondre aux demandes des scientifiques, Ethic Océan a décidé de miser sur l'action des **consommateurs** et d'interpeller les restaurateurs en leur demandant de cesser de cuisiner ce poisson. Des [acteurs cruciaux](#) dans cette mobilisation car ils écoulent 70 % du marché français d'anguille et de civelles. Depuis le 30 septembre dernier, plus de 3 500 chefs ont déjà rejoint cette initiative. "Quand la réglementation n'est pas à la hauteur des enjeux environnementaux, vitaux pour notre société, nous nous devons d'agir", a déclaré Pascal Mousset, Président du GHR Paris Ile-de-France.

Cédric Béchade, chef étoilé de l'Auberge Basque, a insisté, pour TF1, sur l'importance de cet engagement : "Si je fais rentrer dans ma cuisine un produit en danger critique d'extinction, comme l'anguille, ça veut dire que je cautionne."

Après avoir travaillé dans des établissements prestigieux tels que le restaurant étoilé "La Cachette" à Valence et la ferme autosuffisante "Gastro Bio" de la Ruchotte en Bourgogne, Maxime Szczepaniak ouvrira son premier restaurant en décembre dans la Drôme. Pour lui, son établissement doit refléter ses valeurs " Le restaurant va s'appeler Mandibule et sur le logo j'ai mis 'cuisine engagée' ". Un engagement qui passe par plusieurs choix assumés et orientés vers la **durabilité** "je ne travaillerai aucun produit de l'Atlantique et de la Méditerranée parce que je suis enclavé dans une zone qui ne le permet pas (...) je m'engage aussi sur d'autres terrains comme le bien-être animal."

Une [restauration durable](#) est possible, mais elle implique nécessairement des modifications dans les méthodes de travail et les produits utilisés. Pour autant, Maxime veut montrer que ces transformations ne sont pas synonymes d'appauvrissement de la gastronomie, bien au contraire "ce n'est pas parce qu'on ne veut plus travailler l'anguille qu'on ne peut pas travailler autre chose. Nous devons être des exemples, réinventer la cuisine et montrer aux gens que tout est possible."

Pour ces restaurateurs **engagés**, il s'agit non pas d'une privation, mais d'une action fondamentale pour préserver cette ressource. Maxime Szczepaniak, lauréat du [concours culinaire Olivier Roellinger](#) pour la préservation des ressources de la mer, le rappelle pour ID "cette ressource risque de disparaître, ne plus la cuisiner permettra justement qu'on puisse continuer d'en manger plus tard". Il souligne également l'importance en termes de représentation de l'engagement des chefs, "montrer que notre cuisine peut être durable c'est une voie de transmission aux gens qui cuisinent avec nous, à ceux qui nous entourent et qui viennent dîner dans nos restaurants". Pour ce jeune restaurateur et Ethic Océan, l'anguille cristallise donc un combat plus global de redéfinition profonde des modes de consommation et espèrent ouvrir la voie vers une transition plus large dans le secteur de la restauration.

“ Nous devons être des exemples, réinventer la cuisine et montrer aux gens que tout est possible.” - Maxime Szczepaniak, chef cuisinier et lauréat du concours Olivier Roellinger

PÊCHE - CHASSE

Plus de 3.500 chefs s'engagent à ne plus servir d'anguille dans leurs restaurants

Classée espèce "en danger critique d'extinction", l'anguille ne devrait plus apparaître sur la carte de plus de 3.500 chefs français et étrangers. Dans le Centre-Val de Loire, le chef doublement étoilé Christophe Hay avait déjà pris cette initiative il y a trois ans.

Centre-Val de Loire

De [Ranea Tristan](#)

Dimanche 12 novembre 2023 à 5:14 - Mis à jour le dimanche 12 novembre 2023 à 5:14

Par [France Bleu Orléans](#)



L'anguille a été considérée comme une espèce nuisible jusqu'en 1984 © Maxppp - Alex Baillaud

A Blois (Loir-et-Cher), cela fait maintenant trois ans que l'établissement doublement étoilé "Fleur de Loire" ne propose plus de plats à base d'anguille. **Son chef Christophe Hay se réjouit que ses homologues se saisissent du sujet.** *"Il n'est jamais trop tard pour se sensibiliser à cette cause. Plus on va être nombreux à militer pour la protection de l'anguille, plus il sera possible de la revoir dans nos rivières."*

Se tourner vers d'autres espèces

Le silure, l'aspe, la carpe... Tous sont présents en grande quantité dans les cours d'eau de l'Hexagone. Et selon Christophe Hay, **ils constituent des alternatives crédibles aux anguilles.** *"Il y a suffisamment d'autres poissons à consommer pour pouvoir laisser l'anguille tranquille. Mais il va surtout falloir qu'on s'oblige à arrêter de pêcher les poissons en mer durant toutes les périodes de l'année."*

"Quand on voit que des poissons disparaissent, il faut arrêter de les pêcher, tout simplement"

Pour le chef aux deux étoiles Michelin, la solution face à la situation actuelle est toute trouvée. *"Quand on voit que des poissons disparaissent, il faut arrêter de les pêcher, tout simplement."* Et surtout dans leur forme juvénile. **L'anguille n'est pas protégée par une taille minimum de capture.** Elle peut donc être exploitée avant même d'être en âge de se reproduire. L'anguille reste toutefois un poisson très apprécié dans le pays. **La France serait le deuxième plus grand pêcheur de l'espèce** dans le monde.

Plus de 3 500 chefs s'engagent à ne plus servir d'anguille

Publié le 17 novembre 2023 à 16:00

Publié par **Violaine BRISSART**



©Matteo Carassale

Mauro Colagreco est l'un des 3500 chefs décidés à ne plus cuisiner d'anguille.

Fin septembre, **Olivier Roellinger**, ancien chef étoilé et parrain d'Ethic Ocean, a appelé ses confrères à ne plus cuisiner l'anguille. Un message qui commence à porter ses fruits. Plus de 3500 chefs - une centaine à titre individuel, les 580 chefs des Relais & Châteaux dans le monde et les 3 000 adhérents du Groupement des hôteliers et restaurateurs (GHR) de Paris-Île-de-France – ont suivi le mouvement. Parmi eux, **Thierry Marx**, **Mauro Colagreco**, **Grégory Countanceau**, **Cédric Béchade**... Cette initiative vient dénoncer une réglementation inadaptée à l'état de la ressource. Alors que les scientifiques du Conseil international pour l'exploration de la mer recommandent d'interdire la pêche à l'anguille - "*un poisson en danger critique d'extinction*" -, la France vient d'augmenter ses quotas de 12 % pour 2024.

Niort : un chef cuisinier ne sert plus d'anguilles dans son restaurant pour protéger l'espèce

Alors que les populations d'anguilles et de civelles diminuent à vue d'oeil, plus de 3.000 chefs cuisiniers ont décidé début novembre de ne plus en servir dans leurs restaurants. Un mouvement lancé notamment par un chef niortais, David Seguin, qui le fait déjà depuis une dizaine d'années.

 Bessines

De [Anne-Lyvia Tollinchi](#)

Lundi 13 novembre 2023 à 3:00 -
Mis à jour le lundi 13 novembre
2023 à 10:10

Par [France Bleu Poitou](#), [France Bleu](#)



Le restaurant gastronomique "L'Adress" à Bessines a enlevé l'anguille de sa carte depuis une dizaine d'années. © Radio France - Anne-Lyvia Tollinchi

C'est un coup de projecteur national sur une espèce typique du marais poitevin. Début novembre, **plus de 3.000 chefs cuisiniers** ont répondu à l'appel de l'organisation environnementale [Ethic Ocean](#) "Anguille, non merci" en **refusant de servir dans leurs restaurants des anguilles** ou leurs juvéniles, les civelles. Un mouvement rejoint par de grands noms de la cuisine, comme Thierry Marx, Mauro Colagreco ou Grégory Countanceau, et initié notamment par un chef des Deux-Sèvres : **David Seguin**, gérant du restaurant l'Adress à Bessines, près de Niort.

*"C'est une démarche logique pour moi. Je suis né dans le marais poitevin, j'ai pêché l'anguille, c'est un produit fabuleux. Mais quand on voit l'espèce disparaître, on se doit d'agir. **On ne peut pas défaire les stocks d'une énième espèce qui va finir par disparaître** Ce n'est pas possible, on ne peut plus." Depuis une dizaine d'années, David Seguin a rayé l'anguille de sa carte. "La nature est forte, elle se reconstruit quand on la laisse tranquille. Laissons l'anguille tranquille pour le moment. Si on veut que nos enfants puissent en manger un jour, il faut faire un effort."*

L'anguille, victime du braconnage et du réchauffement climatique

L'initiative a beau être "une goutte d'eau dans un océan", reconnaît David Seguin, elle est saluée par la fédération de pêche des Deux-Sèvres, tout comme par celle de la Vienne. Son président, Francis Bailly, y voit l'occasion de sensibiliser le public sur l'état de l'espèce. *"Mais le vrai problème dont il faut parler, c'est le braconnage des civelles, les bébés anguilles. Aujourd'hui l'espèce est en danger parce que des gens comme vous et moi se servent la nuit dans les estuaires français, notamment chez nous dans le Poitou, parce qu'ils savent que les civelles valent très cher sur les marchés asiatiques ou espagnols par exemple. C'est une catastrophe."*



David Seguin ne sert plus d'anguilles ni de civelles dans son restaurant gastronomique. © Radio France - Anne-Lyvia Tollinchi

L'initiative ne fait pas l'unanimité dans le marais poitevin, selon David Seguin. *"Beaucoup de restaurateurs ne sont pas tellement contents de ce mouvement parce qu'ils en servent dans leurs assiettes, ça a longtemps été le plat phare ici. Aujourd'hui, il va falloir se tourner vers autre chose, mais quand on est un chef un peu inventif, coller à son terroir, on y arrive, il n'y a pas de souci."*

L'anguille, victime du braconnage et du réchauffement climatique

L'initiative a beau être "une goutte d'eau dans un océan", reconnaît David Seguin, elle est saluée par la fédération de pêche des Deux-Sèvres, tout comme par celle de la Vienne. Son président, Francis Bailly, y voit l'occasion de sensibiliser le public sur l'état de l'espèce. *"Mais le vrai problème dont il faut parler, c'est le braconnage des civelles, les bébés anguilles. Aujourd'hui l'espèce est en danger parce que des gens comme vous et moi se servent la nuit dans*

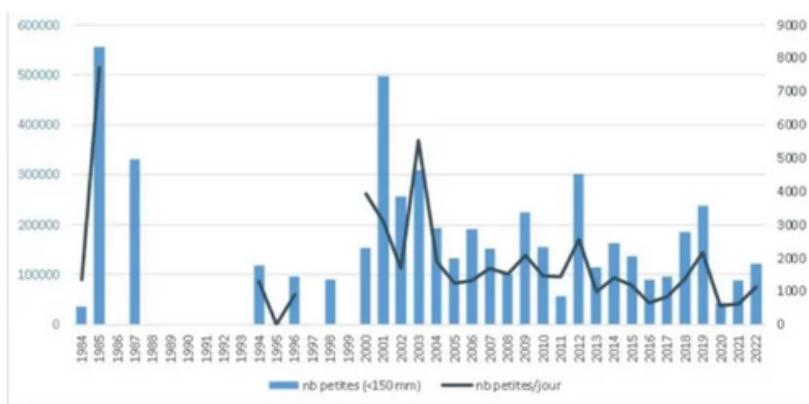
les estuaires français, notamment chez nous dans le Poitou, parce qu'ils savent que les civelles valent très cher sur les marchés asiatiques ou espagnols par exemple. C'est une catastrophe."

Un kilo de civelles se vend en moyenne 250 euros, mais les prix grimpent rapidement en fonction des marchés. Selon une étude réalisée par Europol, l'agence européenne de police criminelle, **le braconnage en France représente plus de 100 tonnes de civelles par an, soit plus de 3 milliards d'euros**. En comparaison, le quota de pêche autorisés en France cette année est de 65 tonnes.

Francis Bailly ajoute : *"L'anguille est aussi victime du réchauffement climatique, parce que les cours d'eaux s'assèchent et quand il n'y a plus d'eau, l'anguille meurt comme tous les poissons. Et en plus, on la pêche illégalement... C'est pour ce faire qu'il faudrait des mesures radicales prises au niveau du gouvernement, de l'Europe. Il faut un moratoire sur la question, il faut que l'État prenne ses responsabilités pour essayer de protéger ce qu'on peut encore protéger."*

Une population de jeunes anguilles divisées par 5 en 20 ans dans la Sèvre niortaise

Selon les chiffres du Parc interrégional du Marais poitevin, au niveau du premier barrage de la Sèvre niortaise, on comptait 500.000 jeunes anguilles (de moins d'un an) en 2001. Vingt ans plus tard, en 2021, on en comptait 90.000, **soit cinq fois moins**.



Evolution du nombre d'anguilles de moins d'un an sur le site du premier barrage de la Sèvre niortaise, les Enfreneaux à Marans. - Parc interrégional du Marais Poitevin

Aurélien Ruault, chargé de mission environnement et milieux aquatiques au Parc interrégional du Marais poitevin, salue donc la décision des chefs cuisiniers : *"C'est une super initiative parce que ça permet d'expliquer aux gens que l'anguille est en danger. Aujourd'hui, si on a du mal à mener des actions pour préserver l'espèce, c'est justement parce qu'il y a une méconnaissance de la situation, les gens sont étonnés quand je leurs dis que l'espèce va mal. Cela va permettre de le faire savoir et de faire bouger les choses."*

La route de la civelle néo-aquitaine débouche sur les élevages intensifs d'anguilles aux Pays-Bas

🕒 Lecture 4 min

Accueil • Environnement • Pêche

Par Philippe Baroux -
p.baroux@sudouest.fr

Publié le 09/11/2023 à 18h30.

Où vont les civelles pêchées en Nouvelle-Aquitaine et vendues sur le marché légal ? Au seuil de l'ouverture de la saison, des représentants charentais-maritimes et landais de cette pêcherie ont été conviés par l'un des deux mareyeurs français spécialisés dans l'espèce à découvrir les fermes d'élevage d'anguilles, aux Pays-Bas

Aéroport de Rochefort (17), un matin de fin octobre. 700 CV vrombissent sur le tarmac. Freins bloqués, le Cessna est prêt à décoller. Avec ses lettres « EEL » alignées sur le fuselage – anguille en anglais –, l'immatriculation du petit appareil interpelle. Dans la discrétion, l'avion vient d'embarquer à son bord des responsables professionnels de la pêche. Le Royannais et président de l'association pour le repeuplement de l'anguille en France [Éric Blanc](#) est du voyage, mais aussi l'Oléronnais Philippe Micheau, président au Comité national des pêches maritimes et de la commission des pêcheurs d'estuaires. Ils ont pris place au côté du Landais Alain Cazaux, vice-président des Pêcheurs en eau douce. Ni comptoir d'enregistrement, ni contrôle aux frontières, une aérogare déserte à l'opposé de laquelle s'ébroue un contingent de la base aérienne convoqué à un footing.



Pour ces passagers, le vol est aussi une forme de galop d'essai. C'est la première fois qu'ils vont découvrir la route qu'empruntent les civelles qu'ils relèvent en hiver de leurs filets, à quelques jours de l'ouverture de la prochaine campagne de pêche du très convoité alevin d'anguille. Ces professionnels ont répondu à l'invitation de Benoît Chambon, dirigeant de la société Civelle Durable France, un mareyeur implanté depuis huit ans à Sainte-Gemme, entre Rochefort et Royan. Son entreprise est une filiale de la britannique UK Glass Eel, un géant spécialisé depuis cinq décennies dans le négoce de la civelle auquel appartient le Cessna. En hiver, cet appareil assure le transport des alevins achetés sur la côte vers leur destination finale : une vingtaine de trajets au départ de Rochefort et jusqu'à 600 kilos chargés à chaque voyage.

À 3 h 30 de vol, les fermes d'élevage

Après trois heures et demi de vol, l'équipage réduit atteint sa destination : les Pays-Bas. La Hollande, l'autre pays du fromage et... des civelles où des fermes d'élevage et de transformation les élèvent jusqu'à l'âge adulte. Entre dix et dix-huit mois de croissance avec 300 kilos d'anguilles produites pour chaque kilo de civelles élevé. Certaines exploitations les fument directement, tandis que d'autres laissent à des sous-traitants le soin de les assécher au bois de hêtre.



📷 Le Cessna de UK Glass Eel embarque des professionnels de la pêche français pour les conduire auprès des transformateurs néerlandais.

Jean-Christophe Sounalet/ « Sud Ouest »

“

« 500 pêcheurs français sont les principaux fournisseurs de civelles de l'Europe entière »

« L'objectif de ce déplacement est que professionnels de la pêche française et industriels néerlandais se rencontrent pour échanger sur le contexte européen, la qualité des civelles pêchées, leurs attentes respectives. On est arrivé à un point où il faut absolument se structurer pour assurer l'avenir de la filière », détaille

Benoît Chambon, dans un contexte d'augmentation de la pression communautaire traduit l'an dernier par l'abaissement de la période de pêche de quatre à trois mois. « L'important à comprendre est que 500 pêcheurs français sont les principaux fournisseurs de civelles de l'Europe entière, pour des élevages d'anguilles, mais aussi pour le repeuplement des cours d'eau. Et que ces marchés danois, allemands, polonais, scandinaves et néerlandais ont une tradition de consommation de poisson fumé, notamment d'anguilles, que les Français n'ont pas », ajoute le mareyeur charentais.



📷 Benoît Chambon, mareyeur charentais-maritime spécialisé dans la civelle.
Jean-Christophe Sounalet/ « Sud Ouest »

Les tensions sur l'espèce n'épargnent aucun maillon de la filière. « Lorsque mes parents ont commencé il y avait 20 fermes d'élevage d'anguilles aux Pays-Bas. Elles ne sont plus que sept aujourd'hui et dans les cinq prochaines années, faute de repreneurs, trois ou quatre d'entre elles auront disparu », témoigne Gijs Bardoel. Pour produire à Wanroij, en bordure de la frontière avec l'Allemagne, 350 tonnes d'anguilles chaque année, ce fermier néerlandais achète 1 200 kilos de civelles aux mareyeurs français.

Des élevages intensifs

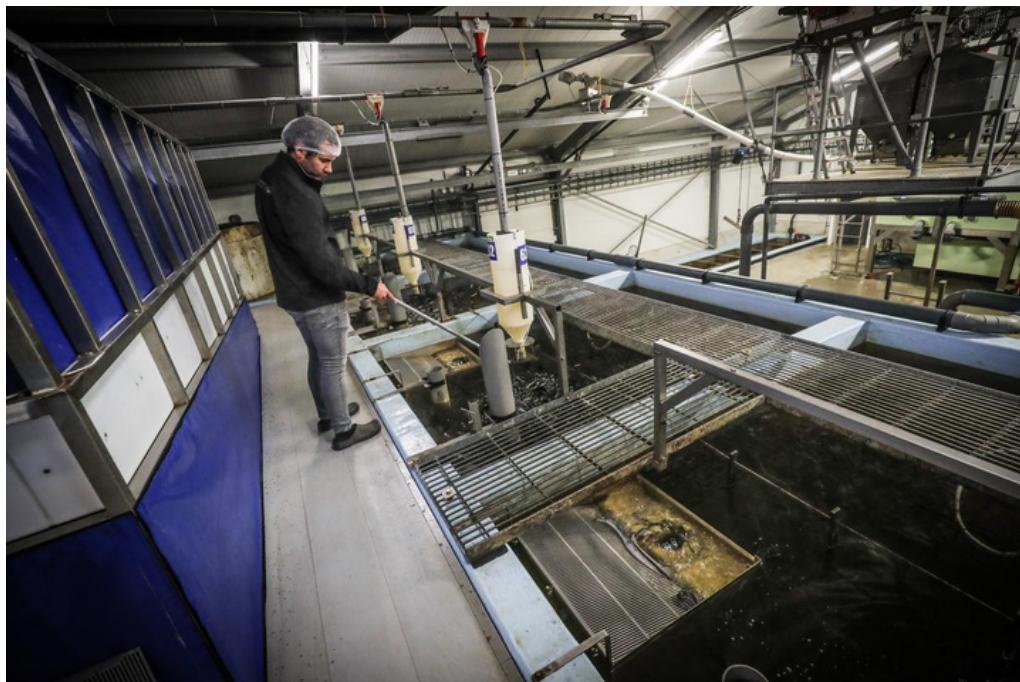
Dans les grands halls de son exploitation aux échelles d'usine, s'alignent des dizaines de bassins dont l'eau subit trois épurations à l'heure. Des systèmes de filtration mécaniques et biologiques hauts comme deux étages. Certaines de ces cuves sont préparées en ce moment, vidangées, nettoyées, en prévision de la proche campagne de pêche d'alevins. Interdiction d'y toucher, ne serait-ce que s'accouder au rebord, et de les photographier. Gijs Bardoel se méfie de toute forme de « contamination », et surtout du message que les ONG véhiculent à propos de ces productions intensives. « Leur pression a poussé certains supermarchés néerlandais à retirer les anguilles de leurs rayons », complète Benoît Chambon. « Elles n'y sont toujours pas revenues. »



📍 La délégation de pêcheurs français les mareyeurs de UK Glass Eel et Civelles Durable France dans l'exploitation de Gijs Bardoel, près de la frontière avec l'Allemagne.
Jean-Christophe Sounalet/ « Sud Ouest »

« Ce qui est certain, c'est que si demain l'Union européenne porte un coup d'arrêt à la pêche à la civelles en France, je n'ai plus qu'à mettre ma famille sur des cartons dans la rue et à faire la manche », renchérit Gijs Bardoel. Mais, la crainte n'arrête pas l'éleveur. Il investit encore dans l'extension d'un équipement où deux générations ont déjà engagé « 11 à 12 millions ». Le Landais Alain Cazaux est bluffé : « Ces types sont jeunes, entreprenants, ils ont fait des études de marché, ils connaissent les problématiques de la civelles, mais ils restent confiants. Chapeau ! »





📍 Paul Rijpelaal dans son élevage, l'un de ces fermiers néerlandais qui investissent dans l'avenir de l'anguille.
Jean-Christophe Souaile/ « Sud Ouest »

Resserrer les rangs

À quelques kilomètres, à Sevenum, Paul Rijpelaal s'inscrit dans la même trajectoire. Cet autre trentenaire engage 4 millions d'euros dans le reconditionnement d'une pisciculture de sandres en ferme d'élevage d'anguilles. Un projet pour 250 tonnes qui s'ajouteront aux 180 qu'il produit dans la ferme que lui a déjà transmise son père. Si Gijs vend 98 % de sa production en produit cru, Paul, lui, a fait le choix d'une valorisation au fumoir ou en soupe. Le kilo fumé se vend ici 38 euros et le bol chaud est servi à moins de 8 euros dans la petite dégustation qu'il a ouverte à la porte de son atelier, au bord d'une petite route qui fleurit bon l'envie de musarder sur une piste cyclable.





📷 L'Oléronnais Philippe Micheau veut se rapprocher des organisations de producteurs néerlandais.
Jean-Christophe Sounalet/ « Sud Ouest »

Les échanges sur les qualités gustatives du poisson passées, la discussion arrive vite sur l'idée de resserrer les rangs dans une Europe où civelles et anguilles n'intéressent pas la moitié des pays membres, de la Scandinavie à l'Espagne. Philippe Micheau veut savoir quel serait le bon interlocuteur néerlandais à contacter. Il s'agirait dans un avenir proche de faire front commun pour remonter auprès des ministres de la Pêche concernés des éléments pour asseoir la pérennité de la filière. Vaste sujet.

Ce reportage a été réalisé dans le cadre d'un voyage organisé et financé par Civelles France Durable, sans contrepartie éditoriale.

Anguilles : malgré le danger d'extinction, l'État permet plus de pêche



Les scientifiques déconseillent... mais le gouvernement se bouche les oreilles. Dans un [arrêté](#) en date du 24 octobre 2023, le gouvernement a augmenté de 12 % les quotas de pêche d'anguille européenne (*Anguilla anguilla*), une espèce pourtant [classée en danger critique d'extinction](#) – dernier stade avant l'éradication définitive – par les experts de l'Union internationale pour la conservation de la nature.

Sur la saison 2023-2024, en France, 26 tonnes d'anguilles de moins de 12 centimètres pourront être pêchées pour la consommation, et 39 tonnes pour le marché du repeuplement. Cela représente 7 tonnes de plus que l'année dernière.

La bonne quantité à pêcher ? « Aucune prise »

Cette décision contrevient aux recommandations du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) : dans un [avis](#) rendu le 2 novembre, ses experts estiment « *qu'aucune prise* » ne devrait être réalisée en 2024, quels que soient la taille et l'habitat de cette espèce fragile.

« *Nous condamnons les Japonais et les Norvégiens qui tuent les baleines pour les manger. Regardons dans notre assiette !* exhorte dans un communiqué le biologiste et ancien président du Muséum national d'histoire naturelle Gilles Bœuf, qui préside aujourd'hui l'association Ethic Ocean. *Arrêtons de pêcher l'anguille, ce poisson fascinant qui mérite notre respect et notre admiration.* » En réaction, 3 500 chefs cuisiniers – dont Thierry Marx – se sont engagés à ne plus servir ce poisson dans leurs restaurants.

Les chefs s'engagent à ne plus servir d'anguilles



Créé le 06 novembre 2023 à 11:10

Mis à jour le 07 novembre 2023 à 16:53



Temps de lecture : 2 min

3.500 chefs ont déclaré ne plus vouloir utiliser l'anguille, espèce « en danger critique d'extinction », dans leurs établissements.



3.500 chefs disent non aux anguilles, espèce en « danger critique d'extinction ». Crédit : Unsplash

LCI

EXCLUSIF TF1 – Thierry Marx, Mauro Colagreco... ces grands chefs s'engagent à ne plus servir d'anguille

Par Marianne ENAULT

Publié le 5 novembre 2023 à 13h36, mis à jour le 6 novembre 2023 à 13h44

- **Plus de 3 500 chefs - une centaine à titre individuel, les 580 chefs des Relais & Châteaux dans le monde et les 3 000 hôteliers et restaurateurs d'Ile-de-France - s'engagent à ne pas servir d'anguille.**
- **Parmi eux, Thierry Marx, Mauro Colagreco, Grégory Countanceau, Cédric Béchade et Olivier Roellinger.**
- **Alors que ce poisson est "en danger critique d'extinction", la France vient pourtant de relever ses quotas de pêche.**

Quelques lignes postées sur les réseaux sociaux. *"Je m'engage à ne plus servir d'anguille."* Depuis quelques jours, plusieurs chefs français ont affiché publiquement leur choix de ne plus servir ce poisson dans leurs restaurants. Thierry Marx annonce à TF1 sa décision de rejoindre le mouvement, de même que le chef argentin Mauro Colagreco, propriétaire 3 étoiles Michelin Le Mirazur à Menton, élu meilleur restaurant du monde en 2019. À ses côtés, ce sont les 580 hôtels et restaurants d'exception Relais&Châteaux dans le monde qui font la même démarche. De même que les 3 000 adhérents du Groupement des hôteliers et restaurateurs de Paris-Ile-de-France.

Une centaine de chefs s'engagent aussi à titre individuel, comme Grégory Coutanceau, à La Rochelle.

Tous ont répondu à l'initiative lancée par l'association Ethic Ocean, présidée par le biologiste et ancien président du Muséum national d'histoire naturelle Gilles Bœuf. *"Nous condamnons les Japonais et les Norvégiens qui tuent les baleines pour les manger. Regardons dans notre assiette ! Arrêtons de pêcher l'anguille, ce poisson fascinant qui mérite notre respect et notre admiration"*, explique-t-il dans le cadre de la campagne. Celle-ci est parrainée par Olivier Roellinger, ancien chef cuisinier reconverti dans le commerce d'épices.

Le seul poisson pour lequel il n'existe pas de taille minimale de pêche

Car l'anguille est classée par l'Union internationale de conservation de la nature (IUCN) en "danger critique d'extinction". Elle continue pourtant d'être pêchée : l'activité vient de reprendre mercredi dans l'Adour et en Bretagne. *"C'est la seule espèce pour laquelle la pêche est autorisée à tous ses stades de développement"*, regrette Elisabeth Vallet, la présidente d'Ethic Ocean. *"Pour les autres espèces commerciales, il existe des tailles minimales de capture."* Pour l'anguille, les pêches ne ciblent que des stades juvéniles (civelles – moins de 12 centimètres - anguillettes, anguilles jaunes) ou pré-adultes (anguilles argentées), avant sa reproduction.

Dans son restaurant L'Auberge basque, à Saint-Pée-sur-Nivelle, dans les Pyrénées atlantiques, le chef Cédric Béchade a décidé de retirer ce poisson de sa carte il y a trois ans déjà. *"C'est un produit que je cuisinais volontairement, car il y a une culture de l'anguille dans le Sud-Ouest, ça fait partie de nos traditions"*, raconte le chef engagé depuis plus de 15 ans dans une démarche de terroir. *"J'ai déjà cuisiné des civelles, ça n'a aucun intérêt, je préfère un plat de pâtes. Mais l'anguille fumée, c'est extrêmement bon. C'est un poisson qui a une profondeur, une tendresse, un caractère. Et quand c'est votre plat signature, vous réfléchissez à deux fois avant de remettre ça en question."*

"Si je fais rentrer dans ma cuisine un produit en danger critique d'extinction, ça veut dire que je cautionne"

Le chef Cédric Béchade

"Mais en tant que consommateur et restaurateur, si je fais rentrer dans ma cuisine un produit en danger critique d'extinction, comme l'anguille, ça veut dire que je cautionne. Ce n'est pas possible. Nous devons respecter les ressources", ajoute-t-il, persuadé que les chefs ont un "rôle" à jouer auprès du consommateur.

Au début, ses clients ont regretté son choix puis, petit à petit, ils se sont habitués. *"En plus, on peut leur montrer un exemple qui a fonctionné, avec le thon rouge"*, rapporte le restaurateur. *"On l'a retiré de nos cartes, on a mis en place une vraie réglementation et aujourd'hui, il est de retour, et quel bonheur d'en resservir ! Donc l'anguille, aujourd'hui, on arrête. Et dans trois ou six ans, on espère qu'on pourra la remettre dans nos assiettes."*

Elle parcourt 6000 kilomètres en mer

Très abondante jusqu'aux années 1970, l'anguille a quasiment disparu des cours d'eau. En effet, sur 100 civelles qui vivaient dans nos eaux dans les années 1980, il n'en reste plus que 11,3. *"Certes, ce chiffre montre une légère amélioration par rapport à l'an dernier, mais il est largement insuffisant pour assurer le renouvellement des générations et reconstituer ce stock considéré comme effondré"*, relève l'association Ethic Ocean.

De nombreux facteurs menacent cette espèce au cycle de vie si particulier, qui vit entre l'eau douce et l'eau salée : elle fait un voyage de plus de 6 000 kilomètres vers la mer des Sargasses, en Atlantique, où a lieu la ponte ; puis les larves se laissent porter par le Gulf Stream et atteignent les rivages du sud de l'Europe au début de l'hiver.

Elle remonte ensuite les cours d'eau : lacs, rivières, zones humides, marais et autres fossés. Elle subit donc toutes les atteintes faites à ces écosystèmes. Sur sa route, l'anguille est aussi confrontée à des obstacles matériels : barrages hydroélectriques, stations de pompage, turbines des centrales hydroélectriques. Elle est également affaiblie par la pollution liée aux pesticides ou aux produits industriels.

Vendue illégalement 5000 euros le kilo

Mais l'anguille est surtout victime de la surpêche : c'est la seule espèce commerciale pour laquelle l'Europe n'a pas fixé de quota, et un vaste trafic illégal est organisé à destination des marchés asiatiques où les civelles se vendent jusqu'à 5 000 euros le kilo au marché noir. Selon Europol, 100 tonnes de civelles sont exportées illégalement chaque année depuis l'Europe.

Dans ces conditions, les scientifiques du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEN), des experts européens, ont recommandé dans un rapport rendu mercredi de suspendre totalement la pêche à l'anguille ; et ce pour la troisième année consécutive.

Une recommandation ignorée depuis trois ans : à ce stade, l'Union européenne a demandé à ses États membres de mettre en place un plan de sauvegarde de l'espèce – sans imposer de quotas – et imposé des fermetures partielles selon la saison, susceptibles de bien des dérogations. Ces mesures n'ont pas permis de reconstituer le stock. *"Il n'y a plus suffisamment d'adultes en âge de se reproduire pour assurer le renouvellement des générations"*, explique Elisabeth Vallet, la directrice d'Ethic Ocean.

La France vient d'augmenter ses quotas de 12%

Malgré tout, la France vient de décider d'augmenter son quota de pêche de civelles. Dans un arrêté pris le 24 octobre dernier, le gouvernement fixe celui-ci à 65 tonnes (26 tonnes pour la consommation et 39 tonnes pour le repeuplement), contre 58 tonnes l'an dernier. Comment justifier cette hausse de 12% ? Le ministère de la Mer dit se baser sur les recommandations d'un comité d'experts français. *"Celui-ci permettait de rehausser ce quota à 97 tonnes en constatant une hausse de la capacité de l'espèce à se reproduire pour cette saison et une baisse du taux d'exploitation sur 2022-2023"*, justifie-t-on au cabinet d'Hervé Berville. *"Mais les professionnels du secteur ont préféré rester prudents et simplement rehausser le quota à 65 tonnes pour cette saison et l'État a suivi leur position de prudence."*

La France, elle, a répondu à cette demande de l'UE par deux dispositifs : des quotas sont imposés sur les seules civelles (pas sur les autres stades de l'anguille), et une partie de ceux-ci, prélevés par des pêcheurs français, sont vendus à d'autres pays européens pour repeupler leurs cours d'eau, la France étant considérée comme la nurserie des civelles, avec 80% d'entre elles qui arrivent sur nos côtes. *"Mais en réalité, on ignore si ces civelles sont réellement relâchées dans la nature par nos voisins européens"*, explique Elisabeth Vallet.

La France défend les intérêts de ses pêcheurs qui prélèvent 90 % des civelles vendues en Europe. La France est aussi le deuxième pays pour la pêche d'anguilles jaunes et argentées (plus de 290 tonnes en 2022). Pour Elisabeth Vallet, *"la réglementation n'est pas adaptée à la réalité de la ressource"*.

Société

Gastronomie : pourquoi plus de 3 000 chefs s'engagent à ne plus servir d'anguille

De grands chefs comme Thierry Marx ou Mauro Colagreco ont pris part à ce mouvement, alors que ce poisson est en danger d'extinction.

Par Martin Pereira pour Le Point

Publié le 05/11/2023 à 20h24, mis à jour le 06/11/2023 à 09h02

Ils ne cuisineront plus d'anguille. Plus de 3 500 chefs, dont les 580 chefs des Relais & Châteaux et les 3 000 hôteliers et restaurateurs d'Île-de-France annoncent qu'ils ne serviront plus ce poisson « en danger critique d'extinction ». Et parmi ces cuisiniers, certains grands noms : **Thierry Marx**, Mauro Colagreco, ou encore Grégory Coutanceau, selon **Tf1 Info**. L'initiative a été lancée par l'association Ethic Ocean. « Nous condamnons les Japonais et les Norvégiens qui tuent les baleines pour les manger. Regardons dans notre assiette ! Arrêtons de pêcher l'anguille, ce poisson fascinant qui mérite notre respect et notre admiration », appelle son président, le biologiste Gilles Bœuf.

L'Union internationale de conservation de la nature (IUCN) a en effet classé l'anguille en « danger critique d'extinction ». Sa pêche n'est pourtant pas régulée. « C'est la seule espèce pour laquelle la pêche est autorisée à tous ses stades de développement. Pour les autres espèces commerciales, il existe des tailles minimales de capture », souligne Élisabeth Vallet, directrice d'Ethic Ocean.

Cédric Béchade, chef de son restaurant L'Auberge basque, à Saint-Pée-sur-Nivelle, explique ce choix, qu'il a pris il y a trois ans : « Si je fais rentrer dans ma cuisine un produit en danger critique d'extinction, ça veut dire que je cautionne. Ce n'est pas possible. Nous devons respecter les ressources. »

Victime de la surpêche

Si l'anguille disparaît petit à petit, c'est pour plusieurs raisons, selon Tf1 Info. Déjà, pour son cycle de vie : le poisson fait un voyage de plus de 6 000 kilomètres pour aller pondre en Atlantique, vers la mer des Sargasses, pour laisser les larves voguer jusqu'au sud de l'Europe. Les anguilles remontent ensuite lacs, rivières et autres cours d'eau douce.

Un long chemin qui tue une partie de la variété. Mais l'homme pose également de grands problèmes avec les barrages, la pollution de l'eau... Et surtout la surpêche. Un important marché noir à destination de l'Asie est en place. Selon Europol, 100 tonnes de civelles sont exportées illégalement chaque année.

L'Europe n'a pour l'instant pas de quota de pêche. C'est la seule variété de poisson qui n'en a pas pour la protéger. La France avait pris la décision d'en imposer un sur son territoire... Quota qui a été augmenté par arrêté le 24 octobre dernier, passant de 58 à 65 tonnes.

Un comité d'experts « permettait de rehausser ce quota à 97 tonnes en constatant une hausse de la capacité de l'espèce à se reproduire pour cette saison et une baisse du taux d'exploitation sur 2022-2023 », se défend le ministre du secrétaire d'État chargé de la Mer, Hervé Berville, affirmant que « les professionnels du secteur ont préféré rester prudents et simplement rehausser le quota à 65 tonnes pour cette saison et l'État a suivi leur position de prudence ».

Olivier Roellinger appelle les chefs à ne plus cuisiner l'anguille

Restauration - lundi 2 octobre 2023 11:23

"Les anguilles sous roche, il n'y en a plus, ou presque... alors arrêtons d'en mettre dans nos assiettes " : Voilà l'alerte qu'a lancée Olivier Roellinger, cuisinier et parrain d'Ethic Ocean, ce 30 septembre à Cherbourg lors de l'événement Grand Océan qui réunit scientifiques, experts et défenseurs de l'océan.



Abondamment présente dans tous les ruisseaux et rivières d'Europe jusque dans les années 1970, l'anguille européenne (*Anguilla anguilla*) est aujourd'hui « en danger critique d'extinction » selon l'Union internationale pour la conservation de la nature. Sur 100 anguilles qui peuplaient les cours d'eau à la fin des années 1970, on n'en compte aujourd'hui plus que 5 (source : Conseil International pour l'Exploration de la Mer). « *Nous, cuisiniers, en nous mobilisant, en alertant l'opinion publique, en informant nos clients, nous avons réussi à sauver le thon rouge en cessant de le mettre à nos cartes pendant quelques années. Il faut maintenant faire de même pour l'anguille dont la situation est encore plus critique* », demande à ses confrères **Olivier Roellinger**, cuisinier et parrain d'Ethic Ocean. « *Nous condamnons les Japonais et les Norvégiens qui tuent les baleines pour les manger. Regardons dans notre assiette ! Arrêtons de pêcher l'anguille, ce poisson fascinant qui mérite notre respect et notre admiration* », implore **Gilles Boeuf**, Président d'Ethic Ocean. Le GHR (Groupement des Hôtelleries et Restaurations) soutient cette démarche et s'engage, conscient de son rôle et de ses responsabilités envers la mer et ses espèces. Pour **Pascal Mousset**, Président du GHR Paris Ile-de-France « *quand la réglementation n'est pas à la hauteur des enjeux environnementaux, vitaux de notre société, nous nous devons d'agir* ». Les restaurateurs qui soutiennent cette démarche pourront apposer sur leur menu un visuel représentant une assiette et des couverts avec comme slogan : Anguille non merci !

#OlivierRoellinger

#EthicOcean

750g

Thierry Marx, Mauro Colagreco, Grégory Coutanceau... : quel est ce poisson que plusieurs grands chefs refusent désormais de cuisiner ?

Par [Cristina Lièvre](#), Publié le 06/11/2023

 Partager

Plusieurs chefs ont pris la décision d'unir leurs voix afin de sauver un produit qui se fait de plus en plus rare et qui pourrait bien disparaître. Ils ont ainsi affirmé ne plus cuisiner ce produit jusqu'à nouvel ordre.

Thierry Marx, [Mauro Colagreco](#), Grégory Coutanceau, Cédric Béchade, Olivier Roellinger... La liste est encore longue. Au total, plus de 3 500 chefs, dont une centaine à titre individuel, 580 dans les relais chateaux et 2 000 hôteliers et restaurateurs d'Île-de-France ont décidé de faire front ensemble. Tous ayant pris la même décision, celle de ne plus cuisiner un produit, un poisson "en danger critique d'extinction": l'anguille.

A quel poisson les chefs ont-ils renoncé ?

"Je m'engage à ne plus servir d'anguille": le message est clair. Beaucoup de chefs se sont exprimés sur leurs réseaux sociaux et ont partagé leur choix de renoncer à cuisiner de l'anguille. La raison ? La disparition au fil du temps de ce poisson.

L'initiative a été lancée par l'association Ethic Ocean. L'objectif est de réduire la pêche de l'anguille pour préserver l'espèce comme explique à [TF1](#) le biologiste et ancien président du Muséum National d'Histoire Naturelle Gilles Bœuf. "Nous condamnons les Japonais et les Norvégiens qui tuent les baleines pour les manger. Regardons dans notre assiette ! Arrêtons de pêcher l'anguille, ce poisson fascinant qui mérite notre respect et notre admiration". Une campagne parrainée par Olivier Roellinger, ancien chef cuisinier, a donc été lancée. Il n'a fallu que quelques jours pour que de nombreux grands noms de la gastronomie suivent le mouvement comme Thierry Marx et Mauro Colagreco par exemple.

Pourquoi l'anguille est-elle menacée ?

Si l'anguille était très abondante jusque dans les années 1970, elle a aujourd'hui quasiment disparu des cours d'eau. Victime notamment de la surpêche, les civelles se vendent parfois à prix d'or, pouvant atteindre jusqu'à 5 000 euros le kilo au marché noir asiatique. Une denrée rare qui vaut de l'or. D'ailleurs, selon Europol, 100 tonnes de civelles sont exportées illégalement chaque année depuis l'Europe.

Face à ces conditions, l'anguille est aujourd'hui considérée comme un poisson *"en danger critique d'extinction"*. C'est pourquoi, mercredi, dans un rapport rendu par les scientifiques du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM), ils recommandent de suspendre totalement la pêche à l'anguille. La France a d'ailleurs répondu favorablement à cette demande *"par deux dispositifs : des quotas sont imposés sur les seules civelles (pas sur les autres stades de l'anguille), et une partie de ceux-ci, prélevés par des pêcheurs français, sont vendus à d'autres pays européens pour repeupler leurs cours d'eau"*, explique TFI. Ces mesures permettront-elles de sauvegarder l'avenir de l'anguille ?

02/10/2023

ANGUILLE NON MERCI ! ETHIC OCEAN APPELLE LES CHEFS À NE PLUS LA CUISINER



La restauration écoule 70 % du marché français (1), en particulier les restaurants de spécialités locales et les établissements haut de gamme qui servent l'anguille juvénile (civelle) ou adulte, fraîche ou fumée.

Dans le cadre de l'événement Grand Océan qui s'est déroulé à Cherbourg (50), Olivier Roellinger, cuisinier et parrain d'Ethic Ocean, a appelé les chefs français et du monde entier à ne plus cuisiner l'anguille européenne, une espèce au bord de l'extinction, tant que les stocks ne sont pas rétablis. « *Nous, cuisiniers, en nous mobilisant, en alertant l'opinion publique, en informant nos clients, nous avons réussi à sauver le thon rouge en cessant de le mettre à nos cartes pendant quelques années. Il faut maintenant faire de même pour l'anguille dont la situation est encore plus critique* » a lancé le chef breton dans intervention « *Le garde-manger de l'Humanité : comment cuisiner éthique ?* »

Abondamment présente dans tous les ruisseaux et rivières d'Europe jusque dans les années 1970, l'anguille européenne est aujourd'hui « *en danger critique d'extinction* » selon l'Union internationale pour la conservation de la nature. Sur 100 anguilles qui peuplaient les cours d'eau à la fin des années 1970, on n'en compte aujourd'hui plus que 5 (source : Conseil International pour l'Exploration de la Mer). Les causes sont multiples : la dégradation et la destruction de son habitat, les obstacles bloquant sa migration, la pollution des eaux, la pêche légale et illégale.

Olivier Roellinger : "Comme chef, je vois que l'alimentation est la clé de la transition écologique."

Jeudi 19 octobre 2023



Chef français emblématique, ce Breton s'engage depuis des années contre l'agro-industrie et prône pour une éducation à l'alimentation dès le plus jeune âge. Avec lui, on parle de territoire, c'est-à-dire de cuisine... mais pas que !

Avec

- Olivier Roellinger Chef Cuisinier, spécialiste des épices

Habitant en Bretagne depuis longtemps, il est le témoin privilégié de des **impacts négatifs de l'agriculture industrielle** qui empoisonne les nappes phréatiques, les sols l'air, la mer avec notamment les algues vertes qui prolifère.

Olivier Roellinger incite à retrouver les **marchés locaux**, à boycotter autant que possible les grandes surfaces. Il défend le fait le "manger bon" pour le corps et la planète, mais aussi pour le plaisir...

Gastronomie. Ils suppriment les anguilles de leur carte pour le bien de l'espèce

C Le Courrier de l'Ouest

Jean-Luc SIMON.

Modifié le 07/11/2023 à 16h40

Publié le 07/11/2023 à 15h29



David Seguin (L'Adress) est un chef responsable. | ARCHIVES CO – MARIE DELAGE

C'est le poisson emblématique du Marais poitevin. Mais ce grand migrateur, à la chaire appréciée des gourmets, est aujourd'hui en voie de disparition.

D'où la décision de 3 000 chefs responsables, de ne plus servir l'anguille européenne. David Seguin, chef du restaurant l'Adress à Niort-Bessines, s'en félicite. Précurseur, il n'a pas attendu le mois de novembre 2023, pour retirer ce poisson de sa carte. « **Ça fait 10 ans que je n'en sers plus** », dit-il, conscient du danger qui plane sur cette espèce. « **Les stocks s'amenuisent en France. Malgré tout, on laisse les pêcheurs de civelles continuer à capturer les bébés anguilles pour alimenter le marché européen.** »



NOUS N'AVONS QU'UNE TERRE

OLIVER ROELLINGER

📅 26/10/2023 👁️ 16 ❤️

Oliver Roellinger, breton, chef étoilé, a créé son restaurant dans sa demeure familiale de Cancale.



Devenu un des grands représentants de la cuisine française, promoteur du métissage culinaire, il relance l'amour des épices avant de devenir un défenseur du « durable » dans l'agriculture, le commerce, la pêche.

Il s'engage, rejoint l'association Ethic Océan, pendant de nombreuses années il défend le thon rouge et aujourd'hui, une fois la défense de l'espèce acquise, il entame une nouvelle bataille : sauver un poisson emblématique de notre région l'anguille menacée de disparition.

D'abord parce qu'on en pêche les alevins, pibales ou civelles, ensuite parce qu'elles doivent faire face à de nombreuses atteintes à l'environnement, enfin elles deviennent l'objet d'un commerce sans limites.

Il y a cinquante ans les océans de Palavas servaient de réservoir pour réempoisonner l'Europe.



Aujourd'hui ils sont vide.





"Je m'engage à ne plus en servir" : des chefs français volent au...

L'anguille est l'un des rares poissons consommés sous toutes ses formes. Jeune, elle est appelée civelle. C'est un mets de luxe très apprécié en Asie. À l'âge adulte, elle se retrouve sur les tables du monde entier. Très abondante dans les années 70, actuellement, l'anguille est en danger



Les restaurateurs et les ONG s'unissent pour une pêche durable

Vendredi 27 octobre 2023

▶ ÉCOUTER (3 MIN)



En France, on aime le poisson : 34 kilos de poisson consommé en moyenne par an et par habitant : un peu plus que la moyenne européenne de 22 kilos. ©Getty - fahadee.com

Au menu aujourd'hui c'est poisson ! Oui mais quel poisson ? Surpêche, élevages intensifs, inflation... les problèmes s'accumulent. Mais des solutions émergent... Les explications d'Agnès Soubiran.

Signe de cette prise de conscience, un colloque aura lieu début novembre à Paris entre le groupement des hôteliers et restaurateurs (GHR) et l'ONG Ethic Ocean...

Objectif, proposer aux consommateurs un poisson de qualité ET protéger la diversité marine

Oui alors d'abord il faut savoir qu'en France, on aime le poisson, 34 kilos de poisson consommé en moyenne par an et par habitant. C'est un peu plus que la moyenne européenne qui est autour de 22 kilos.

Mais derrière ce chiffre se cache une réalité moins séduisante. On a tous en tête ces images de saumons tournant en rond dans des filets d'élevages certes en mer mais dans des espaces beaucoup trop petits, des poissons infestés de poux et nourris de granules à base de farines. Pourtant, le poisson d'élevage représente plus de la moitié, 54% exactement des poissons consommés dans le monde.

Alors comment faire ?

Et bien, c'est un vrai casse-tête pour les restaurateurs, car il n'existe pas aujourd'hui de définition précise et légale de la mention "issue d'une pêche durable", que vous pouvez parfois lire sur une carte de restaurant. Ethic Ocean a donc mis au point sa propre charte qui prend en compte l'abondance ou la rareté du poisson, la technique de pêche et le respect de la taille légale du poisson pêché. Des informations pas toujours faciles à obtenir de la part des 5/6 gros fournisseurs de poissons en France, notamment avant de passer commande.

Quelles solutions pour les restaurateurs qui veulent bien faire ?

Ils peuvent se fournir directement auprès des pêcheurs, des ostréiculteurs pour les huîtres par exemple. En France, c'est assez facile. Et puis il faut savoir que comme pour les fruits et les légumes, il y a des saisons pour le poisson.

Pour les coquilles saint-jacques par exemple, on peut en manger du 1er octobre au 1er avril... et c'est tout.

Pour le bar, impossible d'en proposer à la carte en janvier et en février : c'est la période de reproduction.

Enfin, sachant que 35 % des ressources de la mer sont surexploitées, il faut surveiller les stocks.

Et l'inquiétude du moment porte sur l'anguille...

Un poisson qui disparaît en raison du très fort succès de ces alevins, appelés aussi civelles ou PIBALES. Le combat est porté par l'emblématique chef [Olivier Roellinger](#). Les anguilles sont en voie de disparition, comme il y a quelques années le cabillaud de Terre Neuve dont on n'a pas réussi, malgré l'arrêt de la pêche, à reconstituer les stocks. Le cabillaud remplacé souvent par le lieu jaune, et c'est une réalité, nos papilles vont devoir s'habituer à d'autres goûts. Le requin ou la mostelle, qu'il va falloir apprendre à cuisiner.

Enfin, à deux mois de Noël, on s'interroge aussi sur le prix du saumon fumé

C'est un "incontournable des fêtes de fin d'année", comme disent les professionnels. Il est souvent plus consommé que les huîtres et les crustacés, car souvent plus accessible mais il faut s'attendre à une hausse, peut-être un peu moins que l'an dernier. 5 à 10 centimes de plus par tranche cette année. C'était 15 centimes de plus l'an dernier. Comptez 1€50 par tranche pour du saumon fumé norvégien, premier prix. Un saumon d'élevage, bien sûr...