

FERRANDI, l'école française de gastronomie, engagée pour la préservation des ressources de la mer

Les ressources halieutiques ne sont pas illimitées et sont de plus en plus vulnérables face aux modifications de l'environnement et à la pression de la pêche.

FERRANDI, en tant qu'acteur clé du monde de la restauration, de la gastronomie et de la formation culinaire met en œuvre une politique d'approvisionnement durable en produits de la mer afin de :

- contribuer à la préservation des ressources ;
- proposer une formation adaptée aux enjeux environnementaux actuels, et sensibiliser les futures générations de professionnels de la restauration à une responsabilité sociétale.

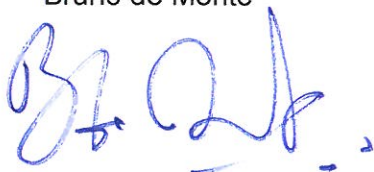
FERRANDI s'engage à :

- s'approvisionner en produits durables et veiller au respect des critères suivants :
 - pour les produits de pêche : stocks en bon état, taille de maturité sexuelle atteinte, technique de pêche respectueuse de l'environnement.
 - pour les produits d'élevage, donner priorité aux élevages respectueux de l'environnement.
- intégrer cette démarche dans le cadre de l'enseignement des jeunes en formation.
- communiquer cette démarche aux apprentis, étudiants, stagiaires, et aux clients des restaurants d'application.

NB: Les sujets d'examen et les concours culinaires indépendants des programmes d'enseignement de FERRANDI peuvent imposer l'utilisation d'espèces ne respectant pas les critères de cette charte. FERRANDI s'engage à inciter le respect de cette charte autant que possible, mais ne peut pas l'imposer dans ces cas.

Paris, le 26 novembre 2012

Bruno de Monte



FERRANDI travaille avec SeaWeb/Alliance Produits de la mer, ONG internationale œuvrant pour le développement d'un marché durable en produits de la mer.