



Une assiette de filets de perches Meunière servie au restaurant «Le Silex», à Hauterive. Produites au Canada, elles bénéficient désormais du label «Fish 4 Future», développé par Toby Herrlich, de Bayshore SA.

«Fish 4 future»: Des filets de perche durables *made in Canada*

On sait l'avenir du poisson extrêmement menacé par la pêche intensive. Celui de la perche, si appréciée dans les restaurants suisses, ne fait pas exception. Un importateur bâlois vient de créer un label de «pêche durable» pour cette spécialité suisse... qui provient la plupart du temps de l'étranger.

Les filets de perche ont beau faire le bonheur des restaurants lacustres helvétiques, ils ne sont indigènes qu'en de rares exceptions: sur 1000 tonnes consommées annuellement, 3% proviennent de nos lacs. Les 97% restants sont pêchés pour l'essentiel en Europe de l'Est (Russie, Pologne et pays baltes).

Comme tous les poissons, la perche risque de disparaître

Les filets arrivent parfois dans les chambres froides des restaurateurs après des tribulations qui n'en améliorent pas la qualité. En la matière, les bas prix se paient: état de fraîcheur variable, calibre aléatoire, arêtes à profusion.

Cette «loterie» pourrait laisser place à un grand vide: comme tous les poissons comestibles du globe, la perche risque la disparition pure et simple, sous la pression de la pêche intensive et de la croissance démographique. A moins de favoriser des modes d'approvisionnement durables. L'entreprise fami-

liale bâloise Bayshore SA importe depuis des années des perches de la firme canadienne Omstead. Un produit de haute qualité dont elle a décidé de faire le socle d'un nouveau label de pêche durable, spécifiquement conçu pour ses clients grossistes, et à travers eux, pour les restaurateurs.

«Sur le Lac Erié, on pratique la pêche industrielle depuis plus de cent ans, explique Toby Herrlich, directeur commercial de Bayshore. Grâce à des quotas sévères et à des périodes de protection et de méthodes de capture strictement réglementées et surveillées, les populations de perches du Lac sont restées à un niveau garantissant leur maintien dans la durée.»

«Fish 4 Future», le label mis en place par Toby Herrlich, est certifié par l'institut indépendant OMI à Weinfelden; son lancement, en avril, a donné lieu à une cérémonie officielle à l'Ambassade du Canada à Berne. Omstead, le producteur des perches labellisées – ainsi que de sandres et d'éperlans également

durables – soutient évidemment son développement et vient d'acheter 50 000 autocollants à ses couleurs. Quant à ses clients restaurateurs, Toby Herrlich entend aussi en faire des promoteurs de la pêche durable et leur propose toute une gamme de matériel pro-

motionnel: labels pour les menus, chevalets, prospectus, etc.

«Comme 400 millions de gens sur Terre, je dépends du poisson, dit-il simplement. Agir est une simple question de survie.»

blaise.guignard@gastronews.ch
www.bayshore.ch

«Le Silex», au label

Avec 1,5 t de filets de perches par année, le «Silex», à Hauterive (NE), est un gros consommateur de perches Omstead. D'abord pour des raisons qualitatives. «La qualité, la fraîcheur et la régularité du calibre et de l'approvisionnement sont essentielles, souligne Françoise Pressl-Wenger, chef de cuisine et co-gérante du restaurant avec Florence Veloso. C'est pour ça qu'on a renoncé à avoir "de temps en temps" des perches locales.» Les deux restauratrices se félicitent de voir «leurs» perches au label, et entendent le communiquer clairement: «Pour informer les gens et nous éviter le reproche de ne pas servir de perche du lac! Et la provenance du Canada inspire confiance, et justifie le prix plus élevé de nos plats de perches.» www.lesilex.ch



F. Pressl-Wenger (à dr.) et F. Veloso.

Terroirs

2^e Marché aux plantes aromatiques à Vuadens

La première édition avait rencontré un franc succès l'an dernier. Les organisateurs ont donc reconduit la manifestation, qui aura lieu les 21 et 22 juin à l'hôtel-restaurant «Les Colombettes», à Vuadens (FR). Cette année, quelque 50 exposants de toute la Suisse proposeront leurs produits artisanaux. Au programme: conférences, balades à la découverte d'herbes aromatiques sauvages, contes et musique avec le trio vocal Norn.

www.lescolombettes.ch/marche_polantes/

Il y a désormais un groupe parlementaire du goût

Le groupe parlementaire du goût (env. 40 parlementaires fédéraux), a tenu fin mai sa première réunion sous la co-présidence de Christophe Darbellay et Josef Zisyadis. Il entend promouvoir la reconnaissance des terroirs, et a présenté cinq projets à la Conseillère fédérale Doris Leuthard: l'Association Suisse pour la Promotion des AOC et IGP, l'Inventaire du Patrimoine Culinaire, la Semaine suisse du Goût, le Salon Suisse des Goûts et Terroirs et le Concours national des produits du terroir.