

Communiqué de presse

03/03/2022

Découvrez le film *Saupe qui peut !*

Notre assiette est le reflet de nos liens à la biodiversité. Circuits courts, pêche durable, espèces oubliées à redécouvrir : les leviers sont nombreux pour manger dans le respect du Vivant. C'est tout l'objet du [film « Saupe qui peut ! »](#). Ce documentaire, produit par l'association Bouillabaisse Turfu et le Parc national des Calanques, nous donne des pistes pour nous sentir mieux dans notre assiette.



Je mange donc j'agis

Les questions de l'alimentation et de la biodiversité sont intimement liées. Les consommateurs sont de plus en plus vigilants à l'origine et au mode de production des produits qu'ils achètent. Les produits locaux et de saison sont revenus sur le devant de la scène. La question semble néanmoins plus complexe sur les produits de la mer. **Quelles espèces de poissons peut-on consommer ou, au contraire, faut-il éviter ? Auprès de quels pêcheurs s'approvisionner ? Et, plus largement, comment sauvegarder un patrimoine culturel et culinaire fragile, tout en préservant la biodiversité ?**

Contact presse : Zacharie Bruyas
Tél : +33 (0)4 20 10 50 09 / 07 64 19 85 17
zacharie.bruyas@calanques-parcnational.fr

141, avenue du Prado - Bât A
13008 Marseille



Ces questionnements font partie des problématiques abordées dans le cadre de l'animation de la stratégie scientifique du Parc national. Cette dynamique, permettant la rencontre d'une diversité d'acteurs (scientifiques, institutionnels, associations, entreprises...) autour de la solidarité écologique, a conduit à la création de l'approche "cuisine marine durable : je mange donc j'agis". En résulte aujourd'hui le film, *Saupe qui peut !*, co-produit par l'association [Bouillabaisse Turfu](#) et le Parc national des Calanques.

Saupe qui peut !

Le documentaire *Saupe qui peut !* fait se rencontrer le chef cuisinier **Christian Qui**, fondateur de Bouillabaisse Turfu, **Sandrine Ruitton**, scientifique de l'Institut Méditerranéen d'Océanologie (MIO) et **Achraf Stifine**, pêcheur marseillais. En croisant les regards entre cuisine, pêche artisanale et biodiversité marine, il encourage les consommateurs à cuisiner une espèce oubliée voire mal aimée : la saupe, poisson herbivore plutôt abondant en Méditerranée.

Après une diffusion en avant-première au Congrès mondial de la Nature en septembre dernier, la sortie grand public de ce film en 2022 marque pour le Parc national son entrée dans « **l'Année Internationale de la Pêche et de l'Aquaculture Artisanales** » **décrétée par l'ONU**.

Les valeurs de la petite pêche

L'association Bouillabaisse Turfu a pour objectif d'utiliser la cuisine comme un médium pour parler de la biodiversité à travers le prisme de scientifiques, de pêcheurs et de cuisiniers. Avec ce film, elle souhaite ainsi transmettre au grand public des savoir-faire simples pour que chacun puisse s'approprier une cuisine marine durable.

Le projet *Saupe qui peut !* bénéficie du soutien financier de PESCOMED, projet porté par le Parc national en partenariat avec le WWF France, dont l'enjeu est de développer un mode de gestion partagée de la petite pêche en aire marine protégée, associant pêcheurs, scientifiques, gestionnaires et autres acteurs pour des prises de décision concertées. L'objectif : développer en Méditerranée une pêche durable qui s'adapte aux cycles biologiques des espèces, prend en compte les savoirs empiriques des pêcheurs et leurs besoins pour exercer leur métier.

***Saupe qui peut !* un projet cofinancé par le Parc national des Calanques, l'association Bouillabaisse Turfu, La Fondation Pas Cap, Terre solidaire et WWF.**

[Voir le film !](#)

Pour en savoir plus sur le Parc national : www.calanques-parcnational.fr

 [@ParcNationalDesCalanques](#)  [@ParcCalanques](#)  [@Parc_national_des_Calanques](#)

[Téléchargez l'appli Mes Calanques !](#)

