

Changer les ventes et le commerce illégal des dattes de mer en Slovénie

Sur les terrasses des restaurants le long de la côte adriatique, les touristes slovènes et étrangers profitent du beau temps, de la magnifique vue et de la bonne nourriture. Jusqu'à récemment, les restaurants servaient des dattes de mer comme l'un de leurs mets les plus délicats. Ces dattes de mer sont une espèce en voie de disparition et leur commerce est illégal. Cependant, peu de consommateurs, de cuisiniers et de restaurateurs connaissent leur importance pour la biodiversité marine. Les agences chargées de l'application des lois étaient conscientes de cette importance, mais n'arrivaient pas à changer les comportements des publics cibles. De gros dégâts étaient causés à l'environnement quand les dattes de mer étaient prélevées des rochers des fonds de la mer, détruisant ainsi tous les écosystèmes marins et affectant toutes sortes d'espèces marines. Les dattes de mer sont consommées sur la côte ou exportées illégalement vers d'autres parties du pays. A cause des moyens illégaux de voyage et de l'absence de contrôle, les dattes de mer peuvent se détériorer et leur consommation peut poser un risque sanitaire.

Les dattes de mer figurent sur le menu ou sont servies sous la table (illégalement) dans beaucoup de restaurants. Jusqu'à récemment vous pouviez demander discrètement au restaurateur et il comblait vos désirs en vous amenant à l'arrière de la salle. Et puis Tina, une jeune Conservatrice entra en scène. Elle commença à discuter dans les restaurants avec les employés de la gastronomie et les restaurateurs pour mieux comprendre l'offre et la demande des dattes de mer, les alternatives et les motivations pour amorcer un changement. Elle parla aux inspecteurs et aux contrôleurs douaniers qui luttèrent contre la contrebande et autres pratiques illégales afin d'avoir d'autres perceptions de la situation.

Elle comprit qu'en principe personne ne voulait faire du mal ou violer la loi délibérément. Tout le monde aime la Mer Adriatique et ses fruits de mer. Il existe une réglementation mais la loi n'était pas appliquée efficacement pour protéger les dattes de mer et l'environnement marin. Il y avait une forte demande des consommateurs qui ne savaient pas que les dattes de mer étaient une espèce en voie de disparition et que les écosystèmes marins étaient fragiles. Les dattes de mer étaient considérées comme un mets délicat, un prestige culinaire. Alors pourquoi se préoccuper de la loi et de son application? L'ignorance du niveau de menace sur la biodiversité et de la réglementation ont permis de se poser la question dans les programmes des organismes chargés de l'application de la loi.

Le message de Tina était clair : Nous avons le choix ! Soit nous continuons à endommager la nature en mangeant les dattes de mer ou nous pouvons faire ce qui est moralement bien en mangeant d'autres espèces de dattes qui grandissent beaucoup plus vite et peuvent être prélevées sans affecter l'environnement. De cette façon, nous apportons également une contribution concrète à quelque chose que nous appelons tourisme durable ou responsable et nous prenons aussi soin de notre propre santé. Elle porta ce message aux biologistes, aux autorités douanières, à l'association nationale des consommateurs, à la chambre du commerce, à l'inspection et au ministère de l'environnement. Si chaque organisation joue son rôle et que toutes travaillent ensemble, les choses pourraient changer pour le mieux.

A travers les canaux de ces organisations et les médias publics, une campagne de sensibilisation fut lancée. Le public reçut des messages disant qu'il y avait deux choix :

- sauvegarder les dattes de mer en mangeant d'autres espèces de dattes ou d'autres mets délicats ;

- ou bien être irresponsable et sans éthique en mangeant les dattes de mer qui sont en voie de disparition. Comment pourriez-vous être heureux et jouir de la beauté de l'Adriatique en faisant quelque chose de mal à savoir manger les dattes de mer interdites ? Pourquoi ne pas être juste avec cette espèce en voie de disparition et la mer et faire ce qu'il faut faire ? En fin de compte, vous allez avoir beaucoup plus d'appétit ! Et c'est sans risque pour la santé. La chambre de commerce approcha les restaurateurs pour les sensibiliser sur la durabilité et la responsabilité sociale et environnementale : l'inspection donna une large place à la question et mena en parallèle des contrôles réguliers dans les cuisines des restaurants, et les douaniers et la police criminelle luttèrent âprement contre la contrebande des dattes de mer.

Aujourd'hui les touristes profitent des rives de l'Adriatique à partir des terrasses des restaurants tout en prenant un bon verre de vin et un bon repas de la cuisine gastronomique slovène. Les dattes de mer restent dans leurs cavernes, les écosystèmes marins riches et colorés fournissent d'autres fruits de mer abondants et constituent une attraction pour les amateurs de plongée libre dans la mer Adriatique.