



Le mardi 7 avril 2026,

À Nausicaá, le programme Mr.Goodfish et le Comptoir de Capécure invitent à consommer la mer autrement



Ce mardi 7 avril 2026, Nausicaá inaugure deux espaces entièrement repensés au cœur de son parcours : une nouvelle exposition consacrée au programme Mr.Goodfish, un programme européen qui guide les consommateurs vers des choix plus durables de produits de la mer et le Comptoir de Capécure, un point de restauration inédit.

Deux espaces complémentaires, réunis par une même ambition : relier compréhension des enjeux et passage à l'action, autour d'un objectif commun : consommer les produits de la mer de manière plus responsable.

Une exposition qui interpelle et engage

Dès les premiers pas, l'exposition Mr.Goodfish capte le regard. Couleurs franches, éléments visuels marquants, dispositifs interactifs : tout est conçu pour attirer l'attention au cœur du parcours visiteur.

Le propos est volontairement direct. Il s'agit de faire connaître le programme Mr.Goodfish, mais aussi d'amener chacun à s'interroger sur ses propres choix de consommation.

Au fil du parcours, le visiteur découvre les enjeux de la pêche et de l'aquaculture, comprend le fonctionnement de la filière et se familiarise avec les critères qui permettent d'identifier des produits de la mer durables. Ici, le visiteur devient consomm'acteur.



Des enjeux mondiaux, des choix individuels

Le constat est sans appel : aujourd’hui, 37,7 % des stocks mondiaux de produits de la mer sont surexploités. Chaque année, 80 millions de tonnes sont pêchées en mer, tandis que 62 millions de personnes dépendent directement de la pêche et de l’aquaculture pour vivre.

À l’échelle mondiale, la consommation moyenne atteint 20,6 kg par personne et par an (FAO 2024).

Entre pression sur les ressources et enjeu économique global, l’équilibre est fragile. C’est précisément dans cet espace que le programme Mr.Goodfish intervient, en proposant des repères simples pour guider les consommateurs vers des choix plus durables.

Du parcours à l’assiette : le Comptoir de Capécure

Cette prise de conscience se prolonge immédiatement dans un second espace : le Comptoir de Capécure.

Pensé en collaboration avec Boulogne Port Entreprendre, ce nouvel espace de restauration s’inscrit pleinement dans l’écosystème local. Situé face à Capécure – premier centre européen de transformation des produits de la mer – et au cœur de Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche en France, il incarne un lien direct entre Nausicaá et la réalité de la filière.



Le Comptoir valorise ainsi les produits issus de cette filière, à travers notamment des mises en avant événementielles de produits de la pêche durable en lien avec le programme Mr.Goodfish, visant à promouvoir les espèces de saison.

Prolonger la réflexion

Pour aller plus loin, Nausicaá organise une soirée exceptionnelle le jeudi 9 avril 2026, autour d'une projection et d'une table ronde consacrées à la pêche durable.

Plus d'informations :

<https://www.nausicaa.fr/fr/ma-visite/conferences-et-evenements/soiree-projection-et-table-ronde-lappel-de-locean-en-faveur-dune-peche-durable>

Le nouveau poster de printemps du programme Mr.Goodfish est disponible :

<https://www.mrgoodfish.com/>

Le programme Mr.Goodfish

Lancé en 2010, le programme Mr.Goodfish poursuit sa mission de sensibilisation à la consommation durable des produits de la mer. À travers ses recommandations saisonnières, le programme offre aux consommateurs une alternative simple pour contribuer à la préservation des ressources marines. Ainsi, si chaque Français consommait une espèce conseillée par Mr.Goodfish une fois par an, ce sont 18 000 tonnes d'espèces menacées qui pourraient être sauvées.

Fort de ce succès, le projet Mr.Goodfish3.0 a été lancé au 1^{er} mai 2024, sur financement Horizon Europe, pour une durée de trois ans. L'objectif est ainsi d'étendre l'approche Mr.Goodfish à l'ensemble de l'Union européenne.

Pour en savoir plus, consultez les recommandations saisonnières et accédez à des ressources gratuites sur le site ou l'application mobile Mr.Goodfish.

« Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous. »