



Le chef triplement étoilé, Mauro COLAGRECO, rejoint le programme Mr. Goodfish.



© Matteo Carassale

Le chef Mauro COLAGRECO, a rejoint cette année le collectif de chefs adhérents au programme Mr. Goodfish.

À la tête du Mirazur à Menton, restaurant trois étoiles au Guide Michelin et classé meilleur restaurant du monde en 2019, vice-président de Relais & Châteaux et ambassadeur de bonne volonté de l'Unesco, Mauro est un chef engagé pour la protection des océans et des espèces marines.

C'est donc tout naturellement qu'il rejoint le programme Mr. Goodfish dont il partage les valeurs et les engagements au quotidien.

C'est dans le but d'éclairer les plus grands chefs mais aussi tous les amateurs de cuisine durable que le programme Mr.Goodfish dévoile chaque saison sa sélection de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines.

Pour cet automne 2023, Mr.Goodfish publie une nouvelle liste dans le but d'éclairer les choix des consommateurs et préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.

DES CRITÈRES SCIENTIFIQUES PRÉCIS POUR ÉTABLIR LES LISTES DE RECOMMANDATIONS

Le programme Mr.Goodfish adopte une approche totalement positive.

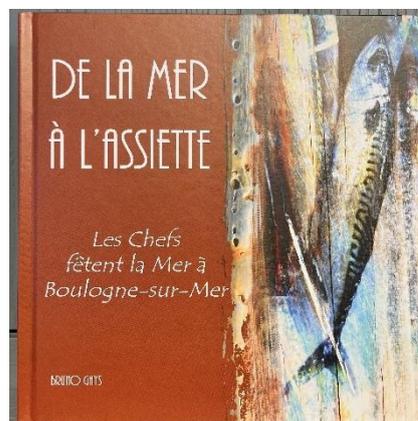
Celle-ci se base sur quatre critères scientifiques étudiés chaque trimestre : **l'état de la ressource, la taille, la saison et le statut de l'espèce selon les derniers avis du CIEM (Conseil International pour l'exploitation de la Mer) sur les stocks, qui sont délivrés chaque année.**

Ce programme peut s'appuyer sur des coordinateurs locaux : Nausicaá, la CADK et la Fondation Prince Albert II de MONACO. Ces Comités sont composés de scientifiques, représentants des groupements, pêcheurs, transformateurs, mareyeurs, restaurateurs, poissonniers, Grande Distribution et associations de consommateurs. Le but de cette démarche est de protéger les espèces fragilisées par la consommation d'autres stocks disponibles en abondance. Ces espèces sont issues de la zone Atlantique Nord, de la Méditerranée et des Outre-Mers. Le programme émet également des recommandations pour les espèces d'élevage dont les cahiers des charges strictes, sont respectés par les producteurs engagés.

PARUTION D'UN LIVRE, CONCOURS... MR. GOODFISH AU CŒUR DE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE

Cette année, Mr.Goodfish et ses chefs sont mis en lumière dans un livre de Bruno GHYS intitulé *De la mer à l'assiette*. Cet ouvrage met en avant le patrimoine et les produits de la mer à travers 45 recettes proposant des produits de saison, des accords de mets, des informations techniques et bien plus encore... Disponible en boutique Nausicaá.

Le 14 octobre, se tiendra le concours L'Assiette gourm'Hand (dont Mr Goodfish est partenaire depuis 12 ans). Il est placé sous le haut patronage du président de la République et dédié aux professionnels porteurs d'un handicap mental. Ces derniers seront coachés par des chefs reconnus pour réaliser les meilleures recettes.



[Tout savoir sur le programme Mr.Goodfish](#)

Lancé en mars 2010 en France par Nausicaá, Centre National de la Mer, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme européen « Mr.Goodfish » a pour but de sensibiliser le public à la consommation responsable des produits de la mer. Le programme vise à rendre le public acteur pour la préservation des ressources marines en publiant, chaque saison, une liste de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines. Le but de cette

démarche est de préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.

Ainsi, si chaque français consommait une espèce conseillée par Mr.Goodfish simplement une fois par an, ce sont 18 000 tonnes d'espèces menacées qui pourraient être sauvegardées. Depuis 2017 le programme Mr.Goodfish émet également des recommandations concernant les produits issus de l'aquaculture. Toutes les informations et recommandations du programme sont disponibles sur le site [Mr.Goodfish](#) ou l'application mobile.

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