



Le 23 septembre 2024,

Nausicaá et Mr.Goodfish lancent leur campagne d'automne pour préserver les ressources marines

Alors que l'automne s'installe, Nausicaá et son programme Mr.Goodfish réaffirment l'importance cruciale de la saisonnalité dans la consommation des produits de la mer. Dans un contexte où la préservation des ressources marines est plus que jamais d'actualité, avec près de 38 % des stocks exploités à un niveau biologiquement non durable (source FAO 2024), il est indispensable de sensibiliser à une consommation responsable pour garantir la disponibilité future des produits aquatiques.

La saisonnalité joue un rôle clé dans cette démarche. Tout comme pour les fruits et légumes, les poissons et fruits de mer possèdent des périodes de reproduction à respecter afin de permettre un renouvellement naturel des populations. En consommant des espèces en fonction des saisons, les consommateurs contribuent à la protection des ressources marines.

Nouvelle liste de recommandations Mr.Goodfish

C'est dans le but d'éclairer les plus grands chefs, les restaurateurs, les professionnels de la filière des produits de la mer et tous les amateurs de cuisine que le programme Mr.Goodfish dévoile chaque saison sa sélection de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines, et basés sur quatre critères scientifiques précis : l'état de la ressource, la taille des espèces, la saisonnalité, et le statut de l'espèce selon les derniers avis du CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer).

Pour cet automne 2024, le programme Mr.Goodfish publie une nouvelle liste dans le but de guider les choix des consommateurs et préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.



Un partenariat inédit avec Marmiton pour une cuisine durable et respectueuse de l'Océan

Nouveauté majeure de cette saison, Mr.Goodfish renforce son engagement en s'associant à Marmiton, la plateforme leader dans le partage de recettes, pour encourager une cuisine responsable et respectueuse de l'Océan. Ce partenariat inédit met en avant des idées culinaires créatives tout en mettant l'accent sur la consommation de poissons de saison. Trois nouvelles recettes ont été créées, avec le chef Grégory Cohen, autour de poissons comme le merlu, la vive, et le mullet lippu, permettant de découvrir des espèces moins connues, mais durables, souvent plus accessibles et économiques.

Les événements à venir :

Jeudi 8 octobre 2024 à 19 h - Conférence : « Poisson et viande : Comment nourrir l'humanité sans nuire à la planète ? »

Nausicaá et Mr.Goodfish organisent une soirée conférence gratuite intitulée : "Poisson et viande : Nourrir l'Homme sans nuire à la planète". Une table ronde réunissant des experts en nutrition humaine, des représentants de l'ADEME et l'Association Bleu Blanc Cœur pour explorer les enjeux de l'alimentation durable et son impact sur l'environnement.

Samedi 19 octobre 2024 à 19 h 30 - Dîner signature Mr.Goodfish avec le chef Christophe Pirotail

Le 19 octobre 2024, le programme Mr.Goodfish organise un dîner d'exception à l'approche culinaire responsable, imaginé et réalisé par Christophe Pirotail, chef du restaurant L'Epicurieux à Illies et gagnant du 1^{er} concours de cuisine Mr.Goodfish. Elaboré à partir de produits de saison conseillés par Mr.Goodfish, le menu sera unique, de l'entrée au dessert.

Pendant la soirée, des membres du programme expliqueront comment bien choisir son poisson et le chef dévoilera des astuces pour bien le cuisiner.

Mr.Goodfish, un engagement à long terme pour la sauvegarde des océans

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.

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. »