

Mr.Goodfish newsletter



**Ensemble construisons l'avenir
pour qu'il y ait toujours du poisson demain**

Chers adhérents et soutiens Mr.Goodfish,

Ces derniers mois ont été marqués par la présence du programme Mr.Goodfish à divers événements comme les Fêtes de la Mer à Boulogne sur Mer, KEROMAN Port en fête à Lorient ainsi que le World Seafood Congress à Reykjavik.

L'automne a commencé par une nouveauté Mr.Goodfish : la démarche Aquaculture.

Découvrez nos recommandations pour une aquaculture durable dans notre rubrique « Actualités ». Nous vous souhaitons une magnifique fin de saison automnale, placée sous le signe des produits de la mer, avec Mr.Goodfish bien sûr !!!

A très bientôt.

Bien cordialement,

Philippe VALLETTE, Directeur Général de [Nausicaá](#)

Florence HURON, Coordinatrice Programme [Mr.Goodfish](#) France

Espèce du mois : la truite d'élevage

Le saviez-vous ?

Le terme « truite d'élevage » regroupe principalement deux espèces : la **truite arc-en-ciel**, *Onchorynchus mykiss* et la **truite fario**, *Salmo trutta*. Aujourd'hui, la vente de truites sauvages est extrêmement contrôlée, la plupart des truites que nous retrouvons dans nos assiettes proviennent de l'élevage.



La **truite arc-en-ciel**, *Onchorynchus mykiss*, originaire d'Amérique du Nord, est l'espèce de poisson d'eau douce la plus courante sur les étals. Avec une production de 38 714 tonnes en 2016 (source Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture), la France est l'un des principaux producteurs au niveau mondial.

L'association d'un procédé de fécondation des œufs simple et d'une croissance rapide fait de cette espèce une parfaite candidate pour une production aquacole.

Les truites arc-en-ciel sont élevées en bassins extérieurs dans des environnements entièrement contrôlés : qualité de l'eau, alimentation, suivis sanitaires... Elles demandent entre 10 mois et 2 ans pour atteindre les tailles commerciales (entre 250g et 2Kg en fonction des demandes).



La ***Salmo trutta***, appelée aussi **truite d'Europe**, est une autochtone des régions françaises. Au sein de cette espèce, il existe des populations vivant en cours d'eau : la truite fario (*Salmo trutta fario*), en lac : la truite de lac (*Salmo trutta lacustris*) ou encore en zone côtière : la truite de mer (*Salmo trutta trutta*).

La *Salmo trutta fario* ou truite fario est élevée en France. Sa production reste plutôt limitée, servant principalement au repeuplement des rivières et à la pêche de loisirs.

La méfiance de la truite fario fait d'elle un **adversaire légendaire** ! Quelques producteurs la valorisent en finissant leur cycle d'élevage par une période en bassin d'eau de mer. Sa chair plus dense sera appréciée par des consommateurs avertis !

Faiblement calorique et **riche en omega-3**, la truite d'élevage issue de fermes durables est un **poisson à consommer sans modération** !

Adhérent du mois : TOP ATLANTIQUE et CAP ATLANTIQUE



TOP ATLANTIQUE et CAP ATLANTIQUE (anciennement NANTES MAREE ATLANTIQUE) mareyeurs sur les côtes de la Manche, et de Bretagne commercialisent une large gamme de produits de la mer locaux.



Adhérents au programme de Mr. Goodfish depuis 2014, TOP ATLANTIQUE et CAP ATLANTIQUE communiquent auprès de ses clients (Restaurateurs et Collectivités) les opportunités de la pêche respectant les recommandations du programme dans le but de préserver les ressources.

Afin de promouvoir cette démarche, le programme Mr. Goodfish était présent aux côtés de TOP ATLANTIQUE et CAP ATLANTIQUE lors du salon Serbotel, le salon des métiers de la bouche de l'hôtellerie et de la restauration, qui s'est déroulé du 22 au 25 octobre à Nantes.

Événements :



Tous les 2 ans est organisé le World Seafood Congress, la conférence internationale de l'industrie des produits de la mer. Lors de cette conférence, différents sujets ont été abordés comme la production durable, les différentes innovations et technologies en pêche, aquaculture et procédés industriels. Pour la première fois, le programme Mr. Goodfish était présent pour y présenter sa démarche Pêche durable ainsi que ses recommandations pour une aquaculture respectueuse de l'environnement.

Bienvenue à Estelle SOULET ! Auparavant observatrice en mer pour des structures telles que les Comités Régionaux des Pêches et des Elevages Marins, Estelle a rejoint l'équipe Mr. Goodfish en septembre.

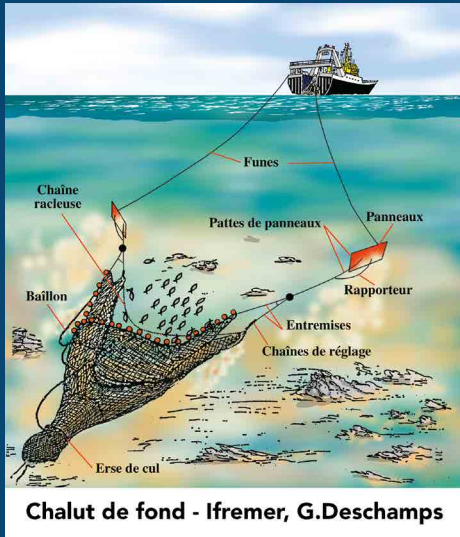
Ses principales missions sont le suivi des actions menées avec les mareyeurs ainsi que l'implantation de Mr. Goodfish au sein des enseignes de la Grande Distribution partenaires du programme Mr. Goodfish.

Ça m'intéresse : La pêche au chalut

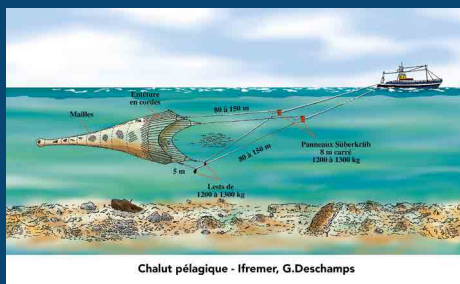
Le chalut est un grand filet en forme d'entonnoir trainé à l'arrière d'un ou de deux navires selon la pêche. Il est caractérisé par un maillage diminuant progressivement entre l'entrée de la poche et la fin du sac, appelée « cul de chalut ».

L'ouverture horizontale est assurée par deux panneaux divergents s'ouvrant grâce à la vitesse du bateau et à la pression de l'eau. L'ouverture verticale est induite par des flotteurs sur la partie supérieure ainsi qu'un lestage sur la partie inférieure, appelé bourrelet.

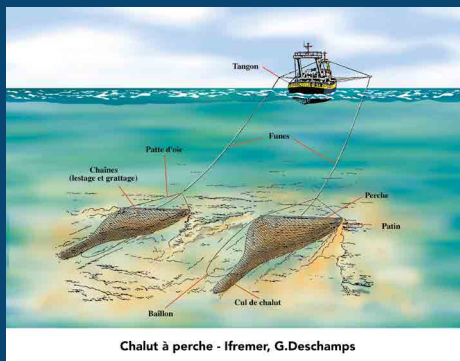
Selon le type d'espèces ciblées, les pêcheurs utilisent différents montages de chalut :



- **Le chalut de fond** a pour objectif de pêcher les espèces vivant sur ou à proximité du fond, tels que : le merlan, le cabillaud, la lotte, la seiche, la langoustine...



- **Le chalut pélagique** cible les espèces vivant dans la masse d'eau – entre la surface et le fond, de type : l'anchois, le maquereau, la sardine, le hareng...



- **Le chalut à perche** est utilisé principalement pour les espèces de poissons plats comme la sole ou la plie par exemple.

La pêche avec les différents chaluts donnent la possibilité d'avoir une grande diversité d'espèces commercialisables situées dans l'ensemble de la masse d'eau : du fond à la surface.

Depuis plusieurs années, des efforts importants ont été entrepris pour diminuer l'impact environnemental de ces engins, en améliorant la technique et en contrôlant l'effort de pêche. Les pêcheurs sont ainsi limités réglementairement sur les zones et les périodes de pêche, la puissance du navire ou encore le maillage du chalut. De nombreuses études ont été mises en place afin d'améliorer la sélectivité (taille des mailles, grilles sélectives...) ce qui permet d'augmenter significativement l'échappement des organismes non ciblés par le pêcheur (espèces et/ou sous-tailles) et permet d'aller dans le sens de la politique européenne actuelle concernant le « zéro rejet ».

Pour le chalut de fond, la technique et le montage des engins ont évolué de façon à limiter au mieux son impact sur les sols marins : rondelles de caoutchouc à l'entrée qui roulent sur le fond ou évolution de la forme des panneaux par exemple (ex : **Projet OPTIPECHE** porté par le iXtrawl, **Programme DEGREE** - Development of fishing Gears with Reduced Effects on the Environment...).

Dans les médias :

« Bonne pêche ? A consommer d'abord et avant tout de façon responsable »



Le mois dernier, le magazine « A consommer de préférence » a expliqué comment consommer de manière responsable et durable les produits de la mer.

Dans cet article, on y retrouve des gestes simples comme retrouver chez son poissonnier des espèces de saison ou encore comment changer ses habitudes de consommation avec le programme Mr.Goodfish.

Retrouvez vite les recommandations de cet automne sur www.mrgoodfish.com

Découvrez la totalité de cet article sur le lien suivant :

<https://aconsommerdepreference.lexpress.fr/bonne-peche-a-consommer-dabord-de-fa-con-responsable/>

Actualités : Notre démarche aquaculture

Suite à une demande de la part des adhérents et du grand public, le programme Mr.Goodfish a élargi ses recommandations pour les espèces aquacoles.

Ainsi, le 1er Comité d'Etablissement des listes Aquaculture s'est réuni en avril 2016.

Afin de mettre en place ses recommandations, Mr.Goodfish a constitué un comité d'experts en aquaculture regroupant tous les maillons de la filière : des scientifiques, des producteurs, des producteurs d'aliments, des institutions, des distributeurs, des consommateurs et des membres de la coordination nationale du programme Mr.Goodfish.

Mr.Goodfish s'est ensuite appuyé sur des études scientifiques, notamment **ID-Aqua**, afin de sélectionner les indicateurs de durabilité les plus pertinents et en adéquation avec le slogan « Bon pour la mer, bon pour vous ».

Trois critères principaux retenus pour l'établissement des propositions de listes de produits



L'alimentation : Les espèces doivent être nourries avec une quantité d'aliments respectant un seuil de rendement fixé et optimisé par espèce. L'utilisation d'autres ingrédients durables est encouragée. (algues, co-produits, insectes...).



Les pratiques d'élevage : Les espèces choisies doivent être élevées dans des conditions optimales de santé et de bien-être animal.



L'impact environnemental : Les espèces choisies doivent être élevées dans des conditions optimales de respect de l'environnement.

Des outils de communications sont en cours de réalisation pour communiquer sur ces nouvelles recommandations.

N'hésitez pas à nous contacter pour les découvrir !

Recette : Tartare d'églefin fumé à la pomme



Cette recette a été proposée dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, par le chef de la Sole Meunière, à Calais.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

200 g d'églefin fumé - 1 pomme Granny Smith - ½ bulbe de fenouil
1 botte de ciboulette - 1 citron vert - 1 c à c de baies roses concassées
2 c à s d'huile d'olive - Sel et poivre

Préparation:

Découper l'églefin fumé au couteau, en petits cubes comme un tartare. Ciseler les herbes. Assaisonner le tartare avec les herbes ciselées, le sel, le poivre, les baies roses écrasées et l'huile d'olive.

Réserver le tout.

Découper la pomme avec la peau en brunoise.

Emincer finement le fenouil. Dans un saladier, mélanger le tout et arroser de jus de citron vert. Bien mélanger et garnir les verrines.

Cette recette peut être servie en verrine mais aussi en entrée, accompagnée de quelques feuilles d'endives.

Bonne dégustation !



Bd de la Résistance 62100 calais • Tel 00 33 (0)3 21 34 43 01

Infos pratiques : retrouvez sur le site de Mr.Goodfish les différentes rubriques qui vous en diront plus sur le programme pour une consommation responsable des produits de la mer.

www.mrgoodfish.com



mrgoodfish@nausicaa.fr



<https://www.facebook.com/Mr.Goodfish/>



<https://twitter.com/hashtag/MrGoodFish?src=hash>



https://www.youtube.com/playlist?list=PLbo1bUfUHiUr3i_v_6H_jgElzDqfx3Jio

Crédits photos : CC0 Public Domain Pixabay, Nausicaá, Studio K-BD, G-Deschamps d'Ifremer