

Mr.Goodfish newsletter



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

Chers adhérents et soutiens Mr.Goodfish,

La fin des vacances d'été approche, mais la saison des barbecues continue !

Les nombreuses espèces recommandées par Mr.Goodfish vous permettent de vous régaler entre amis ou en famille !

Vous retrouverez dans cette newsletter les événements auxquels Mr.Goodfish a participé ainsi que ceux à venir.

Un grand merci pour la confiance que vous nous accordez et pour votre soutien au quotidien.

Bien cordialement,

L'équipe Mr.Goodfish.

Philippe VALLETTE, Directeur Général de [Nausicaá](#)
Florence HURON, Coordinatrice Programme [Mr.Goodfish](#) France

Espèce du mois : Le thon rouge de l'Atlantique ou de Méditerranée



© D.Cedrone

Espèce emblématique, le thon rouge (*Thunnus thynnus*) est présent en Atlantique Est. Dans cette région, le même stock est divisé selon deux zones géographiques : le thon rouge de l'Atlantique et le thon rouge de Méditerranée.

La même espèce, le même stock, mais deux habitats ! C'est un poisson grégaire pélagique, c'est-à-dire qu'il vit en banc en pleine mer. Il est présent dans des eaux tempérées, jusqu'à environ 200 m de profondeur.

[Cliquez pour la suite de l'article](#)

Adhérent du mois : Jackie MASSE



« Je suis chef de cuisine à l'Hôtel la TERRASSE de Fort Mahon plage sur le littoral Picard en Région Hauts de France, exposé face à la mer, idéalement situé entre la Baie de Somme et la Baie d'Authie. Afin de fournir les deux salles, le restaurant panoramique « le Homard Gourmand » et la brasserie « les jardins de la Terrasse », je me devais d'être attentif dans les choix, la diversité des poissons à transformer.

J'ai fait la connaissance de l'équipe « Mr.Goodfish » et nous avons adhéré tout de suite au projet.

[Cliquez pour la suite de l'article](#)

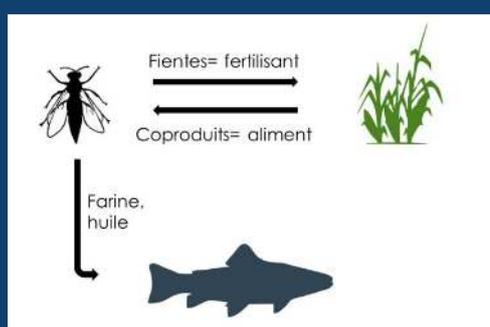
Evènement : Fête de la Gastronomie



Du 21 au 23 septembre 2018 aura lieu la 8ème édition de la Fête de la Gastronomie, désormais appelée « Goût de France », avec pour thématique : « Les produits dans tous les sens ». A cette occasion, le programme Mr.Goodfish, en partenariat avec le collectif « Boulogne-sur-mer, la mer en direct » proposera des animations autour de la consommation responsable des produits de la mer au sein de Nausicaá, le Centre National de la mer.

[Cliquez pour la suite de l'article](#)

Ça m'intéresse : Pourquoi les farines d'insectes utilisées en aquaculture sont-elles durables ?



Les granulés utilisés en aquaculture contiennent tous les besoins protéiques, lipidiques, et autres nutriments essentiels aux espèces aquacoles.

Ils sont, en partie, fabriqués à partir de farines et d'huiles de poissons. Les farines de poissons sont obtenues à partir de poissons sauvages gérés sous quotas, et de coproduits de poissons.

[Cliquez pour la suite de l'article](#)

Dans les médias : On parle de Mr.Goodfish !

Dans l'édition 2018 du Guide des Espèces du magazine « Produits de la Mer », vous retrouverez de nombreuses fiches espèces et des dossiers sur les différentes initiatives de préservation de la ressource, dont le programme Mr.Goodfish !

Vous pouvez consulter ce guide en utilisant [ce lien](#)

Actualités : APAK



Depuis juin 2018, l'armement APAK (Armement de la Pêche Artisanale de Keroman) a rejoint le programme Mr.Goodfish en faisant adhérer ses 6 navires : le **Naoned**, l'**Annytia**, le **Carmalia**, le **Dolmen**, les **Menhirs** et le **Menawenn**.

[Cliquez pour la suite de l'article](#)

Recette : Merlu croustillant et tagliatelles de légumes



Cette recette fut proposée dans le cadre du salon «De la Mer à l'Assiette», lors de la Monaco Ocean Week 2018.

Ingrédients pour 4 personnes :

600g de filets de merlu - 2 échalotes - 1 gousse d'ail - Purée de tomates - Piments rouges séchées - 2 navets - 2 carottes - 2 betteraves - Beurre - Huile d'olive - Huile pimentée - Huile de sésame - Vinaigre de riz - Sauce soja - Sucre roux - Sel, poivre

[Cliquez pour la suite de l'article](#)

Les recommandations du programme
sont disponibles sur notre application mobile



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



Crédits photos : CC0 Public Domain Pixabay, Nausicaá, NOAA, D.Cedrone, Ambiances photo - Gauduin Christian