

Mr.Goodfish newsletter



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

Chers adhérents et soutiens Mr.Goodfish,

Cet automne a été synonyme de nouveaux partenariats : des mareyeurs, des transformateurs, des poissonniers et de nombreux restaurateurs à retrouver sur notre [site internet](#). Un grand merci pour la confiance que vous nous accordez au quotidien.

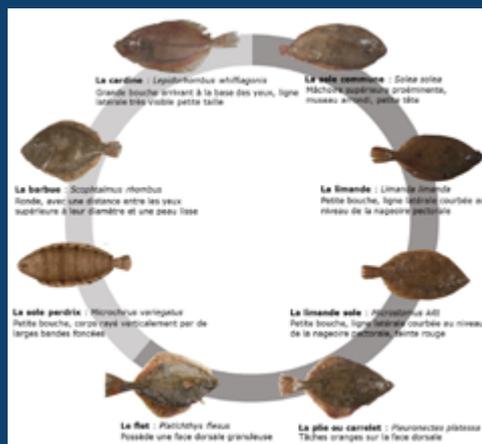
Savez-vous identifier les différentes espèces de poissons plats présentes sur la liste automne ? Ou encore, comment sont pêchées ou cultivées les algues consommées aujourd'hui ? Autant de questions auxquelles Mr.Goodfish vous apporte des réponses dans cette nouvelle newsletter. Les poissons plats et l'algoculture n'auront plus de secret pour vous.

Nous vous souhaitons une magnifique fin de saison automnale en attendant les fêtes de fin d'année autour des produits de la mer durables !

A très bientôt.
Bien cordialement,

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

Espèce du mois : les poissons plats



Les pleuronectiformes, appelés plus communément poissons plats, sont tous des poissons benthiques, c'est-à-dire qu'ils vivent sur le fond.

Ils ont tous un côté plus clair, non pigmenté qui repose sur le fond : c'est la face ventrale, et un côté coloré où sont présents les yeux : c'est la face dorsale.

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

Adhérent du mois : L'armement APAK



« Mutualiser les moyens ! C'est dans cet esprit, en 2011 que nous avons décidé, Xavier le Floch et moi-même naviguant ensemble depuis de nombreuses années, lui sur le Carmalia (sur la photo ci-contre) et moi sur l'Annytia, de fonder sur le port de pêche de Lorient, l'[APAK](#) (l'Armement à la Pêche Artisanale de Keroman).

L'Armement aujourd'hui s'est sensiblement étoffé avec l'arrivée de quatre autres navires : le Naoned, le Dolmen, les Menhirs et le Menawenn.

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

Evènement : A l'abordage pour la Semaine du goût



A l'occasion de la 29^{ème} édition de la Semaine du Goût, des animations du 10 au 13 octobre se sont déroulées à Nausicaá, avec le programme Mr.Goodfish et à ses côtés le [Service Educatif du Centre National de La Mer](#), l'[association E.T.A.P.E.S](#), l'[ANSES](#) et la [fondation Auchan pour la Jeunesse](#).

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

Ça m'intéresse : La valorisation des algues



En tartare, en salade ou en sushi, les algues font de plus en plus parties de notre alimentation. Pourtant très prisées dans les pays asiatiques, elles sont peu consommées en Europe.

Dans le milieu marin, il existe deux grandes catégories d'algues : les microalgues qui sont de tailles microscopiques, non-visibles à l'œil nu et les macroalgues qui regroupent toutes les autres espèces dont celles qui sont présentes sur nos côtes.

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

Dans les médias



Le 04 septembre 2018, France 2 dans son journal de 13h, s'est appuyé sur le site Mr.Goodfish pour aider les consommateurs à répondre à cette question :

« Quels poissons consommer en septembre ? ».

Et pour cet automne, [cliquez pour découvrir les produits de la mer à privilégier](#)

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

Actualités : Ouverture de Père et Fish, burgers gourmets de poisson



« [Père & Fish](#) est avant tout une histoire de famille. C'est rythmé par la découpe des filets de poissons, qu'Antony grandit, près de la ville de Toulon. Fils de poissonnier, il n'a qu'une seule idée en tête à mesure qu'il grandit : pérenniser le cœur de métier familial dans un business model innovant, afin de rendre le poisson accessible à tous. Les quatre fish'tons Ava, Charles, Alexandre et Antony se rencontrent dans leur école de commerce et créent de forts liens d'amitiés, animés par les mêmes valeurs et le désir d'entreprendre.

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

Recette : Saveurs d'automne par Gaël ORIEUX

Saint Jacques au Poêlon, Bavaoise de Porto, Crème de Châtaignes au Truffe d'Automne



Ingrédients pour 4 personnes :

20 pièces de St-Jacques - 40 g d'huile de pépin de raisin -
20 g de beurre ½ sel

Pour la bavaoise de porto :

100 g d'échalote - 40 g de beurre - ½ L de porto -
1 ½ feuilles de gélatine

Pour le crémeux de châtaigne :

200 g de châtaigne cuite - ¼ L de crème liquide -
¼ L de lait entier - 40 g de poireaux - 40 g d'oignons
- 40 g de beurre - 80 g de châtaignes cuites - 20 g de beurre
- 20g de truffe

[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

