

Mr.Goodfish newsletter



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

Chers adhérents et soutiens Mr.Goodfish,

Pour cette saison, nous vous proposons de découvrir plusieurs espèces méconnues, d'une même famille : les mulets.

Vous avez sans doute entendu parler de la pêche électrique, dans cette newsletter nous vous expliquerons tout sur cette méthode de pêche et sur la façon dont sont votées les réglementations européennes.

Pour finir, nous vous régalerons avec la recette du risotto Kari-gosse, un mélange d'épices orientales qui agrémentent les produits de la mer.

A très bientôt.

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

Espèce du mois : les mulets



La grande famille des Mugiliformes représente environ 80 espèces dont 6 sur nos côtes. Difficiles à distinguer, elles se caractérisent par : une tête aplatie avec une petite bouche, une coloration grise, une absence de ligne latérale et des nageoires dorsales séparées et courtes. [Cliquez pour la suite de l'article](#)

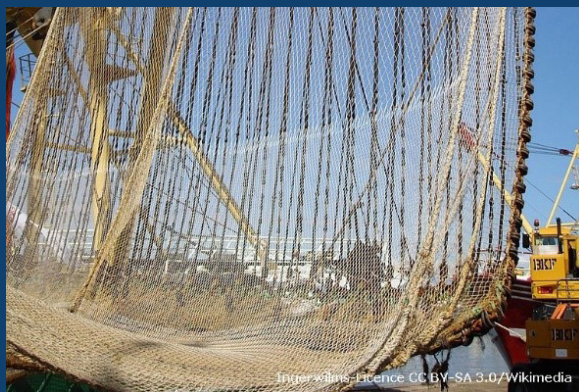
Adhérent du mois : Davigel



« Davigel est un des principaux distributeurs de produits de la mer frais et surgelés pour la restauration Hors Foyer en France. Très impliqués dans la sauvegarde de la ressource depuis des années, ils ont construit des partenariats pour promouvoir les meilleures filières, s'interdire les pires et améliorer le reste en investissant sur des projets d'amélioration de pêcheries... »

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

Actualités : Pêche électrique

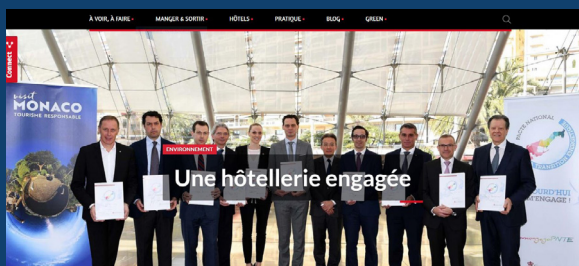


[Cliquez pour la suite de l'article](#)

Qu'est-ce qu'un chalut électrique ?

Un chalut est à la base un grand filet en forme d'entonnoir remorqué à l'arrière d'un navire. Pour cette technique, il s'agit précisément d'un chalut à perche. Il est caractérisé par la présence d'une grande perche rigide aidant à l'ouverture du filet. Assemblée avec des chaînes, elle permet de gratter le fond et de faire sortir les poissons plats démersaux (soles, plies, etc.) et crevettes, ciblés par cette technique.

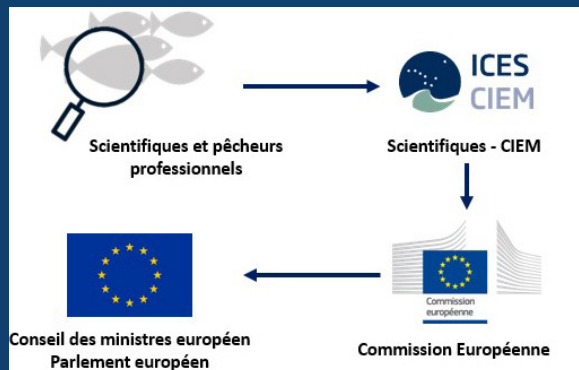
Dans les médias : Les monégasques à l'honneur



Depuis le début de cette année, les établissements hôteliers engagés de Monaco sont mis à l'honneur sur le site internet « [visitmonaco](#) ». **L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo,...**

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

Ça m'intéresse : Comment sont votées les réglementations européennes dans le domaine de la pêche ?



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

Dans chaque pays européen, des centres de recherche, en partenariat avec des pêcheurs professionnels, réalisent des campagnes scientifiques pour acquérir différentes données (espèce, taille, poids, quantité...) qui leur permettront d'évaluer la ressource. Après les avoir analysées, les scientifiques de tous les états membres de l'Union Européenne émettent des avis scientifiques par espèce à travers le CIEM – Conseil International pour l'exploration de la Mer.

Evènement : Goût de France à Nausicaa



Cette année, la Fête de la Gastronomie a pris une nouvelle forme et est devenue « Goût de France/ Good France ». A l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères, cet évènement a mis en valeur la gastronomie française au niveau national et international, un point d'orgue était fait sur le « Développement durable à travers une gastronomie responsable et un engagement des

chefs dans la préservation de la planète ». [Cliquez pour la suite de l'article](#)

Recette : Risotto de Saint-Jacques au Kari-Gosse

Cette recette vous est proposée par le Chef du Restaurant L'Avenue à Lorient.



Le saviez-vous ?

Le Kari-Gosse est un mélange d'épices de « L'Orient » débarquées au temps de la Compagnie des Indes, composé de : piments, gingembre, cannelle, girofle, curcuma, etc. Il tient son nom de Monsieur Gosse, pharmacien à Auray, qui a breveté ce mélange au XIXe siècle.

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

Les recommandations du programme
sont disponibles sur notre application mobile



Download on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play



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



You Tube

Crédits photos : Accima, CC0 Public Domain Pixabay, Mr.Goodfish, Nausicaá, FAO, Wikimedia