NAUSICAA, Centre National de la Mer
et le programme Mr.Goodfish
Au Salon International de l'Agriculture
Du 27 février au 2 mars 2018
Hall 3. B160 Stand Région Hauts-de-France

NAUSICAA et le programme Mr.Goodfish seront présents sur le Salon International de l'Agriculture du mardi 27 février au vendredi 2 mars 2018. Le programme Mr.Goodfish accompagnera le collectif « Boulogne-sur-Mer, la mer en direct ». Des dégustations de produits de la mer préparés par des chefs cuisiniers seront proposées aux visiteurs afin de les sensibiliser à une consommation responsable des ressources marines.

Le mardi 27 février 2018, NAUSICAA, sera présent au Salon de l'Agriculture au côté de la région Hauts-de-France mise à l'honneur ce jour, afin de présenter aux visiteurs son extension majeure qui sera inaugurée le 19 mai 2018.

Le mercredi 28 février 2018, seront présents au côté de Mr.Goodfish, 3 chefs de l'association « Baie de Somme Zéro Carbone » initiative privée qui a pour objectif de préserver le territoire de la Baie de Somme et adhérent au programme Mr.Goodfish depuis 2015. Les chefs cuisiniers Jackie MASSE du restaurant « Le Homard Gourmand », Johann LECOCQ du restaurant « Le Bellevue » et Pascal LEFEBVRE de « L'Auberge de la Marine » sublimeront le merlan à travers des recettes Mr.Goodfish proposées à la dégustation.

Jeudi 1er mars et vendredi 2 mars 2018, les chefs adhérents Mr.Goodfish : Benoit FLAHAUT du Centre Don Bosco de Bailleul, Jean-Philippe REAL du lycée Baudelaire à Roubaix, tous deux membres de l'Académie Nationale de Cuisine des Hauts de France et Régis-Hubert CLECH du collège du Caraquet à Desvres mettront à l'honneur les Hauts de France en associant leurs mets aux produits du terroir. Jeudi les recettes seront à base de lingue franche et le vendredi de merlu, deux espèces recommandées par Mr.Goodfish pour la saison. Des recettes gourmandes et simples à réaliser qui participent à la préservation du territoire.

LE PROGRAMME MR.GOODFISH

Lancé en mars 2010, en France par NAUSICAA, Centre National de la Mer, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme européen Mr.Goodfish a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer. Le programme vise à rendre le public acteur pour la préservation des ressources marines en publiant, chaque saison, une liste de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines. Le but de cette démarche est de préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance. Ainsi, si chaque français consommait une espèce conseillée par Mr.Goodfish simplement une fois par an, ce sont 18 000 tonnes d'espèces menacées qui pourraient être sauvegardées. Depuis 2017 le programme Mr.Goodfish émet également des recommandations concernant les produits issus de l'aquaculture en se basant sur la durabilité de la nourriture utilisée, les pratiques d'élevage et l'impact environnemental. « Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est pour bon pour vous ». Le programme Mr.Goodfish est placé sous l'égide du Réseau Océan Mondial (450 aquariums, musées de sciences naturelles, organismes de recherche, médias, O.N.G., institutions, répartis dans plus de 80 pays). Le site www.mrgoodfish.com permet aux visiteurs de connaitre la liste des produits de la mer conseillés pour la saison, propose des recettes simples élaborées par de grands chefs et permet également de retrouver toutes les actualités de Mr.Goodfish.

Pour plus de renseignements, contacter Ingrid PICQUART, Responsable Communication
NAUSICAA, Centre National de la Mer – BOULOGNE-SUR-MER
Tél. : 03.21.30.99.99. Fax : 03.21.30.93.94 - e-mail : communication@nausicaa.fr