



by nausicaã

DOSSIER DE PRESSE

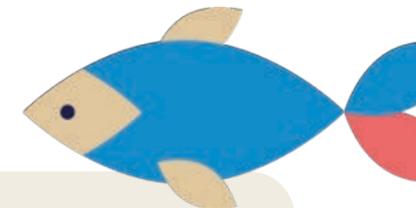
POUR LE POISSON AUSSI IL Y A DES SAISONS



**ALORS, CONSOMMEZ-LE
LOCAL, DE SAISON ET DURABLE.**



Éditos



Florence Blond

Directrice des projets et des expositions de Nausicaá

Lancé en 2010, Mr.Goodfish vise à promouvoir des pratiques de consommation durables et respectueuses de nos océans. Ce programme européen a été initié par 3 aquariums (Acquario di Genova en Italie, Aquarium Finisterrae en Espagne et Nausicaá - Centre National de la Mer, en France) parmi les plus importants d'Europe. Inspiré par des modèles réussis tels que Seafood Watch aux États-Unis et Ocean Wise au Canada, notre programme s'appuie sur la science pour guider les consommateurs vers des choix éclairés en matière de produits de la mer.

Mr.Goodfish repose sur une approche positive et collaborative. Nous croyons qu'il est essentiel de travailler main dans la main avec les pêcheurs et les aquaculteurs, plutôt que d'imposer des restrictions. Nous mettons en avant les espèces dont la ressource se porte bien et recommandons des choix basés sur la saisonnalité, tout en intégrant les retours des professionnels du secteur.

Chaque trimestre, des comités scientifiques se réunissent pour évaluer les stocks de poissons dans différentes régions côtières françaises. Leur rôle est crucial pour déterminer les espèces à recommander, en tenant compte des critères de durabilité et des périodes de reproduction. La science est au cœur de notre démarche, et nous soutenons des pratiques qui préservent l'équilibre écologique de nos mers.

Aujourd'hui, notre programme s'étend à de nombreux maillons de la chaîne, des détaillants aux restaurants, avec plus de 400 adhérents indépendants. Ces professionnels s'engagent à respecter notre charte et à afficher le logo Mr.Goodfish, garantissant ainsi aux consommateurs des produits conformes à nos critères de durabilité.

Ensemble, nous travaillons à un avenir où la consommation de produits de la mer respecte pleinement l'Océan.

Christophe Sirugue

Directeur général de Nausicaá



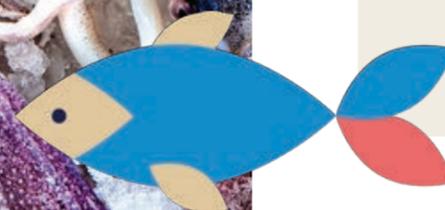
Depuis sa création, Nausicaá, Centre National de la Mer à Boulogne-sur-Mer, s'engage à sensibiliser le public à l'importance vitale de nos océans. Nous sommes convaincus que préserver la santé des océans passe par une meilleure compréhension de leurs écosystèmes fragiles. Nos expositions, programmes éducatifs et partenariats internationaux ont pour but d'informer et d'inspirer l'action.

C'est dans cet esprit que Nausicaá a développé Mr.Goodfish. Ce programme a été conçu pour promouvoir une consommation responsable des produits de la mer. Nous croyons que préserver la biodiversité marine nécessite une transformation de nos habitudes de consommation, car chaque choix alimentaire influe directement sur la santé des océans.

Avec près d'un million de visiteurs par an, Nausicaá diffuse largement le message de Mr.Goodfish. Nous sommes fiers que chaque visite puisse être une opportunité précieuse pour inviter nos visiteurs à devenir des acteurs du changement.

L'enthousiasme manifesté pour ces initiatives est extrêmement encourageant : il montre que chacun, à son niveau, est prêt à contribuer à la préservation des océans.

En suivant les recommandations de Mr.Goodfish, nos visiteurs font un geste bénéfique pour eux-mêmes et pour l'océan.



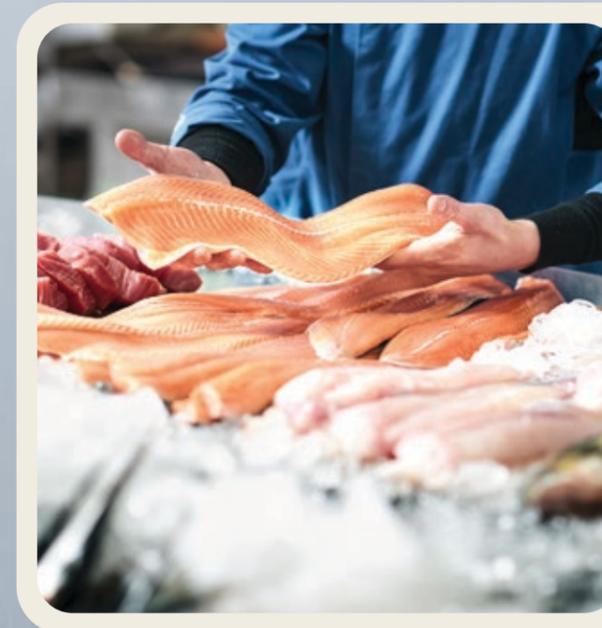
La mission du programme Mr.Goodfish

En 2021, on évalue à 37,7 % des stocks de produits de la Mer qui sont exploités à un niveau biologiquement non durable, 50,5 % exploités au maximum et 11,8 % sous-exploités. (SOFIA – FAO 2024). Cette situation, si elle se poursuivait, pourrait compromettre l'avenir de toute une filière économique, des pêcheurs jusqu'aux consommateurs en passant par les poissonniers et les restaurateurs.

Le programme Mr.Goodfish a comme objectif d'éveiller l'attention de toute la filière pêche et des consommateurs sur cette situation et de proposer des solutions simples et positives.

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 sauvées.

C'est l'action de l'ensemble de la filière pêche et des consommateurs qui permettra de sauvegarder l'économie de la pêche et de pouvoir consommer les produits de la Mer demain.



Auprès des professionnels

Depuis 2010, Mr.Goodfish est sur le terrain pour proposer aux professionnels de rejoindre le programme. Par leur adhésion, les restaurateurs et poissonniers s'engagent à proposer un minimum de 2 espèces sur leurs menus et de 5 espèces sur les étals. Les grossistes, mareyeurs, transformateurs... peuvent également adhérer au programme. Ils sont un maillon clé et permettent l'identification (avec la criée) et la traçabilité des produits identifiés Mr.Goodfish.

Tous les professionnels reçoivent un kit de communication leur permettant de promouvoir les produits de la mer recommandés par Mr.Goodfish. Adhérer au programme Mr.Goodfish, c'est un geste responsable, volontaire, qui contribue à une gestion raisonnée des ressources. Adhérer au programme c'est aussi appartenir à une communauté engagée et active.



Auprès du public

L'engagement des professionnels permet de proposer une offre nouvelle au public. Client d'un restaurant ou d'une poissonnerie, le consommateur se voit offrir un choix, une alternative. Il a la possibilité de faire un geste positif pour l'avenir, de consommer des produits de la mer, en se ménageant la possibilité de continuer d'en trouver demain.



Auprès de la jeunesse

Avec les professionnels, la jeunesse fait partie des cibles privilégiées du programme Mr.Goodfish depuis son lancement. Les différents aquariums impliqués dans le programme proposent des activités pédagogiques au sein de leurs structures ou dans les établissements scolaires. Les responsables et chefs de cuisine de restaurants scolaires peuvent également s'engager pour proposer des produits de la mer de saison et durables à leurs élèves.

Pourquoi parler de consommation responsable des produits de la mer ?

Parmi les grands enjeux auxquels l'Océan doit faire face, la perte de la biodiversité ou la surpêche figurent en bonne place comme le changement climatique, la pollution, le déséquilibre des écosystèmes.

De l'état de l'Océan dépend la qualité des produits de la mer et les conséquences du changement climatique, de la surpêche et de la pollution marine se voient dans l'assiette du consommateur avec des poissons plus petits et des espèces qui se raréfient. Pour le consommateur, il n'y a qu'un pas à franchir pour continuer à consommer durablement des produits de la mer. Il s'agit pour lui de mettre le bon poisson au menu. En effet, en consommant de manière responsable des produits de la mer, notamment en privilégiant des poissons de saison, le consommateur participe activement à la préservation des ressources marines. Avec une consommation moyenne de 32 kg* par personne et par an, les Français sont de grands amateurs de produits de la mer et le choix d'espèces recommandées par Mr.Goodfish peut impacter positivement la survie d'espèces marines. En France, 56 % des volumes de poissons débarqués en 2022 étaient exploités durablement – contre seulement 18 % en 2000**.



Gaël Orioux, Chef du restaurant AUGUSTE - Paris :

|| *Ce qui m'a motivé pour adhérer à ce programme, c'est surtout que je me rendais compte qu'à partir des années 2007, il commençait à y avoir des pénuries de certaines espèces de poissons assez connus, comme le bar ou le turbot. Il y avait aussi beaucoup de problématiques concernant le thon et l'anchois. Mon raisonnement était le suivant : qu'est-ce que je peux mettre en avant pour que d'autres espèces puissent se reproduire tranquillement pendant ce temps-là ? J'ai donc cherché ce que je pouvais cuisiner et mettre dans mes assiettes. Cela a également fait beaucoup évoluer ma carte, car il y avait des espèces que je ne connaissais pas forcément. Et pour moi, la pêche est un peu comme une cueillette, il faut prendre ce qui est abondant à certaines saisons.* **||**



Les axes du programme Mr.Goodfish



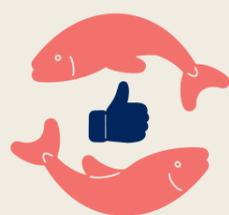
Les clés d'une consommation responsable

À chaque saison, son poisson

Le programme Mr.Goodfish se distingue par la mise en avant de la saisonnalité des espèces marines. Si l'arrivée des clémentines en automne annonce la fin de l'année ou celle des tomates et des salades l'arrivée des beaux jours, nous sommes moins habitués à envisager la consommation des produits de la mer sous l'angle de la saisonnalité. Or il existe, comme pour les fruits et les légumes, une saison à respecter pour les poissons et les fruits de mer. En tenant compte des saisons, on s'assure d'une meilleure qualité des produits et on respecte la période de reproduction des espèces assurant ainsi un renouvellement naturel des populations.

Les recommandations Mr.Goodfish pour la pêche

Ainsi, à chaque saison, les comités d'établissement des listes se réunissent, organisés par façade maritime : Manche/Mer du Nord, Bretagne/Atlantique et Méditerranée. Les choix sont établis sur la base de la liste détaillée des espèces (état du stock, pression de pêche, zone de pêche...) fournie par l'Ifremer. Les critères de sélection, rigoureusement scientifiques ont été établis en partenariat avec l'Ifremer. Chaque espèce doit répondre à ces quatre critères pour figurer sur la liste saisonnière :



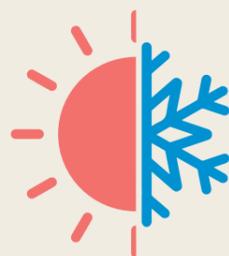
L'état de la ressource

qui garantit une exploitation pérenne d'espèces dont le stock est en bon état



La taille minimum recommandée

qui est la taille de première maturité sexuelle



La saison

qui se situe hors des pics de reproduction des espèces



Le statut de l'espèce

basé sur les documents de référence du CIEM - Conseil International pour l'Exploration de la Mer

Les recommandations Mr.Goodfish pour l'aquaculture

Le programme Mr.Goodfish établit également une liste annuelle d'espèces relevant de l'aquaculture. Les critères de sélection sont :



L'alimentation qui se doit d'être durable en maximisant les alternatives comme les protéines d'insectes ou issues du soja et les huiles d'algues, en utilisant des co-produits et en utilisant uniquement des produits halieutiques sourcés durablement.

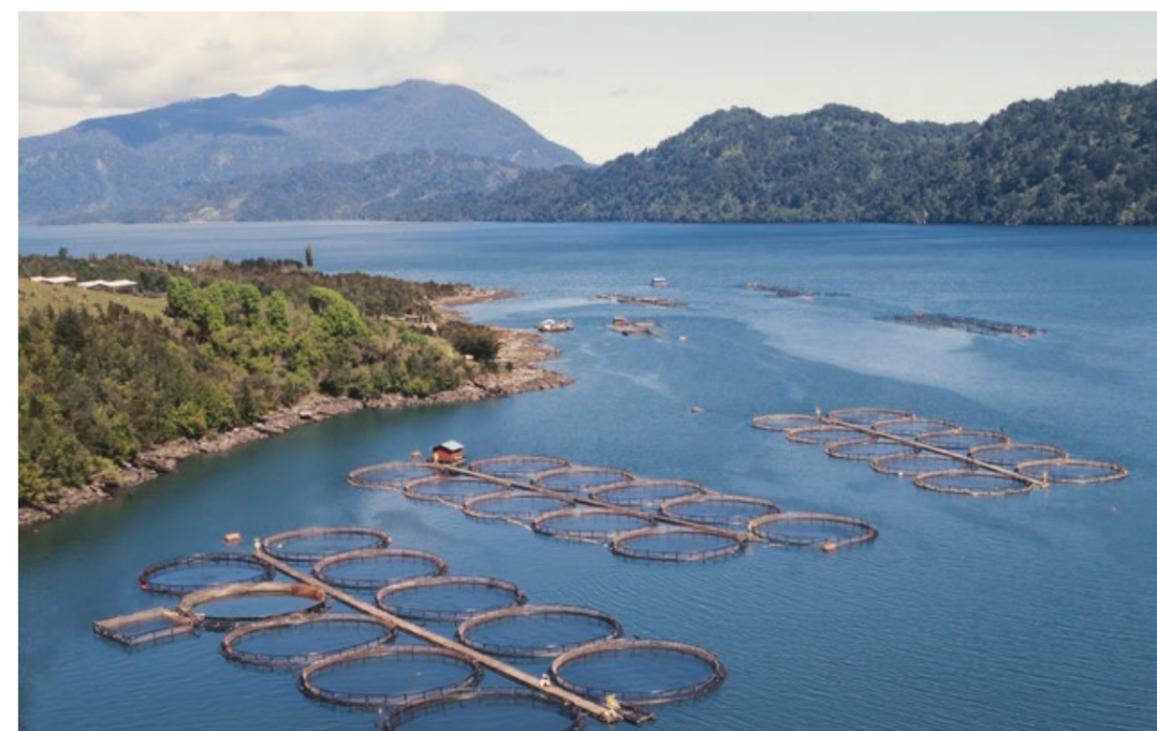


Les pratiques d'élevage. Les espèces choisies doivent être élevées dans des conditions optimales de santé et de bien-être animal.



Les impacts sur l'environnement. Les espèces doivent être élevées de manière écologiquement responsable, avec un impact contrôlé sur l'environnement et les populations sauvages.

Ainsi en privilégiant les espèces recommandées par Mr.Goodfish, le consommateur devient acteur de la préservation de la biodiversité marine et pourra bénéficier durablement des bienfaits des produits de la mer qui représentent une source de nutriments et de protéines animales essentielles à la santé et au développement. Sur la base de documents scientifiques du CIEM et de l'Ifremer.



Henri Hellin, Ancien Directeur de production / Fermes Gloria Maris, France :

L'aquaculture et la pêche sont deux métiers complémentaires sur le marché. Nous, on est des éleveurs de la mer. Notre but ce n'est pas de produire à bas prix, à tout prix, quoi qu'il arrive. C'est d'avoir des produits de très haute qualité. Cela demande une philosophie d'approche très différente. Ça veut dire que tous les paramètres sur lesquels on a un potentiel d'action doivent être intégrés pour optimiser tous les impacts. Mr.Goodfish se préoccupe justement du respect de l'environnement au sens large et, pour moi, noble du terme. Et nous, nous considérons que nous sommes directement concernés, aussi bien par nos actions que par l'impact de l'environnement sur notre activité. Quand nous avons appris qu'il y avait une démarche pour identifier les critères qui font qu'une aquaculture est vertueuse, cela nous a intéressé d'être dans cette logique, de réfléchir avec eux et d'aller dans ce sens.



Mr.Goodfish : un engagement de la mer à l'assiette

Une démarche en collaboration avec tous les acteurs de la filière, de la pêche jusqu'au consommateur, vise à assurer une consommation plus respectueuse des ressources marines.

Depuis 2010, le programme Mr.Goodfish s'engage à promouvoir une gestion durable des ressources marines en travaillant étroitement avec les acteurs de la filière. Le programme compte plus de 400 professionnels adhérents en 2024 (hors points de vente de grande distribution).



En adhérant au programme, ces acteurs de la filière s'engagent à proposer des espèces marines recommandées. Pour cela, Mr.Goodfish leur offre un accompagnement rigoureux à travers des formations, un suivi régulier via des questionnaires, sondages et envoi de newsletters, ainsi que le développement d'outils de communication spécifiques. Le programme fournit également un kit de communication pour aider à promouvoir les produits de la mer durables auprès de leur clientèle. Le programme s'est également développé grâce à des partenariats avec des groupes à l'échelle nationale tels que Métro, Elio, Intermarché ou encore Auchan.



Valentine Courageux, Poissonnière, Le MINCK / Grand-Fort-Philippe :

« C'était une évidence pour nous d'intégrer ce programme-là. Notre rôle c'est de savoir conseiller la clientèle sur les produits de saison, leur donner aussi des idées de produits qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer, des idées de recettes et de sensibiliser les gens sur les poissons de saison. »

Les actions et initiatives du programme



- 2010** ● Naissance du programme Mr. Goodfish
- 2012** ● Début du partenariat avec Les Halles Métro
- 2013** ● Prix Entreprises & Environnement
- 2014** ● Grand Prix ESSEC de la Distribution Responsable (Les Halles Metro)
● Prix Régional de l'initiative en Economie Sociale de la Fondation Crédit Coopératif
- 1** **Mr. Goodfish s'associe avec EuroToques**
En 2014, l'association EuroToques et le programme Mr. Goodfish s'associent afin de valoriser la consommation responsable des produits de la mer. Depuis, l'objectif est d'avancer ensemble pour mettre en avant le savoir-faire des professionnels et leur engagement pour la défense de la qualité et du goût des produits alimentaires.
- 2016** ● Lancement des cahiers des charges aquaculture ● Début du partenariat avec Agromousquetaire
- 2018** ● Début du partenariat avec Auchan ● Début du partenariat avec Arpège (groupe Elior)



2020

2

Ouverture de la nouvelle exposition Mr. Goodfish à Nausicaá (Juillet)

À l'occasion des 10 ans du programme Mr. Goodfish, Nausicaá dévoile son nouvel espace Mr. Goodfish dédié à la consommation responsable des produits de la mer à la fin de l'exposition « Des Rivages et des Hommes ». Depuis le samedi 4 juillet 2020, la nouvelle expérience Mr. Goodfish transforme le visiteur interactif en consommateur éclairé.



● Signature du partenariat avec le Collectif de la Troisième Voie des Filières Agricoles Responsables (Septembre)

En septembre 2020, le programme Mr. Goodfish signe son partenariat avec le Collectif de la Troisième Voie des Filières Agricoles Responsables. Créé à l'initiative de quatre acteurs majeurs de l'agriculture française (l'Association Bleu-Blanc-Cœur, l'Association Demain la Terre, la Filière CRC® et l'Association Vignerons Engagés), ce collectif a pour mission de fédérer et promouvoir les initiatives d'agriculture responsable dans toutes les filières.

2021

- Signature du partenariat avec le département du Pas-de-Calais

2023

3

Premier concours de cuisine organisé par Mr. Goodfish avec l'Académie Nationale de Cuisine (Juin)

Tous les 2 ans, le programme Mr. Goodfish organise à Nausicaá un concours culinaire avec l'Académie Nationale de Cuisine. Ce trophée international Mr. Goodfish a pour but de valoriser le travail de tous les acteurs de la filière des produits de la mer et mettre en avant les produits durables et de saison, à travers un concours de cuisine ouvert aux professionnels et apprenants de la restauration.

- Mr. Goodfish s'associe avec Le Tour des Terroirs

2024

4

Signature du partenariat avec l'Académie Nationale de Cuisine

Depuis 2023, le programme Mr. Goodfish a l'honneur de compter parmi ses partenaires l'Académie Nationale de Cuisine. Ce partenariat renforce la volonté des deux structures de travailler ensemble notamment depuis le lancement du concours de cuisine Mr. Goodfish en 2023.

- Lancement du projet « Mr. Goodfish3.0 »

Mr. Goodfish s'engage activement dans des initiatives d'éducation et de sensibilisation



Sensibilisation de la jeunesse

Le programme collabore avec des établissements scolaires pour proposer des activités pédagogiques sur la protection des océans. En partenariat avec le CFA Médéric et l'association Euro-Toques, Mr.Goodfish intervient dans des masterclass et des ateliers pour sensibiliser les jeunes chefs à la pêche durable et les encourager à s'orienter vers la filière des produits de la mer.

Participation à des salons, des festivals et des concours de cuisine

Le programme s'engage à travers des actions sur le terrain, en participant à des salons comme le Salon International de l'Agriculture et le Festival Innovation Mer et Littoral, ou des salons professionnels ainsi qu'à des concours de cuisine mettant en lumière des initiatives gastronomiques innovantes et responsables avec des chefs adhérents. Comme celui de L'assiette Gourm'Hand' sous le haut patronage du président de la République.

Conférences, dîners et concours culinaires

Le programme organise également des événements tels que des conférences, des dîners et le concours culinaire Mr.Goodfish, pour sensibiliser le grand public et les professionnels aux enjeux de cette filière.

Collaboration avec des organisations internationales pour garantir une production responsable

Depuis 2018, Mr.Goodfish collabore avec l'organisation Earthworm dans l'élaboration d'un cahier des charges et l'accompagnement des producteurs de crevettes équatoriennes afin de garantir une production responsable garantissant le respect du milieu, des animaux et des employés. Mr.Goodfish est aussi membre de la Global Seafood Ratings Alliance, qui regroupe les programmes de consommation durable (Seafood Watch, Ocean Wise, WWF Allemagne, etc.) au niveau mondial.

Le programme Mr.Goodfish se lie à des chefs et restaurants dans le but de promouvoir une gastronomie durable

Le chef Mauro Colagreco du restaurant Mirazur à Menton, reconnu pour son engagement en faveur des océans, ainsi que les chefs Mélanie Serre et Richard Rubinni des restaurants de la Société des Bains de Mer de Monaco, ont notamment adopté les principes de Mr.Goodfish, illustrant leur engagement pour une gastronomie respectueuse de l'environnement marin.

Un nouveau rayonnement à l'échelle européenne : Mr.Goodfish 3.0

Depuis mai 2024, le programme Mr.Goodfish s'est étendu à l'échelle européenne avec le lancement de « Mr.Goodfish3.0 : Co-crée des solutions pour une consommation durable des produits de la mer ». Grâce à une vaste campagne de sensibilisation européenne, ce programme encourage la consommation responsable des produits de la mer sauvages et d'élevage mais aussi des produits d'eau douce. Mr.Goodfish 3.0 espère étendre son impact, en visant à toucher 30 millions de citoyens européens et à intégrer 200 nouveaux adhérents dans le programme à l'horizon 2027, en adaptant le contenu de l'application aux contextes locaux de chaque État membre de l'UE.



Les outils pour consommer responsable

Le programme Mr.Goodfish aide tous les acteurs de la filière à opter pour des poissons non menacés d'extinction grâce à des listes de recommandations selon leur provenance pour chaque saison. Cet outil est ensuite décliné en posters, partagés à travers des campagnes de sensibilisation, mais aussi un site web, une application mobile pratique, ainsi que des recettes.

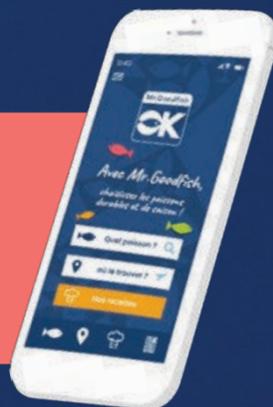


Les posters

Chaque trimestre, à chaque changement de saison, Mr.Goodfish propose un poster reprenant les espèces recommandées pour consommer durablement des produits de la mer. A chaque façade maritime, ses recommandations.

L'application

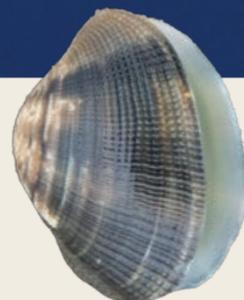
L'application smartphone est l'occasion d'accéder aux recommandations pour savoir quel poisson manger et où le trouver, et aux actualités Mr.Goodfish.



Les recettes de cuisine Mr.Goodfish x Gaël Orioux, parrain du programme depuis 2010.

Les recettes

Pour aider à cuisiner de bons plats de saison, Mr.Goodfish propose un livre de recettes composées notamment par des chefs cuisiniers engagés dans la démarche. Ce livret a été financé grâce à un don recueilli par le Fonds de Dotation de Nausicaá.



Blanc de bar, petit pois aux oignons nouveaux, crème et lamelles de chorizo doux

Pour 4 personnes

2 pièces bar 600 g
40 g d'huile de pépins de raisins
40 g d'oignons
40 g de beurre
1 dl de vinaigre de Xeres
100 g de Chorizo doux
½ l de crème liquide
100 g de chorizo
60 g de petits pois
30 pièces d'oignons nouveaux
100 g de beurre
fleur de thym
1 pièce tomate olivette
4 cœurs de laitue
huile d'olive



Préparation du bar

Écailler le bar, le rincer, lever les filets et désarêter. Couper le filet en deux dans le sens de la largeur afin de réaliser les portions. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la crème de chorizo

Ciseler finement l'oignon et la faire suer doucement au beurre. Ajouter le chorizo taillé en gros dés et laisser suer pendant 10 minutes à feu doux. Déglacer au vinaigre de Xères. Une fois le vinaigre réduit à sec, mouiller avec la crème liquide et laisser à nouveau réduire, mais de moitié. Mixer le tout au blender, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois fin.

Préparation lamelles de chorizo

À l'aide d'une machine à jambon, tailler le chorizo en fines lamelles. Les disposer entre deux plaques antiadhésives et laisser cuire 10 minutes à 160°C pour les rendre croustillantes. Une fois cuites, débarrasser sur papier absorbant et réserver.

Préparation de la garniture

Enlever les petits pois de leur écosse. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée, plonger les petits pois 1 minute après ébullition, les débarrasser dans de l'eau glacée et les égoutter. Avec les mains, enlever la petite peau qui enferme les petits pois afin de ne garder que les deux petites parties intérieures. Ensuite, ciseler la moitié des petits oignons nouveaux et les faire suer au beurre avec la fleur de thym. Monder, épépiner et tailler la tomate en dés. Ajouter les petits pois épluchés et les dés de tomate. Laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et plonger le reste des oignons nouveaux épluchés et les cuire 10 minutes après ébullition. Puis les refroidir et égoutter. Réserver le tout au réfrigérateur.

Finition et présentation

Assaisonner le bar et le cuire dans une poêle antiadhésive avec l'huile de pépins de raisins, côté peau à 160°C pendant 10 minutes. Une fois cuit, le débarrasser sur plaque. Dans une poêle avec du beurre, rouler le ragout de petit pois et les oignons nouveaux, séparément. En même temps, chauffer la crème de chorizo. Sur le Dresser le bar sur assiette, enlever la peau, et le napper du ragout de petits pois. Sur le côté, disposer les oignons nouveaux roulés au beurre avec les lamelles de chorizo sec et quelques cœurs de laitue, assaisonner à l'huile d'olive. Finir avec la crème de chorizo.

Préparation et cuisson de la lotte

Enlever la peau de la lotte à l'aide d'un couteau et réserver au réfrigérateur. Préparer la nage pour le pochage des cuisses de lapin. Mettre dans une grande casserole 2 litres d'eau avec un peu de sel, porter à ébullition et ajouter l'oignon, le poireau, la carotte tailler en deux, la gousse d'ail, le thym et laisser frémir pendant 15 minutes. Plonger les cuisses de lapin et laisser cuire pendant 2 heures environ jusqu'au décolllement des cuisses de l'os, enlever la chair de l'os et débarrasser avec un peu de bouillon. Passer le reste du bouillon au chinois fin et laisser réduire de moitié. Faire fondre dans une poêle le beurre et poser la lotte, cuire très doucement sans coloration et débarrasser sur une grille.

Garniture

Dans une casserole faire bouillir de l'eau avec du sel, éplucher la grosse peau des fèves et les plonger 2 minutes puis les refroidir dans de l'eau glacé. Éplucher les fèves pour enlever la petite cosse et réserver au réfrigérateur. Tailler les extrémités des poireaux et les cuire dans la casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes, puis les débarrasser dans l'eau glacé et égoutter.

Sauce

Dans une petite casserole mettre la réduction de bouillon, la crème liquide, porter à ébullition, monter la sauce au beurre à l'aide d'un fouet et finir hors du feu avec la moutarde d'Orléans.

Finition et présentation

Réchauffer la lotte au beurre et la tailler, réchauffer le lapin avec un peu de bouillon. Mettre dans une casserole les poireaux et les fèves avec un peu de beurre pour les glacé. Dresser dans un plat à tajine la lotte, le lapin, la sauce, les légumes, du jus de citron et quelques pluches de thym.

Tajine de Lotte et Lapin Rex Relevé à la Moutarde d'Orléans épicé Etuvé de Fêvette et Mini Poireaux au Thym citron

Pour 4 personnes

800 g lotte	Garniture :
2 cuisses de lapin rex	400 g de fêvette
100 g de carottes	200 g mini poireau
50 g oignons	50 g beurre
50 g poireaux	gros sel
1 gousse d'ail	Sauce :
¼ botte de thym citron	1 dl de crème
100 g beurre	150 g beurre
gros sel	20 g moutarde d'Orléans (épicé) citron



L'engagement de Nausicaá pour la préservation de l'Océan

Au-delà du programme Mr. Goodfish, Nausicaá s'engage en faveur de la préservation de l'Océan à travers trois axes principaux :

1 Sensibiliser le public à une meilleure gestion des océans

Reconnu comme Centre d'Excellence pour l'Éducation à l'Environnement marin par l'UNESCO, Nausicaá se distingue par sa transmission des connaissances sur l'Océan à travers ses actions pédagogiques auprès du grand public et des écoles. Expositions, médiation scientifique, conférences et animations constituent autant de moyens pour permettre à chacun de découvrir son lien avec l'Océan.

Avec la Blue Academy, un nouvel espace d'ateliers dédié à la jeunesse, Nausicaá amplifie sa mission éducative en offrant un lieu d'expression, de créativité, d'expérience et d'engagement. L'objectif est de faire émerger de cette jeune génération les ambassadeurs de l'Océan de demain.

Cette mission de sensibilisation s'est étendue au-delà des frontières avec la participation de Nausicaá à des projets scientifiques d'envergure internationale et à des événements tels que les COP Climat et Biodiversité, afin d'intégrer l'Océan dans les décisions prises par les institutions.



blue academy



2 Préserver la biodiversité

Nausicaá se mobilise pour la biodiversité en participant à des programmes européens de conservation dédiés à la préservation des espèces menacées. Les nombreuses naissances au sein de l'aquarium témoignent de l'expertise de l'équipe aquariologique dans le soin et le bien-être quotidien des animaux.

En dehors de ses murs, Nausicaá est impliqué dans divers projets de conservation in situ en collaboration avec des associations opérant sur le terrain. En 2018, le Fonds de dotation de Nausicaá a été créé pour financer ces actions et intervenir directement auprès des espèces menacées dans leur habitat naturel.

3 Innover pour la planète bleue

Le soutien à l'innovation bleue fait partie intégrante de l'action de Nausicaá. Avec la création du Blue Living Lab en 2019, une pépinière de projets pour une économie bleue, Nausicaá soutient l'innovation en accompagnant des porteurs de projets et des startups qui innovent avec et pour les océans.



Contacts presse

Pour toute demande de renseignements,
d'interview ou de tournage, contacter le service
Communication Presse de Nausicaá :

Nausicaá :

Marine Barbarin ; Marie Legrand
communication@nausicaa.fr
06 71 06 14 22

Rejoignez-nous



by nausicaá



Credits photos : © NEOGRAPHIC ; Florian FLAHAUT ; Hugo Lambin (CONOCOM) ; S.Pannier – Nausicaá ; Dominique Mallevoy – Nausicaá ; Magnus Larsson / iStockphoto ; Jonathon Alexandre ; Louise Merlier – Nausicaá ; Anne-Sophie Flament ; Sophie Fallon ; Matt Scutt ; Alexis Rosenfeld. Réalisation graphique : d'adudjam.



Nausicaá s'engage pour la protection de l'environnement en utilisant du papier issu de forêts gérées durablement et en travaillant avec des imprimeurs français certifiés « Imprim'vert » : bonne gestion des déchets, encres biologiques, et non utilisation de produits toxiques.

