



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DES SPORTS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Vers de nouvelles pratiques durables de pêche

**Par le collectif NAUSICAA**

En 2016, on évalue à 31,4% des stocks de produits de la Mer qui sont exploités à un niveau biologiquement non durable, 58,1 % exploités au maximum et 10,5% sous-exploités (FAO 2016). 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.

**Mr.-Goodfish** est un programme européen qui a comme objectif d'éveiller l'attention de toute la filière pêche et du consommateur dans une optique d'exploitation durable des ressources halieutiques.

Ce projet a été initié par trois aquariums parmi les plus importants d'Europe :

Acquario di Genova en Italie <https://www.acquariodigenova.it/fr/>

Aquarium Finisterrae en Espagne <https://www.coruna.gal/mc2/gl/aquarium-finisterrae>

Nausicaá – Centre National de la Mer, en France <https://www.nausicaa.fr/>

Ces trois établissements font partie d'une association internationale : le Réseau Océan Mondial.



**Image 1** : Espace dédié à Mr.-Goodfish à NAUSICAA  
source : C-Dachicourt

Dans ce programme, le consommateur est informé et incité à choisir des espèces de saisons, locales et dont les stocks sont en bonne santé. Il est aussi préférable de varier les espèces pour déplacer les pressions de pêche vers des populations de poissons dont les stocks se portent bien.

La campagne prévoit la signalisation des espèces conseillées au moyen d'un logo *Mr.-Goodfish* sur les étals, les cartes et les produits.



Une liste de ces mêmes espèces est également fournie en fonction de la zone de débarquement du poisson et de la région.



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, armateurs ... peuvent également adhérer au programme.

Tous les professionnels reçoivent un kit de communication leur permettant de promouvoir les produits de la mer recommandés par Mr.-Goodfish.

L'engagement des professionnels permet de proposer une offre nouvelle au public. Client d'un restaurant ou d'une poissonnerie, le consommateur a la possibilité d'acheter son poisson en fonction de l'abondance de telle ou telle espèce à un moment de l'année donné donc de préserver la mer et l'environnement.

Les différents aquariums impliqués dans le programme proposent des activités pédagogiques au sein de leurs structures et dans les établissements scolaires pour sensibiliser et impliquer les élèves dans le projet. Les chefs de cuisine peuvent également s'engager pour proposer des produits de la mer de saison et durables dans leur cantine.

**Les critères de sélection des espèces Mr.-Goodfish** ont été établis en France en partenariat avec IFREMER. Ils sont rigoureusement scientifiques et au nombre de quatre :

- l'état de la ressource : les espèces Mr.-Goodfish doivent provenir de stocks en bon état permettant leur exploitation pérenne et jugés comme tels par les spécialistes. En d'autres termes, ces stocks doivent faire l'objet d'un suivi par une ou des institutions scientifiques ou au minimum pouvoir faire l'objet d'un dire d'experts scientifiques compétents. En l'absence d'informations sur l'état de la ressource, les espèces ne peuvent être retenues et recommandées au titre de Mr.-Goodfish. Compte tenu du fait qu'une même espèce peut provenir de plusieurs stocks (origines) différents, c'est l'indication de la zone de pêche telle qu'elle figure sur la déclaration de pêche attachée au produit qui est déterminante. Cette précision est indispensable à la désignation possible « Mr.-Goodfish ». Le port de débarquement reste une indication utile, mais non déterminante.
- la taille : la taille minimum recommandée est la taille de première maturité sexuelle. Dans le cas d'une différence de taille de première maturité sexuelle entre mâles et femelles, c'est la plus grande des deux qui est retenue. Il est à noter que cette taille recommandée est souvent différente de la taille minimale de débarquement figurant dans les textes réglementaires.
- la saison : les saisons de recommandation sont celles qui se situent en dehors du ou des pics de reproduction de l'espèce. Les dates peuvent être ajustées d'une année sur l'autre lorsque les données scientifiques feront état d'un glissement du pic de reproduction.

- le statut de l'espèce : les documents de référence sont les derniers avis du CIEM sur les stocks, qui sont délivrés chaque année.

Une espèce ne peut figurer sur la proposition de liste saisonnière Mr.-Goodfish que lorsque les quatre critères ci-dessus sont satisfaits.

Pour élaborer ses listes, l'IFREMER fournit au coordinateur du programme Mr.-Goodfish la liste détaillée des espèces (état du stock, pression de pêche, zone de pêche...).

Pour être au plus près des acteurs régionaux, 3 comités sont organisés par façade maritime : Manche/Mer du Nord, Bretagne/Atlantique et Méditerranée, et sont animés par des coordinateurs locaux : Nausicaá, Payote Conseil et la Fondation Prince Albert II de MONACO. Ces comités d'établissement des listes Mr.-Goodfish se regroupent, chaque saison, 6 semaines avant le changement de listes.

Le programme Mr.-Goodfish a dernièrement élargi ses recommandations pour les espèces aquacoles en constituant un comité d'experts en aquaculture regroupant tous les maillons de la filière : des scientifiques, des producteurs, des producteurs d'aliments, des institutions, des distributeurs, des consommateurs et des membres de la coordination nationale du programme Mr.-Goodfish.

Il s'est appuyé sur des études scientifiques, notamment ID-Aqua, afin de sélectionner les indicateurs de durabilité les plus pertinents et en adéquation avec le slogan « Bon pour la mer, bon pour vous » : l'alimentation, les pratiques d'élevage et l'impact environnemental.

### Liens utiles

<https://www.mrgoodfish.com/>

<https://www.nausicaa.fr/>

### Ressources pédagogiques

Livret téléchargeable « De la mer à mon assiette »

<https://www.worldoceanetwork.org/wp-content/uploads/2014/02/De-la-mer-%C3%A0-mon-assiette2013.pdf>