



world ocean
network

ACQUARIO
DI GENOVA
Ti emozioni per natura.
Casa Educativa che
"partecipa" ispirando

AQUARIUM
FINISTERRAE

Nausicaá
La Mer est sur Terre
Centre National de la Mer
Boulogne/Mer-France

PROGRAMA MR. GOODFISH

II Xornadas Internacionais de Educación Ambiental
CEIDA (Oleiros, A Coruña), Abril 2018



Agenda 2030

17 Objetivos de Desarrollo Sostenible



Objetivo 14: Conservar y utilizar
en
forma sostenible los océanos, los
mares y los recursos marinos
para el desarrollo sostenible



Ayuntamiento de A Coruña
Concello da Coruña



MUSEOS
CIENTÍFICOS

Aquarium Finisterrae

Programa Objetivo 14

Exposiciones, Talleres, Conferencias, ...



THE MR.GOODFISH PROGRAMME

A European programme mobilising civil society and stakeholders on sustainable seafood consumption



Mr.Goodfish, a large scale European initiative based on science communicators in public mobilisation

Launched by the World Ocean Network in:
Spain (Aquarium Finisterrae)
France (Nausicaá, Centre National de la Mer)
Italy (Acquario di Genova)



Mr.Goodfish, a programme making consumers and stakeholders responsible

To preserve seafood resources by suggesting positive buying and consuming decisions.

Mr.Goodfish, a unique communication concept for more efficiency

A totally positive approach, based on three main criteria:
Healthy stocks which have been monitored by scientific institutions
First sexual maturity size recommended
Seasonality of species recommended outside of their reproduction peaks



Mr.Goodfish, a programme to engage all publics

Mobilisation of the entire fishing sector: fishermen, wholesalers, restaurants, canteens, fishmongers...
To advise consumers towards sustainable species using clear and obvious signs on fishmongers' stalls and on restaurants' menus for responsible choices.

If the 1 000 000 visitors to a large aquarium changes their habits for only one meal by choosing to eat 300 grams of a fish species that was sustainably managed, that is 300 tons of more endangered species would be preserved.



Contact:
Florence Huron
Mr.Goodfish French Coordinator
mrgoodfish@nausicaa.fr

www.mrgoodfish.com



world ocean network



Why is your choice of fish so important?

Main reasons:

SPECIES

As with all natural resources, fish stocks are not unlimited. Many are over-exploited.

SIZE

A fish needs to reproduce at least once if its species is to be perpetuated. You should only purchase fish having over a minimum size.

IF YOU WANT TO KEEP EATING THEM TOMORROW, YOUR CHOICE MATTER



NO



OK

Complementary reasons:

LOCAL ORIGIN

Nature being wonderful, all our recommended fish live along our coast. By choosing locally:

- you are buying fresh fish
- you are supporting the local economy
- you are reducing CO₂ emission by limiting transportation

2 good reasons to buy locally!

AQUACULTURE

Be careful!
Aquaculture is a complex activity, a source of proteins, but it is not a miracle: quite often you need a lot of good food to feed carnivorous fish or sometimes the whole process has a strong impact on the environment.

Being healthy, tasty, cheap and delicious fish, they are usually good, healthy and ethical.

Always ask for more information to your retailer.

How can I choose the right fish? It's very easy!

- PREFER** wild fish.
- CHOOSE** species that are not over-exploited.
- RESPECT** the minimum size for a species when making a purchase.
- GIVE PRIORITY** to locally harvested fish.
- CONSIDER** seasonal fish.

How can I choose the right fish? It's very easy!



ASK your fishmonger or restaurant owner to help you choose the right fish at the right time.

VISIT US AND CHECK OUR WEBSITE AT
www.mrgoodfish.com

You will get all the information you want.

ENFOQUE POSITIVO

As miñas suxestións de peixes e mariscos sostibles

Faneca <i>Trisopterus luscus</i> 20 cm	Sanmartiño - Pez de San Pedro <i>Zeus faber</i> 25 cm	Maragota - Pinto <i>Labrus bergylla</i> 20 cm	Percebe <i>Pollipes pollipes</i> 4 cm
Peixe porco. Pez ballesta <i>Balistes capricus</i>	Sardiña - Sardina <i>Sardina pilchardus</i> 11 cm	Xiba - Sepia <i>Sepia officinalis</i> 9 cm	Lirio - Bacaladilla <i>Micromesistius pontassou</i> 18 cm
Boga <i>Boops boops</i> 15 cm	Castañeta - Palometa <i>Branta branta</i> 30 cm	Xarda - Caballa <i>Scomber scombrus</i> 20 cm	Escachos - Rubios <i>Chelidonichthys lastoviza</i> 20 cm
Bapo - Rape negro <i>Mullus barbatus</i> 30 cm	Congro - Congrio <i>Conger conger</i> 58 cm	Xurelo - Jurel <i>Trachurus trachurus</i> 15 cm	Abadexo - Abadejo <i>Pollachius pollachius</i> 30 cm
Robaliza - Lubina <i>Dicentrarchus labrax</i> 35,5 cm	Linguado - Linguado <i>Solea solea</i> 24 cm	Sargo <i>Diplodus sargus</i> 21 cm	Mexilón - Mejillón <i>Mytilus galloprovincialis</i> 50 mm
			Berbercho <i>Cerastoderma edule</i> 29 mm
			Centola - Centolla <i>Maja brachydactyla</i> 12,5 cm

world ocean network | AQUARIUM FINISTERRAE | Ayuntamiento de A Coruña Concello da Coruña

Du 20 mars au 21 juin

Les recommandations de Mr. Goodfish pour le printemps 2014

REJOIGNEZ NOUS SUR

Façade Atlantique Nord-Est : <ul style="list-style-type: none"> Amande de mer (<i>Microstomus planktonis</i>) 6 cm Congre (<i>Conger conger</i>) 50 cm Filet (<i>Macrurus telus</i>) 20 cm Homard (<i>Homarus gammarus</i>) 1 kg Saint-Pierre (<i>Squilla scaber</i>) 22 cm jusqu'à fin mai 	<ul style="list-style-type: none"> Araignée de mer (<i>Palaemonetes</i>) 16,5 cm à partir d'avril Coquille St Jacques (<i>Scapharca inaequivalvis</i>) 11 cm jusqu'au 15 mai Grondin camard (<i>Tegasterius labrax</i>) 20 cm Moule (<i>Mytilus edulis</i>) 4 cm Tourteau (<i>Callinectes pagurus</i>) 400 grammes 	<ul style="list-style-type: none"> Berlingot de Mer (<i>Coris julis</i>) 3 cm Crevette grise (<i>Cancer crangon</i>) 5,4 cm (enfin!) Hareng (<i>Clupea harengus</i>) 24 cm Pile (<i>Merluccius philippus</i>) 40 cm Vive (<i>Arctia tridactyla</i>) 22 cm
Façade Manche/Mer du Nord : <ul style="list-style-type: none"> Bouquet (<i>Paralichthys oblongus</i>) 5 cm (enfin!) Maquereau (<i>Scomber aequalis</i>) 30 cm Mer du Nord 	<ul style="list-style-type: none"> Bulot (<i>Buccinum undatum</i>) 5,5 cm Dorade grise (<i>Scorpaenopsis coarctatus</i>) 22 cm à partir de mai Seiche (<i>Sepia officinalis</i>) 100g / 15cm (il m'attend!) Manche Ouest 	

Façade Bretagne :

Bouquet (<i>Paralichthys oblongus</i>) 5 cm (enfin!)	Bulot (<i>Buccinum undatum</i>) 5,5 cm	Langoustine (<i>Homarus noronhai</i>) 30 cm Mer Celtique
Merlan (<i>Merluccius merluccius</i>) 27 cm	Seiche (<i>Sepia officinalis</i>) 100g / 15cm (il m'attend!)	Algue Noire (<i>Porphyra umbilicata</i>)
Dulce (<i>Fulmaria puchezzi</i>)	Haricot de mer (<i>Horiatia latirostris</i>)	Kombu royal (<i>Laminaria saccharata</i>)

Façade Atlantique :

Langoustine (<i>Homarus noronhai</i>) 30 cm	Sole commune (<i>Solea solea</i>) 30 cm
-----------------------------------------------	-------------------------------------------

Espèces d'élevage :

Truite label « bio » (<i>Salmo trutta</i>)	Crevette label « bio » (<i>Decapoda</i>)	Gambas de Charente (<i>Decapoda</i>)
Moules (<i>Mytilus</i>)	Huitre plate (<i>Crassostrea</i>)	Moule (<i>Mytilus</i>)
Saumon de l'Atlantique (<i>Salmo salar</i>)	Ormeau (<i>Alga</i>)	Wakamé (<i>Udon</i>)

Espèces pêchées en Méditerranée :

Amande de mer (<i>Microstomus planktonis</i>) 6 cm	Boguet (<i>Apollonia</i>) 6 cm	Calmar (<i>Sepia</i>) 12 cm (il mang' m'attend!)
Encornet rouge (<i>Teuthis</i>) 12 cm (il mang' m'attend!)	Toutouan commun (<i>Teuthis</i>) 12 cm (il mang' m'attend!)	Toutouan souffleur (<i>Teuthis</i>) 12 cm (il mang' m'attend!)
Chichard à queue jaune (<i>Chelodactylus</i>) 30 cm	Congre (<i>Conger conger</i>) 58 cm	Couteau (<i>Esox</i>) 10 cm
Geonin Rouge (<i>Geonina</i>) 25 cm	Grondin Perlon (<i>Gadomus</i>) 20 cm	Maquereau espagnol (<i>Scomber</i>) 26 cm
Marlin (<i>Istiophorus</i>) 20 cm	Mulet cabot (<i>Mullus</i>) 31 cm	Mulet lippu (<i>Mullus</i>) 23 cm
Mulet pont (<i>Mullus</i>) 25 cm	Oursin violet (<i>Urosalpinx</i>) 5 cm (il mang' m'attend!)	Pagnot acaulé (<i>Pagrus</i>) 17 cm
Pagnot commun (<i>Pagrus pagrus</i>) 15 cm	Palourde croisée (<i>Pecten</i>) 3,5 cm	Palourde rose (<i>Pecten</i>) 3,8 cm
Poulpe (<i>Sepia</i>) 13,5 cm (il mang' m'attend!)	Rascasse brune (<i>Scorpaenopsis</i>) 15 cm	Rascasse rouge (<i>Scorpaenopsis</i>) 15 cm
Sar à museau pointu (<i>Squalius</i>) 18 cm	Sor à tête noire (<i>Scomber</i>) 18 cm	Seiche (<i>Sepia</i>) 100g / 15 cm (il m'attend!)

world ocean network | Nausicaá |

LISTA DE ESPECIES

Ciencia tras el programa

GOOD FOR THE SEA OK GOOD FOR YOU

EN ES FR GA IT

WELCOME TO THE MR.GOODFISH WEBSITE

ABOUT US PARTNERS VENUES SPECIES LIST ACT WITH US IN THE NEWS CONTACT US

MONITORING/EVALUATION

About us > Mission

MISSION STATEMENT

The Mr.Goodfish campaign initiated by the World Ocean Network aims to sensitize the general public and the fish industry professionals about the sustainable consumption of seafood.

At short term, the objective is to develop the appropriate communications and educational means to empower them to make informed and sound choices when they buy seafood so as to reduce human pressure on non-sustainable fisheries.

At mid term, the objective is to validate these tools within the pilot phase at three sites: the **Aquario di Genova** (Italy), **Aquarium Finisterrae** (Spain) and **Nausicaa**, Centre National de la Mer (France).

world ocean network

ACQUARIO DI GENOVA

AQUARIUM FINISTERRAE

Nausicaa

SHARE

LEGAL INFOS - CREDITS - SITEMAP

Origin

Wild Aquaculture Fresh Frozen

€/Kg

GOOD FOR THE SEA OK GOOD FOR YOU

www.mrgoodfish.com

English

General character

Chef

Fisherman

Fishmonger

GOOD FOR THE SEA OK GOOD FOR YOU

This Choose the Right Fish Symbol makes it easier for you to make environmentally friendly seafood choices, so as to reduce human pressure on sustainable fisheries.

Programme pour une consommation responsable des produits de la mer

Mr.Goodfish

Newsletter n°9 - Eté 2014

Chers adhérents et soutiens Mr.Goodfish,

La **Liste Mr.Goodfish de l'été** est sortie et vous pouvez mettre à l'honneur de nombreuses espèces estivales, comme le grondin perlon, la pile ou encore la langoustine.

Mr.Goodfish continue de se développer, et vous êtes de plus en plus nombreux à nous rejoindre.

Le printemps et le début d'été ont été bien remplis, avec notamment le concours culinaire «Graine de P'tit Chef», réservé aux enfants de 8 à 12 ans sur le thème du merlan.

Mr.Goodfish a également été récompensé, il a reçu le Prix Régional de la Fondation Crédit Coopératif.

Un grand merci pour la confiance que vous nous apportez au quotidien.

Bien cordialement,

Philippe Vallette, Directeur Général de Nausicaa, Florence Huron, Coordinatrice Programme Mr.Goodfish France.

GOOD FOR THE SEA OK GOOD FOR YOU

www.mrgoodfish.com

OFFERED BY

AQUARIUM FINISTERRAE

Nausicaa

ACQUARIO DI GENOVA

With our Supporting Organisations

planète mer

With our national partners

Agustamento de A Coruña-Concello de Coruña (City Council of A. Coruña, owner of the Aquarium Finisterrae)

Instituto Español de Oceanografía (IEO), scientific advisor.

Under the umbrella of

world ocean network

WHO LIKE FISH

FOR YOU LIKE FISH

This free document helps you to choose the fish you eat

IF YOU WANT TO CONTINUE EATING FISH, YOU NEED TO CHOOSE THE RIGHT FISH TODAY!

LOOK OUT FOR THIS LOGO TO MAKE THE RIGHT CHOICE

COMUNICACIÓN



PESCADERÍAS



This Choose the Right Fish Symbol makes it easier for you to make environmentally friendly seafood choices, so as to reduce human pressure on sustainable fisheries.



BON POUR LA MER
BON POUR VOUS
 www.mrgoodfish.com
 établissement partenaire

RESTAURANTES



INDUSTRIA



Scegli il pesce giusto

Scegli il pesce giusto

IL PESCE GIUSTO

L'Assessorato di Genova promuove la campagna informativa "Scegli il pesce giusto".

La nostra ricerca non è solo quella di fornire il più conveniente sistema di approvvigionamento di pesce fresco più affidabile, sicuro e conveniente, ma di offrire un servizio di consulenza, di supporto e di assistenza, anche in merito alla scelta e all'acquisto, per garantire la massima qualità e la sicurezza del pesce.

Al momento dell'acquisto, la garanzia è di ottenere un prodotto che è stato sottoposto a controlli rigorosi e che è stato sottoposto a trattamenti di igiene e sicurezza.

Il pesce è un alimento sano e nutriente, ma deve essere acquistato e conservato correttamente. Ecco alcuni consigli per scegliere il pesce giusto:

- Scegliere il pesce fresco, con occhi lucidi e guance piene.
- Evitare il pesce con odore sgradevole.
- Preferire il pesce con le pinne intatte.
- Scegliere il pesce con la pelle lucida e senza lesioni.
- Evitare il pesce con le branchie rosse o scure.
- Scegliere il pesce con le branchie pulite e rosse.
- Evitare il pesce con le branchie scure o rosse.
- Scegliere il pesce con le branchie pulite e rosse.
- Evitare il pesce con le branchie scure o rosse.

IL PESCE GIUSTO

Il pesce è un alimento sano e nutriente, ma deve essere acquistato e conservato correttamente. Ecco alcuni consigli per scegliere il pesce giusto:

- Scegliere il pesce fresco, con occhi lucidi e guance piene.
- Evitare il pesce con odore sgradevole.
- Preferire il pesce con le pinne intatte.
- Scegliere il pesce con la pelle lucida e senza lesioni.
- Evitare il pesce con le branchie rosse o scure.
- Scegliere il pesce con le branchie pulite e rosse.
- Evitare il pesce con le branchie scure o rosse.
- Scegliere il pesce con le branchie pulite e rosse.
- Evitare il pesce con le branchie scure o rosse.

IL PESCE GIUSTO

Il pesce è un alimento sano e nutriente, ma deve essere acquistato e conservato correttamente. Ecco alcuni consigli per scegliere il pesce giusto:

- Scegliere il pesce fresco, con occhi lucidi e guance piene.
- Evitare il pesce con odore sgradevole.
- Preferire il pesce con le pinne intatte.
- Scegliere il pesce con la pelle lucida e senza lesioni.
- Evitare il pesce con le branchie rosse o scure.
- Scegliere il pesce con le branchie pulite e rosse.
- Evitare il pesce con le branchie scure o rosse.
- Scegliere il pesce con le branchie pulite e rosse.
- Evitare il pesce con le branchie scure o rosse.

Tartare de veau, combava aux crevettes grises, sur chips de crevettes

Par Benoit FLAHAUT

Ingédients pour 4 personnes:

- Quasi de veau 0,500 kg
- Combava 1 pièce
- Ciboulette thaï 1 botte
- Crevettes grises décortiquées 0,250 kg
- Chips de crevettes cuites 45 pièces
- Echalotes 2 pièces
- Tomates confites 0,200 kg
- Huile de pistache

- Tailler la viande en petits dés de 5mm.
- Ciseler la ciboulette thaï, less échalotes et couper en fines lamelles les tomates confites.
- Mélanger viande, herbes, huile, crevettes grises et zeste de combava.
- Assaisonner sel et poivre. Mélanger.
- Filmer et mettre au frigo au moins 15 minutes.

Disposer le tartare sur la chip de crevette.

Copyrights : B. Flahaut/StudioK


www.mrgoodfish.com



EN EL HOGAR


Réédition 2013
Manche - Mer du Nord

Don, prénom du moussaillon : _____
Ecole : _____
Poissons favoris : _____




DE LA MER A MON ASSIETTE

avec



Ce document est cofinancé par l'Union Européenne et le Département de la Manche. L'Europe s'engage en Nord Pas-de-Calais avec le Fonds européen de développement régional.



Bien que quelques documents datant de temps anciens mentionnent l'épuisement des ressources marines, c'est à partir de la seconde moitié du 20ème siècle que le drapeau rouge s'est levé pour l'exploitation des réserves halieutiques de la planète. L'augmentation de la demande due à la croissance de la population mondiale et la modernisation de la technologie utilisée par le secteur de la pêche ont entraîné un épuisement graduel de ces ressources.

C'est pour cette raison que ce sujet et les actualités qui le concernent sont de plus en plus présents dans l'ensemble des médias. Nausicaa-Centre National de la Mer participe au programme européen «Bien choisir son poisson», dont l'objectif est d'inviter à consommer du poisson qui ne mette pas en danger les ressources marines.

Les trois aquariums ont recueilli les principales préoccupations populaires sur ce sujet, exprimées sous forme de questions auxquelles cette publication a vocation à répondre.

Evolution générale de l'état des stocks halieutiques

Evolution de la biomasse du stock reproducteur de cabillaud et mortalité de pêche

Cabillaud de la Mer du Nord

Zones de pêche

Région	Captures totales (millions de tonnes)
Atlantique Centre-Nord-Ouest	1,5
Atlantique Nord-Est	2,5
Atlantique Nord	12,5
Atlantique Sud-Est	1,2
Atlantique Sud	13,3
Indo-Pacifique	2,2
Indo-Pacifique Sud-Est	4,2
Indo-Pacifique Sud	4,4
Indo-Pacifique Nord	0,8
Indo-Pacifique Nord-Est	0,8
Indo-Pacifique Nord-Ouest	0,8
Indo-Pacifique Nord-Sud	0,8
Indo-Pacifique Sud-Ouest	0,8
Indo-Pacifique Sud-Est	0,8
Indo-Pacifique Sud	0,8
Indo-Pacifique Nord	0,8
Indo-Pacifique Nord-Est	0,8
Indo-Pacifique Nord-Ouest	0,8
Indo-Pacifique Nord-Sud	0,8
Indo-Pacifique Sud-Ouest	0,8
Indo-Pacifique Sud-Est	0,8
Indo-Pacifique Sud	0,8

Qu'est-ce qu'une pêcherie?

Les pêcheries sont des zones marines où les bateaux de pêche déploient leur matériel. Il s'agit de zones dont les conditions écologiques garantissent l'abondance de poissons et de produits de la mer, et qui constituent la cible principale des pêcheurs depuis les plus anciens temps. En espagnol, le mot «caladero» (pêcherie) vient du verbe «calar» (percer), qui est défini comme «l'action de répartir correctement le matériel de pêche dans l'eau».

A quel moment considère-t-on qu'une pêcherie est surexploitée?

Les scientifiques utilisent essentiellement deux types de mesure comme indicateurs du degré d'exploitation d'une pêcherie. L'un est la **taille moyenne des espèces capturées**, l'autre la **quantité d'individus capturés**. Une baisse de ces deux indicateurs est synonyme d'épuisement des ressources marines. La taille moyenne des poissons capturés au large de Terre-Neuve a diminué d'un mètre entre 1957 et 2000.

Un stock surexploité a-t-il vraiment une chance de se reconstituer?

Où il, à condition que l'on ne franchisse pas un seuil fatidique. C'est le cas du hareng de la Mer du Nord qui s'est effondré dans les années 1970 avec, comme pour la morue de terre neuve, des conséquences économiques mais aussi sociales dramatiques. Grâce à des mesures drastiques, le stock de hareng de la Mer du Nord est aujourd'hui reconstitué. Le pire a été évité et l'activité de pêche a pu se rétablir partiellement. La capacité de rétablissement d'une pêcherie dépend d'aspects tels que le temps qu'il faut à une espèce pour atteindre sa maturité sexuelle et se reproduire, le nombre de poissons qui naissent, le nombre de couples reproductifs qui ont été épargnés par la surexploitation, les conditions de l'environnement où vivent les espèces ou les mesures de protection qui sont adoptées (plus le moratoire est strict, plus les stocks se reconstituent rapidement). Il faut par exemple 10 ans à la morue pour qu'elle atteigne sa maturité sexuelle.

Una información elaborada por

=mc²
Museos Científicos Coruñeses

BUENO PARA EL MAR
OK
BUENO PARA TI
www.mrgoodfish.com

Monografías de Comunicación Científica **10**

Edición realizada con el patrocinio de **caixanova**

sobrepesca

Ayuntamiento de A Coruña
Concello da Coruña

EDUCACIÓN



EXPOSICIONES



EVENTOS



ACTIVIDADES-TALLERES