Communiqué de presse
Mardi 7 février 2017

Le programme Mr.Goodfish et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) signent une convention de partenariat « pour qu'il y ait toujours du poisson demain »

Le programme Mr.Goodfish et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) ont signé hier lundi 6 février 2017 à NAUSICAA (Boulogne-sur-Mer) une convention de partenariat.

L'UMIH, première organisation professionnelle des cafés, hôtels, restaurants et établissements de nuit, a décidé de créer en janvier 2016 une commission développement durable, pour rester dans la dynamique de la COP21. Elle se donne pour objectif de promouvoir le développement durable comme levier de performance et de création de valeurs. Les bonnes pratiques de la profession sont ainsi valorisées pour inciter le plus grand nombre de professionnels à adopter des solutions responsables et rentables ! L'alimentation durable constitue un axe fort de sa feuille de route.

Le programme Mr.Goodfish, coordonné en France par NAUSICAA, le Centre National de la mer, vise à rendre les professionnels acteurs de la préservation des ressources marines. Il publie, 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.

C'est pourquoi, l'UMIH a souhaité établir un partenariat avec le programme Mr.Goodfish. Cette convention s'inscrit dans une démarche de progrès et de coopération sur le sujet de la consommation durable des produits de la mer. L'UMIH contribuera ainsi à la promotion du programme Mr.Goodfish en diffusant auprès des professionnels de la restauration les informations nécessaires pour changer les comportements vers des achats en produits de la mer durables.

Hubert JAN, Président UMIH Restauration, indique : « Ce partenariat est une évidence ; la mise en valeur de notre gastronomie et des produits de qualité constitue l'essence même de notre métier. Il est donc naturel de se faire aider par Mr.Goodfish pour proposer à nos clients des produits de la mer abondants et de saison ». Karim KHAN, Président de la Commission Développement Durable de l'UMIH, d'ajouter : « Chacun peut agir à son niveau. Si les restaurateurs proposent sur leur carte des poissons Mr.Goodfish, et qu'à leur tour ils sensibilisent leurs clients, nous irons vraiment dans le bon sens ! »
« Les restaurateurs influencent à la fois les choix de leurs clients, mais aussi toute le filière : en remontant les tendances de consommation, les « envies » des consommateurs, ils agissent à travers leurs achats auprès de leur fournisseurs, grossistes, mareyeurs ou même pêcheurs. Leur rôle est pondérant » explique Philippe VALETTE, Co-Président du réseau Océan Mondial et directeur général de NAUSICAA. *« Le partenariat avec l'UMIH est une occasion unique de sensibiliser à grande échelle les consommateurs mais aussi les professionnels en lien avec la restauration »,* ajoute Florence HURON, Coordinatrice Nationale du programme Mr.Goodfish.

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. « Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est pour bon pour vous ». 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.

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) *avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaies), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et la Chambre Syndicale des Cabarets et discothèques (CSCAD)) et avec la fusion de la CPIH,* ***est l'organisation professionnelle leader du secteur et porte-parole des CHRD*** *(cafés, hôtels, restaurants, discothèques). Depuis plus de 65 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 300 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).*

Contacts Presse :
Mr.Goodfish : Ingrid PICQUART – 03 21 30 99 99 – communication@nausicaa.fr
UMIH : Charlotte LE MONIET – 07 87 02 69 66 – charlotte.lemoniet@umih.fr