

Fourchette bleue entame une grande tournée du Québec maritime

Sainte-Anne-des-Monts, le 5 janvier 2016 – **Encore aujourd’hui, les québécois consomment principalement des poissons et fruits de mer importés de l’étranger. Les produits marins du Québec, parmi les meilleurs au monde, sont trop souvent méconnus de la population. C’est pour enclencher la mise en valeur des espèces d’ici qu’au cours des prochains jours, l’équipe de Fourchette bleue entreprendra une grande tournée du Québec maritime pour rencontrer les acteurs de l’industrie de la pêche. Le but de ces rencontres est d’impliquer le plus grand nombre d’intervenants possible dans les actions de Fourchette bleue et dans la valorisation des produits marins durables du Québec.**

La saine alimentation, la gastronomie, les découvertes culinaires, l’approvisionnement local et le commerce équitable sont des concepts de plus en plus populaires au Québec. Bien que le Saint-Laurent regorge de produits marins bons, sains et répondant aux critères de proximité, le Québec s’approvisionne principalement au Chili, au Vietnam, en Chine et aux États-Unis, au détriment des poissons et fruits de mer d’ici, qui possèdent pourtant un immense potentiel de commercialisation.

Depuis 2009, Exploramer, via la certification Fourchette bleue, prône la saine gestion des ressources marines par la valorisation des espèces comestibles, mais méconnues du Saint-Laurent marin. Née en Gaspésie, Fourchette bleue est bien connue des gaspésiens, mais demeure relativement nouvelle aux Îles-de-la-Madeleine, au Bas Saint-Laurent et sur la Côte-Nord. C’est donc dans ce contexte que l’équipe entamera, le 16 janvier prochain, une grande tournée du Québec maritime.

Avec cette tournée, Fourchette bleue veut rassembler tous les intervenants de l’industrie de la pêche afin d’œuvrer conjointement à une meilleure accessibilité des produits marins du Québec et ainsi faire en sorte que nos produits se retrouvent en priorité sur les tables québécoises.

Les rencontres, prévues dans 8 secteurs du Québec maritime, et auxquelles sont conviés les pêcheurs, mariculteurs, industriels-transformateurs, distributeurs, poissonniers et restaurateurs, aborderont les sujets suivants :

- La liste des espèces valorisées par Fourchette bleue;
- La diversification de la demande des consommateurs versus la diversification des pêches;
- Les prises accessoires;
- L’innovation du produit et les tendances alimentaires;
- Les nouveaux projets pour populariser les produits marins du Québec.

Les rencontres auront lieu aux moments et endroits suivants :

16 janvier à 10h	Sainte-Anne-des-Monts	Exploramer
16 janvier à 15h	Matane	Complexe culturel Joseph-Rouleau
18 janvier à 10h	Cloridorme	Hôtel de ville
18 janvier à 15h	Rivière-au-Renard	Auberge le Caribou
19 janvier à 10h	Grande-Rivière	École des pêches et de l’aquaculture du Québec
19 janvier à 15h	Paspébiac	Centre culturel
24 janvier à 15h	Baie-Comeau	Hôtel Hauterive
9 mars à 10h	Îles-de-la-Madeleine	À confirmer

Les pêcheurs, mariculteurs, industriels-transformateurs, distributeurs, poissonniers et restaurateurs sont priés d’y assister et de confirmer leur présence à fourchette.bleue@exploramer.gc.ca ou par téléphone au 418 763-2500, poste 236.

Mis en place en 2009 par Exploramer, Fourchette bleue est un programme qui certifie les restaurants et les poissonneries du Québec qui s’engagent à faire découvrir à leurs visiteurs des espèces comestibles du Saint-Laurent, mais relativement méconnues du grand public et rarement trouvées dans les assiettes des consommateurs. Le tout dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité.