

## **Fourchette bleue certifie gratuitement les restaurants et poissonneries pour favoriser l'émergence des produits marins du Saint-Laurent**

Sainte-Anne-des-Monts, mardi le 12 mai 2020 – **Dans le contexte pandémique qui frappe de plein fouet l'industrie de la restauration, le musée Exploramer choisit de soutenir les restaurants et les poissonneries d'une part, et l'industrie québécoise de la pêche d'autre part. La certification Fourchette bleue 2020 sera donc octroyée gratuitement à tous les établissements déjà certifiés et aux nouveaux établissements qui en feront la demande. Ceci vise à favoriser l'émergence des produits marins du Saint-Laurent sur nos tables.**

Bien que la pandémie actuelle soit une épreuve pour de nombreux secteurs de l'économie, dont les industries de la restauration et du tourisme, pour d'autres une émergence devient possible, voire salutaire. C'est dans ce contexte, où la fermeture des frontières et la réduction des exportations sont des nouvelles réalités pour l'industrie de la pêche, que les poissons et fruits de mer du Saint-Laurent pourraient bien trouver leur place sur les tables du Québec.

Ainsi, pour poursuivre sa mission de valorisation du Saint-Laurent, le musée scientifique Exploramer offrira gratuitement la certification Fourchette bleue 2020 aux établissements de restauration et poissonneries du Québec qui s'engageront à offrir les poissons et fruits de mer issus des pêcheries durables du Québec. Par cette initiative, Exploramer souhaite favoriser une meilleure connaissance des produits marins d'ici, susciter un engouement et générer une demande constante et durable pour ces produits.

En favorisant la consommation des poissons et des fruits de mer pêchés ici, les Québécois contribuent à l'essor de cette industrie économique importante pour les régions côtières de la province.

### **Un écoguide dédié au Saint-Laurent marin et à ses pêcheries**

Fourchette bleue est un écoguide qui encourage les consommateurs, les poissonniers et les restaurateurs à prioriser les produits marins du Saint-Laurent, issus des pêcheries durables.

Les restaurants et des poissonneries qui souhaitent s'investir dans le développement durable du Saint-Laurent, et proposer des espèces marines Fourchette bleue à leurs clientèles, peuvent recevoir la certification gratuitement en contactant Exploramer au 418 763-2500 ou par courriel à : [fourchette.bleue@exploramer.qc.ca](mailto:fourchette.bleue@exploramer.qc.ca)

Pour connaître la liste des espèces marine Fourchette bleue 2020 et pour soutenir le développement de Fourchette bleue, visitez : [www.exploramer.qc.ca](http://www.exploramer.qc.ca)

---

*Créée par Exploramer, Fourchette bleue valorise les produits marins du Saint-Laurent, relativement méconnus du grand public, et certifie les restaurants et les poissonneries du Québec qui s'engagent à faire découvrir à leurs visiteurs ces espèces rarement trouvées dans les assiettes des consommateurs. Le tout dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité. Fourchette bleue certifie plus de 90 restaurants et poissonneries partout au Québec.*