

Les entrepôts d'alimentation Mayrand maintenant certifiés Fourchette bleue

Sainte-Anne-des-Monts, mardi le 25 août 2020 – **Fourchette bleue est fière d'annoncer la certification des établissements Mayrand - Entrepôt d'alimentation. La bannière Mayrand, déjà bien connue de l'industrie de la restauration, est en plein essor sur le marché des produits locaux et raffinés. Après les viandes, les fromages et les fruits et légumes, Mayrand vise maintenant à favoriser l'accès des Québécois aux poissons et fruits de mer du Saint-Laurent, et pour y parvenir, la certification Fourchette bleue était tout indiquée !**

L'équipe de Fourchette bleue est très heureuse d'annoncer aujourd'hui la certification de la chaîne Mayrand Entrepôt d'alimentation. Pour Fourchette bleue, il s'agit d'une étape importante qui permet une meilleure valorisation des produits marins du Saint-Laurent, issus des pêcheries responsables, dans la grande région de Montréal. « *Mayrand est une entreprise québécoise qui, comme nous, a à cœur l'origine et la qualité des produits qu'elle propose. Et tout comme nous, les gens de Mayrand ont pour objectifs de faire rayonner les poissons et fruits de mer d'ici auprès du plus grand nombre de Québécois possible* » a souligné Sandra Gauthier, Directrice du musée scientifique Exploramer et Fondatrice de Fourchette bleue.

Le contexte actuel (défavorable pour certains marchés d'exportation) offre une opportunité incontournable et permet aux Québécois de se réappropriier des produits marins du Saint-Laurent jusqu'alors redirigés vers les marchés internationaux. « *Pour Mayrand, promouvoir et rendre accessible à tous, la consommation des espèces marines valorisées par Fourchette bleue, c'est contribuer à l'essor économique de toute une industrie et c'est soutenir un savoir-faire local, créateur de richesse durable pour les régions côtières du Québec* », a mentionné Mario Bélanger, Président et Chef de la direction de Mayrand limité. « *Chez Mayrand, nous reconnaissons l'expertise des communautés et des producteurs locaux. Elle offre une valeur ajoutée aux consommateurs, favorise notre autonomie alimentaire et contribue à la qualité de notre alimentation. Nous croyons aussi que Fourchette bleue nous permettra de faire évoluer la consommation en produits marins, avec davantage de produits du Saint-Laurent et davantage de produits capturés, cultivés ou élevés de façon respectueuse de notre environnement* » a conclu monsieur Bélanger.

Si la qualité des produits marins du Québec n'est plus à démontrer, la problématique réside souvent dans l'accès à ces ressources. Fort de son expérience et de sa croissance, Mayrand peut compter sur l'expertise de ses équipes des poissonneries des magasins d'Anjou Montréal, de Brossard et bientôt de Laval et sur le soutien de l'équipe de Fourchette bleue pour l'accompagner dans le développement de son offre de poissons et de fruits de mer du Saint-Laurent.

Un éco-guide dédié au Saint-Laurent marin et à ses pêcheries

Fourchette bleue est un éco-guide qui encourage les consommateurs, les poissonniers et les restaurateurs, à prioriser les produits marins du Saint-Laurent, issus des pêcheries durables. Pour connaître la liste des espèces marine Fourchette bleue 2020 et pour soutenir le développement de Fourchette bleue, visitez : 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.

Entrevue :

Pour Fourchette bleue : Sandra Gauthier, 418 763-2500, poste 235

Pour Mayrand – Entrepôt d'alimentation : Sophie Schwartz, 514 255-9330, poste 149

Source : Thomas Valade, 418 763-2500, poste 236