

# INFORMATIONS A L'INTENTION DES RESTAURANTS ET POISSONNERIES POUR OBTENIR LA CERTIFICATION FOURCHETTE BLEUE 2019

## LA CERTIFICATION

**Fourchette bleue, une certification proposée par Exploramer**, encourage les restaurants et poissonneries du Québec à faire découvrir à leur clientèle les espèces marines comestibles mais méconnues du Saint-Laurent, dans une perspective de développement durable et de protection de la biodiversité.

Pour les restaurateurs et poissonniers, la certification Fourchette bleue est une opportunité unique de contribuer à la protection du Saint-Laurent marin, à la valorisation des poissons et fruits de mer d'ici et au développement durable du Québec.

Les espèces de l'écoguide Fourchette bleue sont sélectionnées selon **quatre critères** :

- 1- l'espèce est comestible ;
- 2- en quantité suffisante dans le Saint-Laurent ;
- 3- la technique de pêche est respectueuse des fonds marins ;
- 4- l'espèce a besoin d'un coup de pouce afin d'être mieux connue.

## L'ENGAGEMENT

Pour obtenir la certification Fourchette bleue, vous devez :

- intégrer à votre menu ou comptoir au moins **deux espèces** se retrouvant sur la liste des espèces marines ciblées par Fourchette bleue ;
- **signer** le protocole d'entente ;
- cotiser un montant de **120\$** à chaque année ;
- **faire mention** de la certification Fourchette bleue sur votre site web et dans votre établissement.

En contrepartie, Fourchette bleue s'engage à :

- fournir un **répertoire** des fournisseurs spécialisés en espèces marines du Saint-Laurent afin de faciliter l'approvisionnement en espèces plus marginales ;
- fournir une **visibilité** aux entreprises certifiées ;
- effectuer une **visite annuelle** de votre établissement et de votre équipe de travail ;
- maintenir une **équipe disponible** pour répondre à vos questions.

## LE PORTE-PAROLE

Pour le « grand voyage » de Fourchette bleue, le chef Jean Soulard s'est joint à l'équipage en tant que porte-parole. « Je suis heureux de pouvoir m'impliquer et de joindre Exploramer en tant que porte-parole. Fourchette bleue rejoint parfaitement ce qui est pour moi le Bien manger à travers le respect des ressources et les produits de chez nous. »

- Jean Soulard



## LES ESPECES A VALORISER EN 2019

1. Baudroie d'Amérique
2. Buccin commun (bourgot)
3. Calmar à courtes nageoires
4. Chaboisseaux sp.
5. Clovisse arctique
6. Couteau droit
7. Crabe araignée
8. Crabe commun
9. Flétan Atlantique
10. Gaspereau
11. Grenadier du Grand Banc
12. Hémitriptère Atlantique
13. Loquette d'Amérique
14. Mactre de l'Atlantique
15. Mactre de Stimpson
16. Merlu argenté
17. Mye commune
18. Oursin vert
19. Phoque du Groenland
20. Phoque gris
21. Poulamon
22. Sébaste Atlantique
23. Tanche tautogue

### Les espèces issues de la mariculture

24. Huître
25. Laminaire sucrée (kombu royal)
26. Moule bleue
27. Pétoncle géant

### Les algues

28. Agar criblé
29. Alarie succulente (wakame)
30. Corail de Gaspésie
31. Entéromorphe sp. (aonori)
32. Fucus sp.
33. Goémon noir
34. Lacet de mer
35. Laitue de mer
36. Laminaire digitée
37. Laminaire sucrée (kombu royal)
38. Main de mer palmée (dulce)
39. Mousse d'Irlande
40. Nori
41. Saccorhize
42. Vermicelle de mer

POUR OBTENIR LA CERTIFICATION  
1, rue du Quai, Sainte-Anne-des-Monts (Québec) G4V 2B6  
Téléphone : 418 763-2500 poste 236  
fourchette.bleue@exploramer.qc.ca

[www.exploramer.qc.ca](http://www.exploramer.qc.ca)

**fourchette bleue** certifié  
pour une saine gestion des ressources marines  
par **Exploramer**