

Fourchette bleue lance sa liste 2023 et un marketplace des poissons et fruits de mer du Québec

Sainte-Anne-des-Monts, lundi le 3 avril 2023 – **Fourchette bleue publie aujourd’hui la liste 2023 des espèces marines du Saint-Laurent, laquelle est fortement impactée, notamment à cause du déclin continu de certaines espèces. Exploramer profite également du début de la saison de la pêche pour lancer le *Marché de poisson et de fruits de mer*, une plateforme de type « marketplace » visant à commercialiser les petits volumes et les prises accessoires dans l’industrie alimentaire du Québec.**

La liste Fourchette bleue 2023

Depuis quelques années, l’industrie de la pêche vit de grandes perturbations; changements climatiques, prédation par le phoque, baisse des ventes internationales, hausse des prix sur les marchés internationaux, et encore plus. Or, plus que jamais le Québec doit se réapproprier ses ressources marines.

La liste des espèces marines valorisées par Fourchette bleue compte cette année 14 espèces de poissons, 15 fruits de mer (mollusques, crustacés, échinodermes), 2 mammifères et 15 variétés d’algues.

L’équipe d’Exploramer, avec les commentaires de son comité d’experts scientifiques et de l’industrie de la pêche, a choisi de ramener sur la liste le flétan du Groenland (turbot) pour 2023 puisque la biomasse connaît, depuis quelques années, une légère augmentation.

Malheureusement, deux espèces fort prisées sont retirées de la liste cette année, soit le concombre de mer, dont la cueillette manuelle reste trop marginale par rapport à la drague comme techniques de capture. Et finalement, le buccin commun (bourgot) qui connaît actuellement une décroissance de sa biomasse dans 7 des 11 zones de pêche en activité.

L’équipe restera à l’affût des nouvelles données qui pourraient permettre de ramener ces deux espèces sur la liste en 2024.

D’ailleurs, pour compenser les pertes occasionnées par la réduction des pêches (permis, quotas), l’équipe espère que le ministère des Pêches et des Océans pourra délivrer rapidement des permis commerciaux pour le sébaste atlantique.

Faire des choix responsables

Au cours des travaux d’émission de la liste Fourchette bleue, l’équipe d’Exploramer fait face à des constats, notamment la prédation par le phoque gris. Ceci apparaît désormais officiellement dans les rapports de Pêches et Océans Canada : les phoques gris sont en partie responsables du déclin d’au moins six espèces de poissons soit la morue franche, les plies canadiennes et grises, la limande à queue jaune, la merluche blanche et la raie tachetée.

Dans ce contexte, la chasse aux phoques menée de façon responsable et durable, et la consommation de cette viande pourraient aider à réguler la population croissante de ce mammifère et réduire l’impact de sa prédation sur plusieurs stocks fragilisés. Cette viande, sauvage, sans hormone et antibiotique est riche en protéines, en fer et en oméga 3.

Les espèces de poissons qui semblent se porter au mieux actuellement sont le flétan atlantique et le sébaste. Leur biomasse est significativement en hausse. Leurs techniques de pêche ont peu d’impact sur les fonds marins et ces poissons sont des plus intéressants pour les consommateurs québécois.

Il est à noter que le sébaste est actuellement disponible uniquement en pêche expérimentale. Ultimement, ce poisson pourrait-être la vedette du marché institutionnel, avec un goût délicat et un prix accessible. De plus, l'intérêt des Québécois pour ce poisson, s'il est développé au même rythme que la pêche, pourrait minimiser les exportations vers l'étranger et assurer sa présence sur nos tables, notamment pour la fabrication d'aliment produit à partir de chair émiettée comme les croquettes ou saucisses.

L'oursin vert, les Mactres, la clovisse et les coques se portent également très bien, comme les algues et les phoques.

Le Marché de poissons et de fruits de mer, une plateforme de type « marketplace »

Annoncée par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, monsieur André Lamontagne en février dernier, la nouvelle plateforme intitulée **Marché de poissons et de fruits de mer** est un « marketplace » qui mettra en relation l'industrie de la pêche (pêcheurs, mariculteurs, cueilleurs d'algues, transformateurs) avec l'industrie de l'alimentation (restaurateurs, poissonniers, épiciers, transformateurs).

D'un côté, l'industrie de la pêche pourra y annoncer des produits de petits volumes et des prises accessoires, et de l'autre côté, l'industrie de l'alimentation pourra les acheter.

La plateforme **Marché de poissons et de fruits de mer** permettra de faciliter l'accès aux espèces méconnues, comme les prises accessoires, et d'acheter en gros des espèces issues du Saint-Laurent. La plateforme entre en fonction aujourd'hui, mais les travaux de bonification des contenus et de fonctionnalités se poursuivront au cours des prochaines semaines.

Une section accessible au grand public permettra aux amateurs de produits marins de mieux connaître les espèces qu'ils consomment (habitat, biomasse, techniques de pêche, goût, texture, etc.) et de s'approprier des recettes pour intégrer ces espèces à leur alimentation. Des techniques de cuisine, comme l'art d'ouvrir un oursin et de prélever un filet, seront également incluses aux contenus de la plateforme.

Visitez le **Marché de poissons et de fruits de mer** au www.fourchettebleue.ca

Avec Fourchette bleue, le musée scientifique Exploramer souhaite que la population s'approprie davantage les poissons et fruits de mer d'ici. « *Beaucoup trop de nos poissons et fruits de mer, considérés comme des produits de très haute qualité, partent vers l'étranger, alors que nos épiceries nous vendent des produits importés d'Asie ou d'Amérique du Sud. Or, tout comme l'agriculture, nos pêcheries devraient d'abord nourrir notre population* », a réitéré Sandra Gauthier.

Les entreprises qui souhaitent proposer des espèces Fourchette bleue à leurs clientèles et s'inscrire à la plateforme **Marché de poissons et de fruits de mer** peuvent recevoir la certification en contactant Exploramer.

Pour connaître la liste Fourchette bleue 2023 et consulter **Marché de poissons et de fruits de mer**, visitez www.fourchettebleue.ca

Créée par Exploramer, Fourchette bleue valorise les produits marins du Saint-Laurent sous-exploités et 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 250 restaurants et poissonneries partout au Québec.