

Fourchette bleue lance sa liste 2024

Sainte-Anne-des-Monts, le 11 mars 2024 – **Fourchette bleue publie aujourd’hui sa 15^e liste des espèces marines issues des pêches durables du Saint-Laurent. Bien que l’année 2024 soit fortement impactée dans le domaine des pêches, notamment à cause du déclin de certaines espèces comme la crevette nordique et le flétan du Groenland, d’autres espèces comme le sébaste Atlantique et le merlu argenté se portent bien et s’inscrivent dans l’écoguide 2024 de Fourchette bleue.**

La liste Fourchette bleue 2024

Les constats faits par la science, l’industrie de la pêche et les annonces gouvernementales le confirment, les pêcheries québécoises vivront de grandes perturbations encore cette année. Les changements environnementaux, la prédation par le phoque, les baisses de la biomasse de plusieurs espèces comportent un lot de bouleversements dans les régions côtières du Québec. Plus que jamais, le Québec doit travailler à accroître la chaîne de valeur des espèces à fort potentiel commercial, notamment par la 2^e et 3^e transformation, enclencher la mise en place d’une filière pour la valorisation des produits du phoque et limiter l’exportation de ses ressources marines.

La liste 2024 des espèces marines valorisées par Fourchette bleue compte cette année 13 espèces de poissons, 15 fruits de mer (mollusques, crustacés, échinodermes), 2 mammifères et 15 variétés d’algues. L’équipe d’Exploramer, avec les avis d’experts scientifiques et des pêcheries, a choisi de ramener sur la liste le concombre de mer, puisque l’industrie a pu démontrer une évolution de l’engin de capture de cet échinoderme prisé dans les marchés asiatiques. De même, la myxine du Nord qui est un poisson cartilagineux ressemblant à une anguille, et qui serait abondante dans le golfe du Saint-Laurent, fait son apparition sur la liste Fourchette bleue.

Malheureusement, deux espèces phares sont retirées de la liste cette année, soit la crevette nordique et le flétan du Groenland, qui connaissent toutes deux une décroissance spectaculaire de leur biomasse.

« En 1990, au moment du moratoire sur la morue et le sébaste, l’industrie a dû se rabattre vers les espèces émergentes de l’époque, soit les crustacés. La crevette nordique, le crabe des neiges et le homard, rappelons-nous, ne valaient qu’une bouchée de pain. Au fil des ans, ces espèces sont devenues populaires et lucratives. Aujourd’hui, si on fait bien les choses, les espèces émergentes comme la myxine du Nord, les algues ou le phoque pourraient devenir les espèces commerciales de demain », mentionne Sandra Gauthier, directrice d’Exploramer. *« Et si en plus, on ajoute une valeur à la chaîne de production, comme la 2^e et 3^e transformation, l’impact économique pourrait être encore plus intéressant »,* ajoute-t-elle.

15 ans de Fourchette bleue

Avec la parution de la liste 2024, Fourchette bleue souffle ses 15 bougies. Lancée en 2009 par le musée scientifique Exploramer, Fourchette bleue se voulait, à l’époque, un programme permettant de valoriser les produits de la mer dans les restaurants de la Gaspésie.

Depuis Fourchette bleue a bien grandi : la certification des restaurants et des poissonneries s’est étendue à l’échelle du Québec, le Salon et les Prix Fourchette bleue pour la reconnaissance des humains dernière cette industrie ont vu le jour, la plateforme numérique *Marché de poissons et de fruits de mer*, les 198 supermarchés Metro se sont joints au mouvement, etc.

« J’ai envie de croire que c’est aussi un peu grâce à Fourchette bleue, que le Québec porte maintenant une attention plus particulière à ses produits marins. La population s’informe davantage des espèces qui sont issues du Saint-Laurent, des

techniques de pêche, de l'état des stocks, de la valeur nutritive et gastronomique... » dit Sandra Gauthier. « Chaque jour, des Québécoises et des Québécois découvrent que la viande de phoque est délicieuse crue, que les oursins verts ont une texture crémeuse et que la baudroie d'Amérique est parfaite pour la bouillabaisse. Avec toutes les richesses de nos eaux, on a de moins en moins envie de croquer un tilapia ! » dit-elle en souriant.

Exploramer profite également du début de la saison de la pêche pour relancer les activités du *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.

Pour connaître la liste Fourchette bleue 2024, visitez www.fouchettebleue.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 350 restaurants, poissonneries et épiceries partout au Québec.

- 30 -

Source : Sandra Gauthier, 418 764-1311

Voir la liste des espèces 2024 ci-jointe.