

Fourchette bleue : Une nouvelle méthodologie pour une pêche plus inclusive et responsable

Saint-Anne-des-Monts, le 25 février 2025 - Au cours des 15 dernières années, la biomasse du Saint-Laurent a changé, les pêcheries ont évolué et les goûts alimentaires des Québécois et Québécoises aussi. C'est dans ce contexte que Fourchette bleue a souhaité se renouveler avec une méthodologie plus simple, démocratique, inclusive et efficace, lui permettant d'élaborer son écoguide annuel et de poursuivre son mandat de valorisation des espèces marines du Saint-Laurent.

Fourchette bleue dévoile aujourd'hui sa nouvelle méthodologie, qui lui permet chaque année de dresser son écoguide annuel des ressources marines « à valoriser ». Cette approche, repensée pour être simple, démocratique et inclusive, se fonde sur ces 15 années d'observations, d'expériences et sur un important sondage mené auprès de l'ensemble des acteurs du secteur (pêcheurs, transformateurs, commerçants, représentants des Premières Nations, scientifiques, consommateurs et fonctionnaires provinciaux et fédéraux).

Une démarche renouvelée pour répondre aux enjeux actuels

Fondée en 2009, la nouvelle méthodologie de Fourchette bleue se voit aujourd'hui enrichie et ajustée, et permettra à l'organisation de poursuivre son travail de valorisation des espèces marines du Saint-Laurent.

Pour qu'une espèce apparaisse sur l'écoguide de Fourchette bleue, elle devra répondre à trois critères :

1. **L'espèce est comestible** : elle ne contient aucune toxine dépassant les seuils recommandés pour la consommation.
2. **Niveau de commercialisation** : Pour qu'une espèce puisse être considérée dans l'écoguide de Fourchette bleue, elle doit avoir un niveau de valorisation commerciale allant de 1 à 4.

Échelle de commercialisation des produits marins du Québec

1	Connues, pêchées consommées au Québec et ailleurs	(ex. : homard, crabe des neiges, morue franche)
2	Peu connues, pêchées, peu consommées au Québec	(ex. : oursin vert, phoque, buccin (bourgot))
3	Méconnues, pêchées, majoritairement exportées	(ex. : crabe commun, concombre de mer)
4	Méconnues, rejetées, non consommées au Québec, prises accessoires	(ex. : chaboisseau, hémitriptère, loquette)
5	Aucune pêche commerciale, statut de protection	(ex. : loup Atlantique, raie sp, crevette de roche)

3. **L'état de la biomasse** : L'espèce apparaîtra sur l'écoguide selon le niveau de sa biomasse :
 - L'état de la biomasse est bon ;
 - L'état de la biomasse est inconnu, comme les prises accessoires.

Les algues et espèces produites en mariculture et en aquaculture marine sont considérées sur l'écoguide de Fourchette bleue.

Toutefois, l'espèce n'apparaîtra pas sur l'écoguide si :

- L'état de sa biomasse est considéré comme faible et/ou insuffisant pour supporter une pression de pêche commerciale.
- L'espèce a un statut attribué par le COSEPAC allant de « préoccupant » à « en voie de disparition ».

Toutes les espèces ne se qualifiant pas pour les critères seront retirées de la liste de l'année en cours, mais seront réévaluées les années suivantes.

Cette nouvelle méthodologie incarne l'engagement renouvelé d'Exploramer et de son programme Fourchette bleue envers une gestion responsable et innovante des ressources marines du Saint-Laurent. En alliant expertise, collaboration et adaptation aux enjeux contemporains, elles ouvrent la voie à une exploitation durable et à la valorisation de notre gastronomie maritime. L'initiative appelle l'ensemble des acteurs du secteur à s'unir pour garantir la pérennité des ressources marines et soutenir l'économie locale dans une démarche éthique et respectueuse de l'environnement.

Pour la suite, l'équipe d'Exploramer et ses partenaires se donnent pour objectifs d'œuvrer à la diversification des pêcheries (de la capture à la table), en priorisant les produits du Saint-Laurent, et à limiter l'exportation en permettant au Québec de se servir d'abord.

À propos d'Exploramer

Exploramer est une institution muséale scientifique qui a pour mission de sensibiliser les publics à la préservation et à la connaissance du milieu marin du Saint-Laurent. Il propose à ses visiteurs un aquarium, un musée, des excursions en mer, un programme pédagogique ainsi que la certification Fourchette bleue, pour les pêcheries durables du Saint-Laurent.

À propos de Fourchette bleue

Créée par Exploramer, Fourchette bleue valorise les produits marins du Saint-Laurent émergents 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 200 restaurants et poissonneries partout à travers le Québec.

-30-

Source

Sandra Gauthier - Exploramer

Relations médias

Marelle Communications

Charlotte Isambert

cisambert@marellecommunications.com

514-605-1807