

4e édition du Salon Fourchette bleue – du 24 au 26 février 2025 à Québec

Le succès du sébaste Atlantique : promouvoir le Saint-Laurent dans nos assiettes pour une consommation locale et responsable

Saint-Anne-des-Monts, le 5 février 2025 - La 4e édition du [Salon Fourchette bleue – poissons et fruits de mer](#) se tiendra les 24, 25 et 26 février 2025 au Manoir du Lac Delage, dans la région de Québec. Cet événement commercial est l'occasion pour les industries de la pêche et de l'alimentation de célébrer la qualité des ressources marines du Saint-Laurent, de valoriser le travail exceptionnel des artisans de la mer et d'encourager une consommation locale et responsable, au bénéfice de l'économie québécoise.

Un tournant pour l'autonomie alimentaire du Québec

Suite à l'importante offensive commerciale du sébaste Atlantique lancée par le Salon Fourchette bleue en 2024, qui avait pour but de (re)mettre ce poisson dans l'assiette des québécois, de mettre de l'avant cette espèce locale et de limiter son exportation ; le sébaste s'impose depuis six mois comme une ressource incontournable du marché des produits marins du Québec. Ce succès démontre qu'un virage vers une consommation locale des produits du Saint-Laurent est non seulement possible, mais essentiel pour renforcer notre autonomie alimentaire et soutenir les travailleurs d'ici.

Le Salon Fourchette bleue : une vitrine pour les produits marins du Québec

Dans un contexte où l'achat local est au cœur des priorités économiques du Québec, le **Salon Fourchette bleue – poissons et fruits de mer**, s'impose comme un événement phare pour promouvoir l'achat local et mettre en valeur la diversité des produits marins du Saint-Laurent. Cet événement, qui se déroulera du **24 au 26 février**, réunit les principaux acteurs du secteur : pêcheurs, aquaculteurs, transformateurs, industriels et distributeurs, qui viennent à la rencontre des restaurateurs, poissonniers, représentants institutionnels et marchands.

Le Salon vise à démocratiser l'accès aux produits marins du Québec et à renforcer leur présence sur les marchés locaux. Parmi les produits vedettes, on retrouve le homard, le crabe des neiges, le crabe commun, les mactres de Stimpson, les oursins verts, le phoque et les algues marines.

« Je suis très heureuse de constater le succès du sébaste et de voir qu'il suscite un réel engouement sur le marché québécois. Cet exploit commercial confirme l'importance de diversifier nos pêches et d'encourager la consommation des espèces locales. Plus que jamais, nous devons repenser notre manière de consommer les produits marins et miser sur les richesses du Saint-Laurent. En tant que seul marché entièrement dédié aux produits de la mer au Québec, le Salon Fourchette bleue joue un rôle clé en mettant en relation les acteurs de l'industrie et en valorisant ces ressources locales auprès

des acheteurs. », mentionne **Sandra Gauthier**, directrice générale d'[Exploramer](#) et de Fourchette bleue.

Le succès de la commercialisation du Sébaste : un modèle à suivre

Selon la chaîne d'alimentation Metro, **les ventes du sébaste auraient atteint 60 % de celles du tilapia**, un fort concurrent de la même catégorie, marquant ainsi un tournant pour la commercialisation des espèces locales. Ce résultat confirme que les consommateurs québécois sont prêts à privilégier les produits de leur propre territoire. La montée en popularité du sébaste n'est que le début d'un bilan positif : d'autres espèces viendront bientôt renforcer cette dynamique.

L'avenir des pêches repose sur la diversification des ressources du Saint-Laurent, permettant ainsi d'optimiser l'exploitation durable des richesses marines d'ici, tout en réduisant l'importation de produits de la mer provenant de l'étranger. Miser sur nos propres ressources, c'est choisir un modèle économique plus résilient et écologiquement responsable, au service de notre identité alimentaire.

Une programmation riche en découvertes et en innovations

- **24 février** : Cocktail de bienvenue.
- **25 février** : Marché de poissons, présentation des innovations et produits émergents par Merinov, soirée gastronomique aux saveurs de Fourchette bleue et remise des Prix Fourchette bleue.
- **26 février** : Forum des entrepreneurs sur l'innovation et les nouveaux modèles d'affaires.

Le **Salon Fourchette bleue** est le seul événement commercial consacré exclusivement aux produits marins du Québec. Il constitue une plateforme unique pour les professionnels souhaitant découvrir des produits de qualité supérieure, tout en contribuant à la valorisation des ressources aquatiques locales et à la croissance économique des régions côtières.

Pour plus d'informations : <https://fourchettebleue.ca/salon/>

*Un événement rendu possible grâce à de précieux partenaires. Exploramer tient à remercier ses partenaires qui contribuent au succès du Salon Fourchette bleue : **MAPAQ, Metro, Aliments du Québec, l'Institut de Recherche en Économie contemporaine et Merinov.***

À propos

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.

Relations médias
Marelle Communications
Charlotte Isambert
cisambert@marellecommunications.com
514-605-1807