

Fourchette bleue dévoile sa liste des espèces marines 2019

Notes préalables : En plus des célèbres pêcheries du crabe des neiges, du homard de l'Atlantique et de la crevette nordique, la Gaspésie et la Côte-Nord recèlent d'espèces marines propres à la consommation. Voici un état des lieux de ces pêcheries du futur à travers les yeux de ceux et celles qui sont appelés à s'y intéresser. (LdB)

Sainte-Anne-des-Monts, lundi 18 février 2019 – Préparez-vous à manger de la loquette d'Amérique, du sébaste atlantique, du chaboisseau et de la laminaire sucrée! Fourchette bleue dévoile aujourd'hui sa liste annuelle des espèces marines du Saint-Laurent qui sont à privilégier en 2019. La liste compte 41 espèces de poissons, de fruits de mer et d'algues en provenance des riches eaux froides du Saint-Laurent.

La biomasse du Saint-Laurent marin est en perpétuel changement. Les dernières années ont été marquées par le spectaculaire retour du sébaste atlantique, l'incertitude face au maquereau bleu et la diminution des réserves de crevettes nordiques et de flétans du Groenland (turbot). Dans ce contexte, il devient de plus en plus important de moduler notre consommation de produits de la mer. Depuis 10 ans maintenant, l'équipe d'Exploramer se fait un point d'honneur de publier l'écoguide « Fourchette bleue », lequel permet aux Québécois de non seulement prioriser les produits issus des pêcheries durables, mais vise la consommation de nos produits de proximité, et la découverte de saveurs encore méconnues que nous offre notre beau et grand fleuve Saint-Laurent.

La liste Fourchette bleue 2019

L'année 2019 marque l'arrivée de quatre nouvelles espèces marines sur la liste, dont le très attendu sébaste atlantique. « Grâce à la pêche exploratoire qui est en cours, le sébaste se retrouve déjà sur les étals de quelques poissonneries au Québec » mentionne Sandra Gauthier, directrice générale d'Exploramer. « De plus, les chercheurs travaillent actuellement à optimiser la sélectivité des engins de pêche. À notre avis, la nouvelle pêche au sébaste sera plus durable que dans le passé et nous avons tout avantage à découvrir cette espèce qui fait un grand retour dans nos eaux ».

Le grenadier du Grand Banc, un poisson de fond, est aussi une nouveauté qui sera mise en valeur cette année. Bien que méconnu, ce poisson fait partie des dix espèces de poissons les plus capturés dans les chaluts à crevettes nordiques. Il devient alors intéressant et responsable de valoriser cette ressource et de l'intégrer à nos menus.

De leur côté, les algues poursuivent leur ascension dans le cœur (et le ventre) des Québécois. Deux nouvelles espèces s'ajoutent à la liste soit le géomon noir et le vermicelle de mer.

Malgré ces importants ajouts à la liste 2019, par mesure de prudence, l'équipe d'Exploramer a choisi de retirer temporairement la crevette nordique, le caplan et le flétan du Groenland (turbot). Les prochaines évaluations de stocks devraient permettre de mieux comprendre la situation de ces espèces selon madame Gauthier.

Avec Fourchette bleue, le musée Exploramer souhaite que les Québécois s'approprient 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, sans même que nous n'en voyons la couleur. Et, pendant ce temps, nos épiceries nous vendent des produits bas de gamme, importés d'Asie. Or, tout comme pour l'agriculture, nos pêcheries devraient d'abord nourrir notre population avant de prendre la route vers l'étranger » a réitéré Sandra Gauthier.

10 ans de mise en valeur des poissons et fruits de mer d'ici

Depuis maintenant 10 ans Fourchette bleue encourage les consommateurs, poissonniers et restaurateurs à prioriser les produits marins d'ici, à découvrir les nouvelles saveurs du Saint-Laurent et à diversifier leur choix de poissons et fruits de mer.

Selon la méthodologie scientifique qu'elle s'est donnée, l'équipe de Fourchette bleue veille annuellement à ce que les espèces sélectionnées nous permettent d'adapter nos choix gastronomiques en fonction des avis scientifiques, des techniques de pêche et des observations de l'industrie.

D'ailleurs, afin de permettre un meilleur accès à certaines des espèces marines valorisées par Fourchette bleue, l'équipe d'Exploramer veillera, au cours des prochains mois, à tester un nouveau modèle de pêche. La pêche au verveux est une technique de capture extrêmement durable et permettant une plus grande qualité des produits.

Les restaurants et des poissonneries qui souhaitent s'investir dans le développement durable du Saint-Laurent, et proposer des espèces marines Fourchette bleue à leurs clientèles, peuvent recevoir la certification en contactant Exploramer au 418 763-2500.

Pour connaître la liste des espèces marines Fourchette bleue 2019 et pour soutenir le développement de Fourchette bleue, visitez : www.exploramer.qc.ca

Créée par Exploramer, Fourchette bleue valorise les produits marins du Saint-Laurent relativement 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 90 restaurants et poissonneries partout au Québec. Fourchette bleue célèbre ses 10 ans en 2019.

Information : Sandra Gauthier, 418 763-2500, poste 235, Exploramer.

Voir la liste des espèces 2019 ci-dessous.

Espèces marines valorisées par Fourchette bleue 2019 :

| | |
|-------------------------------|---|
| 1. Baudroie d'Amérique | Les algues |
| 2. Buccin commun (Bourgot) | 1. Agar criblé |
| 3. Calmar à courtes nageoires | 2. Alarie succulente (Wakamé atlantique) |
| 4. Chaboisseaux sp. | 3. Corail de Gaspésie |
| 5. Clovisse arctique | 4. Entéromorphe sp. (Aonori) |
| 6. Couteau droit | 5. Fucus sp. |
| 7. Crabe araignée | 6. Goémon noir |
| 8. Crabe commun | 7. Lacet de mer (Spaghetti de mer) |
| 9. Flétan Atlantique | 8. Laitue de mer |
| 10. Gaspereau | 9. Laminaire digitée |
| 11. Grenadier du Grand Banc | 10. Laminaire sucrée (Kombu royal) |
| 12. Hémitriptère Atlantique | 11. Main de mer palmée (Dulse) |
| 13. Loquette d'Amérique | 12. Mousse d'Irlande |
| 14. Mactre de l'Atlantique | 13. Nori |
| 15. Mactre de Stimpson | 14. Saccorhize |
| 16. Merlu argenté | 15. Vermicelle de mer |
| 17. Mye commune | |
| 18. Oursin vert | Les espèces issues de la mariculture |
| 19. Phoque du Groenland | 1. Huître |
| 20. Phoque gris | 2. Laminaire sucrée (Kombu royal) |
| 21. Poulamon | 3. Moule bleue |
| 22. Sébaste Atlantique | 4. Pétoncle géant |
| 23. Tanche tautogue | |