

COMMUNIQUÉ

Diffusion immédiate

75 restaurants et poissonneries du Québec sont maintenant certifiés Fourchette bleue

Sainte-Anne-des-Monts, le vendredi 14 juillet 2012 – Le programme de certification Fourchette bleue, « pour une saine gestion des ressources marines », lancé partout au Québec l’an dernier est maintenant disponible dans plus de 75 restaurants et poissonneries de plusieurs régions du Québec.

Mis en place en 2009 par Exploramer, le programme Fourchette bleue certifie les restaurants et les poissonneries du Québec qui s’engagent à faire découvrir à leurs clientèles des espèces comestibles, mais méconnues du Saint-Laurent marin, dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité.

En intégrant des nouvelles espèces marines aux menus des restaurants ou aux comptoirs des poissonneries, Fourchette bleue et les entreprises certifiées veulent 1) amener la population à diversifier sa consommation de produits marins du Québec et ainsi 2) permettre aux pêcheurs de diversifier leurs prises, donc par le fait même, 3) contribuer à réduire la pression de pêche sur les espèces en difficulté. Actuellement, c’est plus de 75 restaurants et poissonneries de toute la province qui se sont engagés dans la démarche et qui arborent la certification gaspésienne Fourchette bleue.

Bourgots, maquereau, oursin vert, laminaire, crabe commun, mye commune... En tout, c’est 20 espèces marines du Saint-Laurent qui sont valorisées par le programme Fourchette bleue et que les Chefs des restaurants feront découvrir à leurs clients.

Pour connaître la liste des restaurants et des poissonneries certifiés Fourchette bleue ou pour en savoir plus sur les espèces Fourchette bleue, visitez le site Internet www.exploramer.qc.ca/fourchette-bleue et... Osez goûter !

Situé à Sainte-Anne-des-Monts en Gaspésie, Exploramer est une institution muséale qui a pour mission de sensibiliser les publics à la préservation et à la reconnaissance du milieu marin du Saint-Laurent dans l’environnement. Il propose à ses visiteurs un Parc aquarium, un musée, des excursions en mer et le programme de certification Fourchette bleue.

SOURCE :

Sandra Gauthier, directrice générale
418.763.2500

PJ : Liste des restaurants et poissonneries certifiés Fourchette bleue