

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

Tests de goût : des résultats prometteurs pour le sébaste atlantique

Rivière-du-Loup, le 22 février 2022.- Le phoque gris et le sébaste atlantique ont été les deux espèces les plus appréciées chez les 200 participants sondés cet été dans le cadre de l'activité « Osez goûter » tenue au Musée Exploramer et qui vise à évaluer l'intérêt des consommateurs pour cinq espèces méconnues du Saint-Laurent.

« Osez goûter » est une activité animée qui présente notamment les choix écoresponsables que le milieu marin du Saint-Laurent offre aux consommateurs, restaurateurs et poissonniers.

La majorité des participants (82 %) serait prête à acheter ce produit et à l'intégrer à leur menu. Selon 66 % des participants, le sébaste est aussi bon que les produits marins qu'ils ont l'habitude de consommer, alors que 23 % estiment que le « poisson rouge » est meilleur que les produits qu'ils consomment quotidiennement.

« L'intérêt pour le sébaste semble se confirmer, mais son appréciation doit être relativisée, car il était le seul poisson parmi les cinq produits. Dans une prochaine étape, il sera alors intéressant de le comparer avec d'autres espèces populaires de poissons à chair blanche, comme la sole ou le tilapia », *Karine Berger, chercheuse industrielle et responsable du centre d'expertise en développement des produits bioalimentaires.*

Une deuxième phase est envisagée pour identifier, notamment, le comportement d'achat des consommateurs, où ils seront placés dans des situations d'achat réelle ou virtuelle afin d'évaluer la compétitivité du sébaste par rapport à d'autres poissons à chair blanche présents sur les marchés.

Rappelons que cette espèce est toujours sous moratoire, mais que le retour d'une pêche commerciale est envisagé alors que Pêches et Océans Canada évalue les stocks à 4 millions de tonnes dans le golfe du Saint-Laurent.

Des visiteurs qui deviennent des partenaires de recherche

Ce projet de recherche participative permet d'avoir un échantillonnage varié de consommateurs provenant d'un peu partout au Québec, de cultures et de communautés diverses, donc, pour les industriels, cela représente une étude de marché dont les résultats sont significatifs.

« Ce projet de recherche unique permet à Exploramer et au programme Fourchette bleue d'avoir accès à des données validées par des scientifiques pour préciser le choix des espèces qui méritent d'être mises davantage de l'avant en raison de leur fort potentiel commercial », *Sandra Gauthier, directrice générale, Exploramer*

Les autres espèces goûtées par les visiteurs étaient la mactre de Stimpson, le buccin commun (bourgot) et l'algue kombu royal.

Elles se sont classées respectivement en 3^e, 4^e et 5^e position pour l'appréciation et l'intérêt d'achat. Par ailleurs, le phoque gris était le seul produit servi transformé et il faudrait ainsi évaluer l'appréciation des consommateurs pour des algues servies en salade ou des buccins saumurés et parsemés d'herbes et d'un filet d'huile.

C'est le centre de recherche Cintech qui a préparé le questionnaire. Les données ont été recueillies auprès des visiteurs du 7 juillet au 12 octobre 2021.

À propos d'Exploramer

Exploramer est une institution muséale scientifique agréée par le gouvernement du Québec, dont la mission est de sensibiliser le public à la préservation et à la connaissance du milieu marin du Saint-Laurent.

À propos de Merinov

Merinov est le plus important centre intégré de recherche appliquée dans les domaines de la pêche, de l'aquaculture, de la transformation et des bioressources marines au Canada.

-30-

Sources et informations :

Exploramer

Sandra Gauthier

sandra.gauthier@exploramer.qc.ca

418 763-2500

Merinov

Martin Toulgoat

Martin.toulgoat@merinov.ca

418 360-6255