

Les 10 meilleurs choix de produit de la mer de David Suzuki

designed by fiercefeathers.com

Le Saint-Laurent Notre fleuve vivant

Projet Eau bleue RBC

1- Maquereau

Dans le golfe du Saint-Laurent, principalement aux îles de la Madeleine et en Gaspésie, on pêche le maquereau depuis de nombreuses années. Les bancs de poissons sont bien gérés assurant un renouvellement de l'espèce. On capture ce poisson généralement à l'hameçon ce qui garantit une pêche sélective et un faible impact sur les habitats naturels, le sol marin ainsi que sur les écosystèmes aquatiques.

2- Truite arc-en-ciel (élevée en confinement total)

La truite arc-en-ciel est une espèce très populaire au Québec. Ce poisson vivant dans nos lacs et nos rivières a fait le bonheur de plus d'un pêcheur. Disponible dans la plupart des supermarchés, elle provient principalement d'élevage en confinement total ou en confinement partiel. Lors de vos achats, recherchez la truite élevée en confinement total qui offre l'avantage de n'avoir aucun impact sur l'habitat naturel des autres espèces.

3- L'omble chevalier (élevé en confinement total)

La sous-espèce « Oquassa » vit dans nos lacs et se trouve sur la liste des espèces susceptibles d'être vulnérables ou menacées. Par contre, les populations d'omble chevalier du nord du Québec et de la Côte-Nord ne font pas partie des espèces susceptibles d'être désignées comme étant menacée. Comme la truite arc-en-ciel, l'omble chevalier est une des espèces les plus utilisées dans un élevage en confinement total au Québec, ce qui représente un choix durable qui appuie par le fait même l'industrie locale.

4- Crevettes (pêchées par chalut)

La crevette nordique, comme toutes les variétés de crevettes, a une espérance de vie très courte, atteint la maturité rapidement et se reproduit rapidement. Pêchée par chalut dans le golfe du Saint-Laurent, la crevette nordique représente une alternative durable. Cette méthode a un impact minime sur l'habitat aquatique et permet de réduire au maximum la capture accidentelle d'autres espèces. Au moment de votre achat, assurez-vous de demander si cette méthode de capture a été utilisée.

Pour faire un choix éclairé

Afin de faire un choix écoresponsable, n'hésitez pas à poser ces questions à votre poissonnier :

- 1) Quel est le pays d'origine du produit vendu?
- 2) Le produit est-il certifié durable?
- 3) Quelle méthode de pêche ou d'élevage a été utilisée?

www.davidsuzuki.ca/fr/st-laurent

Le Saint-Laurent Notre fleuve vivant

Projet Eau bleue RBC

5- Moules (élevage)

Candidates idéales pour l'aquaculture, les moules se reproduisent rapidement. Elles ne sont pas aussi vulnérables aux parasites et aux maladies que les huîtres ou que les autres mollusques à coquille. Attention aux moules sauvages, très répandues dans nos épiceries, il est préférable de rechercher des moules d'élevage provenant d'aquaculture locale.

6- Huîtres (élevage)

Les huîtres sont des animaux filtreurs, elles se nourrissent en filtrant naturellement le plancton de l'eau. En tant qu'animaux filtreurs, les huîtres sont sensibles à leur environnement et souvent, les niveaux de pollution des régions côtières d'élevage sont surveillés de près pour prévenir toute contamination. Demandez des huîtres cultivées dans votre région afin d'appuyer l'industrie locale.

7- Pétoncles (élevage)

La plupart des pétoncles disponibles dans nos épiceries sont récoltés à l'état sauvage, ce qui ne représente pas nécessairement une option de pêche durable. Il existe quelques entreprises au Québec qui font l'élevage du pétoncle. Si ce produit est disponible dans votre région, vous avez non seulement la possibilité d'acheter un produit issu de la pêche durable, mais aussi d'encourager une entreprise locale tout en favorisant la conservation de notre environnement.

8- Palourdes (élevage)

Comme les huîtres, les palourdes sont des animaux filtreurs, ce qui signifie qu'elles reçoivent la nourriture naturellement en filtrant le plancton et la matière organique du fond de la mer. Comme les palourdes sont sensibles à la pollution, les zones côtières avec des élevages de palourdes sont surveillées et protégées de la pollution provenant des côtes. Les palourdes aident aussi à absorber le dioxyde de carbone en l'utilisant pour former leur coquille. Les palourdes issues d'aquaculture québécoise représentent un choix durable. Récoltée à la main, la palourde sauvage est aussi une alternative fiable.

9- Homard

La pêche au homard est la fierté de plus d'un pêcheur et représente un apport économique important pour les régions abondant notre fleuve. On pêche le homard à l'aide de casiers dont l'impact sur les écosystèmes et sur l'habitat naturel est minime. Comme le homard atteint la maturité lentement, de 5 et 8 ans, les pêcheurs doivent se soumettre à des quotas afin de permettre le renouvellement de l'espèce. Ils doivent aussi remettre en mer les captures trop petites, ainsi que les femelles portant des œufs.

10- Saumon (élevé en confinement total)

Après la vaste campagne médiatique négative des dernières années, il est rafraîchissant de voir l'émergence de technologies appropriées au confinement total (réservoirs clos). Le changement de système d'élevage du saumon, des cages à filets ouverts à un système fermé, est un moyen important pour éliminer ou réduire plusieurs problèmes — particulièrement les menaces occasionnées aux saumons sauvages.