



Le 3 juin 2010
Communiqué de Presse
Diffusion immédiate

LA CULTURE PRATIQUÉE PAR PEC-NORD :

**UN MEILLEUR CHOIX
POUR DES OCÉANS EN SANTÉ ET ABONDANTS
SELON LE SEAFOOD WATCH PROGRAM DU MONTEREY BAY AQUARIUM**

Les 21 et 22 mai derniers, se tenait au Monterey Bay Aquarium en Californie un événement important; *Cooking for Solutions* rassemblait plusieurs chefs prestigieux mettant en scène des produits de la mer favorisant le développement durable.



Chef François Blais préparant les Pétoncles Princesse^{MD}
Pec-Nord, champagne et canneberges.

Parmi ceux-ci, le réputé Chef exécutif François Blais du restaurant Panache de l'Auberge Saint-Antoine de Québec choisissait d'y présenter les pétoncles de Pec-Nord avec qui il travaille depuis près de 10 ans. Les produits ont été présentés à une clientèle sélecte soucieuse de la protection de nos océans.

Les bouchées apéritives préparées par M. Blais ont été des plus populaires et les invités présents au Gala ont pu découvrir le summum de la fraîcheur des pétoncles Pec-Nord (Pétoncles Princesse^{MD}) arrivés vivants à Monterey.

«BEST CHOICE» SELON LE SEAFOOD WATCH PROGRAM

L'écloserie des pétoncles Pec-Nord est unique en son genre en Amérique du Nord; les pétoncles y naissent et sont élevés dans un environnement sans antibiotique et ce, sans avoir subi aucune manipulation génétique. Pec-Nord et son partenaire Culti-Mer exercent la culture en suspension (*Off-Bottom culture*). Ce type de culture a été évalué comme Meilleur Choix (*Best Choice*) selon le *Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium*. Il s'agit d'une culture respectueuse de l'environnement qui prend bien soin de protéger l'écosystème des fonds marins en comparaison du dragage. Mentionnons que le pétoncle est un organisme s'alimentant du phytoplancton naturel qu'il filtre à même l'eau de la mer. Ce type de culture contribue au repeuplement des fonds marins et maintient des eaux côtières saines. Cultiver des organismes marins et développer le secteur de la mariculture en favorisant le développement durable constituent une priorité chez Pec-Nord.

Par de meilleures pratiques, Pec-Nord croit en la santé et l'abondance de nos océans et c'est pourquoi elle en fait une priorité depuis le début de l'entreprise à la fin des années 80.

Pour plus d'informations :
contactez Madame Joanne Miller, Vice-présidente, Pec-Nord inc., Tél : 418-653-7227 ou vp@pec-nord.com

Note : Pétoncle Princesse^{MD} et Pétoncle Princess^{MD} sont des marques déposées appartenant à Pec-Nord et qui se définissent par un protocole de suivi qualité bien précis.