

*La qualité*  
est dans notre **nature**



*Canada*

## Poissons et fruits de mer canadiens

*Valeur et variété en abondance*



Que vos clients désirent des produits sauvages ou d'élevage, des poissons et fruits de mer ou des poissons d'eau douce, des crustacés, des mollusques ou des poissons, le Canada peut fournir des produits qui conviennent à tous les goûts et à toutes les bourses. Entouré d'océans sur trois côtés — **le Pacifique, l'océan Arctique et l'Atlantique** — et possédant le plus grand système de lacs d'eau douce du monde, le Canada offre la variété et la qualité que vos clients sauront apprécier.



**Les eaux propres et froides du Canada** abritent plus de 160 espèces de poissons et de mollusques et crustacés, et nous exportons des produits de la mer frais, congelés, fumés et en conserve dans toutes les parties du monde. Notre littoral et nos lacs conviennent particulièrement à l'aquaculture, et cette industrie, qui connaît une croissance rapide, fournit à nos clients du saumon, de la truite, des moules, des huîtres, des palourdes, de la morue, du flétan et des pétoncles, qui sont livrés habituellement quelques heures seulement après avoir été tirés de l'eau. **Notre dévouement à l'égard de la qualité** et de la fraîcheur a rendu les produits de l'aquaculture canadiens célèbres dans le monde entier.

### L'appel de la qualité

Notre tradition de la pêche remonte à plus de quatre siècles, ce qui ne nous empêche pas d'avoir toujours le regard tourné vers l'avenir. C'est pour cette raison que les entreprises de poissons et fruits de mer canadiennes s'emploient constamment à améliorer la qualité de leurs produits. La technologie de congélation à bord est utilisée dans la pêcherie de crevettes hauturière pour conserver la prise dès qu'elle est à bord. Un système de contingents individuels permet de pêcher des espèces comme le flétan, la morue charbonnière et la panope afin de répondre à la demande du marché, garantissant ainsi des **produits** de qualité supérieure et **de toute première fraîcheur**. La nouvelle technologie de caisson hyperbare est utilisée pour décortiquer le homard de façon à ce que la viande demeure intacte et soit prête à l'utilisation. Quant à l'industrie des aliments de santé, le Canada produit une variété de compléments alimentaires fabriqués au moyen de concentrés d'oméga-3.





## Durabilité des pêcheries canadiennes

L'industrie canadienne des poissons et fruits de mer a pris la **résolution de gérer soigneusement les environnements marin** et d'eau douce, car elle reconnaît qu'ils sont importants comme ressource alimentaire et qu'il s'impose de maintenir l'équilibre de l'écosystème. L'engagement du gouvernement du Canada à exploiter durablement et à mettre en valeur les ressources marines du pays au moyen de programmes ciblant l'habitat, la gestion des pêcheries et la santé des animaux aquatiques est reconnu dans le monde entier. Le Programme de gestion de la qualité, système reposant sur l'analyse des risques et la maîtrise de contrôles critiques (HACCP), supervisé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, garantit la salubrité des produits de poissons et de fruits de mer canadiens, depuis le navire ou la ferme jusqu'au supermarché — y compris la transformation, l'entreposage et le transport.

## Goûtez la différence canadienne

Les produits de poissons et de fruits de mer canadiens, pêchés dans quelques-unes des eaux les plus propres et les plus limpides du monde, sont connus internationalement pour leur variété, leur qualité et leur valeur. Pour en savoir plus long sur l'industrie des poissons et fruits de mer du Canada, veuillez visiter :

### Site Web du gouvernement

- Poisson et fruits de mer en direct, Agriculture et Agroalimentaire Canada  
[www.seafoodcanada.gc.ca](http://www.seafoodcanada.gc.ca)

