

Poissons et fruits de mer de la Colombie-Britannique

Un goût nature en provenance de la côte Ouest du Canada

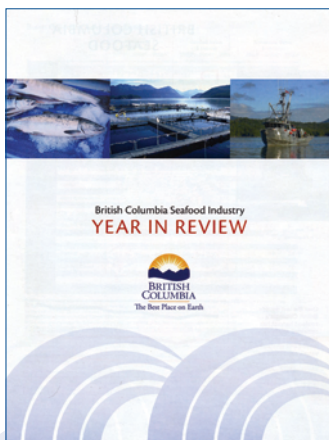


Située sur la côte pacifique du Canada, la Colombie-Britannique possède des lieux de pêche de premier rang, des rivières connues à travers le monde pour leurs élevages de saumon, ainsi qu'une aquaculture marine établie dans des zones vierges. Les poissons et fruits de mer de la Colombie-Britannique sont exportés dans 70 pays et génèrent une valeur totale de près d'un milliard de \$ CAN.

UNE GARANTIE DE QUALITÉ

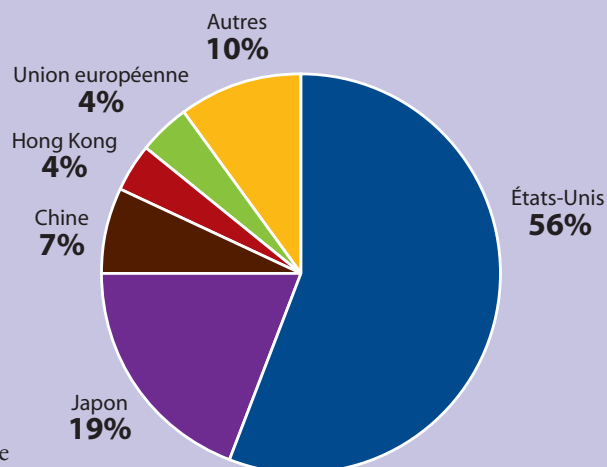
La Colombie-Britannique est fière de son secteur de transformation des produits de l'aquaculture et de la pêche. Il s'agit d'un secteur bien intégré et efficace, qui fait l'objet d'une gestion responsable et d'une étroite surveillance.

Nous avons recours à une technologie et des procédés modernes sur les lieux de pêche, dans les élevages et dans les usines de transformation, inspectées et approuvées par le gouvernement du Canada.



La publication « British Columbia Seafood Industry Year in Review » (L'industrie des produits de la mer en Colombie-Britannique : Bilan de l'année) donne une vue d'ensemble des secteurs de la pêche commerciale, de l'aquaculture et de la transformation des poissons et fruits de mer dans la province. Ce document (en anglais seulement) peut être consulté en ligne à : www.env.gov.bc.ca/omfd

NOS MARCHÉS INTERNATIONAUX



PRODUCTION DE POISSONS ET FRUITS DE MER EN COLOMBIE-BRITANNIQUE (MOYENNE SUR QUATRE ANS)

		Pêches (en milliers de tonnes)			
				Valeur en gros (Millions \$ CAD)	
				Présentation	
Poissons sauvages	Poissons à nageoires				
	Saumon quinnat	2.1	20.2	habillé, en darnes, en filets, en portions, fumé	
	Saumon kéta	12.5	46.6	habillé, en darnes, en filets, en portions, fumé, caviar	
	Saumon coho	0.9	16.4	habillé, en darnes, en filets, en portions, fumé	
	Saumon rose	10.1	32.6	habillé, en darnes, en filets, fumé, en conserve, caviar	
	Saumon rouge	5.5	85.7	habillé, en darnes, en filets, en portions, fumé, en conserve	
	Hareng	28.4	104.0	caviar, saumuré, œufs sur varech, appâts, farine de hareng	
	Thon	6.2	27.6	habillé, en longues, en conserve, fumé	
	Autres poissons à nageoires	3.7	4.4	sardines congelées, maquereau, eulakane	
	Volume total sauvages	69.4	337.5		
Poissons d'élevage	Saumon de l'Atlantique, quinnat, coho	72.4	324.9	habillé, en darnes, en filets, fumé, caviar	
	Truite	0.1	1.3	habillée, en darnes, en filets, fumé	
	Autres poissons à nageoires	0.1	0.8	habillés, en darnes - morue charbonnière, esturgeon, tilapia	
	Volume total d'élevage	72.6	327.0		
Sous-total	142.0	664.5			
Poissons démersaux	Plie à grande bouche	7.9	2.5	habillée, en filets	
	Chien de mer	5.4	9.9	habillé, flancs, dos, ailerons, queues	
	Merluche	88.2	45.1	habillée, en filets, pulpe	
	Flétan	7.3	90.8	habillé, en filets, en "fletches" (filets sans arêtes), en darnes, joues	
	Morue-lingue	2.8	9.2	vivante, habillée, en filets	
	Morue du Pacifique	1.1	4.3	habillée, en filets	
	Collin	3.5	2.8	en filets, surimi, caviar	
	Perche de mer	20.6	45.6	vivante, habillée, en filets	
	Morue charbonnière	3.2	25.2	vivante, coupe-J, coupe-W, en filets, fumée	
	Plie rouge	6.2	13.1	vivante, en filets	
	Autres poissons démersaux	2.1	16.9	farine et huile, filets de limande à queue jaune et habillée, ailes de raie	
	Sous-total	148.3	265.4		
	Mollusques et crustacés sauvages	Mollusques et crustacés			
		Palourdes	1.6	7.7	en coquille, en conserve, chair
Crabes		6.6	58.2	vivants, avec leur carapace, chair, en portions	
Panopes du Pacifique		1.7	47.1	vivantes, chair du corps, chair du siphon	
Pétoncles		0.1	0.7	en coquille, chair	
Holothuries (concombres de mer)		1.4	6.5	chair, peau	
Oursins		4.5	16.6	caviar, entiers	
Crevettes		3.4	47.7	vivantes, entières, cuites, queues, chair	
Autres mollusques et crustacés		0.4	2.0	calmars, poulpes, moules, plantes marines fraîches ou séchées	
Total sauvages		19.7	186.5		
Mollusques crustacés d'élevage		Palourdes	1.7	11.8	en coquille, en conserve, chair
		Huîtres	7.9	15.8	en coquille, écaillées, fumées, en conserve
		Autres mollusques et crustacés	0.4	2.1	en coquille, chair - moules, pétoncles, plantes marines fraîches ou séchées
	Total d'élevage	10.0	29.7		
Sous-total	29.7	216.2			
Total général	320.0	1,146.1			



UN SOUCI DE DURABILITÉ

La salubrité des aliments, la traçabilité et la durabilité constituent les pierres angulaires des trois secteurs de cette industrie et ont valu aux poissons et fruits de mer de la Colombie-Britannique leur réputation internationale de produits de grande qualité, sans danger pour la santé et dignes de confiance.

L'approche coopérative instaurée entre l'industrie et le gouvernement a placé l'industrie britanno-colombienne des produits de la mer à la pointe des nouvelles initiatives de conservation et contribue à assurer une industrie durable pour le futur.

TEMPS MOYENS DE TRANSPORT DEPUIS VANCOUVER

