



L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au **Canada**

● L'industrie ● canadienne du ● poisson et des fruits de mer

Le Canada est un des principaux pays maritimes de la planète. Entouré par les océans Arctique, Atlantique et Pacifique et bordé partiellement au sud par les Grands Lacs, il s'enorgueillit de son littoral, soit le plus long au monde. Avec plus de 755 000 km carrés d'eau douce, le pays comprend 16 p. 100 de la superficie mondiale d'eaux douces et quatre des 14 plus grands lacs du monde.

Le Canada possède également une des industries de pêche commerciale les plus lucratives au monde; elle lui rapporte près de 5 milliards de dollars par année. La salubrité et l'excellence de sa production, qui

provient de la pêche de capture et de l'aquaculture, sont reconnues dans plus de 80 pays. En outre, le Canada exporte plus de 75 p. 100 de sa production.

En 2002, le Canada a exporté 620 231 tonnes de poissons et de fruits de mer, dont la valeur a été estimée à 4,7 milliards de dollars. La majeure partie de ces envois ont été expédiés aux Etats-Unis, mais aussi au Japon et en Union européenne. Cette année-là, le Canada a également importé pour 2,2 milliards de dollars de produits de l'industrie du poisson et des fruits de mer, échanges qui se sont traduits par un excédent commercial de plus de 2 milliards de dollars. Plus de 30 p. 100 de la quantité importée (soit 4 p. 100 de la valeur de ces envois) n'était pas destinée à la consommation humaine; il s'agissait surtout de farine pour la fabrication d'aliments pour bétail et poissons.

Les segments de la pêche de capture et de l'aquaculture sont tous deux présents dans les régions de l'Atlantique, du Pacifique et des eaux douces. En 2001, les prises de la pêche de capture ont dépassé 1 million de tonnes; la valeur au débarquement était



supérieure à 2 milliards de dollars. En matière de quantité, 82 p. 100 des prises canadiennes provenaient de l'Atlantique, 14 p. 100 du Pacifique et 4 p. 100 des eaux douces.

- En ce qui a trait à la pêche de capture dans l'Atlantique, la production a été dominée par le hareng (capturé pour ses œufs), la crevette, le crabe des neiges, le pétoncle, la morue et le homard. Les espèces les plus lucratives en 2001 étaient le homard, le crabe, la crevette et la morue. Le homard demeure le produit de la mer qui rapporte le plus au Canada; sa valeur au débarquement était de près de 639 millions de dollars en 2001.
- Du côté du Pacifique, la production provenant de la pêche de capture a été dominée par la merluche, le hareng du Pacifique (capturé pour ses œufs), le sébaste et le saumon. La praire, le flétan, la crevette, le sébaste et le saumon ont été les espèces les plus lucratives.
- En ce qui a trait à la pêche de capture en eaux douces, les principales espèces capturées ont été le doré, la perchaude, le grand corégone, le grand brochet et le touladi.

L'aquaculture prend de l'importance au Canada. En 2001, elle a produit 127 234 tonnes de poissons et de mollusques (14 p. 100 de la production canadienne), dont la valeur totale était de 600,4 millions de dollars.

- À l'échelle internationale, le Canada est un des principaux fournisseurs de saumon d'élevage au monde (atlantique, kinnat et coho). On y élève également de la truite (arc-en-ciel et autres) et de l'omble chevalier.
- L'élevage des mollusques gagne du terrain. Les moules élevées sur cordes à l'Île-du-Prince-Édouard sont réputées dans le monde entier, tout comme la technologie employée. Les segments de l'élevage d'huîtres (huîtres creuses de l'Atlantique et du Pacifique et huître plate), de palourdes japonaises et de pétoncles sont aussi en pleine expansion.

Dans les années 90, l'industrie a réagi au déclin de la pêche des poissons de fond de l'Atlantique et du saumon du Pacifique en devenant plus concurrentielle. Pêches et Océans Canada a pris des mesures pour assurer l'avenir de la pêche des poissons sauvages, notamment en instituant des méthodes de gestion qui sont axées sur la conservation et qui reposent sur le développement durable et l'exploitation responsable.

Renseignements supplémentaires

Pêches et Océans Canada réglemente et gère l'industrie canadienne du poisson et des fruits de mer, tandis

qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada est chargé de la commercialisation et de l'expansion des marchés.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) définit les politiques, les exigences et les normes d'inspection qui s'appliquent aux produits, aux établissements de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs, aux bateaux de pêche et à l'équipement utilisé pour la manutention, le transport et l'entreposage des poissons et des fruits de mer. La salubrité et la qualité sont assurées grâce au Programme de gestion de la qualité, système rigoureux d'inspection du poisson basé sur les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Par le truchement de son programme d'homologation des exportations, l'ACIA fournit aux exportateurs des documents officiels attestant que le poisson et les fruits de mer canadiens vendus sur le marché international répondent aux exigences des pays importateurs.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Direction générale des services à l'industrie
et aux marchés

Bureau des aliments

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Édifice Sir-John-Carling

930, avenue Carling, 5^e étage

Ottawa (Ontario)

K1A 0C5

Téléphone :

Télécopieur :

Courriel :

Site Web: <http://ats.agr.ca/seafood/>

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans le secteur agroalimentaire canadien en consultant le site Web du Service d'exportation agroalimentaire (<http://sea.agr.ca>).

L'industrie canadienne de l'agriculture, des aliments et des boissons est reconnue à l'échelle internationale comme une des meilleures au monde pour ce qui est d'assurer à la fois la salubrité et la qualité des aliments et des conditions propices au commerce. En outre, les consommateurs se préoccupent davantage de la sécurité, de la salubrité et de la qualité de leurs aliments, et exigent d'être mieux informés sur les méthodes de production de ces derniers. Plus que jamais, les consommateurs veulent l'assurance que leurs aliments sont inoffensifs et produits de façon écologique.

Le Canada a pour objet de devenir le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production écologique et d'être celui qui répond le mieux aux besoins des consommateurs au Canada et à l'étranger.