

La pêche commerciale au Nouveau-Brunswick

Pendant plusieurs générations, la pêche commerciale a été le principal moyen de subsistance pour plus de 150 collectivités côtières du Nouveau-Brunswick. Cette tradition se perpétue toujours aujourd'hui, grâce à une industrie solide et bien organisée qui continue d'encourager le développement durable de la pêche par des méthodes de gestion qui tiennent compte de la conservation des stocks.

Tout un réseau de connaissances

Comme il est gratifié d'une grande quantité de poissons et de mollusques, le Nouveau-Brunswick a développé une puissante industrie de la pêche qui cherche à répondre aux besoins des clients les plus exigeants. Plus de deux mille pêcheurs sillonnent les eaux de la baie de Fundy et du golfe Saint-Laurent pour capturer les poissons et fruits de mer qui comptent parmi les plus convoités au monde. Nos producteurs de produits de la mer conditionnent cette récolte en appliquant les plus grandes normes de qualité et de salubrité des aliments. Le succès de nos transformateurs leur a permis de s'étendre dans tout le Nord-Est de l'Amérique du Nord pour offrir les meilleurs produits disponibles et prendre les devants en matière de transformation et de produits de la pêche.

Catalyseur de l'économie

Grâce à sa flotte de pêche, qui compte près de 3 000 embarcations ayant des débarquements annuels évalués à près de 200 millions de dollars, l'industrie de la pêche commerciale est depuis longtemps un apport économique viable important pour la province. Par ses exportations de poissons et de fruits de mer, qui ont atteint une valeur de 795 millions de dollars en 2003, le secteur de la pêche commerciale du Nouveau-Brunswick demeure sans contredit un catalyseur de l'économie provinciale.

Diversification et expansion

La recherche-développement et l'innovation seront les principaux facteurs de la réussite future dans la production de poissons et de fruits de mer. Le Nouveau-Brunswick est déjà un chef de file, non seulement dans divers secteurs traditionnels comme la pêche du homard et du crabe des neiges, mais aussi dans le secteur des produits spéciaux comme le concombre de mer et diverses denrées améliorées à base de poisson. On fait appel à des approches innovatrices pour s'assurer que toutes les parties du poisson font l'objet de valeur ajoutée.

La voie à suivre

Pour que le secteur continue de croître, il faut poursuivre les initiatives de développement et de diversification dans les activités de capture et de transformation des produits marins, en plus de mettre au point de nouveaux produits à valeur ajoutée. Pour atteindre cet objectif, il faut un développement coordonné, qui tient compte de toutes les étapes de la production, des activités de récolte de la ressource jusqu'à leur commercialisation. Déjà reconnu à travers le monde pour la qualité de ses produits, le Nouveau-Brunswick continue de faire des efforts afin de maintenir sa réputation d'excellence.