

Fiers de nos produits marins

Une diversité riche et dynamique

Au Nouveau-Brunswick, nos produits marins tels le homard, la crevette, le crabe des neiges, le hareng, le gaspateau, les pétoncles, les oursins de mer, le concombre de mer, le maquereau, les huîtres, les moules, le saumon, en plus d'un grand nombre d'autres espèces de poisson, de mollusques et de crustacés, sont reconnus pour leur caractère unique.

Notre réussite s'explique en premier lieu par nos habitats marins uniques. Au sud, les falaises bordées par la baie de Fundy en font un habitat idéal pour les activités aquacoles. L'eau froide et limpide des marées géantes qui atteignent jusqu'à 17 mètres, les plus hautes au monde, amènent plus de 100 milliards de tonnes d'eau dans la baie à chaque nouvelle marée montante. Ce phénomène unique a pour effet de produire du saumon d'élevage d'excellente qualité et de nombreux autres produits de la mer.

Au nord, dans les eaux cristallines du détroit de Northumberland et les eaux glaciales du golfe Saint-Laurent, nous trouvons du homard, du crabe des neiges et des crevettes de calibre supérieur et beaucoup plus encore. Le résultat ; une industrie riche et diversifiée exploitant plus de 30 espèces de poissons, de mollusques et de crustacés. Par notre leadership dans les pratiques innovatrices et viables de récolte, nous garantissons qu'il en sera ainsi pendant encore longtemps.

Avant-gardiste? Certainement!

Afin de répondre aux besoins changeants de nos clients, au Nouveau-Brunswick, nous sommes toujours à la recherche de techniques innovatrices pour transformer les meilleurs produits qui soit, tout en soutenant et en développant un secteur durable.

Nous innovons constamment, qu'il s'agisse de trouver de nouvelles espèces pour l'aquaculture, comme l'aiglefin, le flétan et l'esturgeon ou encore en mettant au point de nouvelles techniques d'élevage. Nous utilisons aussi les engins de pêche les plus perfectionnés en effectuant une pêche sélective, afin de réduire la capture d'espèces non commerciales.

Conférer de la valeur ajoutée à nos transformateurs spécialisés

Au Nouveau-Brunswick, nous sommes également au diapason de la transformation. Les travailleurs très bien formés des quelque 140 usines de transformation que compte la province, dont quelques-unes parmi les plus perfectionnées au monde, transforment les richesses de l'océan en produits de la mer de première qualité. Qu'il s'agisse de homard congelé ou de saumon fumé, de lasagne aux fruits de mer ou de fettuccine aux crevettes, ces travailleurs fabriquent plus de 140 produits qualifiés comme excellents et ce, dans le respect de normes internationales très rigoureuses. De plus, grâce aux technologies perfectionnées de conservation, certains transformateurs peuvent expédier du homard vivant pendant toute l'année, en un laps de temps aussi court que 48 heures.