

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

L'industrie du poisson et des fruits de mer

La définition de la fraîcheur

Forte de ressources pures et naturelles, l'industrie canadienne du poisson et des fruits de mer tient à offrir des produits et des services de qualité optimale. Les eaux froides et propres du Canada, qui est bordé par les océans Arctique, Atlantique et Pacifique et qui abrite les Grands Lacs, contiennent plus de 160 espèces de poissons, de mollusques et de crustacés de mer et d'eau douce.



Pêche responsable

Le Canada s'est engagé à assurer des eaux et des écosystèmes aquatiques sûrs, sains et productifs par la voie d'ententes reconnues à l'échelle internationale. En 1995, le Canada a adopté le Code de conduite pour une pêche responsable de

l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

En vertu de la *Loi sur les océans*, le gouvernement a le pouvoir d'établir des aires marines protégées pour conserver et protéger les espèces en voie de disparition et les espèces menacées, ainsi que leur habitat et toute autre ressource marine nécessitant une protection particulière.

Aquaculture durable

L'industrie canadienne de l'aquaculture connaît un essor rapide et constitue une source durable de nourriture. Les produits aquacoles sont élevés dans un milieu de culture régie : étangs intérieurs, lacs et baies d'eau douce ou pleine mer. Une fois que les poissons ou les mollusques ont atteint la taille voulue, ils sont pêchés, transformés selon les besoins des consommateurs et expédiés sur le marché, qu'ils atteignent ordinairement quelques heures après leur sortie de l'eau.

Au nombre des espèces aquacoles offertes sur le marché canadien figurent les suivants : saumon, truite, moules, huîtres, palourdes américaines, truite arc-en-ciel, morue, flétan, oursin de mer, poisson-loup, anguille, pétoncles et varech. Le Canada est un important producteur de saumon atlantique d'élevage, de moules bleues, de palourdes japonaises, ainsi que d'huîtres américaines et d'huîtres creuses du Pacifique.

Mesures de sécurité et de qualité

Le programme canadien de gestion de l'habitat du poisson joue un rôle prépondérant pour la conservation et la protection de l'habitat du poisson. Le ministère des Pêches et des Océans (MPO) vérifie la conformité aux normes et veille à la protection de l'habitat. Le MPO encadre les activités de planification du bassin hydrographique et des eaux côtières,

d'amélioration de l'habitat, d'éducation du public et d'intendance.

Le Programme national sur la santé des animaux aquatiques (PNSA) aide à protéger les animaux aquatiques contre les maladies. Des animaux aquatiques en bonne santé constituent une source fiable de produits de la mer et contribuent à maintenir la réputation que s'est taillée le Canada pour la qualité de ses poissons et fruits de mer.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) établit les directives, les critères et les normes d'inspection concernant les produits de la pêche, les établissements de transformation agréés auprès du fédéral, les importateurs, les navires de pêche et le matériel servant à la manutention, au transport et au stockage du poisson. La salubrité et la qualité sont assurées grâce au Programme de gestion de la qualité, un système rigoureux d'inspection du poisson fondé sur les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

Innovation

Le Canada jouit d'une excellente réputation en matière de recherche et d'innovation. Les projets de recherche sont axés sur différents aspects, de la protection du poisson et de son habitat aux pêches durables et à l'océanographie.

Les innovations canadiennes ont entraîné une amélioration de la capacité de production et de la qualité des produits en permettant, par exemple, la mise au point de bateaux à usage double, pour la surgélation en mer et de nouveaux systèmes de conditionnement pour la conservation des moules fraîches comme si elles étaient dans leur environnement naturel, et ce, dans un format antifuite adapté aux besoins des consommateurs, d'emballages de chair de homard crue, décortiquée et surgelée; de compléments alimentaires fabriqués à partir de ressources de la mer et d'ingrédients fonctionnels faits de concentrés d'acide gras oméga-3 que l'on trouve dans les huiles de

poisson.

Capacité du Canada

Le Canada est le cinquième exportateur de fruits de mer du monde. En valeur, le Canada exporte pour environ 85 % de sa production de poisson et de fruits de mer dans plus de 130 pays, dont les États-Unis, le Japon, la Chine et l'Union européenne. En 2005, le Canada a exporté pour 4,3 milliards de dollars de poisson et de fruits de mer. En 2005, il en a importé pour 1,9 milliard de dollars et a ainsi enregistré un excédent commercial de 2,4 milliards de dollars.

Grâce à l'innovation, à une réglementation rigoureuse et à la grande qualité de ses produits, l'industrie canadienne du poisson et des fruits de mer a maintenu son avantage concurrentiel et possède tous les éléments pour continuer à prospérer sur les marchés internationaux.

Pour de plus amples renseignements

M^{me} Jo Anne Roy-Foster
Directrice adjointe
Agriculture et Agroalimentaire Canada
930, avenue Carling, pièce 576
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0C5
Tél. : (613) 759-7741
Télééc. : (613) 759-7480
Courriel : fosterjr@agr.gc.ca
Site Web : www.seafoodcanada.gc.ca

M^{me} Jane Barnett
Agente principale de développement des marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1084, Feeley Court
Mississauga (Ontario)
Canada L5J 4S5
Tél : (905) 823-0122
Télééc. : (905) 823-8920
Courriel : barnettj@agr.gc.ca
Site Web : www.seafoodcanada.gc.ca



La qualité est dans notre **nature**

Pour plus de précisions sur les produits et les fournisseurs de l'industrie canadienne du poisson et des fruits de mer et sur les occasions d'investir, consulter le site Web d'AAC, à l'adresse www.seafoodcanada.gc.ca.

Les produits agroalimentaires canadiens témoignent de notre souci d'excellence et de notre engagement profond à l'égard de la salubrité, de la qualité, de l'innovation, de la durabilité de l'environnement et du service.

Dans toutes les branches de notre industrie, nous cherchons à gagner la confiance de nos clients en répondant à leurs besoins et en dépassant leurs attentes. Les produits agroalimentaires canadiens doivent leur réputation d'excellence internationale à ces valeurs, de même qu'à notre désir d'établir des relations étroites. Les consommateurs du monde entier savent qu'ils peuvent compter sur la qualité du Canada.

