

saumons continuent de nager comme s'ils étaient dans leur habitat naturel, ce qui donne à leur chair sa texture ferme hautement prisée. Les 14 installations d'élevage sur le rivage de l'Islande font l'élevage du saumon et de l'omble de l'Arctique. La production actuelle est inférieure à 350 tonnes pour le saumon.

Dans l'élevage en pacage marin, les œufs provenant du stock sauvage de l'Atlantique sont élevés jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille de tacons, puis libérés dans le milieu naturel en tant que «saumon sauvage» amélioré. Comme la pêche commerciale du saumon est prohibée le long des côtes de l'Islande, cela permet le renouvellement du stock sauvage et, en même temps, produit du saumon sauvage pour le marché d'exportation. Actuellement, il existe cinq installations d'élevage en pacage marin en Islande et, pour la première fois en 1989, les quantités de poisson étaient assez importantes pour en permettre la commercialisation. Totalisant 35 tonnes en 1989, la production devrait augmenter à 600 tonnes d'ici 1990. Plus traditionnel, l'élevage en enclos demeure toujours le mode de production principal en Islande. En 1989, les 17 installations d'élevage en enclos ont enregistré une production de --- tonnes.

L'industrie de l'aquaculture islandaise porte également plus d'attention à l'omble de l'Arctique (*salvelinus alpinus*) comme forme plus exotique du saumon d'élevage. L'omble, prisée pour sa saveur particulière, est un poisson moins long et un peu plus large que le saumon et est idéale tant pour le fumage que pour la restauration. L'Islande espère capitaliser sur sa situation boréale pour générer l'intérêt des consommateurs dans cette espèce estimée du Nord. La production de l'omble, qui est entièrement élevée sur les rivages, devrait atteindre 500 tonnes d'ici 1992, comparativement à la production de 70 tonnes des dernières années. L'Islande exposait également de la truite arc-en-ciel (*salmo gairdneri*).