

On entend par l'expression «espèce sous-exploitée» toute espèce dont on connaît ou ignore les réserves disponibles, mais qui pourrait être commercialement exploitée à plus grande échelle par des entreprises canadiennes. Il en existe deux grands types :

A) les espèces connues, c'est-à-dire celles dont on sait l'ampleur des réserves et l'endroit où elles se trouvent et pour lesquelles on dispose des techniques d'exploitation nécessaires, mais dont tout le potentiel commercial n'a pas été réalisé par des intervenants canadiens (exemples : le maquereau, le hareng de l'Atlantique, le sébaste et le turbot);

B) les espèces méconnues, soit celles dont on ignore l'ampleur des réserves et l'endroit où elle se trouvent et pour lesquelles on ne dispose pas des techniques de transformations nécessaires, bien qu'il soit possible de réaliser des essais pour établir si les ressources disponibles peuvent être récoltées et vendues à profit (exemples : le lançon, l'aiguillat, le requin et l'araignée de mer).

3.2 PROFIL

- Présentations du produit (différentes selon les espèces)

- Frais, congelé, en filets, en darnes
- Fumé (légèrement ou fortement), salé, en conserves, séché
- Pâtés, mousses, trempettes, soupes et bouillons
- Oeufs, tête, peau
- Portions panées, mets

- Espèces

- Voir les annexes I et II.

- Acheteurs

- Négociants et courtiers
- Entreprises de transformation
- Distributeurs
- Services alimentaires (hôtellerie, restauration, collectivités)
- Détaillants

- Intervenants

- Pêcheurs :
- navires côtiers
- chalutiers hauturiers
- Entreprises de transformation et leurs employés
- Intermédiaires
- Distributeurs et négociants
- Sociétés de transport par camion et avion
- Transitaires et courtiers
- Banques et autres prêteurs
- Fabricants de matériel d'emballage
- Offices de promotion