

**mollusques et crustacés** – tout animal aquatique invertébré doté d'une carapace. Cette expression peut aussi inclure les échinodermes.

**mortalité naturelle** – taux de mortalité du poisson attribuable à des causes naturelles telles que la maladie, l'âge, les parasites ou les prédateurs. La «mortalité due à la pêche» est le taux de mortalité résultant de la pêche.

**morue du Nord** – terme couramment utilisé pour désigner la population de morues qu'on trouve de la moitié nord des Grands bancs jusqu'au banc de Hamilton Inlet au large du Labrador (zones 2J et 3KL de l'OPANO). Il s'agit du plus grand stock de poissons au large de la côte est du Canada et celui-ci est aussi considéré comme le plus important stock de morues au monde.

**niveau FO.1** – niveau de mortalité due à la pêche auquel l'augmentation du rendement (rendement marginal) par suite de l'ajout d'une unité supplémentaire d'effort de pêche correspond à 10 p. 100 de l'accroissement du rendement obtenu en ajoutant le même effort de pêche dans le cas d'un stock peu exploité.

**omega-3** – acide gras présent dans les fruits de mer et qui aurait un effet thérapeutique sur le système cardio-vasculaire humain.

**palangre** – ligne d'hameçons appâtés qui est ancrée au fond de l'océan et remontée à intervalles réguliers par un bateau appelé palangrier.

**pêches (les)** – ce terme désigne l'industrie qui s'occupe de la prise, du traitement et de la commercialisation du poisson mais il peut aussi désigner une zone de pêche ou une juridiction visant la prise de poissons dans des eaux précises.

**plateau continental** – extension sous-marine des terres émergées et où la plupart des poissons sont capturés.

**poids entier** – terme généralement utilisé dans l'industrie pour désigner le poids du poisson acheté d'un bateau. Dans les statistiques sur la pêche, on utilise ce terme pour désigner le poids du poisson vivant.

**poisson** – le poisson est doté de nageoires, par opposition aux crustacés et aux coquillages.

**poisson anadrome** – tout poisson qui migre de la mer vers les rivières d'eau douce pour y frayer. Les poissons qui migrent dans le sens opposé pour frayer sont les espèces catadromes.

**poisson congelé** – poisson qui, s'il se trouve en blocs de filets non emballés de 25 millimètres d'épaisseur, a été congelé à une température non inférieure à  $-21^{\circ}$ .

**poisson frais** – poisson qui n'a pas fait l'objet d'un processus de conservation.

**poisson fumé** – poisson qui a fait l'objet d'une méthode de préservation faisant appel à toute combinaison de procédés tels que le fumage, le salage, le séchage, la fermentation ou le saurissage. Le poisson légèrement salé est celui dont la teneur en sel est peu élevée.