

# Poissons et fruits de mer du Canada

## Espèces du Pacifique et d'eau douce

Nom commun/nom scientifique	Prévisions (1993) Contingents (1993) ou prises (1992) - En tonnes métriques	Substituts**	Produits transformés/à valeur ajoutée																						
			Frais/Vivants			Principaux traitements					Principales présentations														
POISSONS DU PACIFIQUE			Hiver	Printemps	Été	Automne	Produit congelé	Produit salé	Produit fumé	Produit séché	Produit mariné	Produit en boîte	Produit en bocaux	Produit en conserve	Enfleur	Apprêt/à l'état	Tranche à plat	Filés	Block	Produit fumé	Desserts	Surgelés	Ouïs	Châssis/mousses	
<b>Flétan</b> ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )	4,300 (P)	7	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Hareng</b> ( <i>Clupea harengus pallasii</i> )	35,000 (P)	6	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Merlu</b> ( <i>Merluccius productus</i> )	25,300 (P)	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Morue charbonnière</b> ( <i>Anoplopoma fimbria</i> )	5,000 (P)	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Morue du pacifique</b> ( <i>Gadus macrocephalus</i> )	10,000 (P)	1	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Ophiodon</b> ( <i>Ophiodon elongatus</i> )	4,100 (P)	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Poissons plats/soles</b> ( <i>Parophrys vetulus, Lepidopsetta bilineata</i> )*	7,800 (P)	1	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Rascasse</b> ( <i>Sebastes pinniger, S. alutus, S. brevispinis, S. ruberrimus</i> )*	21,000 (P)	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon américain</b> ( <i>Oncorhynchus nerka</i> )	20,350 (P)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon coho (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus kisutch</i> )	7,250 (P)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon coho (élevage)</b> ( <i>Oncorhynchus kisutch</i> )	1,400 (Pv)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon de l'atlantique (élevage)</b> ( <i>Salmo salar</i> )	12,450 (Pv)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon keta (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus keta</i> )	17,400 (P)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon quinnat (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> )	5,250 (P)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon quinnat (élevage)</b> ( <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> )	7,500 (Pv)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Saumon rose (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> )	14,600 (P)	9	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES DU PACIFIQUE																									
<b>Coquillages</b> ( <i>Panope generosa, Tresus nuttali, Protothaca staminea, Saxidomus giganteus, Tapes philippinarum</i> )	1,500 (P)	9	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Crabe dormeur</b> ( <i>Cancer magister</i> )	4,500 (P)	1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Crevettes</b> ( <i>Pandalus jordani</i> )	2,500 (P)	4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Huîtres</b> ( <i>Crassostrea gigas</i> )	3,600 (P)	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Oursins</b> ( <i>Strongylocentrotus franciscanus</i> )	13,000 (P)	9	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
POISSONS D'EAU DOUCE (en provenance du Manitoba, de l'Alberta, de la Saskatchewan, des Territoires du Nord-Ouest et du lac Érié)																									
<b>Bar blanc</b> ( <i>Morone chrysops</i> )	2,400 (C)	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Baret</b> ( <i>Morone americanus</i> )	2,400 (P)	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Doré</b> ( <i>Stizostedion vitreum</i> )	7,200 (Pv)	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Doré noir</b> ( <i>Stizostedion canadense</i> )	2,300 (P)	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Éperlan</b> ( <i>Osmerus mordax</i> )	10,000 (C)	5	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Grand brochet</b> ( <i>Esox lucius</i> )	2,950 (P)	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Grand corégone</b> ( <i>Coregonus clupeaformis</i> )	5,800 (Pv)	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Meunier noir</b> ( <i>Catostomus commersonii</i> )	1,800 (P)	5	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Perchaude</b> ( <i>Perca flavescens</i> )	2,500 (P)	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

\* Principales espèces seulement

\*\* Substituts

Un des défis à relever, pour les fournisseurs de poissons et de fruits de mer, consiste à trouver des substituts d'espèces très recherchées mais dont les prises sont restreintes. Pour vous faciliter la tâche, la colonne « Substituts » donne des indications au sujet de la saveur et de la texture des substituts possibles, selon la légende suivante :

1. Texture fine; saveur délicate
2. Texture fine; saveur moyenne
3. Texture fine; pleine saveur
4. Texture moyenne; saveur délicate
5. Texture moyenne; saveur moyenne
6. Texture moyenne; pleine saveur
7. Texture ferme; saveur délicate
8. Texture ferme; saveur moyenne
9. Texture ferme; pleine saveur

Les saisons où les produits sont disponibles frais ou vivants se répartissent comme suit :

**Hiver** : décembre, janvier, février

**Printemps** : mars, avril, mai

**Été** : juin, juillet, août

**Automne** : septembre, octobre, novembre

□ Pas de prise

● Disponible

● Haute saison

■ Traitements disponibles

● Présentations disponibles