Poissons et fruits de mer du Canada

Atlantique

Nom commun/nom scientifique	Prévisions (1993) Contingents (1993) ou prises (1992) — En tonnes métriques	Substituts**	Frais/Vivants: Hiver	Printemps	Été	Automne	Produits transformés/à valeur ajoutée — Principaux traitements: Produit congelé	Produit salé	Produit fumé	Produit séché	Produit mariné	Produit en boîte	Produit prêt à consommer	Principales présentations: Entier	Apprêté/vidé-étêté	Tranché à plat	Filets	Blocs	Portions/Bâtonnets	Darnes	Surimi	Oeufs	Oléo/sections/morceaux
POISSONS																							
Aiglefin (Melanogrammus aeglefinus)	16,000 (C)	1	●	●	●	●	●	●	●					●		●		●	●	●			
Anguille (Anguilla rostrata)	500 (Pv)	5			●	●	●		●						●	●		●	●		●		
Brosme (Brosme brosme)	4,800 (P)	1	●	●	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●	●		
Caplin (Mallotus villosus)	30,400 (P)	9			●	●	●		●	●		●			●				●				●	
Éperlan américain (Osmerus mordax)	1,200 (Pv)	5			●	●	●								●	●		●	●				
Flétan de l'atlantique (Hippoglossus hippoglossus)	3,500 (C)	7	●	●	●	●	●							●		●		●			●		
Flétan du groenland (Reinhardtius hippoglossoides)	67,000 (C)	7	●	●	●	●	●		●					●		●		●	●	●			
Goberge (Lieu noir) (Pollachius virens)	35,600 (C)	1	●	●	●	●	●	●	●	●				●		●	●	●	●	●			
Hareng (Clupea harengus harengus)	203,700 (C)	6	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●		●	
Maquereau (Scomber scombrus)	105,000 (C)	6		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●			
Merlu (Merluccius bilinearis, Urophycis tenuis)*	77,475 (C)	2	●	●	●	●	●	●	●	●				●		●		●	●	●			
Morue (Cabillaud) (Gadus morhua)	121,000 (C)	1	●	●	●	●	●	●	●	●				●		●	●	●	●	●	●	●	●
Poissons plats (Hippoglossoides platessoides, Paralichthys dentatus, Pseudopleuronectes americanus, Glyptocephalus cynoglossus, Limanda ferruginea)*	42,800 (C)	1	●	●	●	●	●							●	●	●		●	●				
Saumon de l'atlantique (élevage) (Salmo salar)	10,000 (Pv)	9	●	●	●	●	●		●					●		●		●			●		
Saumon de l'atlantique (sauvage) (Salmo salar)	200 (C)	9		●	●	●	●		●					●		●		●			●		
Sébaste (Sebasta spp.)	113,400 (C)	5	●	●	●	●	●			●				●	●	●	●	●	●				
Thon rouge (Thunnus thynnus)	500 (C)	9		●	●	●	●									●					●		
CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES																							
Coquillages (Mya arenaria, Mercenaria mercenaria, Mactromeris polynyma	10,775 (C)	9	●	●	●	●	●							●									●
Crabe (Chionoecetes opilio, Cancer irroratus)*	35,000 (P)	1		●	●	●	●				●		●	●				●					●
Crevettes (Pandalus borealis)	24,200 (P)	4	●	●	●	●	●				●		●	●				●					●
Homard d'amérique (Homarus americanus)	42,000 (Pv)	4	●	●	●	●	●				●		●	●									●
Moules (Mytilus edulis)	5,000 (P)	3	●	●	●	●	●		●		●	●	●	●									●
Huîtres (Crassostrea virginica)	1,500 (P)	3		●	●	●	●		●		●		●	●									●
Pétoncles (Placopecten magellanicus)	88,000 (P)	1	●	●	●	●	●		●				●					●				●	●

* 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