

les moules, les oursins et autres crustacés qui se mangent crus et sont importés pour être consommés immédiatement, un certificat d'origine est requis pour des mesure d'hygiène. Le Canada n'a pas conclu d'entente d'équivalence avec la France. Par conséquent, les produits vivants venant du Canada doivent séjourner pendant un certain temps en France dans des laboratoires d'analyse avant d'être mis en marché.

- Producteurs de poisson haché - Les usines productrices doivent tout d'abord être approuvées par les autorités françaises. Le ministère des Pêches et Océans du Canada délivre un certificat d'accréditation aux usines tenues de répondre aux exigences sanitaires françaises. Le numéro d'approbation doit ensuite être apposé sur tous les documents et factures pertinentes.
  
- Producteurs de plats de fruits de mer tout préparés et de crevettes cuites - Il est nécessaire d'obtenir au préalable une autorisation d'exporter en France. Un questionnaire dûment rempli et portant sur les pratiques de manutention et de transformation doit être signé par Pêches et Océans Canada. Dès que l'autorisation est obtenue, un numéro est accordé à chaque usine.

#### Pratiques commerciales

- Cela fait de nombreuses années que le Canada exporte ses produits de la