

# Poissons et fruits de mer du Canada

## Espèces du Pacifique et d'eau douce

Nom commun/nom scientifique	Produits transformés/à valeur ajoutée																			
	Frais/Vivants				Principaux traitements				Principales présentations											
	Hiver	Printemps	Été	Automne	Produit congelé	Produit salé	Produit fumé	Produit séché	Produit mariné	Produit en huile	Produit en sauce	Appareils pré-préparés	Tranché à plat	Filés	Aléves	Andouilles	Durées	Surtout	Ouïes	Châssis/morceaux
<b>POISSONS DU PACIFIQUE</b>																				
<b>Flétan</b> ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )	●	●	●	●	●	●					●	●	●	●	●	●	●			
<b>Hareng</b> ( <i>Clupea harengus pallasii</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Merlu</b> ( <i>Merluccius productus</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Morue charbonnière</b> ( <i>Anoplopoma fimbria</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Morue du pacifique</b> ( <i>Gadus macrocephalus</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Ophiodon</b> ( <i>Ophiodon elongatus</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Poissons plats/soles</b> ( <i>Parophrys vetulus, Lepidopsetta bilineata</i> *)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Rascasse</b> ( <i>Sebastes pinniger, S. alutus, S. brevispinis, S. ruberrimus</i> *)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon américain</b> ( <i>Oncorhynchus nerka</i> )		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon coho (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus kisutch</i> )		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon coho (élevage)</b> ( <i>Oncorhynchus kisutch</i> )		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon de l'atlantique (élevage)</b> ( <i>Salmo salar</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon keta (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus keta</i> )		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon quinnat (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> )		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon quinnat (élevage)</b> ( <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Saumon rose (à l'état sauvage)</b> ( <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> )		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES DU PACIFIQUE</b>																				
<b>Coquillages</b> ( <i>Panope generosa, Tresus nuttali, Protothaca staminea, Saxidomus giganteus, Tapes philippinarum</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Crabe dormeur</b> ( <i>Cancer magister</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Crevettes</b> ( <i>Pandalus jordani</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Huîtres</b> ( <i>Crassostrea gigas</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Oursins</b> ( <i>Strongylocentrotus franciscanus</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>POISSONS D'EAU DOUCE</b> (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> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Baret</b> ( <i>Morone americanus</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Doré</b> ( <i>Stizostedion vitreum</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Doré noir</b> ( <i>Stizostedion canadense</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Éperlan</b> ( <i>Osmerus mordax</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Grand brochet</b> ( <i>Esox lucius</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Grand corégone</b> ( <i>Coregonus clupeaformis</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Meunier noir</b> ( <i>Catostomus commersonii</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Perchaude</b> ( <i>Perca flavescens</i> )	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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