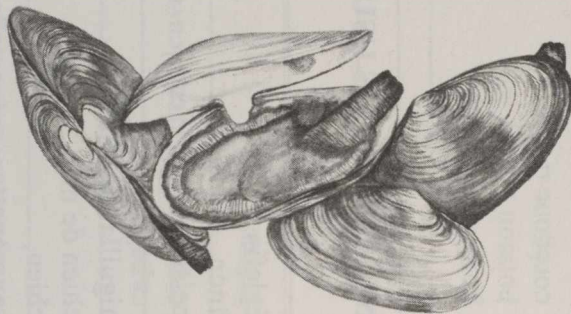

CLAMS (*Mya arenaria*) et (*Mercenaria mercenaria*)

Informations générales: La principale espèce exploitée dans la région de l'Atlantique est la *Mya arenaria*, la mye (illustrée ci-dessus). La mye moyenne récoltée mesure environ 5 cm, bien qu'elle puisse atteindre une longueur de 8 à 15 cm. Sa coquille, mince, allongée et fragile, est de couleur blanc crayeux. La palourde ou praire (*Mercenaria mercenaria*), de même que d'autres espèces, est moins abondante. La palourde possède une coquille gris-blanc qui est épaisse et dure. Lorsqu'elle est rendue au stade adulte, sa longueur peut atteindre 13 cm. Les plus petites (de 5 à 7 cm) sont connues dans l'industrie de la pêche sous le nom de «petite palourde». Les clams sont récoltés dans le sable à marée basse.

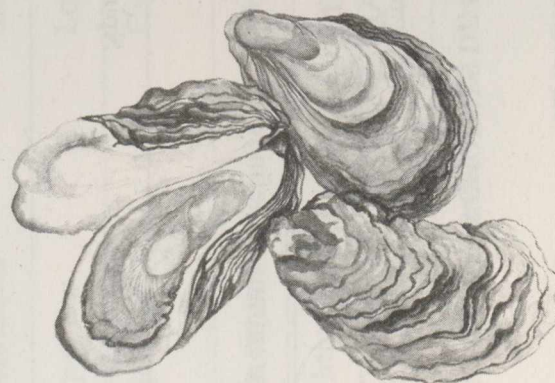
Principale saison de pêche: zones de pêche contrôlées.



HUÎTRE (*Crassostrea virginica*)

Informations générales: Cette espèce, est la plus commune des huîtres de l'Amérique du Nord. Elle est habituellement commercialisée sous le nom de son lieu de provenance, mais on l'appelle aussi parfois huître américaine. Même si elles appartiennent à la famille *C. virginica*, la taille et la forme des huîtres ainsi que les caractéristiques de la chair peuvent varier selon l'habitat et l'alimentation; une huître peut être petite ou grosse, sa coquille peut être plate, creuse ou arrondie, et la couleur de sa chair, nacré ou beige, gris pâle ou verte. L'huître de Malpèque, élevée dans les eaux froides de l'Île-du-Prince-Édouard, est renommée internationalement. Ces huîtres, de 8 à 25 cm de long, sont récoltées à la drague et au râteau dans les inlets côtiers et les estuaires, dans des pêcheries naturelles, de même que dans des parcs loués à bail où l'on en fait la culture sous des conditions contrôlées. L'huître plate, *Ostrea edulis*, est également cultivée en Nouvelle-Écosse.

Principale saison de pêche: en automne et pendant les mois d'hiver.



MOULE BLEUE (*Mytilus edulis*)

Informations générales: La valeur gastronomique des moules bleues est connue depuis des milliers d'années. La coquille dure est bleu-noir, brune ou parfois brune et rayée de noir. Elle abonde dans toutes les eaux de la région atlantique du Canada. Le long de la côte, on trouve les moules attachées aux galets, aux algues et aux rochers, et les plus grosses sont récoltées à marée basse à la limite de l'eau. L'aquiculture en assure maintenant le principal approvisionnement commercial.

Principale saison de pêche: toute l'année, sauf en été.

