

Poissons et fruits de mer du Canada

Atlantique

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 boîte	Produit en bocaux	Entier	Appâté/rôti/séché	Tranché à plat	Filets	Blocs	Portons/Bonnettes	Dorades	Surfina	Oeufs	Châtaignes/lavacres
POISSONS																					
Aiglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	●	●	●	●	●	●					●		●	●	●	●					
Anguille (<i>Anguilla rostrata</i>)		●	●	●	●	●							●	●	●	●		●			
Brosme (<i>Brosme brosme</i>)	●	●	●	●	●	●							●	●	●	●	●	●			
Caplin (<i>Mallotus villosus</i>)		●	●	●	●	●			●						●					●	
Éperlan américain (<i>Osmerus mordax</i>)		●	●	●	●	●							●	●	●	●					
Flétan de l'atlantique (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●			●		
Flétan du groenland (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●					
Goberge (Lieu noir) (<i>Pollachius virens</i>)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●					
Hareng (<i>Clupea harengus harengus</i>)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●			●		●
Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>)		●	●	●	●	●						●	●	●	●	●			●		
Merlu (<i>Merluccius bilinearis, Urophycis tenuis</i> *)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●					
Morue (Cabillaud) (<i>Gadus morhua</i>)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●			●	●	●
Poissons plats (<i>Hippoglossoides platessoides, Paralichthys dentatus, Pseudopleuronectes americanus, Glyptocephalus cynoglossus, Limanda ferruginea</i> *)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●					
Saumon de l'atlantique (élevage) (<i>Salmo salar</i>)	●	●	●	●	●	●						●	●	●	●	●			●		
Saumon de l'atlantique (sauvage) (<i>Salmo salar</i>)		●	●	●	●	●						●	●	●	●	●			●		
Sébaste (<i>Sebasta spp.</i>)	●	●	●	●	●	●			●			●	●	●	●	●					
Thon rouge (<i>Thunnus thynnus</i>)		●	●	●	●	●							●							●	
CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES																					
Coquillages (<i>Mya arenaria, Mercenaria mercenaria, Mactromeris polynyma</i>)	●	●	●	●	●	●						●									●
Crabe (<i>Chionoecetes opilio, Cancer irroratus</i> *)		●	●	●	●	●			●	●	●					●					●
Crevettes (<i>Pandalus borealis</i>)	●	●	●	●	●	●			●	●	●				●						●
Homard d'amérique (<i>Homarus americanus</i>)	●	●	●	●	●	●			●	●	●										●
Moules (<i>Mytilus edulis</i>)	●	●	●	●	●	●			●	●	●										●
Huîtres (<i>Crassostrea virginica</i>)		●	●	●	●	●			●	●	●										●
Pétoncles (<i>Placopecten magellanicus</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