

La qualité

est dans notre **nature**



Canada

Saumon canadien

L'empereur des poissons



Étincelant au soleil alors qu'il remonte en sautant les rivières canadiennes, le saumon est l'un des poissons les plus splendides au monde. De nos jours, le saumon canadien est à la fois élevé en aquaculture et pêché à l'état sauvage. Frais, congelé, fumé ou mis en conserve dans des usines modernes qui respectent les normes de qualité les plus élevées, le saumon constitue la pierre angulaire de l'industrie canadienne des poissons et fruits de mer, et il est exporté partout dans le monde. En fait, le Canada est l'un des plus importants producteurs et exportateurs mondiaux de saumon.



L'abondance du saumon canadien a contribué au façonnement de plusieurs cultures autochtones, et de nombreuses collectivités canadiennes sur les côtes Atlantique et Pacifique comptent toujours sur le saumon pour assurer leur prospérité.

L'appel de la nature

La grande majorité des saumons canadiens sauvages proviennent des côtes de la Colombie-Britannique, le saumon rouge étant l'espèce commerciale la plus importante. Les migrations annuelles des saumons sont essentielles pour l'économie de la province, et les pêcheurs autochtones utilisent encore des méthodes traditionnelles de pêche au filet et au dard le long des fleuves de la province. La flotte commerciale exerce ses activités au large des côtes et utilise différentes méthodes modernes.



Le saumon sauvage du Pacifique est offert en entier ou en différentes coupes telles que darnes, filets et rôtis. Une grande proportion du saumon rouge et du saumon rose est mise en conserve, et une bonne partie de ces conserves sont exportées au Royaume-Uni et en Australie. Le saumon sauvage canadien est également offert dans de nombreux produits à valeur ajoutée, par exemple le caviar de saumon, le saumon fumé à chaud ou à froid, les filets marinés, les entrées de saumon surgelées, le saumon à l'indienne, le saumon salé et les hamburgers au saumon. Les producteurs canadiens de poissons et fruits de mer travaillent constamment au développement de nouveaux produits du saumon à valeur ajoutée à proposer sur le marché intérieur et les marchés internationaux.

Le saumon à la ferme

Le saumon d'élevage de l'Atlantique représente la majorité des exportations de saumon du Canada. Sur la côte Atlantique, l'élevage du saumon a pris naissance dans la baie de Fundy au Nouveau-Brunswick et s'est étendu en Nouvelle-Écosse et, à plus petite échelle, à Terre-Neuve. En Colombie-





Britannique, la salmoniculture est principalement concentrée sur l'Île de Vancouver; sur la côte Ouest également, le saumon atlantique constitue l'espèce la plus couramment élevée.

Le saumon d'élevage canadien est offert sous différentes formes adaptées aux attentes des consommateurs. On peut l'acheter frais, congelé ou fumé, en entier ou sous forme de darnes et filets avec ou sans peau. Une proportion relativement faible est mise en conserve, toutefois de nombreux producteurs proposent maintenant des produits à valeur ajoutée tels que pâté de saumon, kebab de saumon et darne de saumon marinée et poivrée.

Nutrition et qualité

Le saumon constitue un choix santé et nutritif pour les apéritifs, entrées et collations. Il offre une teneur élevée en protéines et une faible teneur en graisses saturées et en cholestérol. De plus, en raison de sa teneur élevée en huile, il contient des concentrations notables d'acides gras oméga-3, qui ont été associés à différents bienfaits pour la santé, notamment une incidence plus faible de maladies cardiovasculaires.

Le saumon canadien est non seulement un choix santé, mais également un produit très sûr, grâce à des systèmes d'inspection et de contrôle des poissons parmi les plus rigoureux au monde. Ces systèmes sont gérés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui établit des normes strictes pour la fabrication des produits du poisson ainsi que pour la manutention et la transformation des poissons. Toutes les installations qui récoltent et préparent des saumons canadiens destinés à l'exportation doivent être inscrites auprès du gouvernement fédéral et doivent respecter avec rigueur les principes internationaux de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP).

De plus, il incombe à l'ACIA d'inspecter nos saumons à la recherche de contaminants et de s'assurer que les résultats des tests n'excèdent pas les lignes directrices établies par Santé Canada, un autre ministère fédéral. Ces lignes directrices respectent les normes émises par la Food and Drug Administration américaine et par l'Organisation mondiale de la santé.

Goûtez la différence canadienne

Élevé dans certaines des eaux les plus pures au monde, le saumon canadien est apprécié partout dans le monde pour sa fraîcheur et son goût. Pour obtenir de l'information additionnelle sur l'industrie canadienne du saumon, nous vous invitons à visiter les sites suivants :

Sites Web du gouvernement

- Poissons et fruits de mer canadiens
<http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer/index-fra.htm>
- Pêches et Océans Canada
<http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-fra.htm>
- Agence canadienne d'inspection des aliments
www.inspection.gc.ca
- Gouvernement de la Colombie-Britannique
www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html
- Gouvernement du Nouveau-Brunswick
<http://www.gnb.ca/0027/Index-f.asp>
- Gouvernement de Terre-Neuve-et-Labrador
www.fishaq.gov.nl.ca
- Gouvernement de la Nouvelle-Écosse
<http://www.gov.ns.ca/fish/statspubs/frenchlang.shtml>

Sites Web de l'industrie

- Alliance de l'industrie canadienne de l'aquaculture
www.aquaculture.ca
- British Columbia Salmon Farmers Association
www.salmonfarmers.org
- New Brunswick Salmon Growers Association
www.nbsga.com
- Aquaculture Association of Nova Scotia
www.aansonline.ca

