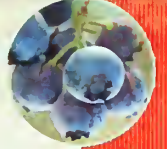
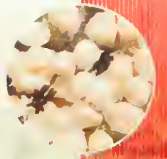




Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada



PROMOTION DE L'IMAGE DE MARQUE DES PRODUITS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES CANADIENS DANS LE MONDE

Le secteur agricole et agroalimentaire canadien fournit des aliments sains de qualité qui sont reconnus par nos partenaires commerciaux du monde entier. Quatrième exportateur au monde de produits agricoles et de produits de la mer, le Canada est reconnu sur la scène internationale pour la grande qualité de ses produits.

Contribution de la Nouvelle-Écosse

Les exportations de la Nouvelle-Écosse, péninsule aux collines ondulées entourée d'eau, viennent principalement de la mer. La Nouvelle-Angleterre et les Caraïbes en sont les principaux marchés. Toutefois, l'Union européenne représente un marché important, et la Chine se présente comme un nouveau débouché pour le secteur alimentaire de cette province.

Fruits de mer

En 2008, la Nouvelle-Écosse était la deuxième province exportatrice de poissons et fruits de mer. Ses exportations ont représenté 846,5 millions de dollars. Les espèces les plus prisées étaient le homard (21 897 tonnes évaluées à 352 millions de dollars), les pétoncles (5 843 tonnes ou 95,1 millions de dollars) et le crabe (8 374 tonnes ou 78,9 millions de dollars).

La plupart des homards sont vendus frais sur le marché. Mis dans des caisses en carton doublé ou en styromousse auxquelles sont ajoutés des cryosacs, ils peuvent survivre pendant 48 heures et être transportés jusqu'aux établissements du monde où ils séduiront les plus fins palais.

Autrefois, on récoltait les pétoncles géants sauvages à même le lit océanique, mais la demande des consommateurs a entraîné l'élevage de ce mollusque. De plus, on a encouragé cet élevage étant donné qu'il est

sans danger pour l'environnement et qu'il représente une ressource durable. Les plus grands marchés à l'exportation sont les États-Unis et la France.

Dans l'ensemble, les exportations des produits de l'aquaculture sont en croissance. La salmoniculture se pratique dans le bassin Annapolis, le port de Shelburne et certaines parties de St. Margaret's Bay, car les saumons ont besoin d'eau relativement chaude en hiver. La moule bleue et le pétoncle géant s'épanouissent dans les eaux limpides et froides du Détroit de Canso à Halifax. Les courants et l'eau chaude, de Halifax à Yarmouth, sont excellents pour la moule bleue, l'huître plate et la truite arc-en-ciel.

Agroalimentaire

Le bleuet sauvage prédomine dans les exportations agroalimentaires de la province. Ces exportations, chiffrées à 82 millions de dollars, forment plus de 37 % des 218,8 millions de dollars que totalisent les exportations agroalimentaires en Nouvelle-Écosse.

Le saviez-vous?

Le secteur viticole de Nouvelle-Écosse, en plein essor, entend bien emboîter le pas des principales provinces productrices, soit l'Ontario et la Colombie-Britannique. Les vins, faits en entier à partir de raisins ou de fruits locaux, portent le symbole de la qualité des vins de Nouvelle-Écosse. Le secteur veut, à long terme, augmenter la superficie de culture de la vigne et le nombre d'établissements vinicoles. Elle entend également faire passer le revenu du secteur de 7,2 millions de dollars à 23 millions de dollars d'ici 2020.

