



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 du Nouveau-Brunswick

Grâce au climat continental de la moitié nord et au climat maritime du sud, le Nouveau-Brunswick est propice à l'agriculture. Ses produits agricoles et agroalimentaires sont vendus surtout aux États-Unis, mais aussi au Japon, au Brésil et au Royaume-Uni.

Agroalimentaire

La pomme de terre forme 47 % de la valeur des exportations agroalimentaires de cette province qui se chiffrent à 69 millions de dollars annuellement. On la mange cuite au four, frite ou bouillie, bien sûr, mais les fabricants utilisent aussi sa fécule pour augmenter la durée de conservation et la stabilité des produits. On s'en sert sous forme de maltodextrine dans les boissons énergisantes et les boissons destinées aux personnes souffrant d'intolérance au lactose.

La bière représente 16 % des exportations de la province et se classe au deuxième rang de ces dernières. La demande de nouveaux produits, spécialement ceux des microbrasseries, semble s'accroître aux États-Unis et dans le monde.

Produits de la mer

Les exportations de produits de la mer du Nouveau-Brunswick sont évaluées à 756 millions de dollars. Le homard, le saumon de l'Atlantique et le crabe des neiges figurent au premier rang de ces exportations. En moyenne, les homards de la baie de Fundy sont réputés être les plus gros au monde. Sur la côte Est, la salmoniculture a commencé dans cette baie réunissant des conditions presque parfaites : hautes marées, eaux limpides et sites protégés. Le crabe des neiges pourrait être surnommé crabe Cendrillon. En effet, une campagne de marketing bien orchestrée a fait de ce crabe autrefois méprisé le crustacé à la chair délicate si apprécié aujourd'hui.

Le saviez-vous?

Les crosses de fougère ou « têtes de violon » abondent le long des berges où les peuples des Premières nations les ont récoltées pendant des siècles. Passe-temps printanier de nombreux Néo-Brunswickois, la récolte des crosses de fougère est aussi une entreprise commerciale. Congelées, mises en conserve ou fraîches, les crosses de fougère sont mises en marché au Canada et exportées aux États-Unis. Apparentées à l'asperge, elles constituent une source de vitamine A et C, de niacine et de riboflavine.

