

› Nous joindre

RECHERCHE



Ministre
et
ministère

Productions
animale
et végétale

Pêche et
aquaculture
commerciales

Transformation
et distribution
alimentaires

Restauration et
vente au détail

Consommation
des aliments

QUALITÉ DES ALIMENTS

- › Sécurité des aliments
- › Allergies alimentaires
- › Rappel d'aliments
- › Condamnations
- › Plaintes
- › Toxi-infections
- › Identification et traçabilité
- › Zoonoses

› Agrotourisme

› Boîtes à lunch santé

› Consommation des produits de la pêche

Accueil > Consommation des aliments > ...

Consommation des produits de la pêche

Calendrier des principales espèces aquatiques québécoises pêchées, élevées, vendues fraîches

Dès les premiers jours d'avril, lorsque la glace a suffisamment reculé pour permettre aux bateaux de naviguer sans danger, des milliers de livres de crevettes et de crabe des neiges bien frais et bien vivants prennent aussitôt le chemin des poissonneries où des files d'amateurs les attendent. Au gré des saisons, pour le grand plaisir des consommateurs, d'autres poissons, mollusques et crustacés viennent s'ajouter à la liste des espèces disponibles à l'état frais.

Consulter le [calendrier des principales espèces aquatiques québécoises pêchées, élevées, vendues fraîches](#) (DOC, 77 ko)

Guide de consommation des produits de la pêche

Le [Guide de consommation des produits de la pêche](#) (PDF, 1,1 Mo) vous renseigne sur la consommation des différentes espèces marines pêchées au Québec. Il présente :

- une courte description des espèces
- des informations sur leur consommation
- les pratiques de décongélation et de conservation propres à chaque espèce

Espèces présentées dans le Guide

Barbotte	Buccin	Crabe des neiges
Crevette nordique	Esturgeon jaune	Flétan du Groenland
Homard	Mactre de Stimpson	Maquereau
Morue	Moule bleue	Mye
Ombre de fontaine	Perchaude	Pétoncle géant
Plie canadienne	Saumon de l'Atlantique	Truite arc-en-ciel

› Publications

› Lois et règlements

› Services en ligne

› Filières


› Organismes-partenaires

› Liens intéressants

› Nous joindre

Dernière mise à jour : le 26 octobre 2006

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

[© Gouvernement du Québec, 2006](#)

La Barbotte

Poisson d'eau douce pêché au Québec

Informations sur la consommation

Décongélation



Décongeler au réfrigérateur.

La température de la barbotte décongelée doit être inférieure à 4°C.

La barbotte décongelée doit être consommée dans les 24 heures.

La barbotte ne doit pas être congelée de nouveau.

Conservation

La barbotte réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidée du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La barbotte congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La barbotte achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

Le Buccin

Mollusque d'eau salée pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Vivant

*Odeur fraîche et agréable.
Mucus limpide et clair.*

Chair réfrigérée

*Odeur légère et agréable.
Estomac totalement enlevé.
Chair ferme.*

Chair congelée

*Chair entièrement solidifiée.
Bien enrobée d'une pellicule de glace.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.
Emballage étanche sans givre ni cristaux de glace à l'intérieur.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température du buccin décongelé doit être inférieure à 4°C.
Le buccin décongelé doit être consommé dans les 24 heures.
Le buccin ne doit pas être congelé de nouveau.*

Conservation

Le buccin réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le buccin congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le buccin acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.



Le Crabe des neiges

Crustacé d'eau salée pêché au Québec

Informations sur la consommation

Vivant

Vives réactions, réflexes au niveau de l'œil, des antennes et des pattes.



Section cuite - réfrigérée

*Carapace luisante et non collante.
Odeur légère et agréable.
Chair apparente blanche.*

Chair réfrigérée

*Chair ferme qui ne s'effrite pas et qui n'est pas collante.
Odeur nulle ou légère et agréable.
Chair non jaunie.*

Produit congelé

*Chair entièrement solidifiée.
Bien enrobé d'une pellicule de glace.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.
Emballage étanche sans givre ni cristaux de glace à l'intérieur.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température du crabe des neiges décongelé doit être inférieure à 4°C.
Le crabe des neiges décongelé doit être consommé dans un délai de 24 heures.
Le crabe des neiges ne doit pas être congelé de nouveau.*

Conservation

Le crabe des neiges réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le crabe des neiges congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le crabe des neiges acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Crevette nordique

Crustacé d'eau salée pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Entière - réfrigérée



Céphalothorax (tête) de la même couleur que le reste du corps.

Odeur fraîche et agréable.

Carapace non collante.

Température froide (4°C ou moins) et uniforme, même au centre du lot. Le céphalothorax (tête) et l'abdomen (queue) sont bien rattachés l'un à l'autre.

Chair cuite - réfrigérée

Chair ferme et ne s'effritant pas.

Odeur légère et agréable.

Couleur uniforme.

Chair non jaunie.

Produit congelé

Chair entièrement solidifiée.

Bien enrobée d'une pellicule de glace.

Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.

Emballage étanche sans givre ni cristaux de glace à l'intérieur.

Décongélation

Décongeler au réfrigérateur.

La température de la crevette nordique décongelée doit être inférieure à 4°C.

La crevette nordique décongelée doit être consommée dans les 24 heures.

La crevette nordique ne doit pas être congelée de nouveau.

Conservation

La crevette nordique réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidée du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La crevette nordique congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La crevette nordique achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

L'Esturgeon jaune

Poisson d'eau salée pêché au québec

Informations sur la consommation

Décongélation



*Décongeler au réfrigérateur.
La température de l'esturgeon jaune décongelé doit être inférieure à 4°C.
L'esturgeon jaune décongelé doit être consommé dans les 24 heures.
L'esturgeon jaune ne doit pas être congelé de nouveau.*

Conservation

L'esturgeon jaune réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

L'esturgeon jaune congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

L'esturgeon jaune acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

Le Flétan du Groenland

Poisson d'eau salée pêché au Québec

Informations sur la consommation

Décongélation

Décongeler au réfrigérateur.

La température du flétan du Groenland décongelé doit être inférieure à 4°C.

Le flétan du Groenland décongelé doit être consommé dans les 24 heures.

Le flétan du Groenland ne doit pas être congelé de nouveau.



Conservation

Le flétan du Groenland doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le flétan du Groenland congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le flétan du Groenland congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

Le Homard

Crustacé d'eau salée pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Vivant

Vives réactions, réflexes au niveau de l'œil, des antennes et des pattes.



Entier cuit - réfrigéré

*Carapace luisante et lisse.
Odeur légère et agréable.
Céphalothorax (corps) et abdomen (queue) bien rattachés l'un à l'autre.*

Chair cuite - réfrigérée

*Odeur légère et agréable.
Chair ferme qui ne s'effrite pas et qui n'est pas collante.
Chair non jaunie.*

Produit congelé

*Chair entièrement solidifiée.
Bien enrobé d'une pellicule de glace.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.
Emballage étanche sans givre ou cristaux de glace à l'intérieur.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température du homard décongelé doit être inférieure à 4°C.
Le homard décongelé doit être consommé dans les 24 heures.
Le homard ne doit pas être congelé de nouveau.*

Conservation

Le homard réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le homard congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le homard acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

Le Maquereau

Poisson d'eau salée pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température du maquereau décongelé
doit être inférieure à 4°C.
Le maquereau décongelé doit être
consommé dans les 24 heures.
Le maquereau ne doit pas être congelé de nouveau.*



Conservation

Le maquereau réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le maquereau congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le maquereau congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La mactre de Stimpson

Mollusque d'eau salée pêché au québec.

Informations sur la consommation

Entier - vivant

*Coquille fermée ou se refermant à la percussion.
Odeur fraîche et agréable.
Présence de liquide à l'intérieur.
Rétraction musculaire lorsque le manteau est piqué.*

Note : les mollusques doivent provenir d'une zone autorisée pour la cueillette



Chair cuite - réfrigérée

Odeur légère et agréable.

Chair cuite - congelée

*Chair entièrement solidifiée.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.
Emballage étanche et intact sans givre ni cristaux à l'intérieur.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la mactre de stimpson décongelée doit être inférieure à 4°C.
La mactre de stimpson décongelée doit être consommée dans les 24 heures.
La mactre de stimpson ne doit pas être congelée de nouveau.*

Conservation

La mactre de stimpson réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La mactre de stimpson congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La mactre de stimpson achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Morue

Poisson d'eau salée pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la morue
décongelée doit être inférieure à
4°C.
La morue décongelée doit être
consommée dans les 24 heures.
La morue ne doit pas être congelé de nouveau.*



Conservation

La morue réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidée du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La morue congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La morue achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Moule bleue

Mollusque d'eau salée récolté et élevé au Québec.

Informations sur la consommation

Entier - vivant

Coquille fermé

*e ou se refermant à la percussion.
Odeur fraîche et agréable.
Présence de liquide à l'intérieur.
Rétraction musculaire lorsque le manteau est piqué.*



Note : les mollusques doivent provenir d'une zone autorisée pour la cueillette.

Chair cuite - réfrigérée

Odeur légère et agréable.

Chair cuite - congelée

*Chair entièrement solidifiée.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.
Emballage étanche et intact sans givre ni cristaux à l'intérieur.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la moule bleue décongelée doit être inférieure à 4°C.
La moule bleue décongelée doit être consommée dans les 24 heures.
La moule bleue ne doit pas être congelée de nouveau*

Conservation

La moule bleue réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La moule bleue congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La moule bleue achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Mye

Mollusque d'eau salée récolté au Québec.

Informations sur la consommation

Entier - vivant

*Coquille fermée ou se refermant à la percussion.
Odeur fraîche et agréable.
Présence de liquide à l'intérieur.
Rétraction musculaire lorsque le manteau ou le siphon est piqué.*



Note : les mollusques doivent provenir d'une zone autorisée pour la cueillette.

Chair cuite - réfrigérée

Odeur légère et agréable.

Chair cuite - congelée

*Chair entièrement solidifiée.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la mye décongelée doit être inférieure à 4°C.
La mye décongelée doit être consommée dans les 24 heures.
La mye ne doit pas être congelée de nouveau.*

Conservation

La mye réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La mye congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La mye achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

L'Ombre de fontaine

Poisson d'eau salée et d'eau douce (anadrome) pêché et élevé au Québec.

Informations sur la consommation

Décongélation



*Décongeler au réfrigérateur.
La température de l'ombre de fontaine décongelé doit être inférieure à 4°C.
L'ombre de fontaine décongelé doit être consommé dans les 24 heures.
L'ombre de fontaine ne doit pas être congelé de nouveau.*

Conservation

L'ombre de fontaine réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

L'ombre de fontaine doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

L'ombre de fontaine acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Perchaude

Poisson d'eau douce pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la perchaude
décongelée doit être inférieure à 4°C.
La perchaude décongelée doit être consommée dans les 24 heures.
La perchaude ne doit pas être congelée de nouveau.*



Conservation

La perchaude réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidée du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La perchaude congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La perchaude achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

Le Pétoncle géant

Mollusque d'eau salée pêché au québec.

Informations sur la consommation

Chair réfrigérée

Chair qui dégage une odeur fraîche et agréable.

Chair élastique, elle se contracte et se relâche au toucher.

Chair d'apparence claire, humide et brillante.

Couleur blanc crème et parfois orangée.

Chair non collante.



Chair congelée

Chair entièrement solidifiée.

Bien enrobée d'une couche de glace.

Chair luisante, sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.

Emballage étanche sans givre ni cristaux de glace à l'intérieur.

Décongélation

Décongeler au réfrigérateur.

La température du pétoncle décongelé doit être inférieure à 4°C.

Le pétoncle décongelé doit être consommé dans les 24 heures.

Le pétoncle ne doit pas être congelé de nouveau.

Conservation

Le pétoncle réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le pétoncle congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le pétoncle acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Plie canadienne

Poisson d'eau salée pêché au Québec.

Informations sur la consommation

Entier - réfrigéré



*Peau de la face dorsale de couleur brillante, celle de la face ventrale est blanche et lisse.
Yeux convexes (bombés) et pupilles noires, brillantes et transparentes.
Branchies de couleur brillante, présentant une odeur fraîche.
Chair ferme, élastique et ne conserve pas l'empreinte des doigts.
Cavité abdominale bien nettoyée.*

Filet - réfrigéré

*Odeur légère et agréable.
Coloration uniforme.
Chair ferme et ne s'effritant pas.
Absence de parasite.*

Congelé

*Chair entièrement solidifiée.
Bien enrobée d'une pellicule de glace.
Chair luisante sans indice de dessèchement et de brûlure de congélation.
Emballage étanche sans givre ni cristaux de glace à l'intérieur.*

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la plie canadienne décongelée doit être inférieure à 4°C.
La plie canadienne décongelée doit être consommée dans les 24 heures.
La plie canadienne ne doit pas être congelée de nouveau.*

Conservation

La plie canadienne réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidée du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La plie canadienne congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La plie canadienne achetée congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois.

Le Saumon de l'Atlantique

Poisson d'eau salée et d'eau douce (anadrome) pêché et élevé au Québec.

Informations sur la consommation

Décongélation



*Décongeler au réfrigérateur.
La température du saumon de l'Atlantique décongelé doit être inférieure à 4°C.
Le saumon de l'atlantique décongelé doit être consommé dans les 24 heures et ne doit pas être congelé de nouveau.*

Conservation

Le saumon de l'Atlantique réfrigéré doit être conservé à 4°C, placé au réfrigérateur, vidé du surplus de liquide, emballé hermétiquement et consommé dans les 24 heures.

Le saumon de l'Atlantique congelé doit être gardé à -18°C, placé au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

Le saumon de l'Atlantique acheté congelé devrait être consommé dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.

La Truite arc-en-ciel

Poisson d'eau salée et d'eau douce (anadrome) pêché et élevé au Québec.

Informations sur la consommation

Décongélation

*Décongeler au réfrigérateur.
La température de la truite arc-en-ciel décongelée doit être inférieure à 4°C.
La truite arc-en-ciel décongelée doit être consommée dans les 24 heures.
La truite arc-en-ciel ne doit pas être congelée de nouveau.*



Conservation

La truite arc-en-ciel réfrigérée doit être conservée à 4°C, placée au réfrigérateur, vidée du surplus de liquide, emballée hermétiquement et consommée dans les 24 heures.

La truite arc-en-ciel congelée doit être gardée à -18°C, placée au congélateur immédiatement après l'achat, dans un emballage alimentaire hermétique.

La truite arc-en-ciel congelée devrait être consommée dans un délai d'un mois pour une fraîcheur optimale.