



FRAÎCHEUR SAVEUR ET QUALITÉ

POISSONS ET FRUITS DE MER
DU QUÉBEC

DES PRODUITS HAUT DE GAMME **DIGNES** DE LEUR RÉPUTATION

- Issus des eaux froides et saines de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent
- Reconnus mondialement pour leur qualité exceptionnelle et leur raffinement
- Pêchés selon des pratiques rigoureuses et des normes strictes de façon à en assurer la qualité, la fraîcheur, la traçabilité et la salubrité
- Certifiés conformes aux exigences les plus strictes des différents marchés d'exportations

Faites honneur à vos invités en offrant des poissons et des fruits de mer du Québec.



HOMARD

72,9 M\$ | 5 872 tonnes



CRABE DES NEIGES

85,2 M\$ | 14 767 tonnes

TOUTES ESPÈCES CONFONDUES

229 M\$ | 56 907 tonnes



CREVETTE NORDIQUE

42,6 M\$ | 18 368 tonnes



FLÉTAN DU GROENLAND

9,5 M\$ | 2 969 tonnes

UNE INDUSTRIE DYNAMIQUE ET PROMETTEUSE

Un environnement marin unique

L'environnement exceptionnellement riche et diversifié créé par le mélange des eaux froides et salées du golfe et du fleuve du Saint-Laurent abrite les poissons et les fruits de mer les plus savoureux au monde.

Une industrie animée par des travailleurs passionnés

140 usines de transformation, dont 70 dans les régions maritimes.

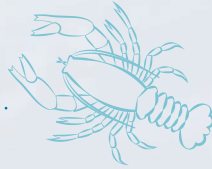
1 000 entreprises de pêche actives dans le golfe du Saint-Laurent

Des produits certifiés et exportés partout dans le monde

Exportation : 285,4 M\$ | 20 000 tonnes

L'industrie respecte des normes internationales strictes afin de répondre aux exigences des marchés d'exportations (HACCP, BRC, GFSI). Plus de 52 % du volume des prises est écocertifié par le Marine Stewardship Council (MSC). Le Québec fait preuve de leadership en ce domaine et souhaite étendre la certification à d'autres espèces de façon à dépasser les 70 % en 2017.





HOMARD

Le homard tire sa renommée de son goût raffiné, de sa carapace très dure ainsi que de la texture moelleuse de sa chair. Vivant sur des fonds marins propices à sa croissance et pêché selon des normes strictes quant à la taille des captures, le homard du Québec est parmi les plus gros sur le marché.





CRABE DES NEIGES

Son goût légèrement sucré ainsi que sa chair blanche et délicate ont assuré au crabe des neiges une réputation enviable sur le marché international. Les pattes, qui contiennent une généreuse quantité de chair, font le bonheur des plus fins palais.





CREVETTE NORDIQUE

La crevette nordique se distingue des autres crevettes principalement par sa qualité, son goût délicat et légèrement sucré ainsi que son aspect attrayant. Elle est pêchée à l'état sauvage dans les eaux glacées des profondeurs du golfe du Saint-Laurent.





FLÉTAN DU GROENLAND

Le flétan du Groenland est apprécié pour sa saveur riche, délicate et raffinée ainsi que pour ses effets bénéfiques pour la santé. Prisé en Europe comme en Chine, sa popularité n'a pas de frontières.

POUR PLUS D'INFORMATION

Association québécoise de l'industrie de la pêche

www.aqip.com

1 418 654-1831 | info@aqip.com

**Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec**

www.mapaq.gouv.qc.ca

Direction des analyses et des politiques
des pêches et de l'aquaculture (DAPPA)

1 418 380-2100 | dappa@mapaq.gouv.qc.ca

Direction de l'accès aux marchés (DAM)

1 514 873-4147 | dam@mapaq.gouv.qc.ca

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 