



# NOS FRUITS DE MER... UNE **GROSSE** AFFAIRE!

INFORMATION SUR LES  
PRODUITS DE FRUITS DE MER





# HOMARD HOMARUS AMERICANUS

## LE HOMARD DU NOUVEAU-BRUNSWICK, UNE GRANDE RENOMMÉE INTERNATIONALE

La popularité grandissante pour notre savoureux crustacé n'est pas surprenante. Reconnu par sa qualité supérieure, sa texture délicate et son goût remarquable, le homard du Nouveau-Brunswick est le meilleur choix pour les gastronomes et les distributeurs de partout dans le monde. Des pratiques de pêche durables ont permis d'augmenter le nombre de débarquements et les progrès technologiques, tels que les installations de stockage sur les navires et sur la terre ferme, préservent la qualité supérieure du produit.

Le Nouveau-Brunswick est reconnu comme l'un des pionniers en matière de transformation des aliments et offre une grande variété d'options de préparation du homard à longueur d'année. Les normes strictes du programme de gestion de la qualité, les règlements rigoureux en matière de santé et de sécurité, les techniques de classement, de manipulation et d'emballage sophistiquées et l'excellente infrastructure de transportation font en sorte que le homard du Nouveau-Brunswick – transformé ou vivant – maintient sa réputation de produit de qualité supérieure à travers le monde.



## PRODUITS DE HOMARD DU NOUVEAU-BRUNSWICK

**Queues de homard crues et congelées :** queues surgelées séparément.

**Homard entier cuit et congelé (dans la saumure) :** produits cuits, classés et emballés dans des pochettes stratifiées scellées contenant de la saumure; congelés à l'air soufflé.

**Homard entier cuit et congelé :** homard cuit et emballé sous vide dans une légère saumure ou emballé dans du papier ciré.

**Homard entier blanchi et congelé :** homard blanchi, cuit ou cru, emballé individuellement dans un filet.

**Chair de homard congelée (emballée sous vide) :** chair de homard cuite et retirée manuellement de la carapace, comprenant une combinaison de chair de queues, de pinces/pattes ou de joints, emballée sous vide et congelée à l'air soufflé.

**Chair de homard congelée en conserve (non stérilisée en autoclave) :** chair de homard cuit et décortiqué, mise en conserve avec de la saumure et congelée à l'air soufflé.

**Chair de homard hachée :** chair de homard hachée, emballée dans des sacs en polystyrène et congelée.

**Traitement à ultra-haute pression (UHP) :** le traitement à UHP, la toute dernière technologie en matière de transformation, permet de détacher la chair de homard de la carapace tout en laissant l'essentiel de la chair intact (queue, pinces et pattes), ce qui permet de récupérer au maximum la chair de chaque homard. Le traitement à UHP garde intacte la délicate saveur de la chair de homard et laisse à la chair de homard tous ses éléments nutritifs naturels.

**Homard vivant :** emballé dans des boîtes de carton divisées au moyen de manchons de confinement individuel.

**Les autres produits de spécialité et de vente au détail** comprennent des queues de homard et de la chair de homard dans la carapace, ainsi que des pinces précoupées ou sans l'extrémité. Tous les produits sont précoupés pour faciliter l'accès à la chair, et ils sont offerts en restauration et sous forme d'emballages pour consommateurs.

# CRABE DES NEIGES CHIONOECETES OPILIO

## LE CRABE DES NEIGES DU NOUVEAU-BRUNSWICK, UN **GRAND DÉLICE**

Vivant dans les eaux claires et glacées de la côte Est du Canada, le crabe des neiges du Nouveau-Brunswick est prisé à travers le monde pour son goût délicieusement sucré et sa qualité supérieure. Les crabes des neiges – capturés vivants par des pêcheurs compétents – sont débarqués et immédiatement transformés conformément à des normes de qualité strictes. Afin d'assurer une pêche écologiquement durable, la flotte de crabiers du Nouveau-Brunswick est dotée de systèmes de stockage modernes qui assurent des produits d'une qualité optimale. Congelé et givré pour maintenir sa qualité, le crabe des neiges du Nouveau-Brunswick est offert toute l'année dans une vaste sélection de produits et de formats.

## PRODUITS DE CRABE DES NEIGES DU NOUVEAU-BRUNSWICK

**Parties/sections :** épaule complète avec sa carapace entièrement formée; 5 pattes incluant la pince sur la première patte.

**Entier :** crabe avec sa carapace présenté sous sa forme ronde naturelle.

### Emballages de viande :

1. Combo – pinces complètes vidées (sans l'extrémité) avec chair à salade au milieu. La proportion de chair à salade par rapport à la chair de pattes varie : 60/40, 70/30, 75/25, 80/20.
2. Chair à salade : chair de l'épaule de crabe avec extrémités.
3. Chair de pattes : chair de pattes complètes et vidées.

**Parties/sections présectionnées :** pattes avec la carapace présectionnée pour en faciliter l'ouverture et l'accès à la chair.

**Pince (sans l'extrémité) :** l'extrémité supérieure (carapace) de la pince est retirée pour faciliter l'accès à la chair.

**Parties/sections découpées :** la carapace des pattes est partiellement enlevée sur toute la longueur des pattes pour en exposer la chair.

PRODUITS	CLASSES DE TAILLE TRADITIONNELLES	FORMATS D'EMBALLAGE
<b>Parties/sections</b>	3-5 oz (M), 4-8 5-8 (L), 8-10 oz (2L) 10+ (3L), 12+ (4L)	2, 3, 5 ou 13,5 kg 4,4, 6,6, 11 ou 30 lb
<b>Crabe entier cuit ou cru</b>	4 -10 morceaux par emballage	3 ou 5 kg 6,6 ou 11 lb
<b>Emballage combo : Chair à salade ou chair de patte</b>	2 kg 2,5 ou 5 lb	6 x 2 kg 6 x 2,5 ou 5 lb
<b>Pinces (sans l'extrémité)</b>	9/12, 12/16, 16/20, 21/25, 26/30, 30/34 par 500 g	8 à 13,5 kg 18 à 30 lb





# SAUMON DE L'ATLANTIQUE

SALMO SALAR

# HARENG

CLUPEA HARENGUS  
HARENGUS

## NOTRE SAUMON DE L'ATLANTIQUE FRAÎCHEMENT PÊCHÉ, UNE GRANDE PRIORITÉ

Quand il s'agit de la distribution rapide de notre saumon de l'Atlantique fraîchement pêché, nous prenons notre engagement au sérieux. Le saumon du Nouveau-Brunswick est récolté selon les commandes et peut passer de l'océan au consommateur en moins de 48 heures. Il est cultivé dans les eaux claires et froides de la baie de Fundy, selon des normes d'aquaculture durable qui respectent les règlements stricts du Canada et des États-Unis. Excellente source d'acide gras oméga-3, il est difficile de résister au saumon de l'Atlantique du Nouveau-Brunswick.

## PRODUITS DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE DU NOUVEAU-BRUNSWICK

**Poisson entier :** avec la tête/éviscéré.  
4-6 lb; 6-8lb; 8-10lb; 10-12 lb; 12-14 lb; 14-16lb; boîtes de styromousse de 10-50 lb.

**Filets :** sans les arêtes, sans la peau ou avec la peau. 1-2 lb; 2-3 lb; 3-4 lb; boîtes de styromousse de 10-30 lb.

**Portions :** coupes à partir de filets de première qualité, divers assaisonnements offerts. Intervalle de 4-10 oz; boîtes de styromousse de 10 lb.

**Brochettes :** coupes de première qualité sur des brochettes. 5 oz; boîtes de styromousse de 10 lb.

**Emballages de spécialité :** saumon fumé à chaud ou à froid; hamburger au saumon de l'Atlantique.



## LE HARENG DU NOUVEAU-BRUNSWICK, UNE GRANDE RICHESSE NUTRITIVE

Abondant, délicieux et rempli de protéine, de vitamine D, d'oméga-3, de calcium et de fer, ce petit poisson joue un rôle important dans le patrimoine, les traditions et l'histoire du Nouveau-Brunswick. Nous sommes fiers de notre solide réputation à titre d'importants fournisseurs de harengs de l'Atlantique pour les marchés mondiaux. Les méthodes de récolte vont des engins mobiles côtiers, aux gros senneurs modernes et jusqu'à un important réseau de pêche à la bordigue situé dans les nombreuses anses le long du rivage de la baie de Fundy.

## PRODUITS DE HARENG DU NOUVEAU-BRUNSWICK

**En conserve :** emballage de sardines.

**Congelé :** tranche, filet, entier.

**Congelé :** laitance, œufs.

**Salé :** entier, habillé, filet.

**Entier :** frais, coupé.

**Fumé :** tranche salée, filet fortement salé, séché, légèrement salé.





# HUÎTRES

CRASSOSTREA VIRGINICA

# CREVETTES NORDIQUES

PANDALUS BOREALIS

## LES HUÎTRES DU NOUVEAU-BRUNSWICK, LES GRANDES FAVORITES DES MARCHÉS INTERNATIONAUX

Les huîtres cultivées dans les eaux claires et froides du Nouveau-Brunswick font partie des délices de la mer les plus recherchés. Grâce à la pêche commerciale saisonnière d'huîtres sauvages et aux techniques de culture, le Nouveau-Brunswick est capable d'offrir des huîtres fraîches de grande qualité durant toute l'année sur le marché national et international.

Les transformateurs sont assujettis aux normes strictes en matière de gestion de la qualité, en plus des exigences rigoureuses du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques, ce qui assure le caractère unique et constant des produits. Nettoyées, vérifiées individuellement et emballées à la main avec soin, les huîtres du Nouveau-Brunswick sont très nutritives et sont reconnues pour leur saveur unique.

Les huîtres (en coquille) sont emballées en différentes tailles et catégories en fonction de chaque marché. Il faut 4 à 7 ans pour qu'une huître atteigne la longueur marchande de 76 mm (3 po) et 3 à 4 ans pour obtenir une huître cocktail dont la longueur est d'environ 65 mm (2 ½ po).

## PRODUITS D'HUÎTRES DU NOUVEAU-BRUNSWICK

**Vivante :** huîtres fraîches « cocktails », 65 mm ou plus.

**Vivante :** huîtres fraîches de longueur marchande, 76 mm (3 po) ou plus.

Emballées à raison de 12 à 100 huîtres par unité; elles peuvent être transformées selon vos exigences.



## NOS CREVETTES NORDIQUES, UN PRODUIT D'UNE GRANDE IMPORTANCE



Les crevettes nordiques du Nouveau-Brunswick sont peut-être de petites tailles, mais elles débordent de saveurs grâce aux eaux froides de l'Atlantique. Faisant partie de nos produits vedettes, nos crevettes sont délicieuses et très nutritives. Notre aquaculture durable certifiée MSC et notre industrie de transformation hors pair offrent un produit de grande qualité, de l'océan jusqu'au consommateur. En utilisant les meilleures procédures et des technologies de pointe, l'industrie est assujettie aux normes strictes du programme de gestion de la qualité, conforme aux exigences réglementaires en matière d'importation du consommateur international.

PRODUITS	TAILLE MARCHANDE EN NOMBRE	TAILLE DES EMBALLAGES
<b>Surgelées séparément Cuites et décortiquées</b>	300 à 500 lb	6 X 2,27 kg
	250 à 350 lb	6 X 5 lb ou
	150 à 250 lb	30 lb (13,5 kg)
	125 à 175 lb	en vrac
<b>Cuites entières (avec la tête et la carapace)</b>	100 à 150 lb	
	70 - 90 kg	5 kg
	90 - 120 kg	
	120 +	
<b>Entières et crues</b>	120 - 150 kg	
	150 +	
	1,2 ou 5 kg	1 kg 2 kg
<b>Entières et crues (industriel)</b>		15 kg



# NOTRE INDUSTRIE DU POISSON ET DES FRUITS DE MER, UNE **GRANDE** FIERTÉ

Nous sommes très fiers de notre industrie du poisson et des fruits de mer. Le Nouveau-Brunswick compte plus de 50 espèces de poissons et fruits de mer, lesquels sont fraîchement récoltés tous les jours et exportés vers plus de 70 pays. Misant sur une réputation de meneur à l'échelle mondiale, la province s'est engagée à assurer la durabilité, l'innovation, la qualité et la salubrité de ses produits.

*Les emballages, les formats et les produits disponibles varient en fonction des transformateurs, et les produits peuvent être transformés selon vos spécifications.*

CANADA

NOUVEAU-  
BRUNSWICK

● BOSTON

● NEW YORK

ÉTATS-UNIS



Veillez consulter notre répertoire commercial au [gnb.ca/peches](http://gnb.ca/peches)



New  Nouveau  
**Brunswick**  
C A N A D A