

DFO - Library / MPO - Bibliothèque



12002704

SH
223
C38214
V.3
c.2



Pêches
et Océans

Fisheries
and Oceans

Publié par:

Direction des Services de Marketing
Direction Générale du Marketing
Commercialization et expansion Économique
des Pêches
Ministère des Pêches et Océans
240 rue Sparks,
Ottawa, Ontario
Canada
K1A 0E6

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1981
N° de cat. Fs64-1 / 1981-3F
ISBN 0-662-91323-X
ISBN 0-662-91320-5 (la série)

TABLE DES MATIÈRES

7.EF
SA
223
C3814
V.3

cat no
24740

Poissons de fond	
Morue de l'Atlantique	4
Aiglefin	6
Goberge	7
Sébaste	8
Brosme	9
Merlu argenté	10
Merluche-écureuil	11
Flêts et soles	13
Plie du Canada	14
Cardeau d'été	15
Plie rouge	16
Plie grise	17
Limande à queue jaune	18
Flétan de l'Atlantique	19
Flétan du Groënland	20
Loup atlantique	22
Raie	23
Aiguillat commun	24
Baudroie d'Amérique	25
Lompe	28
Grenadier de roche	29

Espèces anadromes et catadromes	
Saumon de l'Atlantique	37
Anguille d'Amérique	38
Gaspereau	39
Alose	40
Éperlan d'Amérique	41
Mollusques et crustacés	
Pétoncle géant	43
Crabe des neiges	44
Crabe commun	45
Homard d'Amérique	47
Calmar	48
Crevette rose	49
Huître	50
Clam	51
Moule bleue	52



Espèces pélagiques	
Hareng	30
Maquereau bleu	32
Capelan	33
Capucette	34
Thon rouge	35
Espadon	36

LIBRARY
FISHERIES AND OCEANS
BIBLIOTHÈQUE
PÊCHES ET OCÉANS

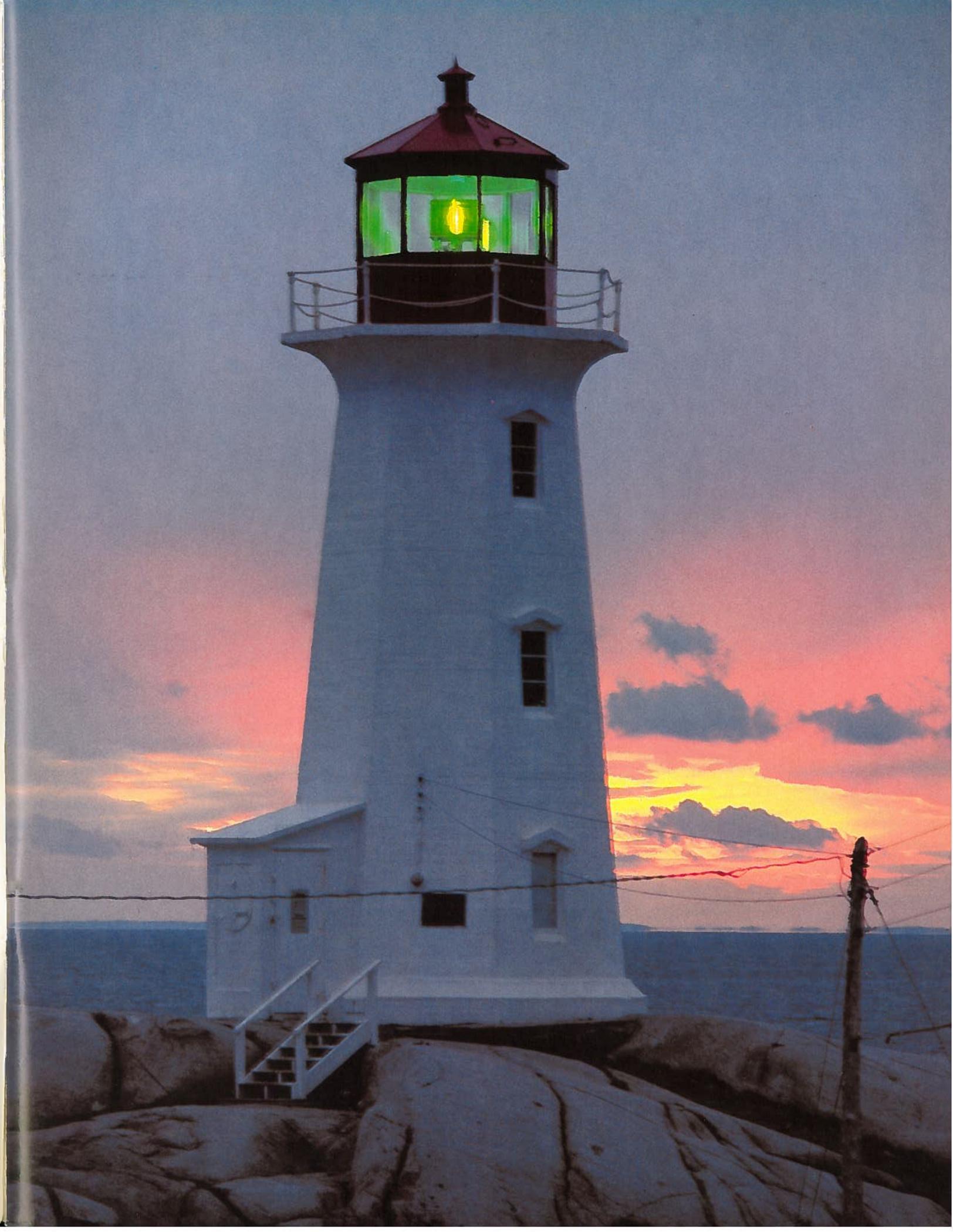


INTRODUCTION

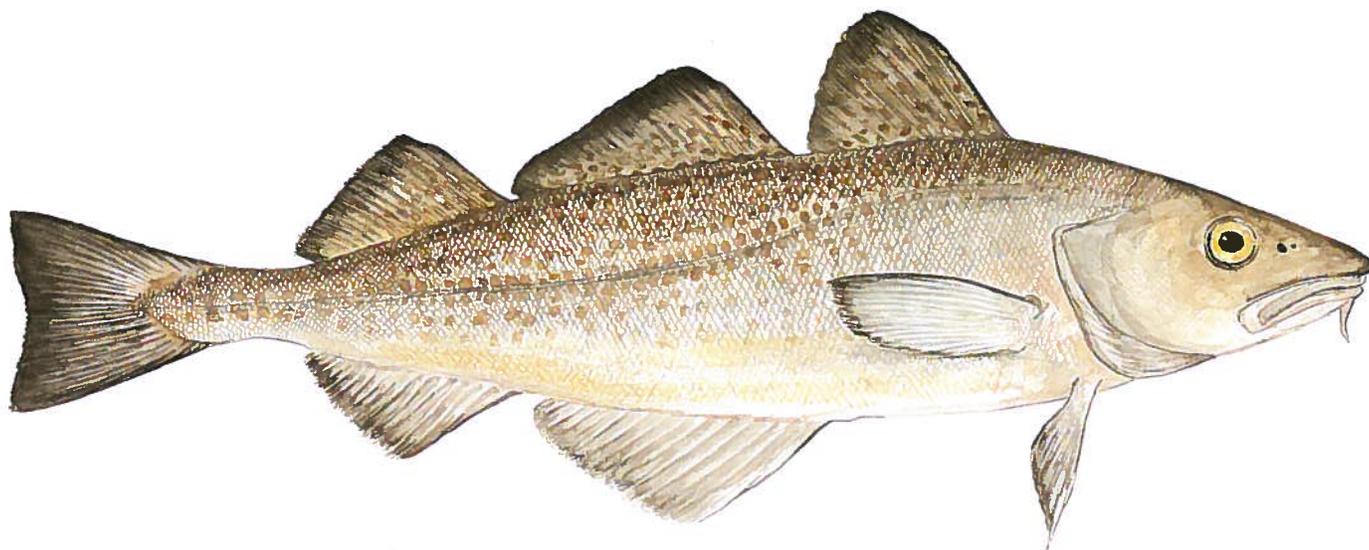
Le littoral du Canada, plus grand pays de l'hémisphère ouest et deuxième plus grand pays au monde, s'étend sur plus de 240 000 km, le long des océans Atlantique, Pacifique et Arctique. Les réserves canadiennes en eaux douces comptent parmi les plus importantes au monde. Les eaux douces et salées du Canada sont froides et abritent plus de 150 espèces de poissons, mollusques et crustacés.

L'histoire de l'industrie halieutique canadienne suit de près celle de l'établissement de l'homme en Amérique du Nord. Avec la création de la nouvelle zone de pêche de 200 milles en 1977, le Canada est devenu l'un des plus grands exportateurs de poisson au monde. Le Canada est à juste titre fier de sa réputation de grande nation pêcheuse. Les programmes du ministère fédéral des Pêches et des Océans ainsi que les efforts des pêcheurs, des producteurs et des distributeurs ont pour objet de maintenir la qualité des poissons et fruits de mer dans leur passage de l'eau à la table.

La présente publication est formée de 3 parties distinctes: vous y trouverez des renseignements sur les espèces de poisson et produits commercialisés de l'Atlantique, du Pacifique et des eaux douces. Vous pouvez obtenir des renseignements supplémentaires sur les producteurs, les exportateurs et les courtiers, ainsi que sur les espèces et produits disponibles, en communiquant avec la Direction des services de marketing, Direction générale du marketing, ministère des Pêches et des Océans, Ottawa (Canada) K1A 0E6.



MORUE DE L'ATLANTIQUE (*Gadus morhua*).



Informations générales. La morue, que l'on a appelée "le roi de la mer" reste aujourd'hui, tout comme aux siècles passés, le poisson de fond le plus important de la côte atlantique du Canada. Tout comme au temps où la morue salée et séchée était le principal produit de la pêche dans la partie occidentale de l'océan, de nombreuses nations la considèrent encore comme leur poisson de prédilection. La couleur de son corps allongé varie dans les tons de gris, de vert, de brun, de rouge; elle porte une ligne latérale claire et un barbillon caractéristique au menton. Bien que l'on ait déjà capturé des morues de 90 kg, les spécimens pèsent en moyenne 2,3 kg. On pêche la morue dans les zones côtières et pré-côtières, et au large, à l'aide de chaluts à panneaux, de chaluts boeuf, de sennes, de palangres, de lignes, de turlottes, de trappes et de filets maillants au moment où leur cycle saisonnier ramène les bancs de morues dans les eaux peu profondes.

Principale saison de pêche: de janvier à mars, de mai à juillet et en septembre.

Utilisation commerciale: poisson frais (entier, en darnes, en filets); congelé (entier, en filets, filets surgelés individuellement, et blocs); fumé (entier, fendu, en filets et en morceaux); préparé (salé à sec ou samuré). La morue entre dans la fabrication de nombreux produits secondaires comme les bâtonnets, les portions et les plats préparés. Les miettes ou les filets en conserve, souvent accompagnés de sauce, sont des produits canadiens. La morue est mise en conserve sous le nom de miettes de gades et on en consomme aussi la rogue, ainsi que le foie et l'huile qui en est tirée.

Caractéristiques: poisson maigre, chair blanche à saveur douce, s'effeuillant facilement.

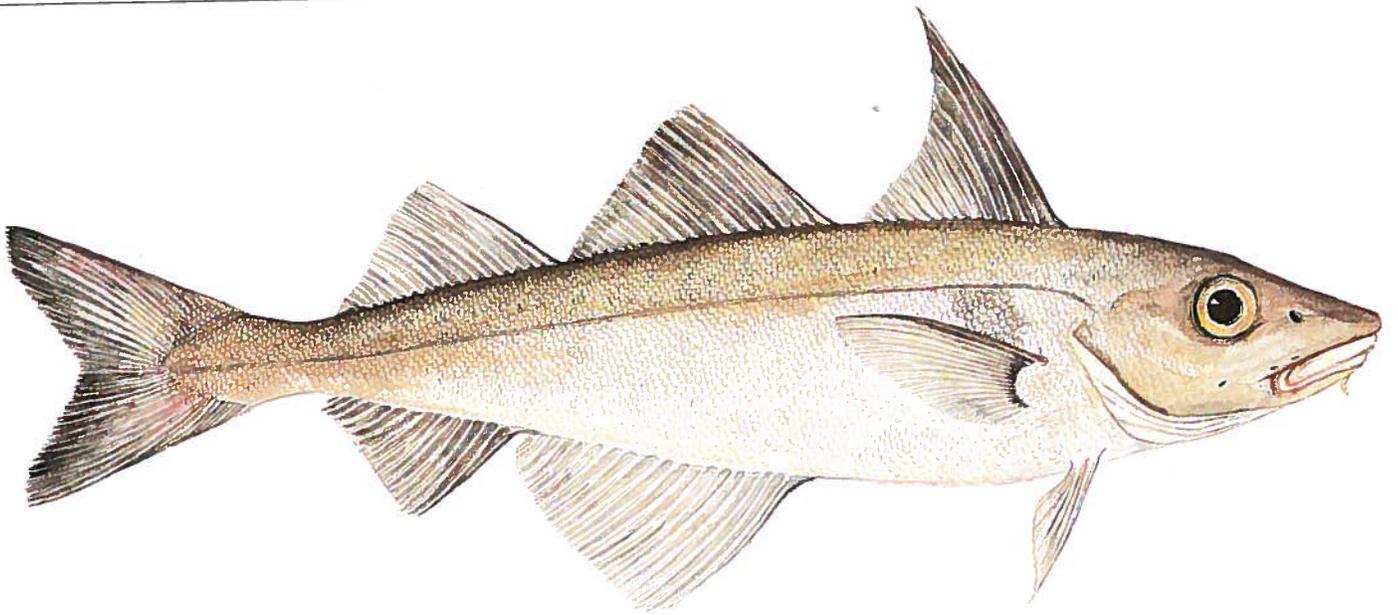
Équivalents internationaux

Anglais, *atlantic cod*
Danemark, *torsk*
France, *morue fraîche, cabillaud*
Allemagne, *Kabeljau*
Islande, *porskur*
Italie, *merluzzo bianco*
Japon, *tara, madara*
Pays-Bas, *kabeljauw*
Norvège, *torsk*
Pologne, *dorsz*
Portugal, *bacalhau*
Espagne, *bacalao*
Suède, *torsk*
Turquie, *morina*
URSS, *treska*
Yougoslavie, *bakalar*



40 LBS. NET
BONELESS SALT
PRODUCT OF CANADA

AIGLEFIN (*Melanogrammus aeglefinus*)



Informations générales. L'aiglefin, apprécié depuis longtemps des deux côtés de l'Atlantique, appartient à la famille de la morue. Il vit dans les eaux de l'Amérique du nord depuis le détroit de Belle-Ile jusqu'au cap Cod. Dans l'ensemble, l'aiglefin ressemble à la morue, mais il est de taille plus petite, mesurant de 38 à 63 cm de long et pesant en moyenne 0,9 à 1,8 kg. La tête et le dos sont d'un gris violacé sombre pâlisant sous la ligne latérale noire pour devenir d'un gris argenté à reflets rosâtres sur le ventre. On le capture dans les zones côtières et pré-côtières ainsi qu'au large à l'aide de chaluts à panneaux, de trappes, d'hameçons appâtés et de filets maillants.

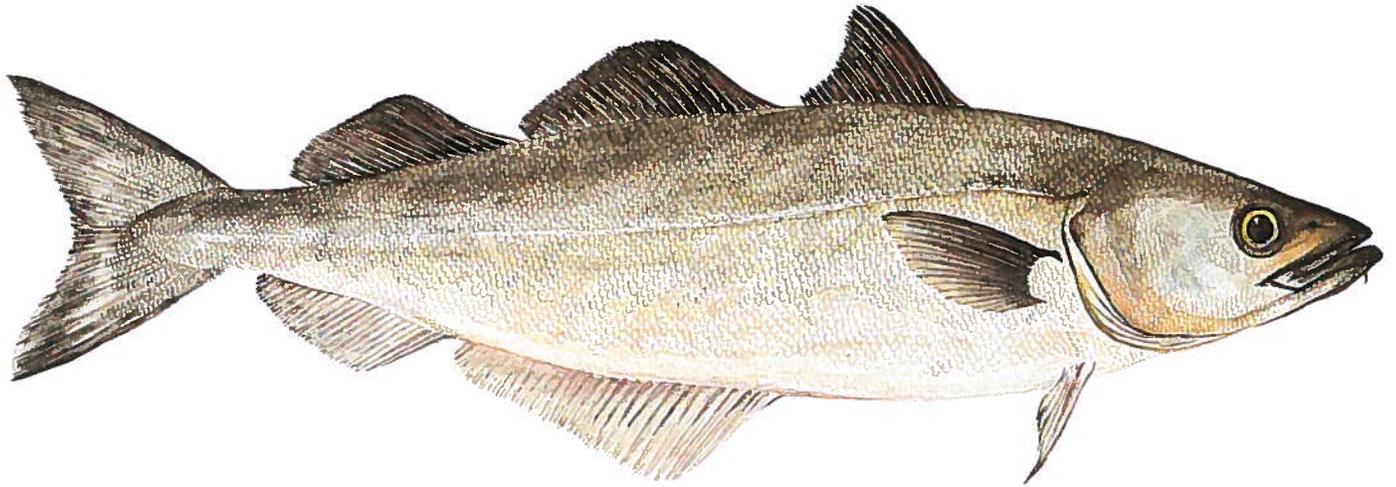
Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout en mars, puis en novembre et décembre.

Utilisation commerciale: poisson frais sous toutes ses formes, et congelé (entier, filets, filets surgelés individuellement et en blocs); il entre dans la composition des miettes de gades en conserve, des bâtonnets et des portions, et l'aiglefin fumé est bien connu sous le nom de "finnan haddie" (en France, le mot "haddock" signifie aiglefin fumé).

Caractéristiques: poisson maigre, chair plus tendre que celle de la morue, excellent fumé.

Équivalents internationaux

Anglais, *haddock*
Danemark, *kuller*
Finlande, *kolja*
France, *aiglefin* ou *églefin*
Allemagne, *Schellfisch*
Islande, *ysa*
Italie, *asinello*
Japon, *hadoku*
Pays-Bas, *schelvis*
Norvège, *hyse*
Pologne, *plamkiak*, *lubacz*
Portugal, *arinca*
Espagne, *eglefino*
Suède, *kolja*
URSS, *piksha*



Informations générales. La gouberge est apparentée à la morue et à l'aiglefin. On l'appelle parfois merlan, merlan noir, colin, charbonnier ou lieu noir. On la distingue des autres membres de sa famille par son museau pointu, sa mâchoire inférieure proéminente, son corps plus rond et sa queue fourchue. Elle mesure habituellement de 50 à 90 cm de long, et pèse de 1 à 7 kg. Espèce longtemps sous-exploitée, la gouberge est maintenant pêchée commercialement dans les eaux côtières, pré-côtières et hauturières, du sud du Labrador au cap Cod. On la capture à l'aide de chaluts pélagiques, de chaluts à panneaux, de sennes à poches, de palangres et de lignes à main.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout en juillet et en août.

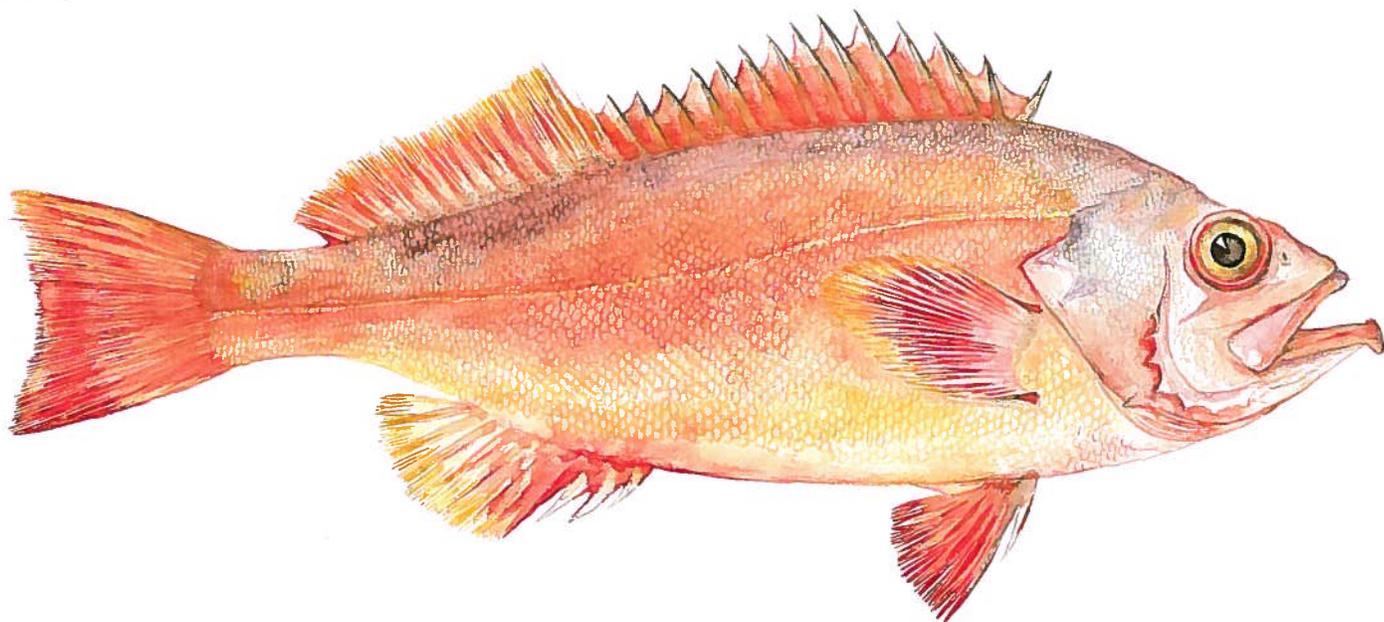
Utilisation commerciale: poisson frais (entier, en darnes, en filets) et congelé (entier, en darnes, en filets, filets surgelés individuellement et blocs); la gouberge est aussi préparée et entre dans la fabrication de produits secondaires comme les miettes de gades, les bâtonnets et les portions.

Caractéristiques: poisson maigre, chair un peu plus sombre que celle de la morue; se prépare de la même façon.

Équivalents internationaux

Anglais, *pollock*
Danemark, *sej*
France, *lieu noir*
Allemagne, *Sealachs*
Islande, *ufsi*
Italie, *merluzzo nero*
Japon, *porakku*
Pays-Bas, *koolvis*
Norvège, *lyr*
Pologne, *czarniack*
Portugal, *escamudo*
Espagne, *palero*
Suède, *sej*
URSS, *sayda*
Yougoslavie, *ugotica*

SÉBASTE (*Sebastes marinus*)



Informations générales. Parfois appelé poisson rouge, chèvre ou perche rose, le sébaste fréquente les eaux froides et profondes du plateau continental, du sud du Labrador au golfe du Maine. C'est un poisson assez petit, épineux, aux yeux noirs et au corps orange à rouge vif, que l'on capture au chalut pélagique dans les eaux pré-côtières et hauturières. Il mesure de 20 à 40 cm, et pèse en moyenne 0,5 kg.

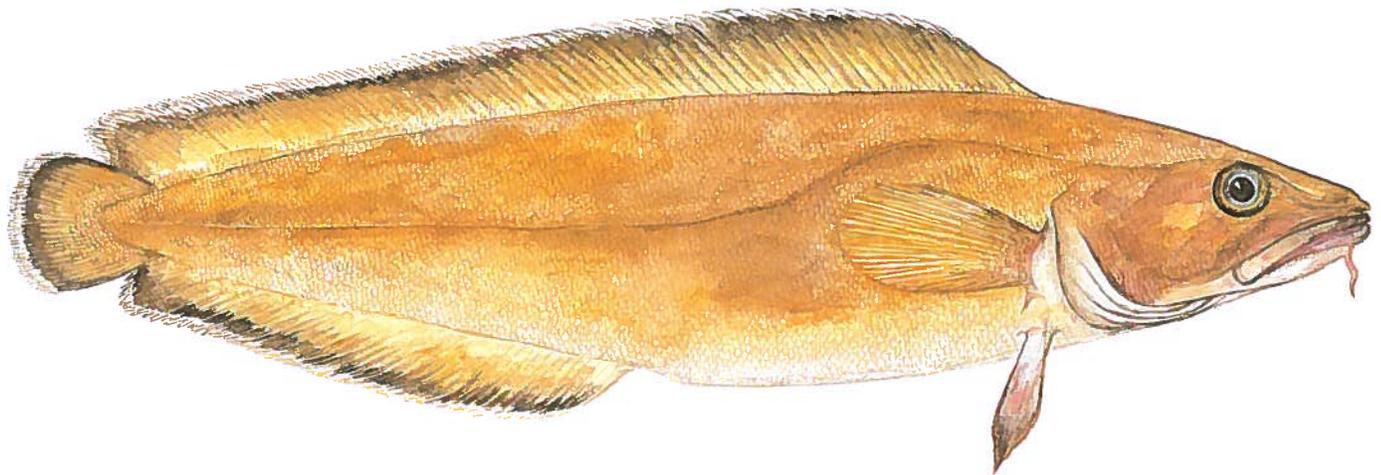
Principale saison de pêche: en avril, puis de juin à octobre.

Utilisation commerciale: poisson frais (entier, en filets), congelé (filets, filets surgelés individuellement, blocs); un certain nombre de produits secondaires comme les bâtonnets et les portions.

Caractéristiques: poisson moyennement gras, à chair rouge vif et ferme sous les écailles.

Équivalents internationaux

Anglais, *redfish*
Danemark, *rod fisk*
France, *sébaste*, (parfois *rascasse du nord*, *chèvre* et *perche rose*)
Allemagne, *Rotbarsch*
Grèce, *sebastos-kokkinopsara*
Islande, *karfi*
Italie, *scorfano di norvegia*
Japon, *menuke*
Pays-Bas, *roodbaars*
Norvège, *rod fisk*
Pologne, *karmazyn*
Portugal, *cantariho*
Espagne, *gallineta nordica*
Suède, *rod fisk*
URSS, *zlotiskiy morskoy okun'*, *okun' klyuvach*
Yougoslavie, *bodecnjak mali*



Informations générales. Le brosme, qui est apparenté à la famille des gadidés, est de plus en plus apprécié en Amérique du Nord. Avec son corps allongé, il ressemble beaucoup au merlu, mais se reconnaît à sa nageoire dorsale qui se prolonge jusqu'à la queue. Sa couleur varie en fonction de son environnement, et peut aller du rouge sombre au vert brun ou au jaune pâle. Le brosme peut peser de 1 à 7 kg. Il s'agit essentiellement d'un poisson nordique d'eau profonde, qui est capturé par les éléments côtiers, pré-côtiers et hauturiers de la pêche à l'aide de lignes à main, de palangres et de chaluts à panneaux.

Principale saison de pêche: toute l'année, surtout en juin et en juillet.

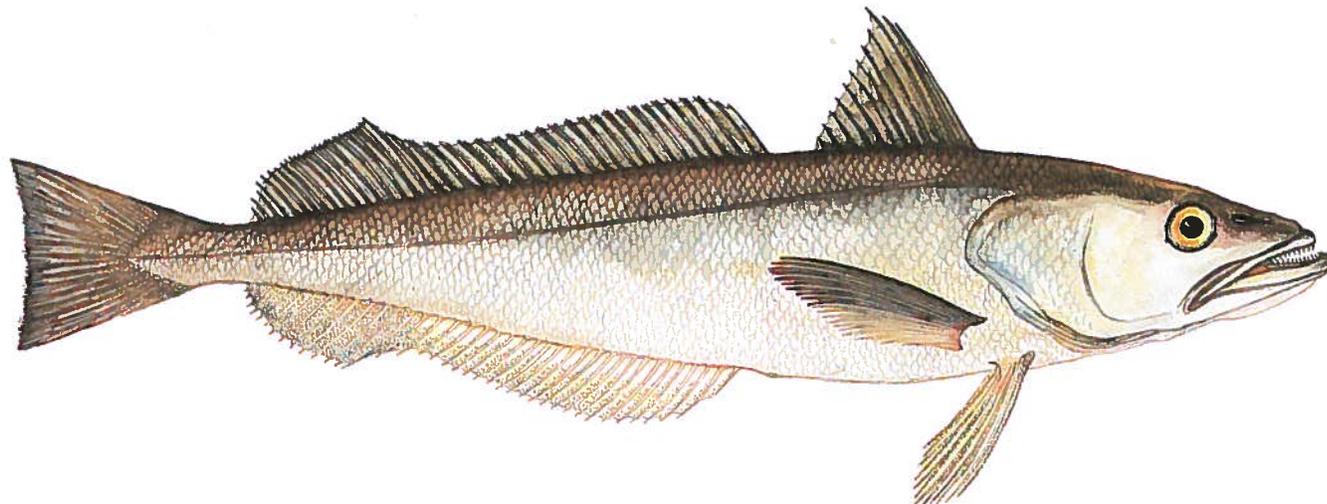
Utilisation commerciale: poisson frais, filets congelés. Le brosme peut être aussi fumé et préparé, et entre dans la composition des miettes de gades en conserve, des bâtonnets et des portions.

Caractéristiques: poisson maigre à chair blanche, qui se prépare comme la morue.

Équivalents internationaux

Anglais, *cusk*
Danemark, *brosme*
Finlande, *keila*
France, *brosme*
Allemagne, *Lumb, Brosme*
Islande, *Keila*
Italie, *brosmio*
Pays-Bas, *lom, torsk*
Norvège, *brosme*
Pologne, *brosma*
Portugal, *bolota*
Espagne, *brosmio*
Suède, *lubb, brosmo*
URSS, *menjok*

MERLU ARGENTE (*Merluccius bilinearis*)



Informations générales. Si le merlu argenté n'est pas réfrigéré immédiatement après sa capture, sa chair ferme et savoureuse se ramollit très rapidement. Ce poisson a le corps plus allongé que celui des autres gades, la mâchoire inférieure débordante et la tête mince et pointue. Les adultes capturés mesurent en moyenne 24 à 35 cm, et pèsent environ 0,7 kg. On trouve ce parent de la morue, que l'on appelle parfois merlan, dans les eaux précôtières et hauturières, depuis Terre-Neuve jusqu'à la Caroline du Sud.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout de juin à novembre.

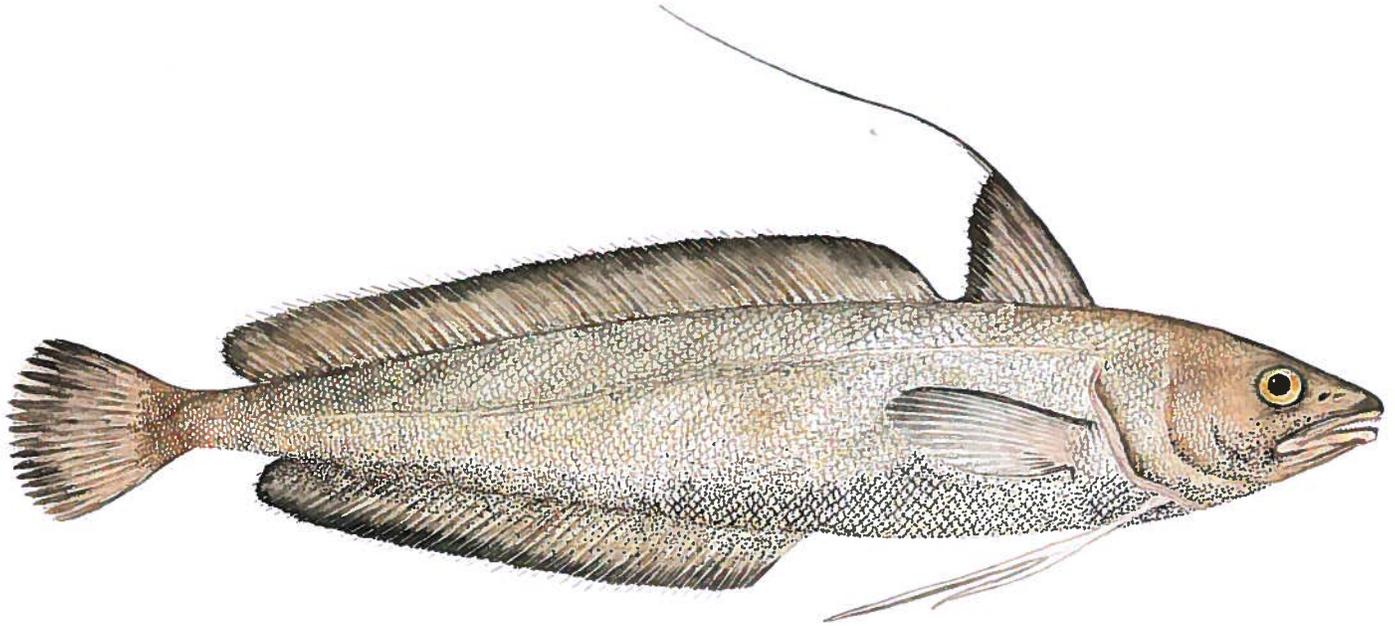
Utilisation commerciale: poisson congelé (entier, en filets et en blocs); sa chair sert aussi à fabriquer des bâtonnets et des portions.

Caractéristiques: poisson maigre à chair blanche un peu moins fine que celle de la morue, mais au goût plus prononcé.

Équivalents internationaux

Anglais, *silver hake*
Danemark, *kulmule*
France, *merlu argenté*
Allemagne, *nordamerikanischer Seehecht*
Islande, *lysingur*
Japon, *heiku*
Pays-Bas, *wijting*
Norvège, *lysing*
Pologne, *morszczuk*
srbrzysty
Portugal, *pescada-branca-americana*
Espagne, *merluza norteamericana*
Suède, *lubb, brosme*
URSS, *serebristava merlyza*
Yougoslavie, *ugotica*

MERLUCHE-ÉCUREUIL (*Urophycis chuss*)



Informations générales. La merluce-écureuil appartient à la famille des gades, comme la morue, et joue un rôle économique de plus en plus important après avoir été sous-exploitée pendant des années. Elle se distingue du merlu argenté par la minceur de ses nageoires pelviennes et ses dents moins nombreuses. La merluce-écureuil, que l'on appelle aussi parfois lingue, pèse en moyenne de 1 à 5 kg au moment de la capture; on la pêche dans les eaux côtières et pré-côtières à l'aide de chaluts à panneaux, de palangres et de lignes à main. On la capture aussi en hiver, sous la glace, dans les estuaires des Maritimes.

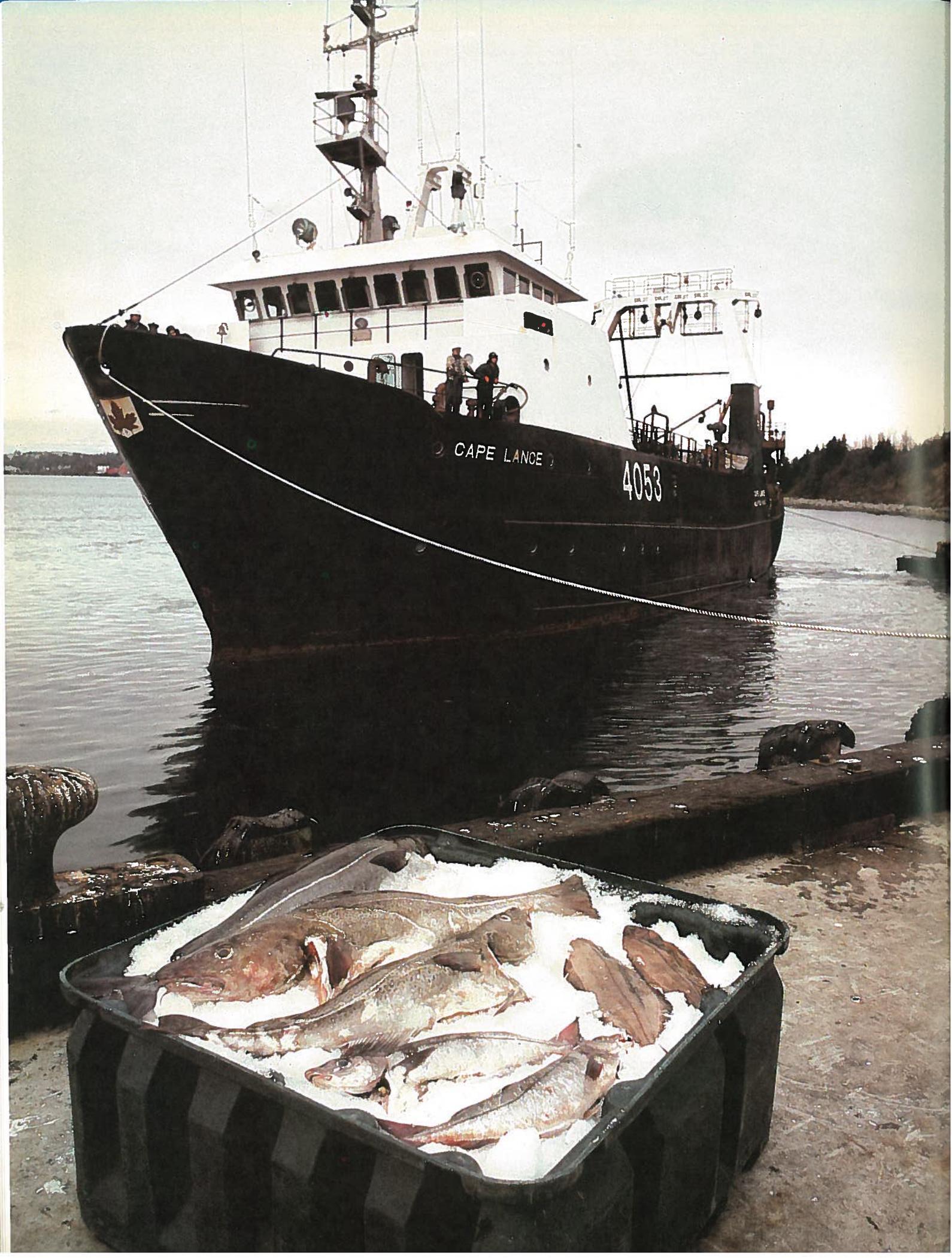
Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout de juin à novembre.

Utilisation commerciale: poisson frais, congelé (filets et blocs), fumé et préparé; entre dans la préparation des miettes de gades en conserve et des bâtonnets et portions.

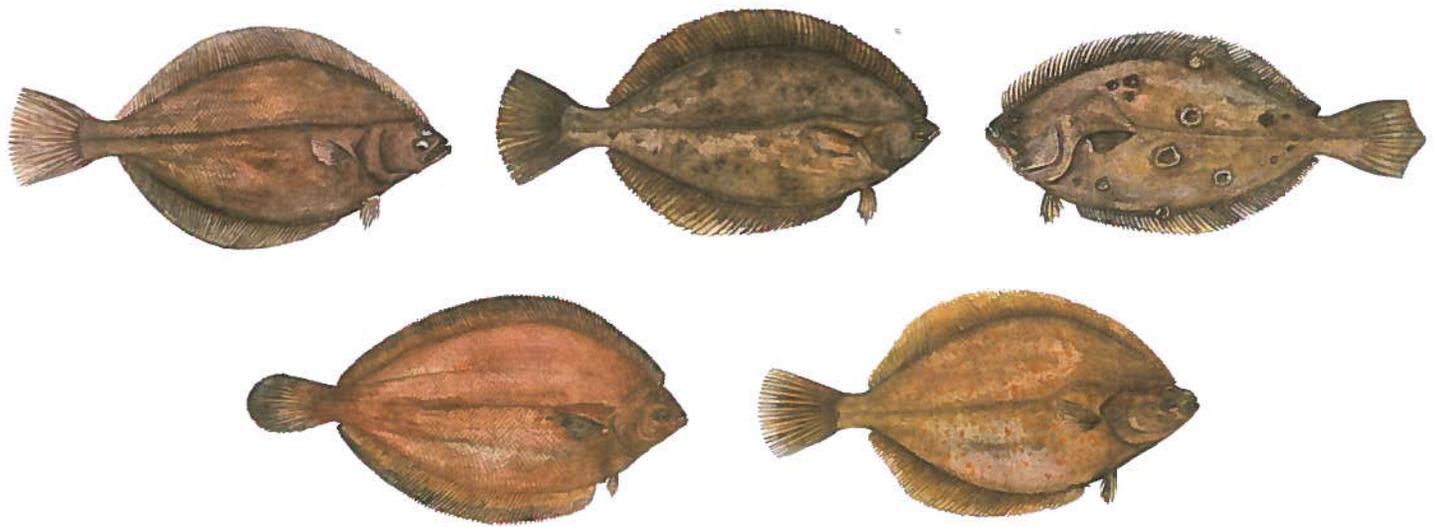
Caractéristiques: poisson maigre à chair blanche.

Équivalents internationaux

Anglais, *red hake*
Danemark, *skaegbrosmer*
France, *merluce-écureuil*
Italie, *musdea atlantica*
Japon, *heiku*
Pologne, *meitus czerwony*
Portugal, *linguica*
Espagne, *locha*
URSS, *amerikanskiy nalim*,
krasnyy nalim



FLETS ET SOLES



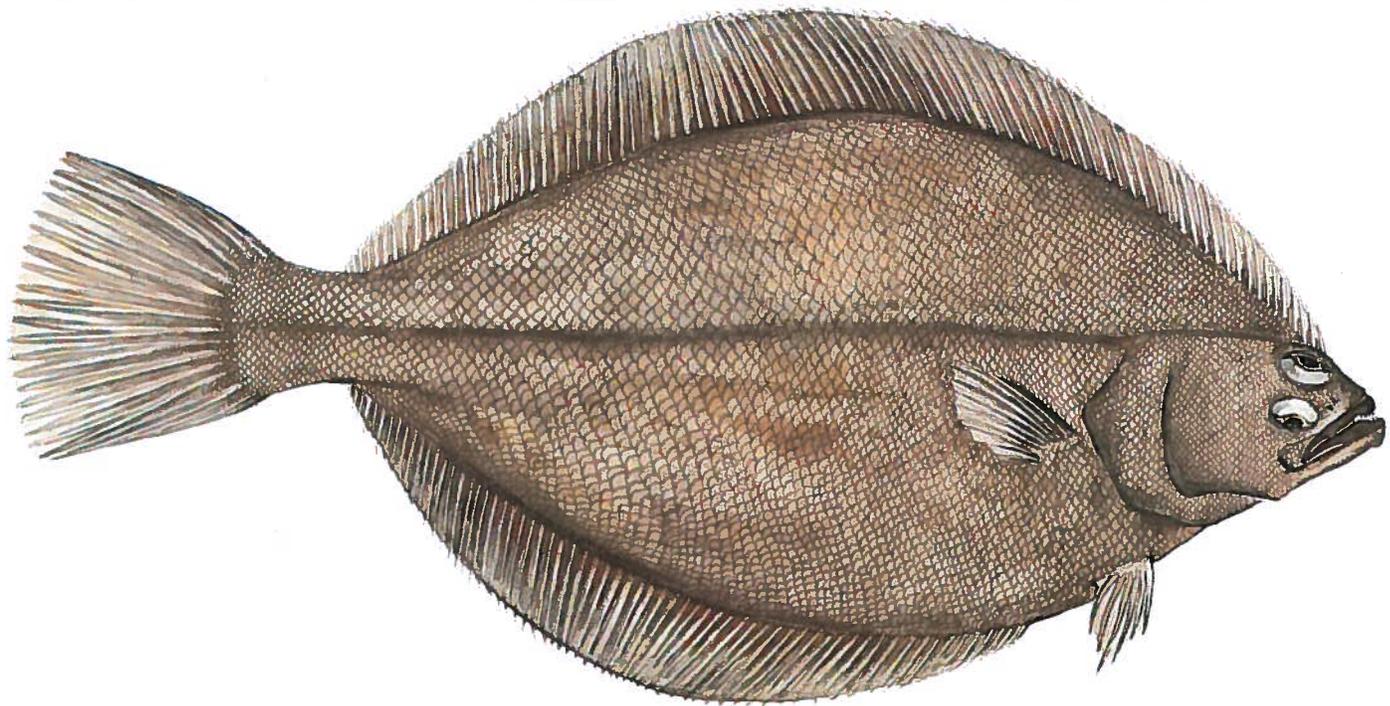
Informations générales. Après la morue, les prises les plus importantes de poissons de fond sont, dans la région atlantique du Canada, les divers poissons plats commercialisés sous le nom générique de soles. Ces cinq espèces ont en commun le corps plat caractéristique des flets, avec les deux yeux du même côté. Leur côté aveugle est blanc, leur face supérieure pigmentée en fonction du milieu où ils vivent, ce qui les protège des prédateurs. Alors que les gros poissons plats, c'est-à-dire les flétans, ont la queue fourchue, ces petites espèces ont la queue arrondie. Les pages qui suivent donnent des indications détaillées sur chaque espèce.

Principale saison de pêche: de février à octobre, mais surtout pendant l'été.

Utilisation commerciale: poissons frais sous toutes les formes, et congelés (entiers, en filets, filets surgelés individuellement et blocs); certaines espèces sont mises en conserve, sous forme de miettes.

Caractéristiques: espèces maigres à la chair blanche et tendre.

PLIE DU CANADA (*Hippoglossoides platessoides*)



Informations générales. La plie du Canada est l'espèce la plus commune et la plus importante commercialement parmi les filets et soles pêchés dans la région de l'Atlantique. Les spécimens capturés mesurent en moyenne 38 à 40 cm de longueur et pèsent de 0,9 à 1,4 kg. Ce poisson plat d'eau profonde se trouve à partir du sud du Labrador et des Grands bancs, et on le pêche principalement au large au chalut à panneaux, à la senne et à la palangre.

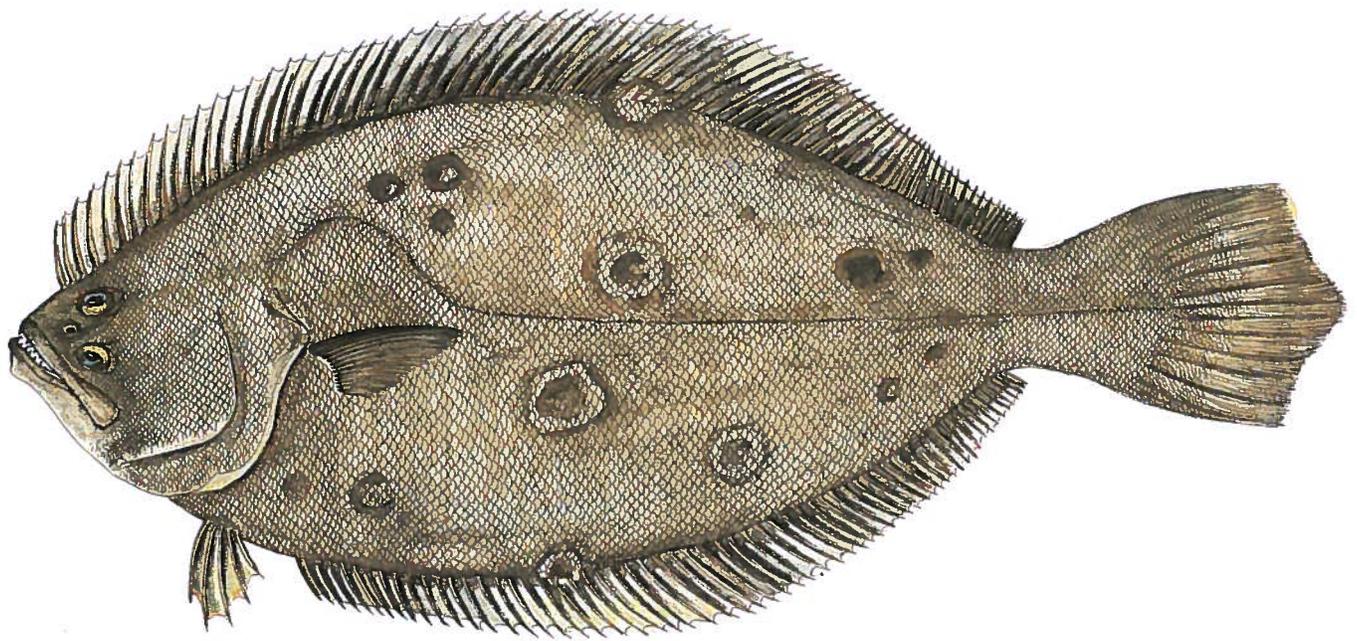
Principale saison de pêche: de février à octobre, mais surtout pendant l'été.

Utilisation commerciale: poisson frais (entier, filets); congelé (entier, filets, filets surgelés individuellement, blocs).

Équivalents internationaux

Anglais, *american plaice*
Danemark, *haising*
France, *balai*
Allemagne, *rauhe Scharbe*
Grèce, *glossaki-chomatida*
Islande, *skarkoli*
Italie, *passera canadese*
Japon, *hirame*
Pays-Bas, *schol*
Norvège, *gapeflyndre*
Pologne, *ptastugi*
Portugal, *sohla*
Espagne, *platija americana*
Suède, *lerskadda*
URSS, *lozhny paltus*,
zubataya kambala

CARDEAU D'ÉTÉ (*Paralichthys dentatus*)

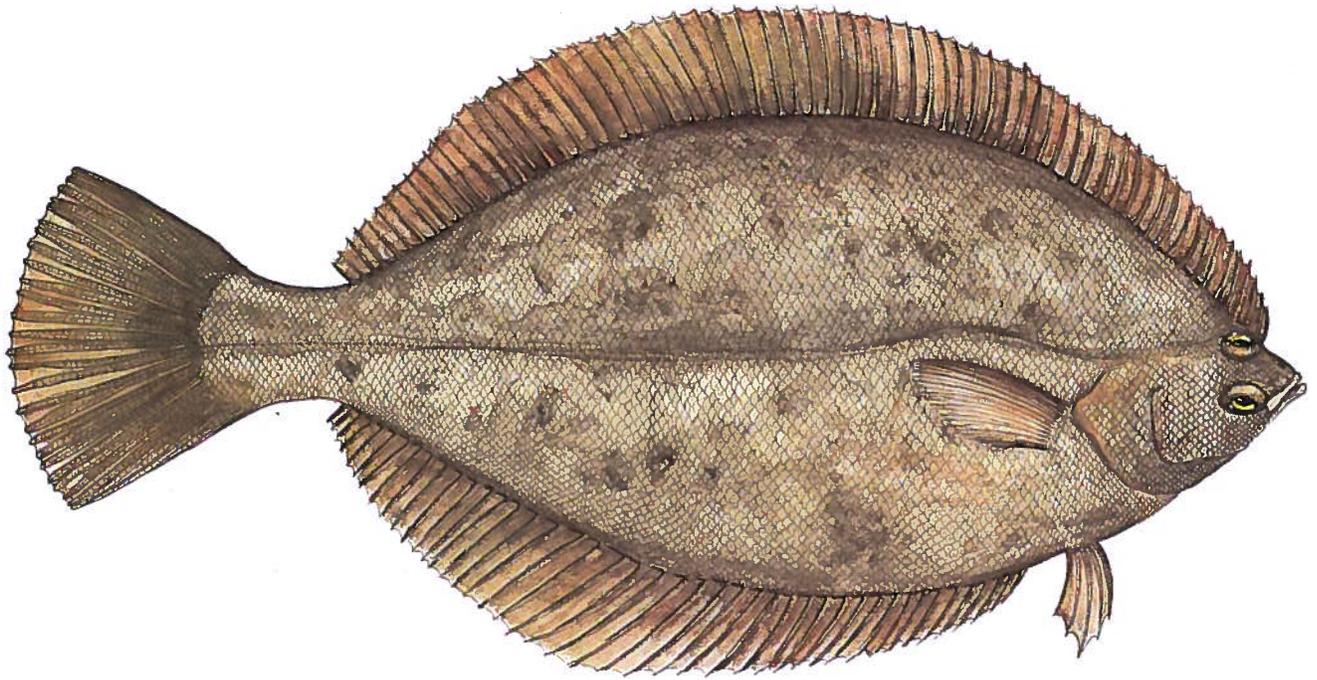


Informations générales. Le cardeau d'été est le plus grand des flets. Son corps oblong et comprimé est habituellement gris ou brun, sa face inférieure est blanche; on le trouve de la Nouvelle-Écosse à la Caroline du Sud. Il atteint une longueur maximale de 123 cm et les spécimens pêchés pèsent en moyenne 6,8 kg. On le capture habituellement au large.

Équivalents internationaux

Anglais, *summer flounder*
France, *cardeau d'été*
Allemagne, *Flunder*
Italie, *rombo dentuto*
Japon, *hirame*
Pologne, *ptastugi*
Espagne, *platija*
États-Unis, *fluke*
URSS, *lozhnyy paltus*,
zubataya kambala

PLIE ROUGE (*Pseudopleuronectes americanus*)

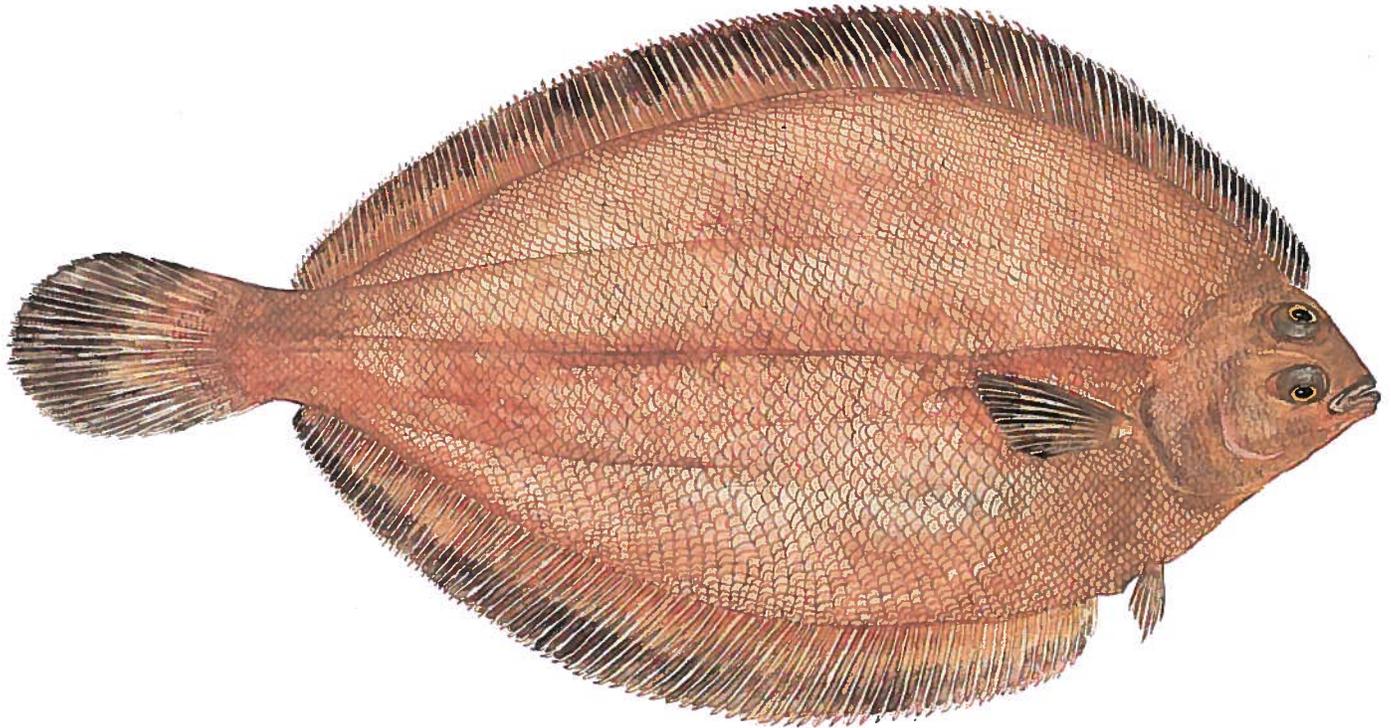


Informations générales. La plie rouge est parfois appelée carrelet. On la trouve dans les eaux côtières et hauturières à partir du sud du Labrador. D'un rouge brun couleur de vase, elle est parfois tachetée ou marbrée du côté où se trouvent les yeux, alors que la face inférieure est souvent teintée de jaune. Les pêcheurs côtiers pêchent la plie rouge à la ligne à main, à la fascine et à la drague; au large, on la pêche à l'aide de chaluts à panneaux.

Équivalents internationaux

Anglais, *winter flounder*
France, *plie rouge*
Allemagne, *Flunder*
Grèce, *Chomatida*
Italie, *sogliola limanda*
Japon, *kerei*
Pays-Bas, *tongschar*
Pologne, *plastugi*
Portugal, *solhao*
Espagne, *mendo limon*
URSS, *zianyaya kambala*

PLIE GRISE (*Glyptocephalus cynoglossus*)

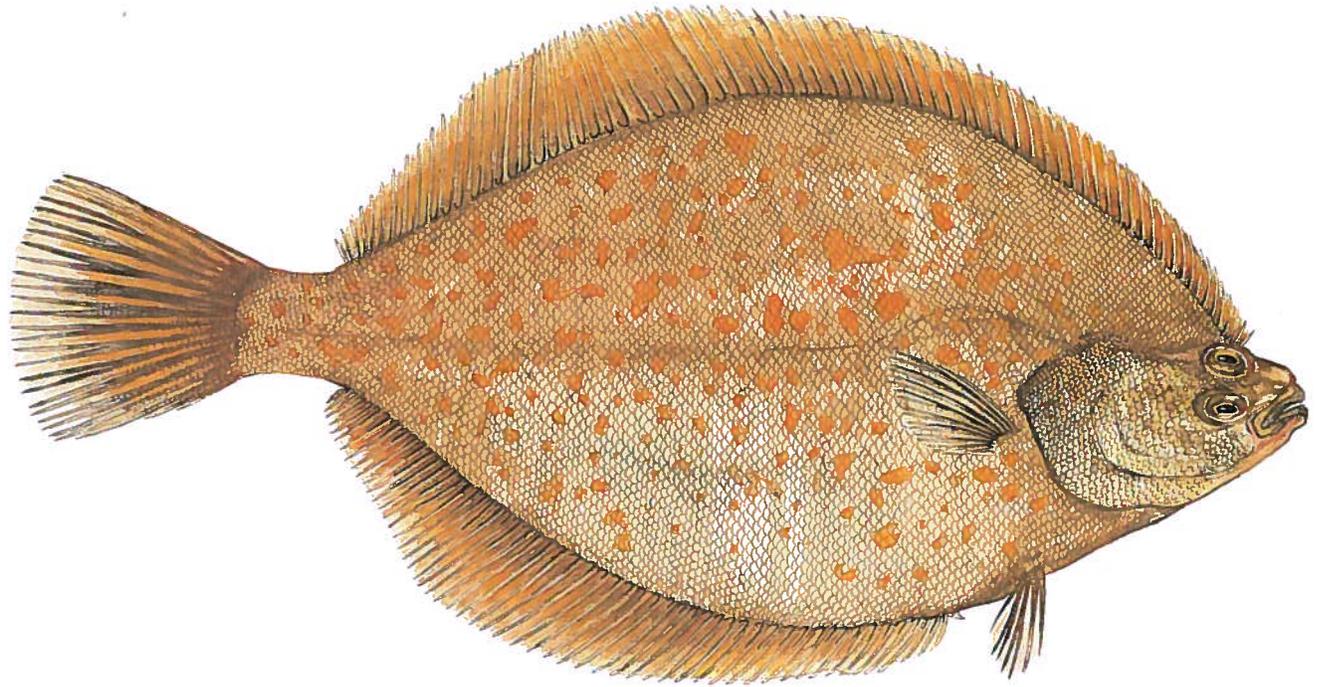


Informations générales. Parfois appelée flet, carrelet, flondre ou plie-sole, la plie grise est gris-brun du côté des yeux et gris-blanc sur la face inférieure. On la capture dans des eaux moyennement profondes du golfe Saint-Laurent et au large de Terre-Neuve et du Labrador, à l'aide de chaluts à panneaux et de sennes. Les prises mesurent en moyenne 45 cm et pèsent 0,7 kg.

Équivalents internationaux

Anglais, *witch flounder*
Danemark, *skaerising*
France, *plie grise*
Allemagne, *Rotzunge*
Islande, *langlura*
Italie, *passera lingua di cane*
Pays-Bas, *witje*
Norvège, *mareflyndre*
Pologne, *ptastugi*
Portugal, *lingua*
Espagne, *mendo falso lenguado*
Suède, *rodtunga*
URSS, *rologoloraya kambala*

LIMANDE À QUEUE JAUNE (*Limanda ferruginea*)

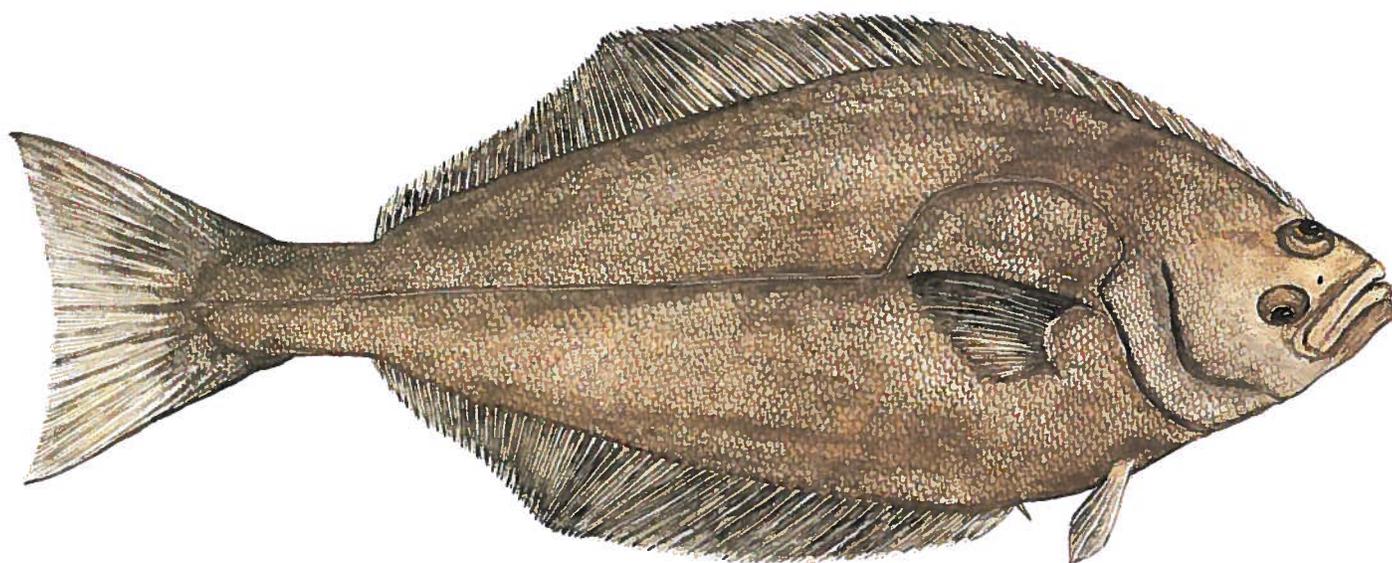


Informations générales. On trouve la limande à queue jaune le long du Plateau continental à partir du sud du Labrador. Généralement capturée au large en eaux profondes à l'aide de chaluts à panneaux, elle est de couleur brun-olive avec des taches de rouille et, possède évidemment une queue jaune. Elle peut mesurer jusqu'à 40 cm, et pèse habituellement 0,6 kg environ. On l'appelle parfois limande ferrugineuse ou queue jaune.

Équivalents internationaux

Anglais, *yellowtail flounder*
Danemark, *ising*
France, *limande à queue jaune*
Grèce, *chomatida*
Italie, *limanda*
Japon, *karei*
Pays-Bas, *zandschar*
Norvège, *sandflyndre*
Pologne, *zimnica, zolcica*
Portugal, *solha*
URSS, *zhyoltokhvostaya kambala*
Yougoslavie, *iverak*

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE (*Hippoglossus hippoglossus*)



Informations générales. Le géant des poissons plats peut peser jusqu'à 300 kg, et atteint les prix les plus élevés de son groupe. Le poids à la capture varie beaucoup, puisqu'il peut aller de 2,3 à 56 kg. Le flétan possède une grande bouche et une queue fourchue, un corps plat allongé de couleur vert-brun à brun foncé sur la face où se trouvent les yeux; le côté aveugle est blanc, gris ou gris blanc tacheté. Le flétan occupe les eaux profondes de l'Atlantique ouest, du Labrador au golfe du Maine, et pénètre rarement dans des eaux de moins de 60 m de profondeur. On le capture surtout dans les zones pré-côtières et hauturières à la palangre et au chalut à panneaux.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout d'avril à juin.

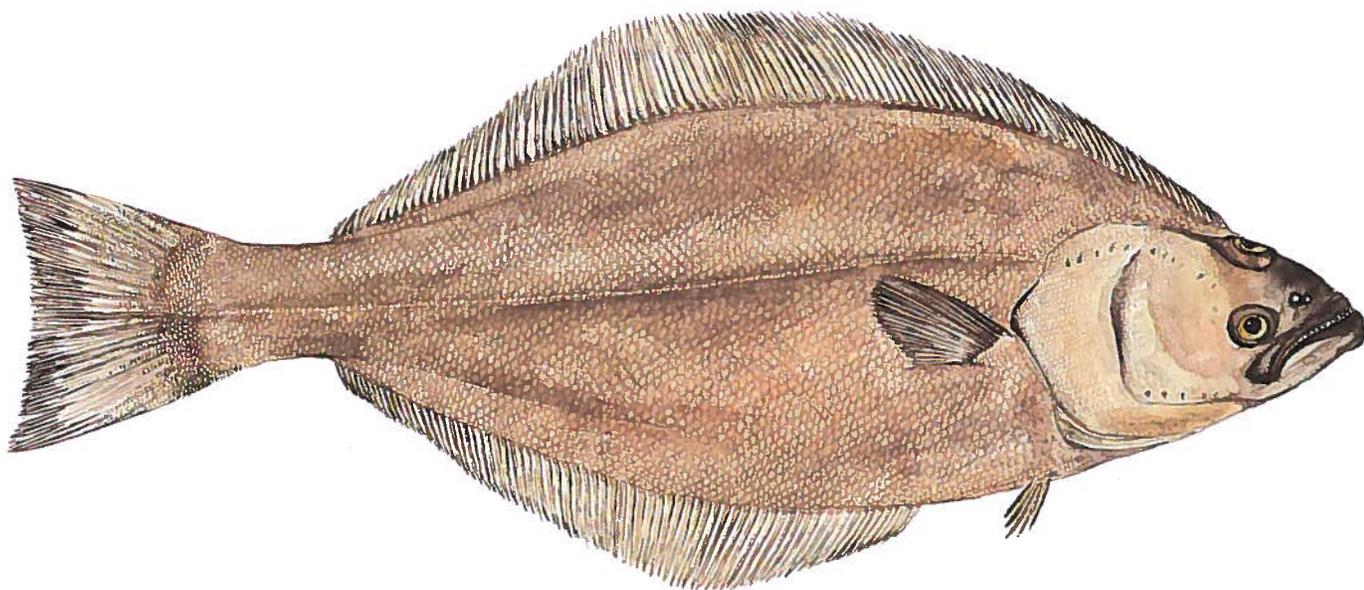
Utilisation commerciale: poisson frais (entier, darnes, filets); congelé (entier, darnes, filets); le flétan est classé et emballé selon sa taille.

Caractéristiques: poisson moyennement gras, à chair ferme et blanche, à saveur délicate.

Équivalents internationaux

Anglais, *atlantic halibut*
Danemark, *helleflynder*
Finlande, *pallace*
France, *flétan*
Allemagne, *Heilbutt*
Grèce, *hippoglossa*
Islande, *heilagfiski*
Italie, *halibut*
Japon, *ohyo*
Pays-Bas, *heilbot*
Norvège, *kveite*
Pologne, *halibut, kulbak*
Portugal, *alabote*
Espagne, *halibut*
Suède, *hallefundra*
URSS, *paltus*

FLÉTAN DU GROËNLAND (*Reinhardtius hippoglossoides*)



Informations générales. Bien qu'on l'appelle parfois *turbot du Groënland*, ce flétan ressemble davantage à son cousin le flétan de l'Atlantique qu'au turbot d'Europe *Psetta maxima*. Le flétan du Groënland, aussi appelé flétan noir, est jaunâtre ou grisâtre, présente une pigmentation sombre plus ou moins uniforme sur l'ensemble du corps, mais légèrement plus pâle sur la face inférieure. Il se confine aux eaux côtières profondes, et on le capture à l'aide de bateaux côtiers, pré-côtiers et hauturières, et au cours de campagnes de pêche, dans les eaux froides et profondes qui entourent le Groënland, le Labrador, l'île Baffin ainsi que dans le golfe Saint-Laurent. Les pêcheurs utilisent des palangres et des filets maillants. Les poissons capturés pèsent de 4,5 à 11,5 kg.

Principale saison de pêche: de mai à octobre.

Utilisation commerciale: poisson frais; congelé (filets surgelés individuellement et blocs); préparé; sert à la fabrication de produits secondaires comme les bâtonnets et les portions.

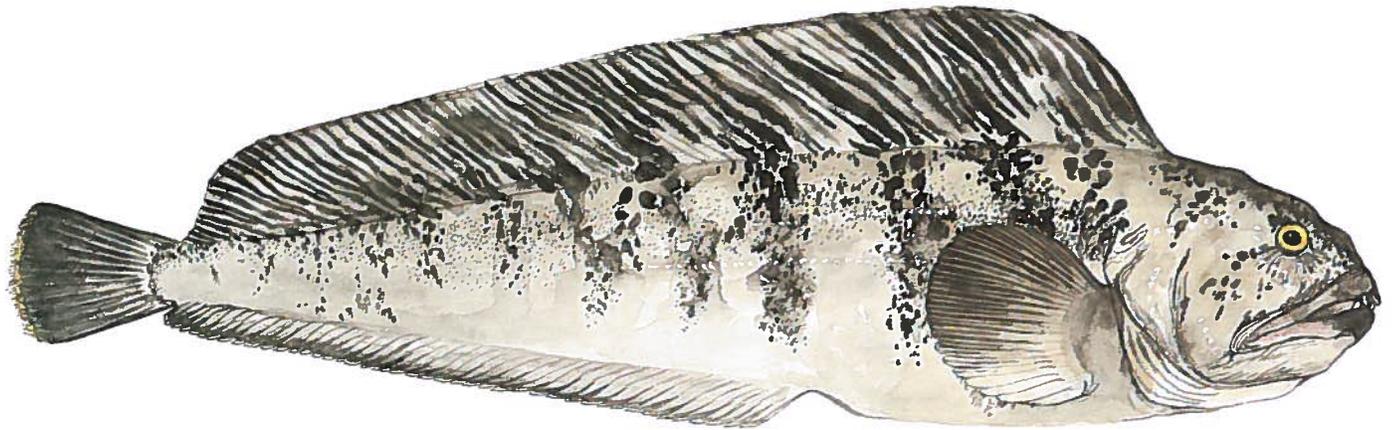
Caractéristiques: poisson gras dont la chair, à cause de sa musculature dense, a une texture différente de celle des vrais flétans de l'Atlantique et du Pacifique.

Équivalents internationaux

Anglais, *turbot*
Danemark, *hellefisk*
France, *flétan noir*
Allemagne, *schwarzer Heilbutt*
Italie, *halibut di groenlandia*
Japon, *karasu-garei*
Pays-Bas, *kleine heilbot*
Norvège, *blakveite*
Pologne, *kulbak czarny*
Portugal, *albote-de-groenlandia*
Espagne, *hipogloso negro*
Suède, *lilla hallefundran*
URSS, *chernyi paltus*



LOUP ATLANTIQUE (*Anarhichas lupus*)



Informations générales. Malgré son apparence peu engageante, sa peau grise et sa bouche armée de dents, le loup atlantique est un poisson délicieux. On l'appelle aussi poisson-loup ou loup de mer. Le long de la côte, on le pêche dans les eaux côtières, pré-côtières et hauturières, et les spécimens capturés peuvent peser de 1 à 10 kg.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout en mai et en août.

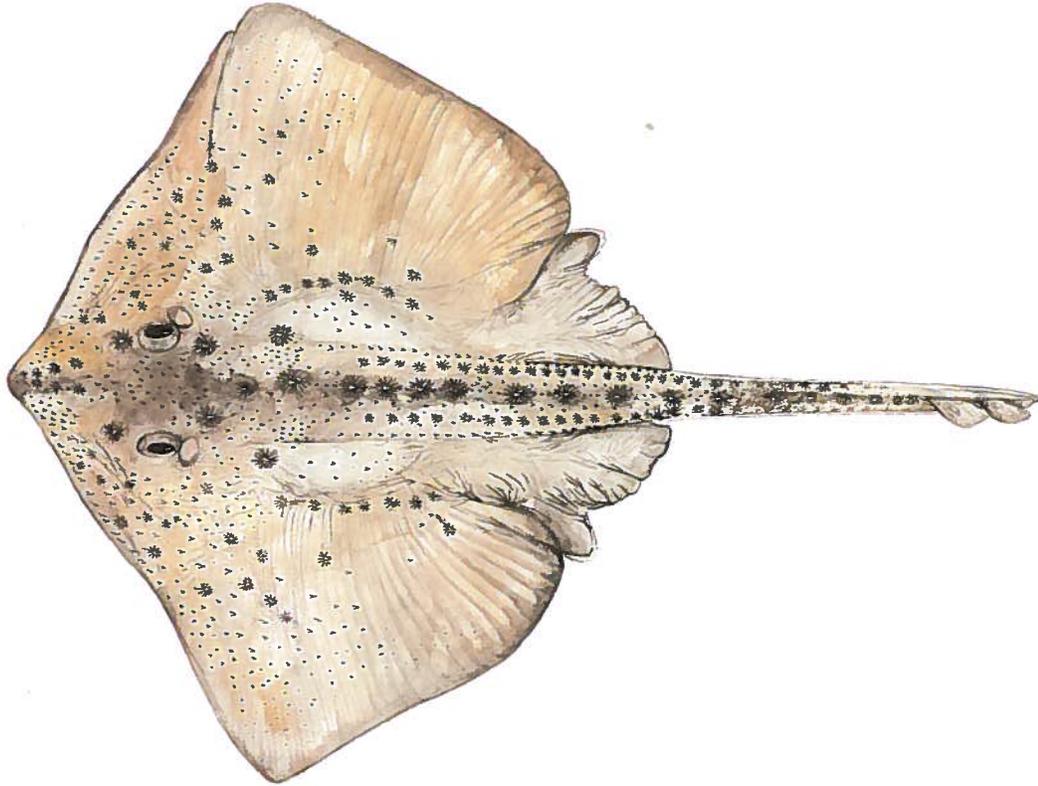
Utilisation commerciale: poisson frais, filets congelés; sa chair savoureuse est aussi mise en conserve sous forme de miettes et sert à la fabrication de produits secondaires comme les bâtonnets et les portions.

Caractéristiques: poisson moyennement gras à chair blanche.

Équivalents internationaux

Anglais, *atlantic catfish*
Danemark, *havkat*
France, *loup, loup de mer*
Allemagne, *Katfisch*
Islande, *steinbitur*
Italie, *lupadi mare*
Pays-Bas, *zeewolf*
Norvège, *steinbit, grasteinbit*
Portugal, *gata*
Espagne, *perro del norte*
Suède, *havkatt*
URSS, *zubatka*

RAIE (*Raja senta*) (*raie lisse*) (*Raja radiata*) (*raie épineuse*)



Informations générales. Les raies sont des poissons à forme étrange, avec de grands ailerons et une longue queue de rat. Deux espèces de raies sont exploitées: la raie lisse *R. senta*, la plus petite des deux, atteint un maximum de 62 cm; on la capture au sud de Terre-Neuve. La raie épineuse, *R. radiata*, est presque deux fois plus grande que la raie lisse, et on la trouve dans les eaux plus septentrionales de l'ouest du Groënland et de la baie d'Hudson, ainsi qu'au large des provinces de l'Atlantique. Ces deux espèces sont capturées en eau profonde à l'aide de chaluts à panneaux.

Principale saison de pêche: toute l'année, surtout de mai à juillet.

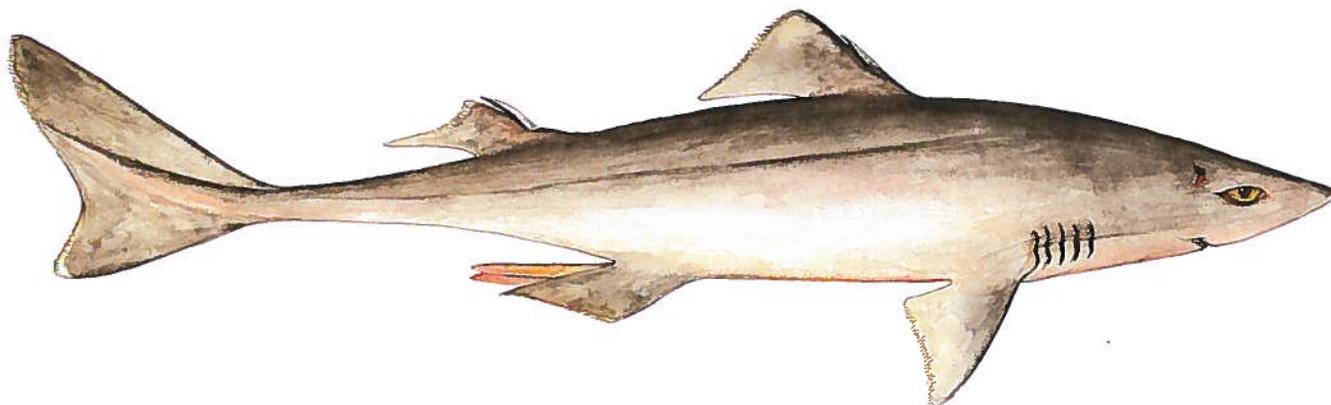
Utilisation commerciale: ailerons congelés.

Caractéristiques: chair moyennement grasse; les ailerons sont habituellement découpés en grands morceaux avant préparation.

Équivalents internationaux

Anglais, *skate*
Danemark, *rokke*
France, *raie*
Allemagne, *Rochen*
Grèce, *selachi*
Islande, *skata*
Italie, *razza*
Japon, *gangiei*
Norvège, *skate, rokke*
Pologne, *raja*
Portugal, *raia*
Espagne, *raya*
Suède, *rocka*
URSS, *skaty*
Yougoslavie, *raza*

AIGUILLAT COMMUN (*Squalus acanthias*)



Informations générales. L'aiguillat commun est un petit requin que l'on trouve sur la côte au sud du Labrador. Son corps mince, à la forme typique des requins, peut atteindre un maximum de 123 cm. Sa chair est très appréciée en Europe, notamment au Royaume-Uni. On capture l'aiguillat au filet en de nombreux points de la côte.

Principale saison de pêche: de juin à octobre, mais surtout de juillet à septembre.

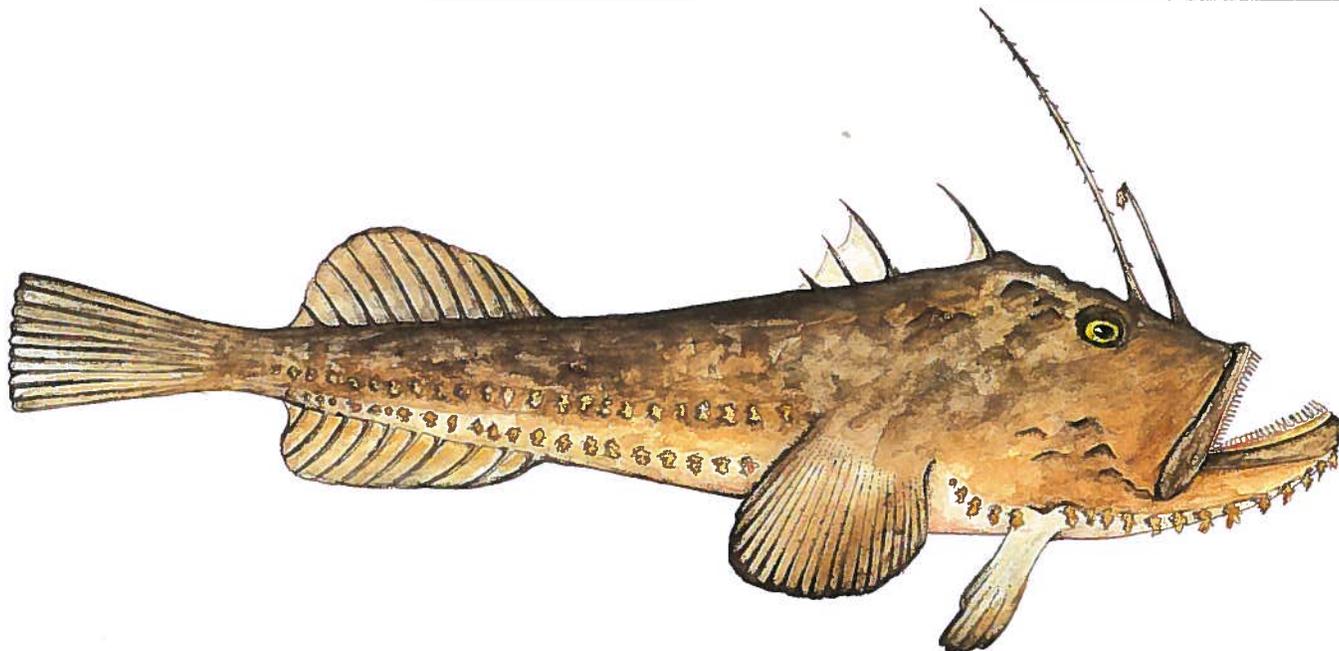
Utilisation commerciale: poisson congelé.

Caractéristiques: poisson moyennement gras à chair blanche et délicate. Au Royaume-Uni, sous le nom de "rock salmon", il est frit en beignets et mangé avec des frites. Sur la côte de la Nouvelle-Angleterre, on l'appelle "harbor halibut".

Équivalents internationaux

Anglais, *spiny dogfish*
Danemark, *pighaj*
France, *aiguillat commun*
Allemagne, *Dornhai*
Grèce, *skylopsaro*
Islande, *hafur*
Italie, *spinarolo*
Japon, *aburatsunozame*
Pays-Bas, *doornhaai*
Norvège, *piggha*
Portugal, *cacao galhudo*
Suède, *pigghaj*
Espagne, *galludo*
Turquie, *kopek baligi*
Yougoslavie, *psi*

BAUDROIE D'AMÉRIQUE (*Lophius americanus*)



Informations générales. Cette espèce, qui est étroitement apparentée à la baudroie d'Europe *L. piscatorius*, est le membre commercialement le plus important de sa famille au Canada. On capture la baudroie d'Amérique depuis les Grands bancs de Terre-Neuve jusqu'à la Caroline du Nord. On l'appelle souvent diable de mer ou poisson-pêcheur. Son apparence est remarquable: corps assez plat, tête très large et épineuse, bouche très grande armée de dents; les rayons antérieurs de sa nageoire dorsale sont séparés, et le premier porte à son extrémité une excroissance charnue qui le fait ressembler à une canne à pêche avec un leurre. C'est ainsi que la baudroie attire ses proies pour les dévorer aussitôt. La seule partie comestible est la queue, qui est assez petite, mais dont la chair blanche et dépourvue d'arêtes est très appréciée, sous le nom de lotte. Dans les pays scandinaves, on appelle la baudroie *kotlettfisch*, car on en mange la queue détaillée en côtelettes. Ce sont les pêcheurs de morue au chalut qui capturent la baudroie sur les hauts-fonds et en eau profonde. La taille des prises peut varier, et on a déjà capturé un spécimen de 1,2 m pesant 27 kg.

Principale saison de pêche: de juin à septembre.

Utilisation commerciale: queue congelée, sans la tête et dépouillée, classée selon la taille.

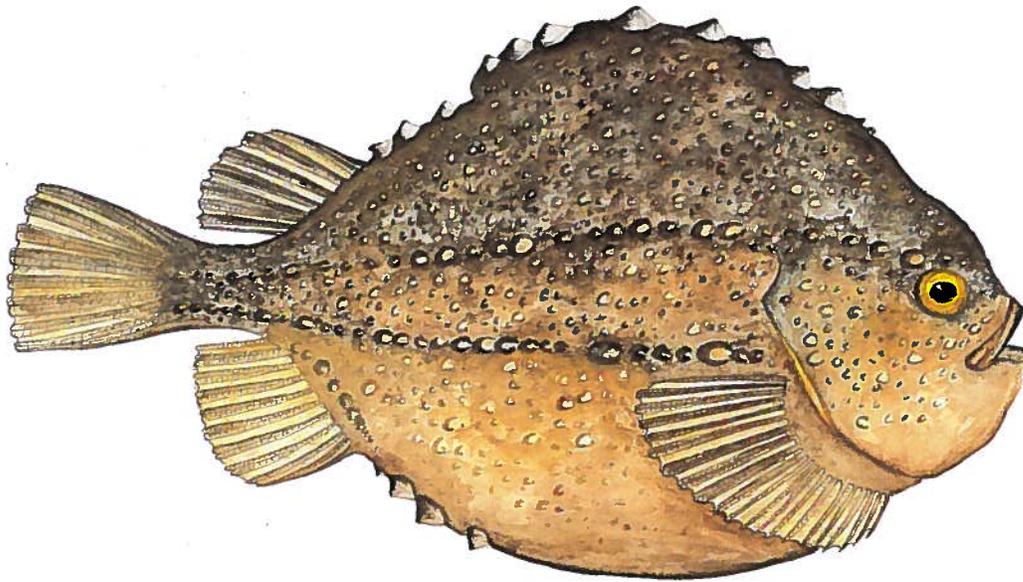
Caractéristiques: poisson à chair blanche, maigre, à fine texture.

Équivalents internationaux

Anglais, *monkfish*
Danemark, *havtaske*,
bredflab
France, *baudroie*
Allemagne, *Seeteufel*
Grèce, *vatroschopsaro*
Islande, *skotuselur*
Italie, *rana pescatrice*,
rospo, *martino*
Japon, *anko*
Pays-Bas, *zeeduivel*,
hozemond
Norvège, *breiflabb*
Portugal, *tamboril*
Espagne, *rape*
Suède, *marulk*
Turquie, *fener baligi*
Yougoslavie, *grdobina*







Informations générales. La lompe est connue depuis longtemps sur les marchés européens, et retient de plus en plus l'attention au Canada du fait de sa roque, qui constitue un substitut au caviar très apprécié, surtout en Allemagne de l'Ouest. Les nageoires pelviennes de la lompe sont modifiées de façon à former une ventouse qui lui permet de se fixer aux rochers du fond; de là lui viennent les noms courants de grosse poule de mer, poule d'eau; on l'appelle aussi gros seigneur, licorne de mer, lièvre de mer, cycloptère. C'est un poisson de fond qui, à la fin du printemps et au début de l'été, envahit les eaux peu profondes des côtes pour y frayer. Les prises ont lieu principalement à Terre-Neuve, où les pêcheurs côtiers capturent la lompe dans des filets maillants de 28 cm. La femelle de bonne taille mesure en moyenne 45 cm et produit 140 000 oeufs.

Principale saison de pêche: du début de mai à la fin de juin.

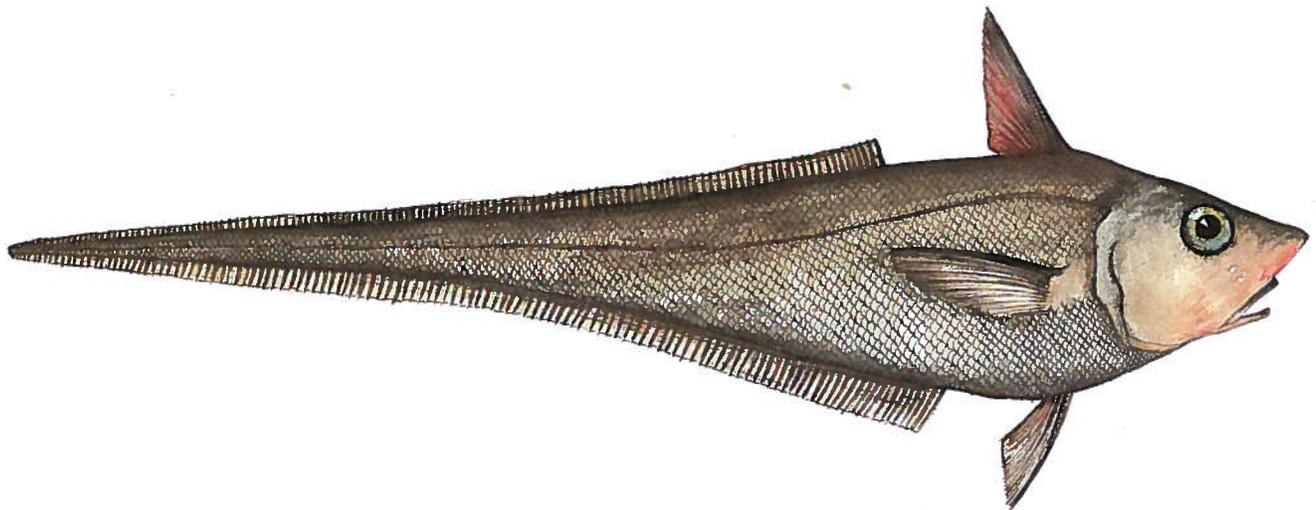
Utilisation commerciale: oeufs passés au tamis, égouttés et salés, en contenants de plastique.

Caractéristiques: poisson à chair grasse et riche; non utilisée comme aliment au Canada, à l'exception de sa roque.

Équivalents internationaux

Anglais, *lumpfish*
Danemark, *stenbider*
France, *lompe*
Allemagne, *Seehase, Lumpfisch*
Islande, *hrognkelsi*
Italie, *cicloterro*
Japon, *dango-uo*
Pays-Bas, *snotdolf*
Norvège, *rognekjeks*
Portugal, *galinha-do-mar*
Suède, *stenbit*

GRENADIER DE ROCHE (*Coryphaenoides rupestris*)



Informations générales. Les pêcheurs canadiens s'intéressent de plus en plus à cette espèce, qui est exploitée dans les eaux canadiennes par des bateaux étrangers depuis la fin des années 1960. Ce poisson de fond est un proche parent des morues, car il appartient à la famille des *Macrouridae*. Sa tête est grosse et son corps va en s'amincissant jusqu'à la pointe de la queue. Il est de couleur brun moyen, avec des nageoires brun sombres ou violettes, et se distingue des autres grenadiers par son nez mou, arrondi. On le capture au chalut de fond et au chalut pélagique le long du talus continental, du nord du Labrador jusqu'au cap Hatteras. Il mesure en général de 60 à 70 cm de long.

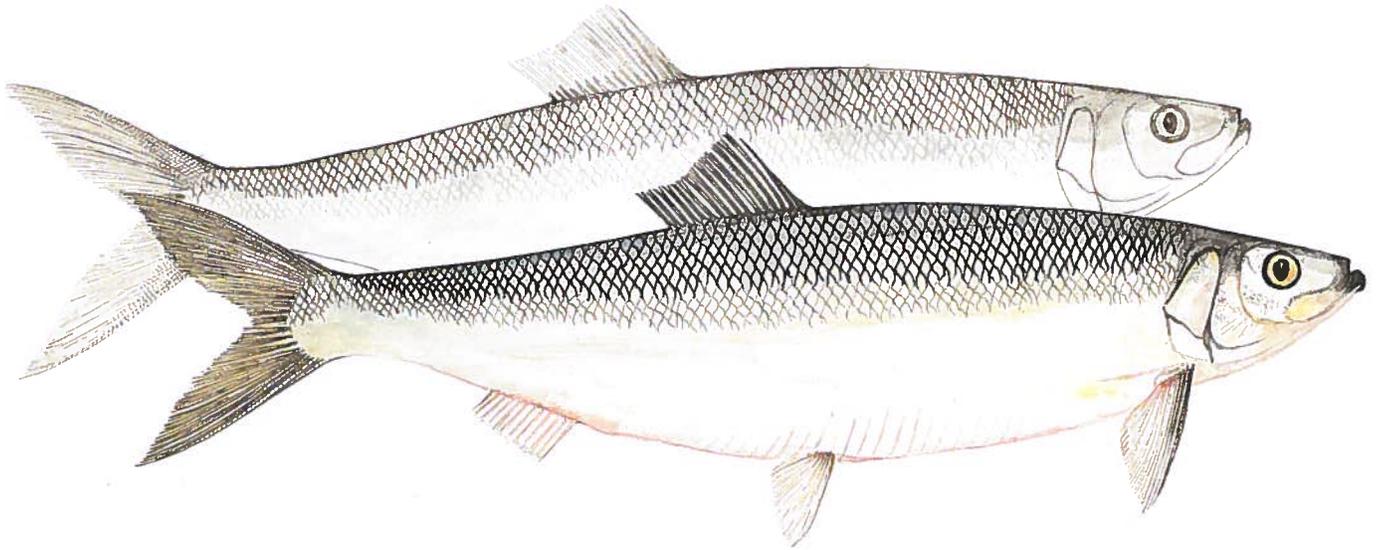
Anglais, *roundnose grenadier*

Principale saison de pêche: de mai à décembre.

Utilisation commerciale: à l'étude.

Caractéristiques: chair blanche et maigre, à texture semblable à celle de la morue, mais légèrement plus douce au goût.

HARENG (*Clupea harengus harengus*)



Informations générales. Le hareng est un poisson savoureux et très nutritif qui est exploité commercialement depuis longtemps, et souvent salé et fumé. Le monde entier connaît sa forme générale, son dos bleu-vert et son ventre argenté. Il se prête à de nombreuses utilisations. Dans l'Atlantique ouest, on trouve le hareng du nord du Labrador au cap Hatteras, mais il abonde seulement de Terre-Neuve au Maine. On le pêche dans les zones côtières et pré-côtières à l'aide de sennes à poche, de filets maillants, de fascines et de trappes; le poisson capturé mesure en moyenne 43 cm et pèse de 0,2 à 1,4 kg.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais principalement en janvier, puis d'avril à juillet.

Utilisation commerciale: hareng frais (entier, en filets); congelé (entier, en filets); fumé (kippers); préparé; en conserve; sous le nom de sardines (petits harengs); on trouve aussi la roque de hareng.

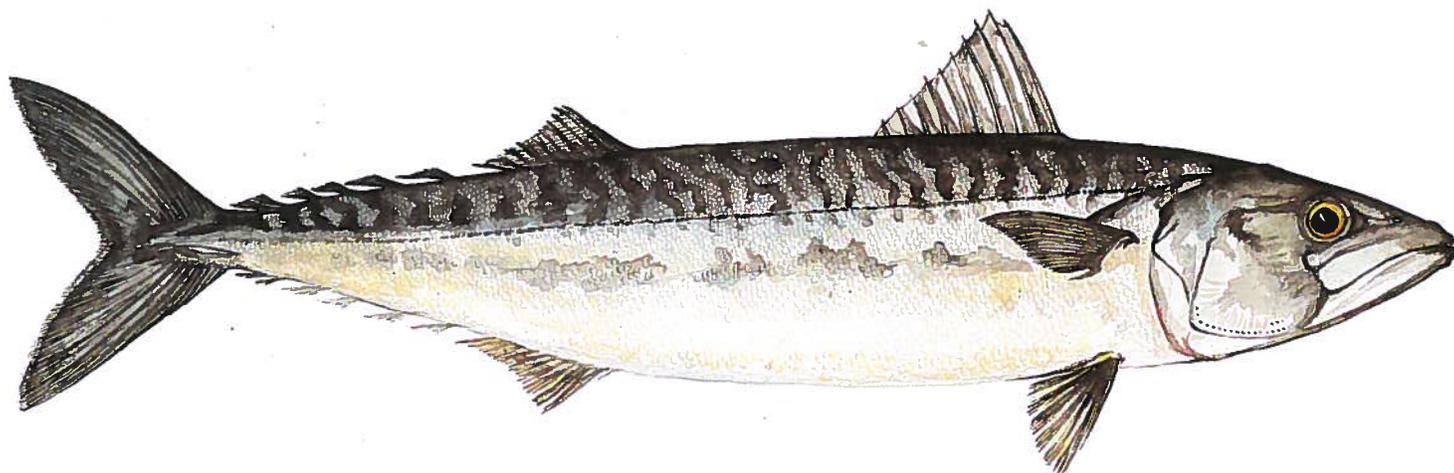
Caractéristiques: le hareng est un poisson gras; la plupart des pays possèdent des recettes traditionnelles pour accommoder ce poisson, qui peut être fumé, saumuré, mis en sauce, en crème, ou en salade, dans les pâtés.

Équivalents internationaux

Anglais, *herring*
Danemark, *sild*
Finlande, *silikka*
France, *hareng*
Allemagne, *Hering*
Grèce, *regha*
Islande, *sild*
Italie, *aringa*
Japon, *nishin*
Pays-Bas, *haring*
Norvège, *sild*
Pologne, *sledz*
Portugal, *arenque*
Espagne, *arenque*
Suède, *sill*
Turquie, *ringa*
URSS, *atlanticheskaya sel' d'*
Yougoslavie, *heringa*



MAQUEREAU BLEU (*Scomber scombrus*)



Informations générales. Espèce pélagique, le maquereau bleu vit au large comme les autres *Scombridae*, notamment les thons, et c'est un poisson très utilisé pour l'alimentation humaine. Il peut atteindre une longueur de 55 cm et un poids de 2 kg, mais les spécimens de cette taille sont rares. La plupart des poissons pêchés pèsent entre 0,2 et 1 kg. Le maquereau est un beau poisson, au dos bleu d'acier, aux flancs irisés et au ventre d'un blanc argenté. On le capture au filet maillant, à la trappe, à la senne à poche et à la turlutte dans les eaux côtières, pré-côtières et hauturières, de Terre-Neuve au cap Hatteras.

Principale saison de pêche: de mai à novembre.

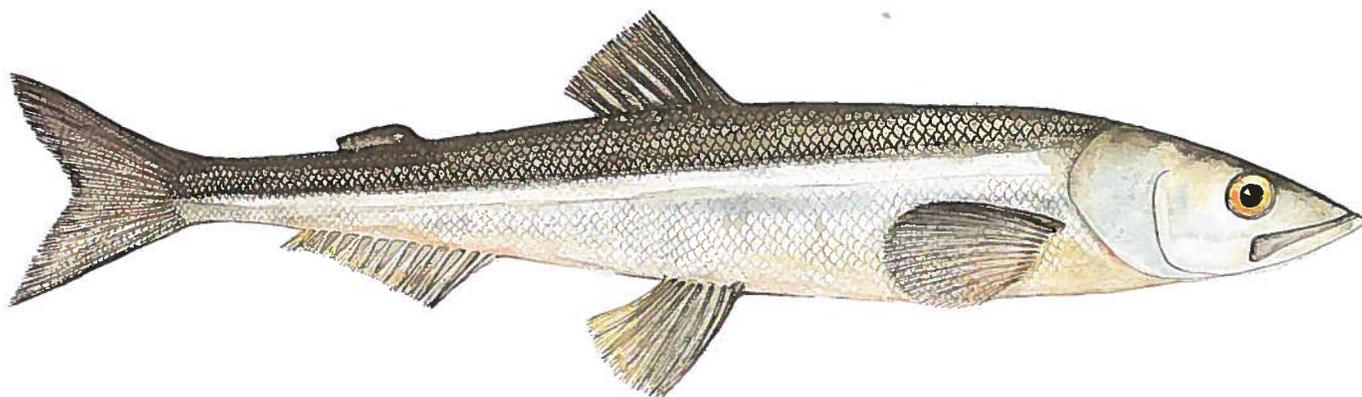
Utilisation commerciale: poisson frais (entier, en filets); congelé (entier, en filets); fumé; en conserve.

Caractéristiques: poisson gras généralement considéré comme huileux; possède une bande de muscles rouge sombre à l'extérieur alors que le reste de la chair est de couleur plus pâle.

Équivalents internationaux

Anglais, *atlantic mackerel*
Danemark, *makrel*
France, *maquereau*
Allemagne, *Makrele*
Grèce, *scoubri*
Islande, *makrill*
Italie, *maccarello*
Japon, *saba*; *hirasaba*;
matusaba
Pays-Bas, *makree*
Norvège, *makrell*
Pologne, *makrela*
Portugal, *sarda*
Espagne, *caballa*
Suède, *makrill*
Turquie, *uskumru*
URSS, *atlanticheskaya*
skumbriya
Yougoslavie, *skusa*

CAPELAN (*Mallotus villosus*)



Informations générales. Le capelan est un poisson de haute mer qui vient frayer sur les plages de sable grossier ou de fin gravier, du Groënland au Maine, mais surtout autour de Terre-Neuve. Tout comme son cousin l'éperlan, il est de couleur vert-olive transparent à vert bouteille sur le dos, possède des flancs argentés et un ventre blanc. Ses écailles sont plus petites que celles de l'éperlan, et il ne possède pas de dents crochues sur la langue. Le capelan peut atteindre 23 cm de long. On le pêche dans les eaux côtières, pré-côtières et hauturières, et au cours de campagnes; l'activité fébrile du frai a lieu en juin et juillet et occasionnellement à la fin d'août.

Principale saison de pêche: en juin et en juillet.

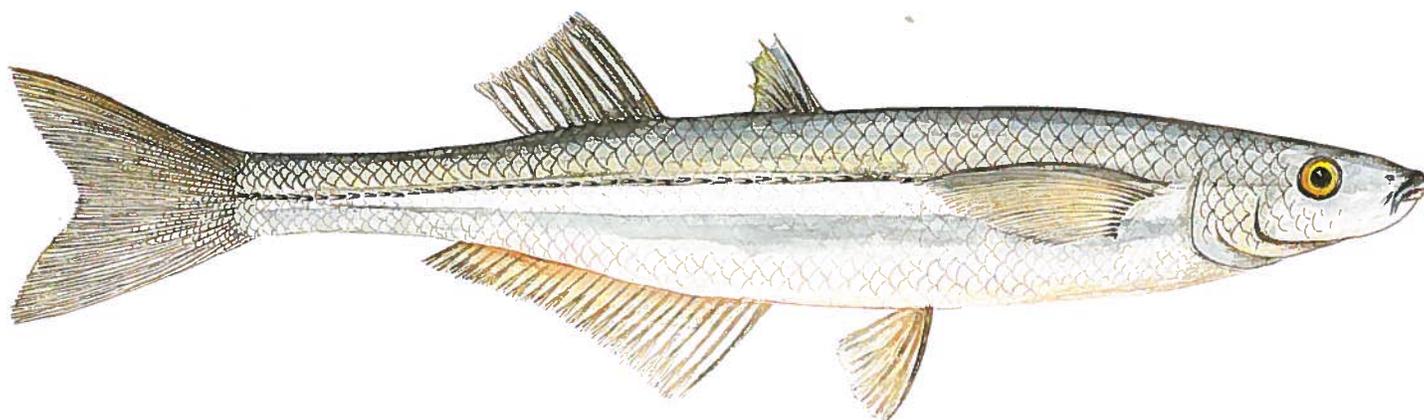
Utilisation commerciale: poisson séché ou fumé, et congelé en blocs. La femelle est recherchée pour ses oeufs. Une faible partie des prises est mise en conserve.

Caractéristiques: poisson moyennement gras qui peut être préparé de la même façon que l'éperlan.

Équivalents internationaux

Anglais, *capelin*
Danemark, *lodde*
France, *capelan*
Allemagne, *Lodde*
Islande, *loona*
Japon, *shishamo*
Pays-Bas, *lodde*
Norvège, *lodde*
Portugal, *capelim*
URSS, *mojva*
Espagne, *capelan*
Suède, *lodda*

CAPUCETTE (*Menidia menidia*)



Informations générales. La capucette est apparentée à l'éperlan et au capelan, et leur ressemble avec son dos d'un vert transparent, son ventre blanc et sa bande argentée le long du corps. Elle forme de grands bancs qui sont capturés au filet le long de la côte et dans les estuaires.

Principale saison de pêche: en octobre et en novembre.

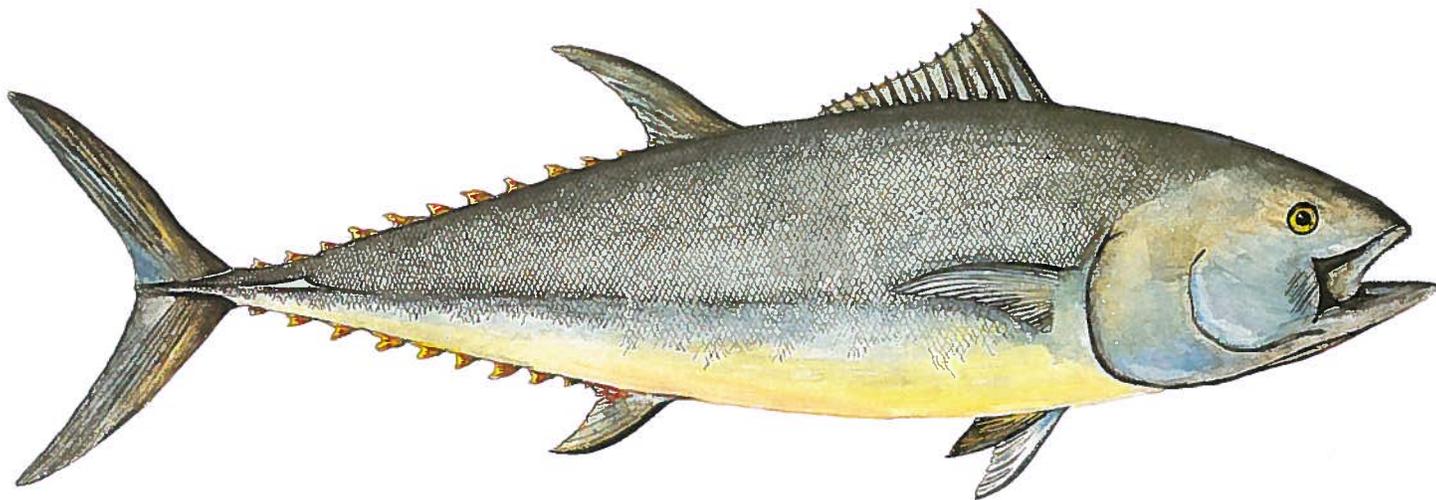
Utilisation commerciale: entier, congelé.

Caractéristiques: poisson moyennement gras, dont la chair très périssable ressemble à celle de l'éperlan et du capelan, et qui est apprêtée de même manière.

Équivalents internationaux

Anglais, *atlantic silverside*
France, *prêtre*
Allemagne, *Ahrenfisch*
Grèce, *atherina*
Italie, *lattarino*
Japon, *togoroiwashi*
Portugal, *peixe rei*
Espagne, *pejerreye*
Suède, *silversid*
Turquie, *aterina*
Yougoslavie, *zelenisi*

THON ROUGE (*Thunnus thynnus*)



Informations générales. Dans les eaux côtières et pré-côtières de la côte est du Canada, on capture le thon rouge, *Thunnus thynnus*. Ce thon est très apprécié par les pêcheurs sportifs, mais le plus souvent on le capture pour le garder vivant dans des parcs, puis il est tué et vendu selon des directives internationales très précises de commercialisation. D'autres espèces de thons, que l'on trouve dans les eaux canadiennes et plus au sud, sont capturées par des bateaux canadiens puis débarquées au pays où ces poissons sont traités et mis en conserve. Il s'agit du germon, *Thunnus alalunga*, de la bonite, *Sarda sarda*; du thon à nageoires noires, *Thunnus atlanticus*; du thon ventru, *Thunnus obesus*; de la thonine, *Euthynnus alletteratus*; de la thonine à ventre rayé, ou listao, *Euthynnus pelamis*; enfin, du thon à nageoires jaunes, ou albacore, *Thunnus albacares*. Le thon rouge est le plus gros de la famille, et dépasse parfois le poids de 500 kg.

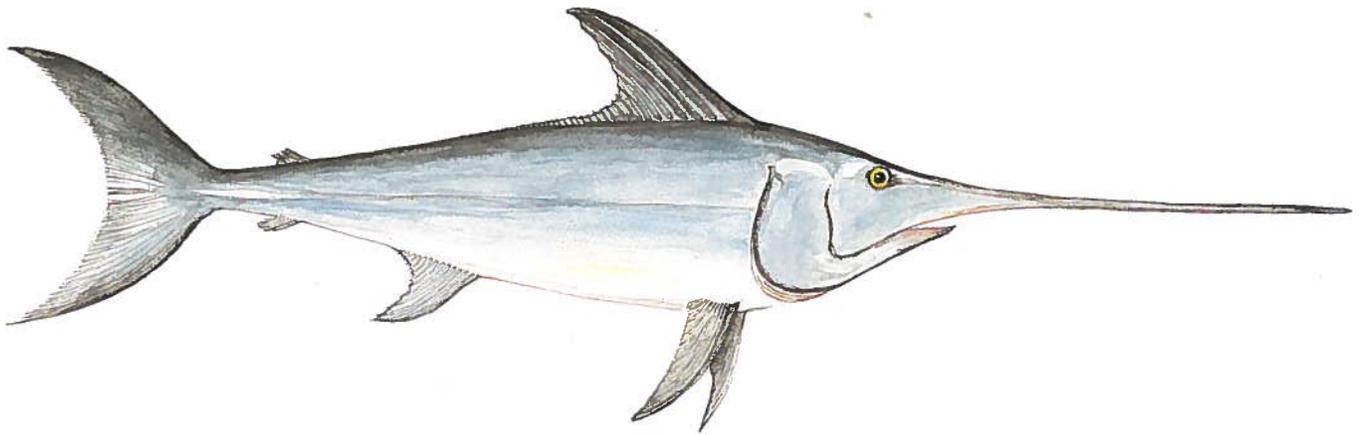
Principale saison de pêche: d'août à novembre.

Utilisation commerciale: le thon canadien est offert frais, congelé et en conserve.

Caractéristiques: le muscle sombre est gras, alors que la chair plus claire est de maigre à moyennement grasse; le thon est utilisé cru sur certains marchés, notamment dans la cuisine japonaise, où il entre dans la composition du *sashimi* et du *sushi*.

Équivalents internationaux

Anglais, *bluefin tuna*
Danemark, *tunfisk*
Finlande, *tonnikala*
France, *thon rouge*
Allemagne, *roter Thun*
Islande, *tunfisker*
Japon, *kuromaguro*
Pays-Bas, *tonijn*
Norvège, *makrellstorje*
Pologne, *tunczyk*
Portugal, *atun*
Espagne, *atun*
Suède, *tonfisk*
URSS, *tunets*



Informations générales. L'espadon, ou épée de mer, est immédiatement reconnaissable à sa longue épée et à sa peau lisse. C'est un gros poisson, dont on a capturé dans les eaux canadiennes un spécimen pesant 415 kg, et qui vit des deux côtés de l'Atlantique, au nord comme au sud; c'est un grand voyageur. La plupart des espadons sont capturés dans les eaux pré-côtières et hauturières, à la palangre et au harpon pendant les mois d'été, mais quelques-uns se prennent près de la côte dans les trappes à thon et à maquereau.

Principale saison de pêche: en été et au début de l'automne.

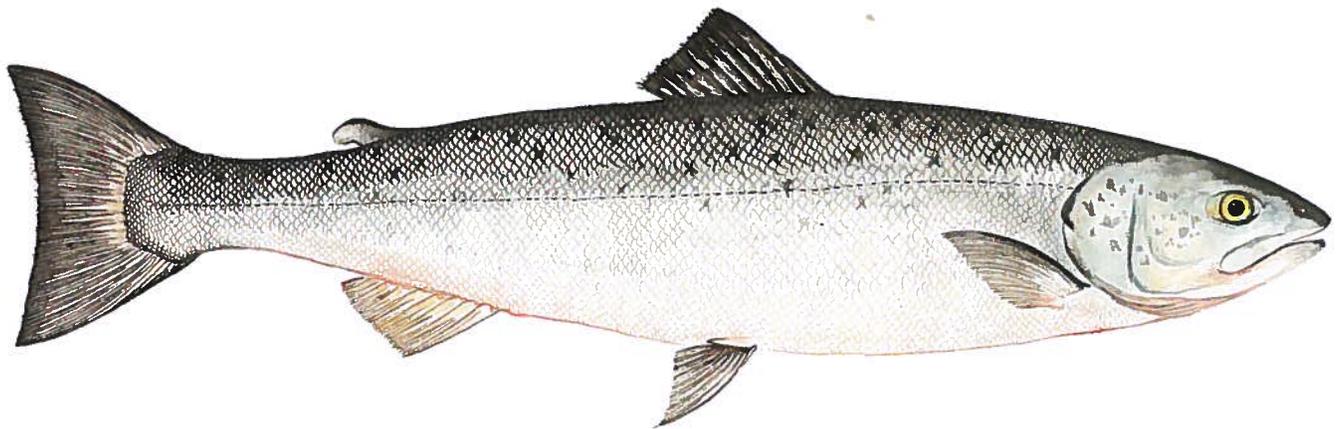
Utilisation commerciale: poisson frais (darnes); congelé (darnes) et en conserve.

Caractéristiques: poisson gras dans l'ensemble, à chair très ferme et goût excellent.

Équivalents internationaux

Anglais, *swordfish*
Danemark, *svaerdfisk*
France, *espadon*
Allemagne, *Schwertfisch*
Grèce, *xiphias*
Islande, *sverofiskur*
Italie, *pesce spada*
Japon, *mekajiki*
Pays-Bas, *zwaardvis*
Norvège, *sverdfisk*
Pologne, *locznic*
Portugal, *espadarte*
Espagne, *pez espada*
Suède, *svardfisk*
Turquie, *kilic baligi*
URSS, *mech-ryba*
Yougoslavie, *sabijan*

SAUMON DE L'ATLANTIQUE (*Salmo salar*)



Informations générales. La côte atlantique du Canada est une région très importante pour la production de cette espèce anadrome que l'on trouve des deux côtés de l'Atlantique nord. Reconnu depuis toujours comme un mets de choix, le saumon de l'Atlantique est encore recherché pour sa valeur gastronomique inégalée. En mer, le saumon a les flancs et le ventre argenté, et le dos de diverses teintes de brun, de vert et de bleu. Le corps est parsemé de nombreuses taches. A la capture, les saumons pèsent en moyenne 4,5 kg. Le saumon de l'Atlantique est capturé dans les eaux côtières et pré-côtières, de mai à août, au moment où il remonte vers les cours d'eau pour frayer. On le capture à l'aide de trappes et de filets maillants.

Principale saison de pêche: de mai à août.

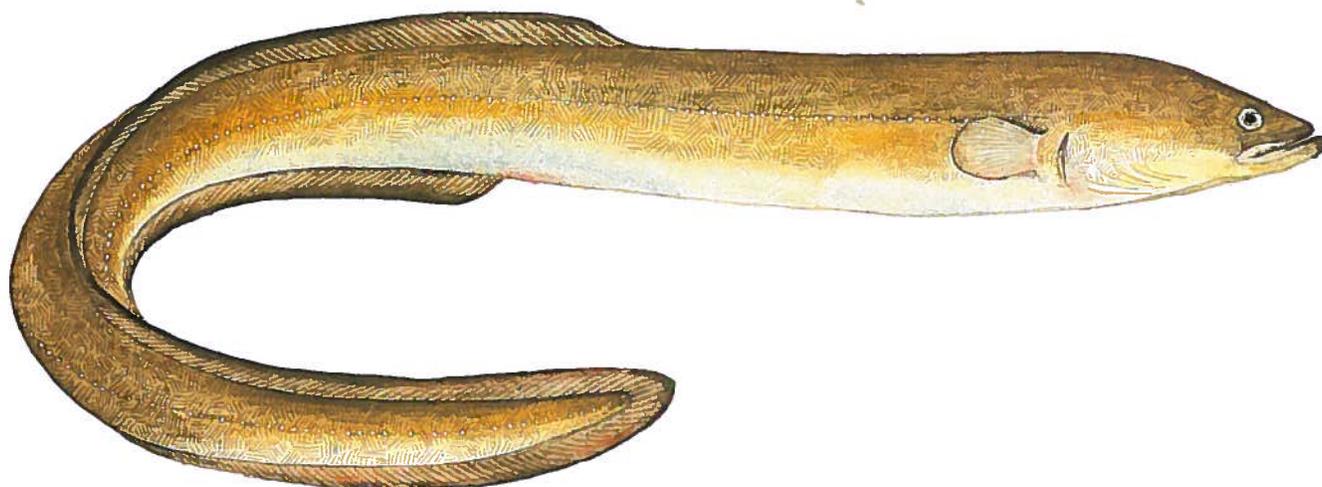
Utilisation commerciale: saumon frais (poisson entier, darnes, côtés); congelé (poisson entier, darnes) et fumé.

Caractéristiques: le saumon est un poisson gras qui peut être poché, grillé, mis en gelée, fumé à chaud ou à froid, ou préparé sous forme de gravlax (filets marinés à la suédoise); il est parfois mangé cru, comme dans les plats japonais *sashimi* et *sushi*.

Équivalents internationaux

Anglais, *atlantic salmon*
Danemark, *laks*
France, *saumon de l'Atlantique*
Allemagne, *Lachs*
Grèce, *solomos*
Islande, *lax*
Italie, *salmone del remo*
Pays-Bas, *atlantische zalm*
Norvège, *laks*
Pologne, *losos*
Portugal, *salmão-do-atlantico*
Suède, *lax*
Espagne, *salmon*
Turquie, *alabalik atlantik*
URSS, *losos*
Yougoslavie, *losos*

ANGUILLE D'AMÉRIQUE (*Anguilla rostrata*)



Informations générales. Parfois appelée anguille commune, cette espèce vit à partir du sud du Groënland et presque tout le long de la côte du Canada. Son corps allongé est noir ou brunâtre sur le dessus, avec des flancs jaunes et un ventre d'un blanc jaunâtre. Elle peut mesurer un maximum de 123 cm et peser 7,5 kg. Elle passe une bonne partie de sa vie en eau douce, et retourne loin en mer, dans la région des Bermudes, pour s'y reproduire; on la capture à la trappe dans les cours d'eau et les estuaires. Les jeunes anguilles sont appelées civelles.

Principale saison de pêche: d'août à novembre.

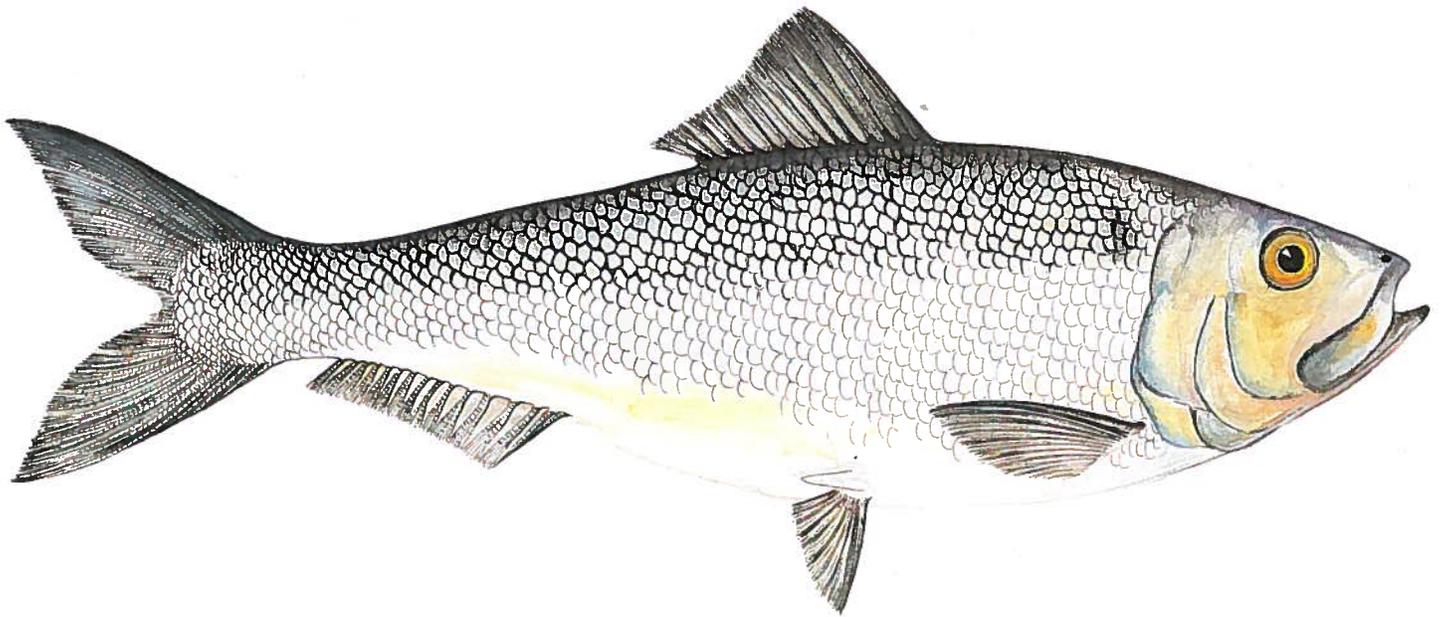
Utilisation commerciale: poisson frais et blocs congelés.

Caractéristiques: l'anguille d'Amérique est un poisson gras à chair blanche.

Équivalents internationaux

Anglais, *american eel*
France, *anguille américaine*
Allemagne, *amerikanischer Aal*
Italie, *anguilla americana*
Japon, *unagi*
Pays-Bas, *amerikaanse aal*
Pologne, *wegorz*
Portugal, *enguia-americana*
Espagne, *anguilla americana*
Suède, *amerikansk sotvattensal*
Turquie, *yilanbaligi amerka*
URSS, *amerikanskiy ugor'*

GASPAREAU (*Alosa pseudoharengus*)



Informations générales. Comme l'indique son nom scientifique, le gaspareau ressemble à un hareng, et on l'appelle d'ailleurs parfois faux-hareng. Il fait partie de la famille des aloses. Ce sont les premiers occupants du Canada, les Acadiens, qui ont donné son nom à ce poisson (on l'écrit parfois gasparot). Dans l'Acadie d'aujourd'hui (qui couvre une partie de la Nouvelle-Écosse), la rivière Gaspereau traverse une belle vallée fertile, et c'est surtout là que l'on pêche cette espèce. Le gaspareau a le dos gris-vert et les flancs et le ventre argentés. Il mesure habituellement de 25 à 30 cm, et on le capture surtout au filet dans les cours d'eau et les estuaires.

Principale saison de pêche: de mai à juillet.

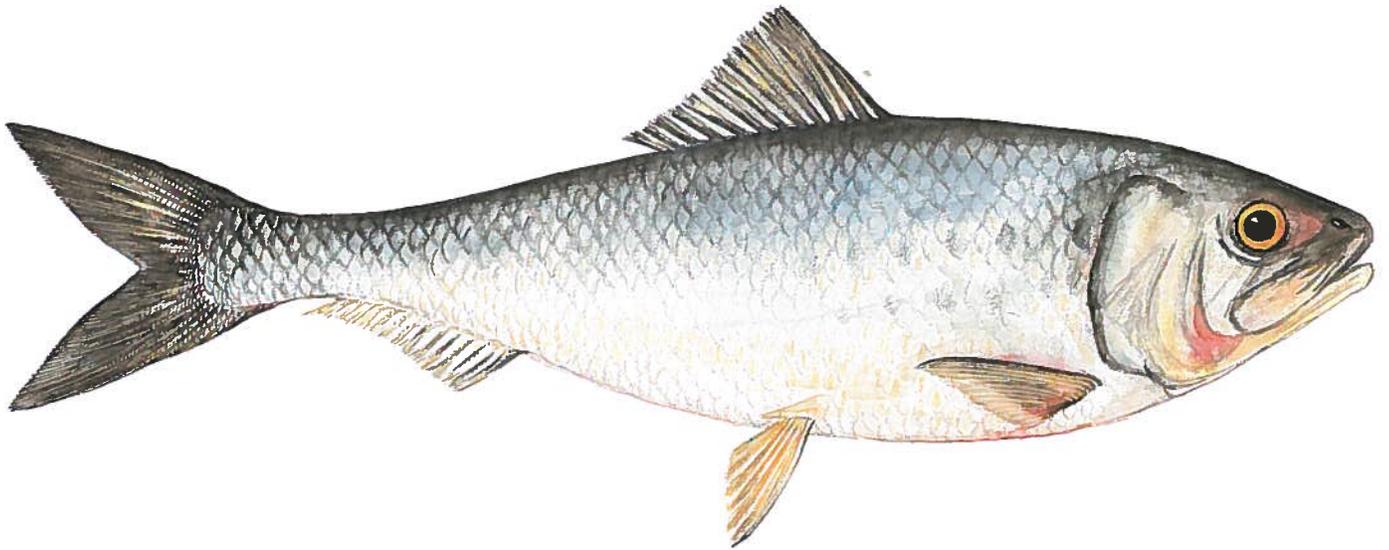
Utilisation commerciale: congelé (entier, en filets).

Caractéristiques: le gaspareau est un poisson gras, tout comme le hareng, dont on peut utiliser les recettes.

Équivalents internationaux

Anglais, *alewife*
France, *gaspereau*
Allemagne, *Maifish*
Italie, *falsa-aringa atlantica*
Pays-Bas, *rivierharing*
Espagne, *pinchagua*
URSS, *pomolobus sel*
'deobraznyy serospinka

ALOSE (*Alosa sapidissima*)



Informations générales. L'alose, qu'on appelle aussi alose canadienne ou alose savoureuse, appartient, tout comme le hareng, à la famille des *Clupeidae*, qui recouvre aussi le gaspareau (*Alosa pseudoharengus*) et l'alose d'été (*Alosa aestivalis*). Cette espèce anadrome se distingue du hareng par l'absence de dents et la hauteur relative plus grande, ainsi que par la présence d'au moins quatre taches sombres sur les flancs (ce qui la différencie du gaspareau qui ne porte qu'un point latéral). Pour le reste, l'alose ressemble au gaspareau, avec son dos bleu-sombre, ses flancs et son ventre d'un blanc argenté. On la capture dans les cours d'eau et les estuaires à l'aide de fascines, de trappes et de filets maillants.

Principale saison de pêche: en mai et en juin.

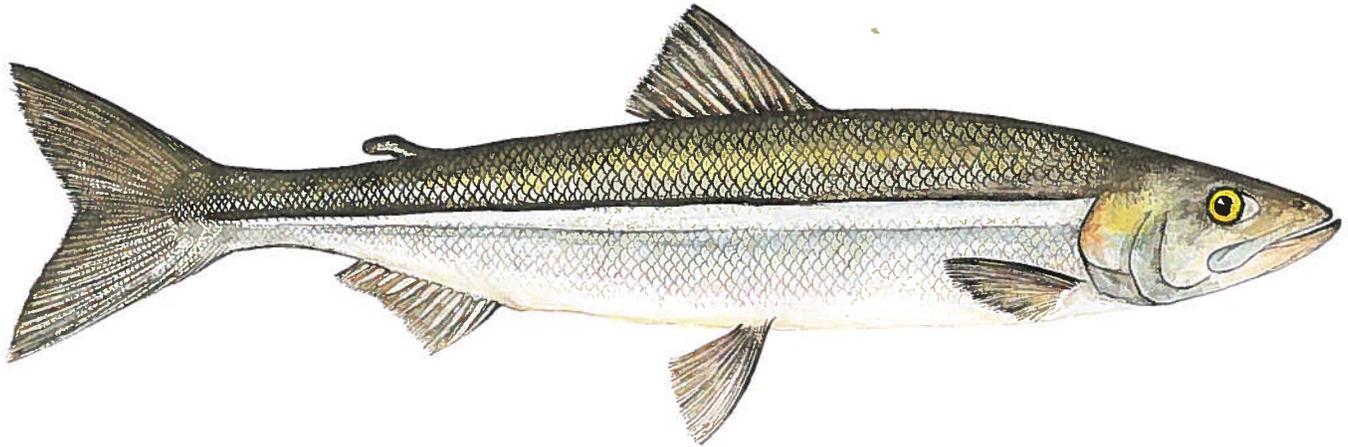
Utilisation commerciale: poisson congelé (entier, en filets) et préparé.

Caractéristiques: poisson gras à chair blanche, à saveur douce. La structure du squelette est spéciale, il est difficile d'enlever les arêtes. La roque est très appréciée.

Équivalents internationaux

Anglais, *american shad*
France, *alose canadienne*
Allemagne, *amerikanischer Maifisch*
Islande, *augnasild*
Italie, *alaccia americana*
Japon, *shyado*
Pays-Bas, *amerikaanse meivis*
Pologne, *alosa*
Portugal, *savel-americano*
Espagne, *sabalo americano*
Suède, *shad*
URSS, *shed*
Yougoslavie, *americka lojka*

ÉPERLAN D'AMÉRIQUE (*Osmerus mordax*)



Informations générales. L'éperlan d'Amérique est un petit poisson délicat, qui ressemble à la truite, et qui, comme son cousin le capelan, voit croître son intérêt économique. L'éperlan est d'un vert transparent, olive à vert bouteille, sur le dos, avec les flancs plus pâles et un ventre argenté semé de petits points sombres. Les spécimens âgés de 2 et 3 ans, mesurant de 12 à 20 cm de longueur, composent la plus grande partie des prises commerciales. L'éperlan d'Amérique est anadrome, et on le trouve dans les eaux côtières et les cours d'eau depuis l'inlet Hamilton jusqu'en Virginie; on le pêche surtout dans les eaux côtières à l'aide de viviers de capture, de filets à poche et de filets maillants. La forme landlockée, aussi appelée éperlan arc-en-ciel, est également exploitée au Canada.

Équivalents internationaux

Anglais, *american smelt*
Danemark, *smelt*
France, *éperlan*
Allemagne, *Stint*
Islande, *silfurloona*
Italie, *sperlano, eperlano*
Japon, *kyurino*
Pays-Bas, *amerikaanse smelt*
Norvège, *krokke*
Portugal, *biqueirao*
Espagne, *eperlanos*
Suède, *nors*
Yougoslavie, *gavun*

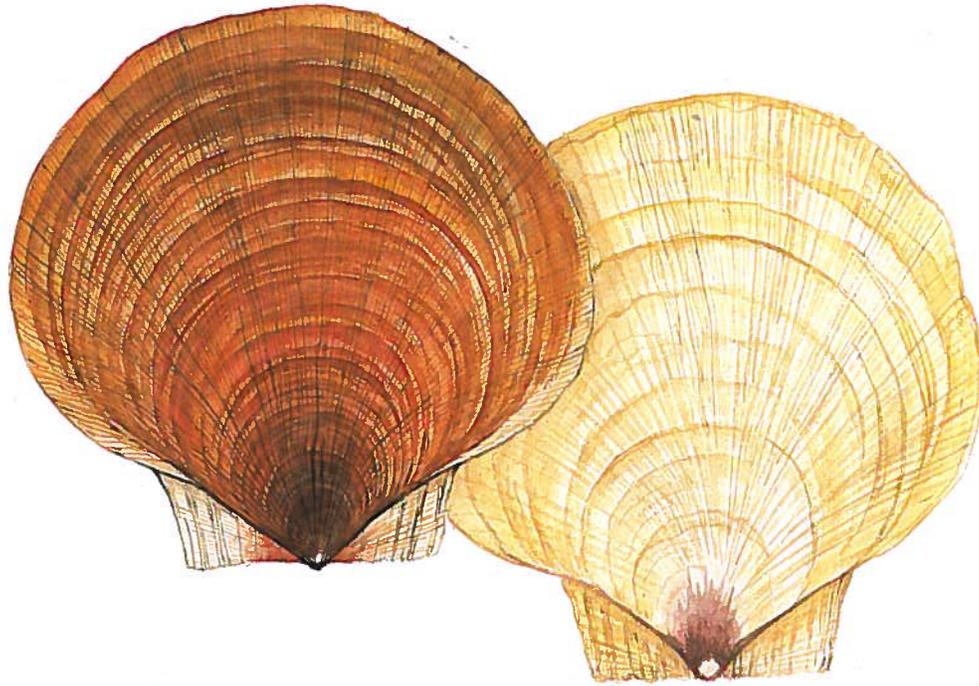
Principale saison de pêche: en octobre et en novembre.

Utilisation commerciale: éperlan frais (entier); congelé (entier, filets papillons, pané); sert parfois à fabriquer des bâtonnets et des portions.

Caractéristiques: poisson maigre; chair à saveur douce, très périssable.



PÉTONCLE GÉANT (*Placopecten magellanicus*)



Informations générales. Les océans du monde recèlent quelque 400 espèces de coquilles Saint-Jacques, et le pétoncle géant est l'une des rares à être exploitée commercialement. La charnière de ses coquilles a des côtés de forme caractéristique. On consomme seulement le muscle adducteur de ce pétoncle. La coquille peut mesurer de 13 à 20 cm, et les muscles sont classés selon la taille. On capture le pétoncle géant à partir du sud du Labrador; la flottille de dragueurs à pétoncles du Canada va les pêcher dans les eaux froides à des profondeurs de 475 m.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout de mars à novembre.

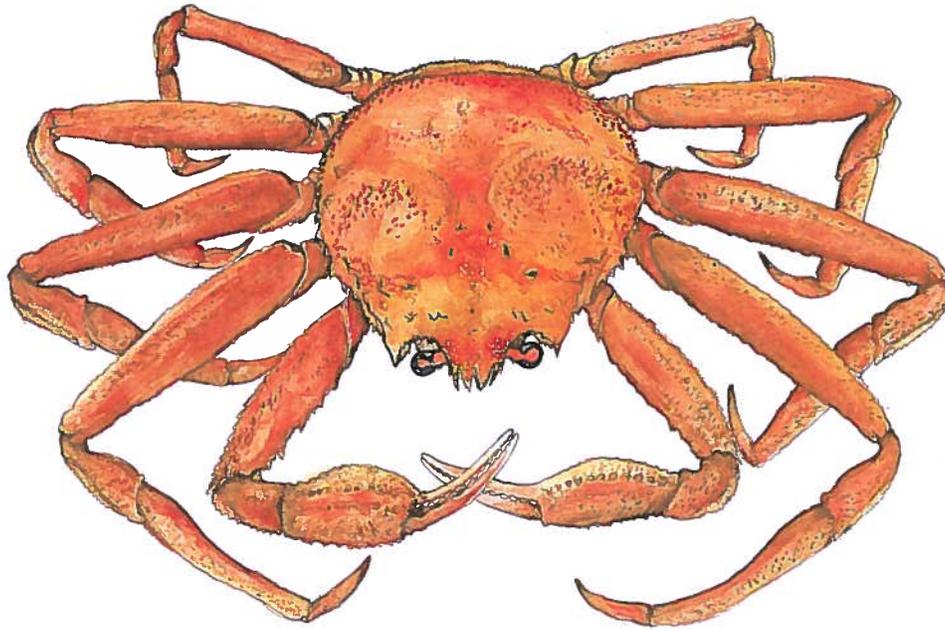
Utilisation commerciale: muscle frais ou congelé, avec ou sans corail (les oeufs). Tous les pétoncles sont classés selon la taille. Ils entrent aussi dans la fabrication de plats préparés et d'amuse-gueule.

Caractéristiques: chair maigre et savoureuse qui peut être mise à la friture, cuite à la poêle, grillée en brochettes; pochée, cuite au four dans sa coquille (coquille Saint-Jacques), ou entrer dans la composition des quiches, des canapés, des hors-d'oeuvre, des casseroles et des plats à la crème. Les gourmets mangent souvent le pétoncle cru.

Équivalents internationaux

Anglais, *sea scallop*
France, *coquille Saint-Jacques*
Allemagne, *Kamm-muschel, Pilger-muschel*
Italie, *ventaglio-pettine*
Japon, *hotategai*
Espagne, *vieira*
URSS, *grebeshok*

CRABE DES NEIGES (*Chionoecetes opilio*)



Informations générales. Aussi appelé crabe-araignée, ou grand crabe-araignée, le crabe des neiges, après avoir été sous-exploité pendant de nombreuses années, suscite maintenant un intérêt commercial très vif. Sa carapace mesure au maximum 15 cm, et il pèse en moyenne 1,25 kg. On le trouve de l'ouest du Groënland jusqu'au Maine, et on le capture près des côtes à l'aide de petits bateaux.

Principale saison de pêche: de juin à octobre.

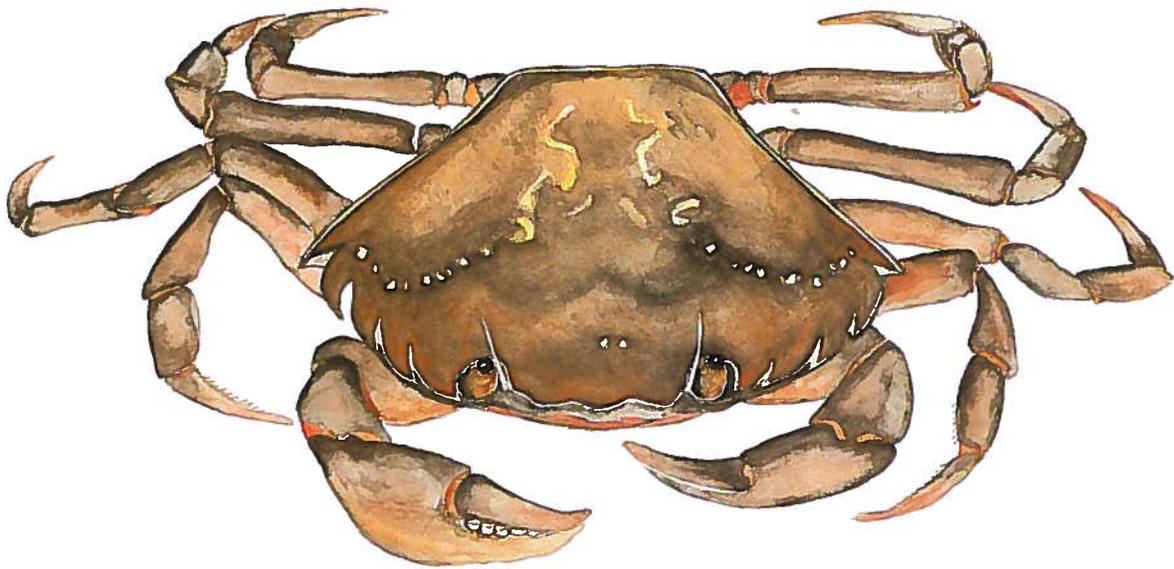
Utilisation commerciale: congelé (chair, pattes, pinces); chair en conserve; produits préparés.

Caractéristiques: chair maigre qui peut entrer dans la composition des quiches, chaudrées, soupes, hors-d'oeuvre, casseroles, avocats garnis, coquilles farcies, et nombreux autres mets.

Équivalents internationaux

Anglais, *snow crab*
France, *crabe des neiges*
Allemagne, *Kurzschwanz-
krebs*
Italie, *granchio*
Japon, *zuwaigani*
Pologne, *krab*
Espagne, *cangrejo*
URSS, *krab-strigun*

CRABE COMMUN (*Cancer irroratus*)



Informations générales. On trouve le crabe commun, ou crabe de roche, le long de la côte nord-américaine, à partir du Labrador, dans les eaux littorales. Sa carapace est lisse, une fois et demie plus large que longue, mesurant en moyenne 10 cm de largeur. Sa coquille rougeâtre aux taches pourpres ou écarlates est très facilement reconnaissable. Le crabe commun, qui pèse en moyenne 0,2 kg, est habituellement pêché au casier.

Principale saison de pêche: de mai à août.

Utilisation commerciale: chair congelée ou en conserve; entre dans la fabrication de plats préparés.

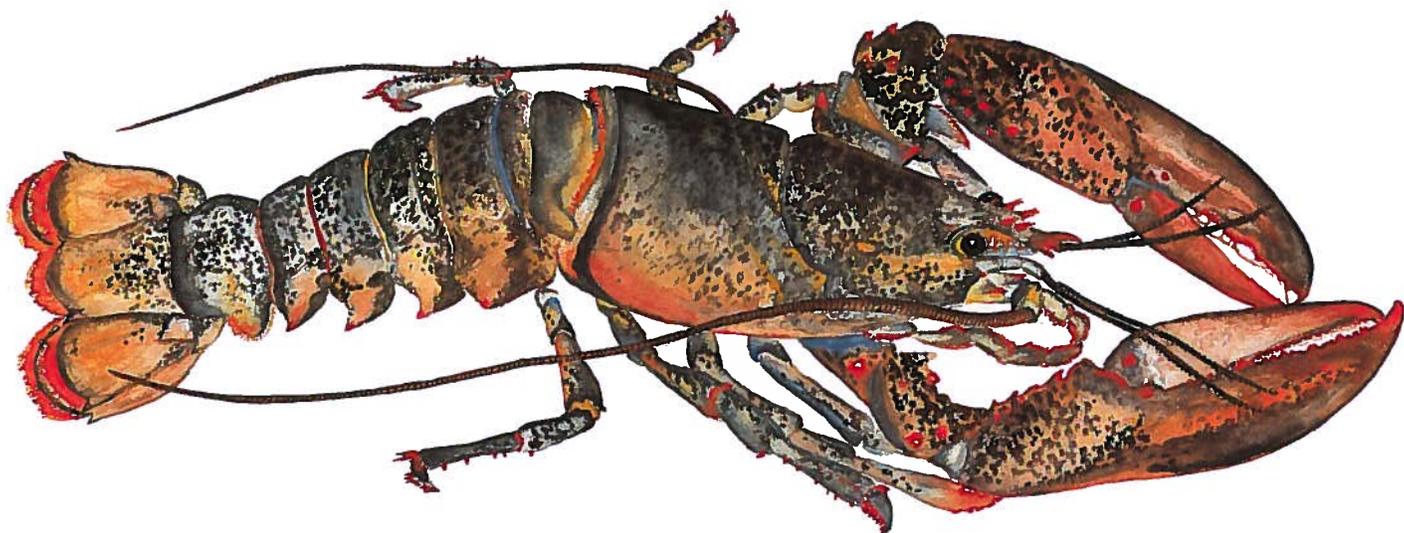
Caractéristiques: mêmes caractéristiques que le crabe des neiges.

Équivalents internationaux (termes s'appliquant à plus d'une espèce marine de crabe)

Anglais, *rock crab*
France, *crabe*
Allemagne, *Kurzschwanz-
krebs*
Italie, *granchio*
Japon, *kani*
Pologne, *krab*
Espagne, *cangrejo*
URSS, *krab*



HOMARD D'AMÉRIQUE (*Homarus americanus*)



Informations générales. Le homard d'Amérique est célèbre dans le monde entier. Grâce au transport aérien de homards vivants, et au progrès et à l'efficacité de la réfrigération à bord des bateaux, il est distribué partout. On trouve le homard depuis le détroit de Belle-Isle jusqu'à la Caroline du Nord. Les provinces Maritimes et Terre-Neuve sont les principaux producteurs mondiaux. Le homard, capturé à des profondeurs allant de 3 à 60 m, pèse en moyenne de 0,2 à 2,3 kg. Les spécimens de moins de 500 g ainsi que les homards géants sont traités en usine. On capture les homards à la trappe dans les eaux côtières, et à la drague dans les eaux du large.

Principale saison de pêche: de mai à juillet, puis en novembre et en décembre.

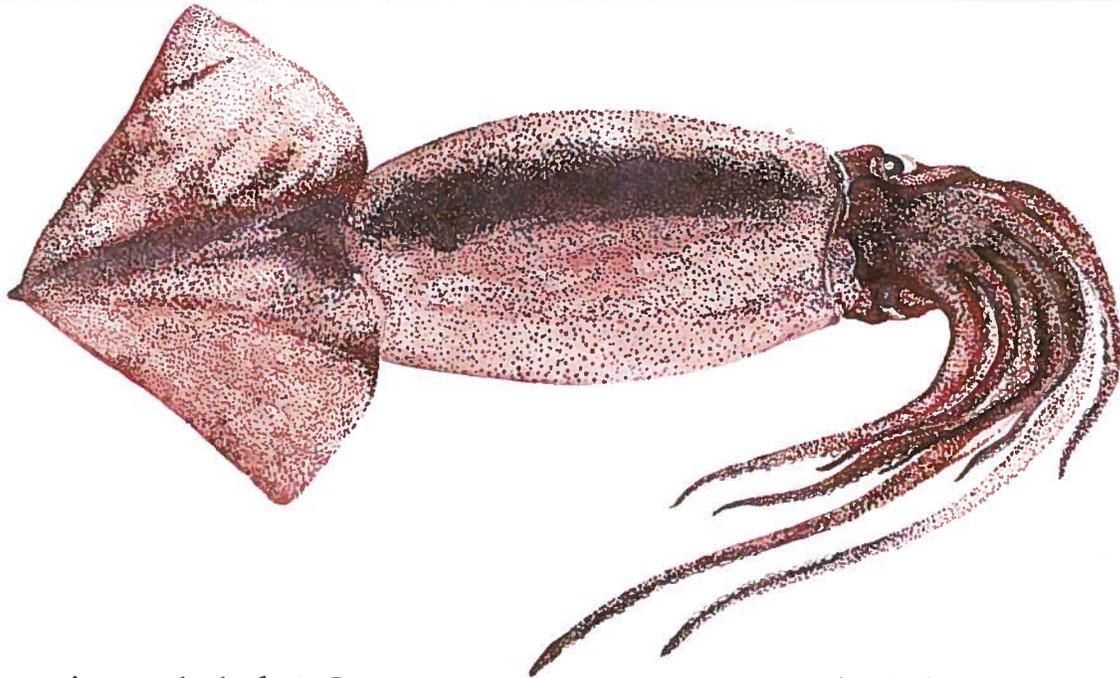
Utilisation commerciale: homard frais (vivant) et cuit; congelé (entier, en saumure, mis en boîte à chaud ou emballé à froid); pâte de homard; cocktail, morceaux; en conserve, sous forme de tomalli et de pâte de homard.

Caractéristiques: chair maigre et savoureuse; sa couleur varie beaucoup. Le homard frais et vivant est habituellement vert-olive, rougeâtre ou parfois taché de bleu; la carapace porte souvent de nombreuses taches sombres.

Équivalents internationaux

Anglais, *american lobster*
Danemark, *hummer*
Finlande, *hummeri*
France, *homard*
Allemagne, *Hummer*
Grèce, *astakos*
Islande, *humar*
Italie, *astice*
Japon, *iseebi*
Pays-Bas, *kreeft*
Norvège, *hummer*
Pologne, *homar*
Portugal, *lavagante*
Espagne, *bogavante*
Suède, *hummer*
URSS, *amar*
Yougoslavie, *rarog*

CALMAR (*Illex illecebrosus*)



Informations générales. On trouve cette espèce à partir du sud des côtes de Terre-Neuve. C'est un mollusque hautement spécialisé qui porte 10 tentacules et possède un corps tubulaire dont la couleur varie, mais qui est habituellement blanc et couvert de tâches rougeâtres. Le calmar atteint une taille de 30 à 46 cm. Le calmar à courtes nageoires est capturé dans les eaux côtières, pré-côtières et hauturières, ainsi que lors de campagnes de pêche, au chalut à panneaux, à la turlutte et à la trappe.

Principale saison de pêche: d'août à octobre.

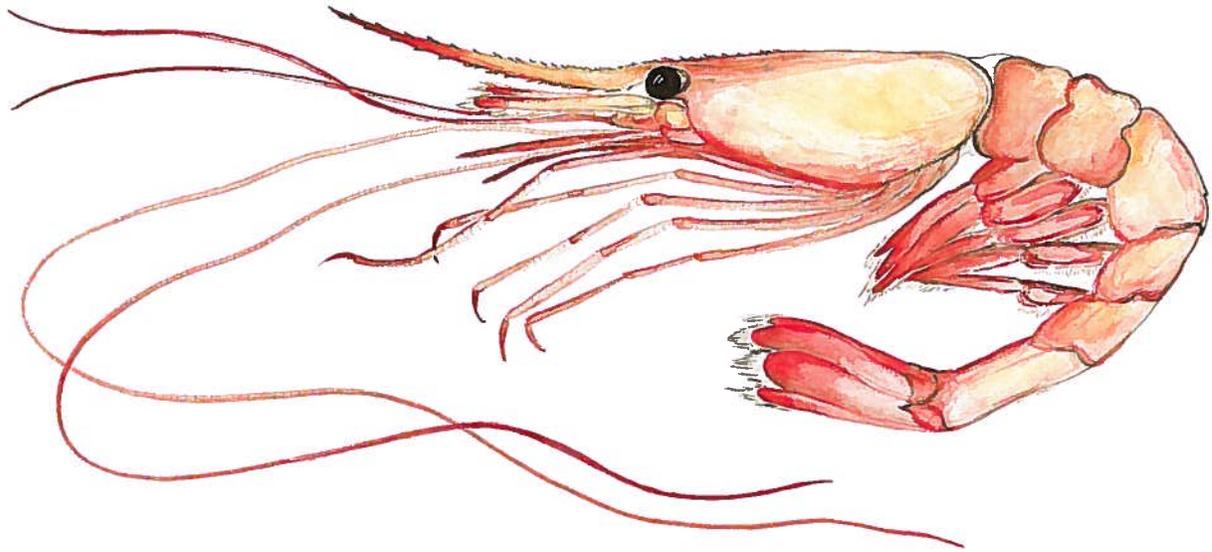
Utilisation commerciale: congelé (entier, manteau, tentacules et nageoires).

Caractéristiques: chair maigre mise en salade et en sauces, à la friture, à la poêle; elle peut être bouillie, cuite au four, farcie, mijotée dans son encre, fumée et même, chez certains amateurs, mangée crue.

Équivalents internationaux

Anglais, *squid*
Danemark, *blaeksprutte*
Finlande, *mustekala*
France, *calmar*
Allemagne, *Kalmar*
Grèce, *kalamari*
Islande, *smokkfiskur*
Italie, *calamaro*
Japon, *matsuika*
Pays-Bas, *inkvis*
Norvège, *blekksprut*
Pologne, *illex, kalmar*
Portugal, *lula*
Espagne, *calamar*
Suède, *blackfisk, kalmar*
Turquie, *lubje, kalemarya*
URSS, *Atlanticheskii korotkopyoryy dal'mar*
Yougoslavie, *lignja*

CREVETTE ROSE (*Pandalus borealis*)



Informations générales. La crevette rose, aussi appelée bouquet ou crevette nordique, voit son intérêt économique croître. On la trouve de l'ouest du Groënland jusqu'au Maine. On la capture dans les eaux côtières, pré-côtières et hauturières, et au cours de campagnes de pêche. Les navires congélateurs sont de plus en plus utilisés, mais les crevettes sont surtout débarquées à l'état frais.

Principale saison de pêche: au printemps, à l'été et en automne.

Utilisation commerciale: crevettes congelées (entières, crues, non décortiquées, entières, cuites à l'eau salée et non décortiquées, surgelées individuellement); en conserve et en bisque; autres produits secondaires.

Caractéristiques: chair maigre qui peut entrer dans toutes les recettes habituelles de préparation des crevettes.

Équivalents internationaux

Anglais, *pink shrimp*
Danemark, *dybhavsreje*
Finlande, *katkarapu*
France, *crevette*
Allemagne, *Tiefseegarnele*
Islande, *raekja*
Italie, *gamberello*
Norvège, *dypvannreke*
Suède, *nordhavsraka*

HUÎTRE (*Crassostrea virginica*)



Informations générales. Cette espèce, souvent appelée huître américaine, est la plus commune des huîtres de l'Amérique du Nord, et elle est commercialisée sous le nom de son lieu de provenance. Selon l'habitat et l'alimentation, les huîtres peuvent varier de forme, de taille et selon les caractéristiques de la chair; la coquille peut être plate, creuse ou arrondie, une huître peut être petite ou grosse, et la couleur de sa chair nacré ou beige, gris pâle ou verte. L'huître de Malpèque, élevée dans les eaux froides de l'île-du-Prince-Édouard, est renommé internationalement. Les huîtres sont récoltées à la drague et au râteau dans les inlets côtiers et les estuaires, et sont cultivées en parcs.

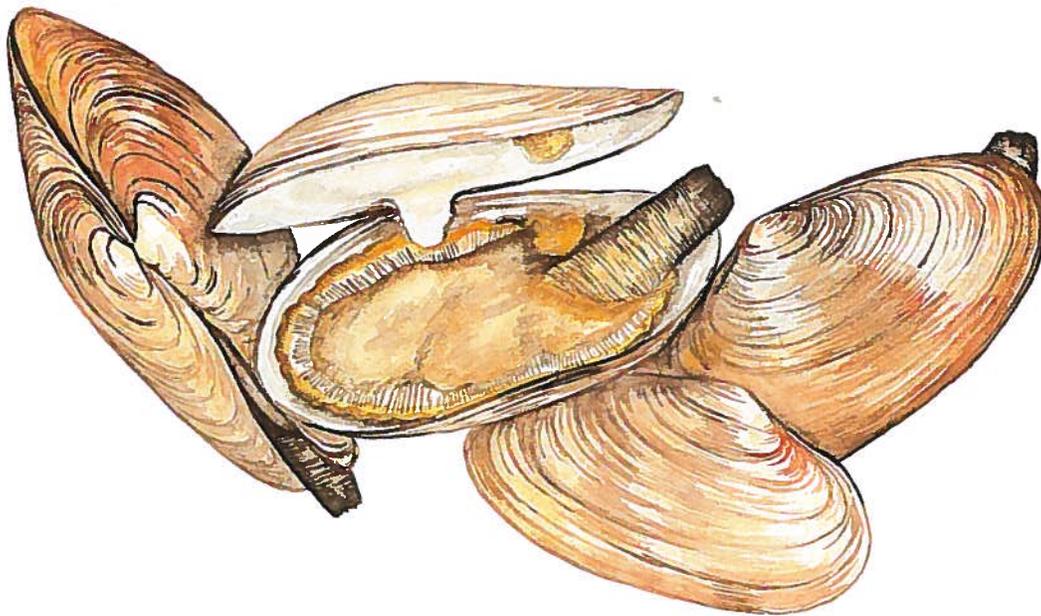
Principale saison de pêche: en automne et pendant les mois d'hiver.

Utilisation commerciale: huîtres fraîches (en écaille, écaillées); congelées (écaillées); panées, en conserve et en chaudrées.

Caractéristiques: chair maigre à saveur douce.

Équivalents internationaux

Anglais, *oyster*
Danemark, *osters*
France, *huître*
Allemagne, *Auster*
Grèce, *ostrea*
Islande, *ostrá*
Italie, *ostrica*
Japon, *kaki*
Pays-Bas, *oester*
Norvège, *osters*
Portugal, *ostrá*
Espagne, *ostrá*
Suède, *ostron*
Turquie, *istiridyé*
Yougoslavie, *kamenica*



Informations générales. La principale espèce exploitée dans la région de l'Atlantique est la *Mya arenaria*, la mye. La praire ou quahaug (*Mercenaria mercenaria*) est moins abondante, de même que d'autres espèces. Les clams sont récoltées dans le sable à marée basse.

Principale saison de pêche: les zones de pêche sont contrôlées, et la récolte est interdite dans les eaux du sud au cours des mois chauds.

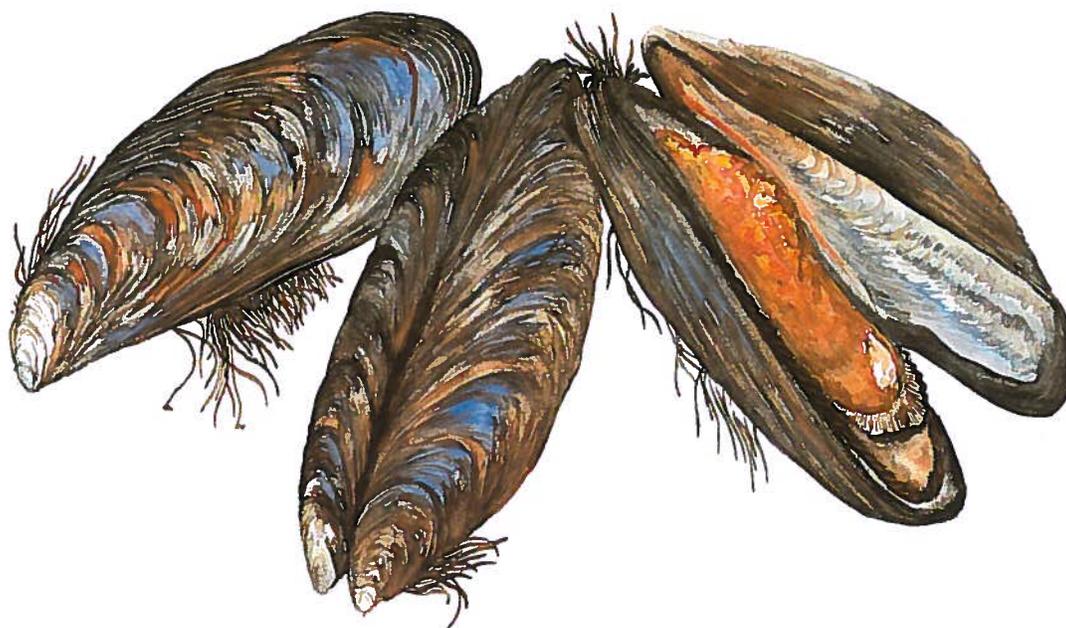
Utilisation commerciale: clams fraîches (en écaille, écaillées); congelées (écaillées, panées, surgelées individuellement); en conserve (au naturel et en chaudrées).

Caractéristiques: chair maigre; les clams peuvent être cuites à la vapeur dans leur coquille, au four ou frites; on les fait aussi en beignets, en soupes, en chaudrées, dans des quiches, des casseroles, des paellas, des canapés et des hors-d'oeuvre.

Équivalents internationaux

Anglais, *clam*
Danemark, *sandmusling*
France, *clam (mye)*
Allemagne, *Sandklaffmuschel*
Islande, *smyrslingur*
Italie, *vongole*
Japon, *nimaigai*
Pays-Bas, *strandgaper*
Norvège, *sandskjell*
Portugal, *faca*
Espagne, *almeja*
Suède, *sandmussla*
Turquie, *midye turu*
Yougoslavie, *skoljke*

MOULE BLEUE (*Mytilus edulis*)



Informations générales. La valeur gastronomique des moules bleues est connue depuis des milliers d'années et, bien qu'elles abondent dans la région de l'Atlantique, la production en est complétée par l'aquaculture. La coquille, dure, est bleu-noir, brune ou parfois brune et rayée de noir. Le long de la côte, on trouve les moules attachées aux galets, aux algues et aux rochers, et les plus grosses sont récoltées à marée basse à la limite de l'eau.

Principale saison de pêche: toute l'année, sauf en été.

Utilisation commerciale: moules fraîches (en coquille, décoquillées); en conserve.

Caractéristiques: chair maigre; les moules peuvent être cuites à la vapeur, au four, à la friture ou à la poêle. Elles peuvent être mises en beignets, fumées ou marinées. Elles servent à faire des soupes, des chaudières, des paellas, des casseroles, des hors-d'œuvre et des canapés. On connaît dans le monde entier les moules marinières, qui sont cuites à la vapeur avec du vin blanc et des herbes.

Équivalents internationaux

Anglais, *blue mussel*
Danemark, *blamusling*
France, *moule*
Allemagne, *Miesmuschel*
Grèce, *mydi*
Islande, *kraeklingur*
Italie, *mitilo*
Japon, *igai*
Pays-Bas, *mossel*
Norvège, *blaskjell*
Portugal, *mexilhao*
Espagne, *mejillon*
Suède, *blamussla*
Turquie, *midye*
Yougoslavie, *dagnje*

