



Pêches
et Océans

Fisheries
and Oceans

COMSCA — Document
Normatif N° 2 —
Révision N° 1: juin 1984

COSTACA

Comité de coordination
statistiques de la côte de l'Atlantique

**FACTEURS DE CONVERSION NORMALISÉS
TOUTES ESPÈCES**



Canada

COSTACA - Document
normatif n° 2 -
Révision n° 1 : juin 1984

COSTACA

Comité de coordination des statistiques
de la côte de l'Atlantique

**FACTEURS DE CONVERSION NORMALISÉS
TOUTES ESPÈCES**

AVANT-PROPOS

Ces facteurs de conversion normalisés pour l'Atlantique sont basés sur les ratios utilisés par les sections statistiques de Pêches et Océans, tant à l'administration centrale que dans les régions; ils s'inspirent par ailleurs des facteurs de conversion pour le nord-ouest de l'Atlantique que d'autres pays utilisent, comme en font foi des publications de l'OPNA (Organisation des pêcheries du nord de l'Atlantique et de la FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture). Ces facteurs de conversion normalisés sont utilisés pour l'exploitation des systèmes de données sur les prises et l'effort des pêcheries régionales de la côte de l'Atlantique, surtout pour la conversion du poids des prises, c.-à-d. connaître l'équivalent du poids du poisson à l'état entier à partir de la valeur de son poids au débarquement.

Les facteurs de conversion varient selon les espèces capturées, le produit, la taille, le genre d'engin de pêche, la saison et les lieux de pêche. Par ailleurs, d'autres variations s'expliquent par l'efficacité variable des techniques de traitement proprement dites. Cependant, il est généralement admis, dans les milieux de la statistique et dans les cercles scientifiques que l'uniformité du traitement, année après année, fait foi de tout, à condition bien sûr que les facteurs uniformisés cadrent avec les données moyennes recueillies dans une même année.

Le président du COSTACA,
E.B. Dunne

TABLE DES MATIÈRES

	<u>PAGE</u>
FACTEURS DE CONVERSION NORMALISÉS - POISSONS DE FOND	1 - 3
FACTEURS DE CONVERSION NORMALISÉS - TOUTES LES ESPÈCES AUTRES QUE POISSONS DE FOND	4 À 7

FACTEURS DE CONVERSION NORMALISÉS - POISSONS DE FOND

<u>ESPÈCE</u>	<u>DE</u>	<u>A</u>	<u>FACTEUR DE CONVERSION</u>
Toutes	Farine	entier	5.0
Plie canadienne	Éviscéré, non étêté	entier	1.1
	Éviscéré, étêté	entier	1.4
	Filets	entier	4.0
Loup atlantique	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Fendu, étêté	entier	1.7
	Filets	entier	3.5
	Frais, salé vert	entier	2.7
Morue	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Fendu, étêté	entier	1.7
	Filets	entier	3.2
	Fendu, étêté, fumé	entier	2.0
	Fortement salé vert (en saumure)	entier	2.7*
	Séché, légèrement salé	entier	4.9*
	A la gaspésienne	entier	4.5
	Séché, fortement salé	entier	3.3
	Désossé, salé	entier	4.3
	Filets, fumé	entier	3.6
	En conserve	entier	3.9
Brosme	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Fendu, étêté, fumé	entier	2.0*
	Filet	entier	3.2
	Fendu, étêté	entier	1.7*
	Salé vert	entier	2.7
	Séché, salé	entier	4.0
	Désossé, salé	entier	4.3
	Filets, fumé	entier	3.6
	En conserve	entier	3.9
Plie (indéterminé)	Éviscéré, non étêté	entier	1.1**
Flétan du Groënland	Éviscéré, non étêté	entier	1.1
	Éviscéré, étêté	entier	1.4
	Filets	entier	3.8
	Éviscéré, étêté, saumuré	entier	1.7*
	Éviscéré, non étêté, saumuré	entier	1.6*

<u>ESPÈCE</u>	<u>DE</u>	<u>A</u>	<u>FACTEUR DE CONVERSION</u>
Plie grise	Éviscéré, non étêté	entier	1.1
	Éviscéré, étêté	entier	1.4
	Filets	entier	4.0
Poisson de fond (indéterminé)	Salé vert	entier	2.7**
Aiglefin	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Fendu, étêté	entier	1.7
	Filets	entier	3.2
	Fendu, étêté, fumé	entier	2.0
	Salé vert	entier	2.7
	Séché, salé	entier	3.0
	Désossé, salé	entier	4.3
	Fumé	entier	3.6
En conserve	entier	3.9	
Flétan	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Filets	entier	2.0
Grosse poule de mer	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
Baudroie d'Amérique	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	3.4
	Filets	entier	3.5
	Queues	entier	3.5**
Goberge	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Fendu, étêté	entier	1.7
	Filets	entier	3.2
	Fendu, étêté, fumé	entier	2.0
	Salé vert	entier	2.7
	Séché, salé	entier	4.0
	Désossé, salé	entier	4.3
	Filets fumés	entier	3.6
En conserve	entier	3.9	
Merluche - écureuil	Éviscéré, non étêté	entier	3.9
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Filets	entier	3.2

<u>ESPÈCE</u>	<u>DE</u>	<u>A</u>	<u>FACTEUR DE CONVERSION</u>
Sébaste	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Filets	entier	3.3
	En conserve	entier	4.0
Grenadier de roche	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Filets	entier	3.2
Merlu argenté	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Filets	entier	3.2
Poulamon atlantique	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
Merluche blanche	Éviscéré, non étêté	entier	1.2
	Éviscéré, étêté	entier	1.6
	Fendu, étêté	entier	1.7
	Filets	entier	3.2
	Fendu, étêté, fumé	entier	2.0
	Salé vert	entier	2.7
	Séché, salé	entier	4.0
	Désossé, salé	entier	4.3
	Filets, fumé	entier	3.6
	En conserve	entier	3.9
Plie rouge	Éviscéré, non étêté	entier	1.1
	Filets	entier	4.0
Limande à queue jaune	Éviscéré, non étêté	entier	1.1
	Filets	entier	4.0

* : facteur révisé

** : ajouts

FACTEURS DE CONVERSION NORMALISÉS - TOUTES ESPÈCES
AUTRES QUE POISSONS DE FOND

<u>ESPÈCE</u>	<u>FORME</u>	<u>ÉTAT OU PRODUIT</u>	<u>FACTEUR DE CONVERSION</u>
Gaspareau	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	En filets et blocs	Frais ou congelé	2.2
	Paré, ou fendu	Saumuré	1.3
	Fendu, non étêté	Bouffis, fumé	2.0
	Farine		5.0
Omble chevalier	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	Paré	Fumé	1.8
	Paré ou fendu	Saumuré	1.7
Bar	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
Stromatée	Entier	Frais ou congelé	1.0
Capelan	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Farine		8.0
	Entier	Fumé ou séché	1.5
Clams et palourdes	En coquille	Frais ou congelé	1.0
	Écaillé (clams)	Frais ou congelé	5.5
	Chair (mactres)		
	Chair (myes)	En conserve	11.3
	Chair (palourdes)	En conserve	9.0
	Écaillé (palourdes)	Frais ou congelé	6.0
Aiguillat commun	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	Filets	Frais ou congelé	2.0
	Nageoires, ventres, dos	Frais ou congelé	4.0
Algues rouges, varech, Mousse d'Irlande	Indéterminé	Séché	4.0
	Indéterminé	Frais	1.0

<u>ESPÈCE</u>	<u>FORME</u>	<u>ÉTAT OU PRODUIT</u>	<u>FACTEUR DE CONVERSION</u>
Anguille	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.1
Hareng	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	Filets et blocs	Frais ou congelé	2.0
	Fendu, non étêté	Kipper fumé	2.0
	Indéterminé	Fumé/salé (bouffis)	2.2
	Filets (désossés)	Fumé et salé	4.0
	Apprêté ou fendu, non étêté	Saumuré	1.5
	Paré ou fendu, étêté	Saumuré	1.9
	Filets, avec peau	Saumuré	2.3
	Filets sans peau	Saumuré	2.7
	Filets, sans peau	Dans le vinaigre	3.0
	Indéterminé (chair)	En conserve	1.6
	Indéterminé (chair)	Kipper en conserve	2.0
	Filets	En conserve	2.0
	Filets	Fumé (en conserve)	2.1
	Paré, étêté (sardine)	En conserve	2.5
	Farine		5.0
Homard	Entier (avec carapace)	Frais ou congelé	1.0
	Chair	Frais ou congelé	4.3
	Chair	En conserve	4.7
	Entier (avec carapace)	Cuit et congelé	1.3
Maquereau	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	Filets et blocs	Frais ou congelé	2.0
	Paré	Fumé (bouffis)	2.0
	Paré ou fendu, non étêté	Saumuré	1.5
	Filets, avec peau	Saumuré	2.0
	Chair (indéterminé)	En conserve	1.6
	Filets	En conserve	2.0
	Farine		5.0
	Paré ou fendu, étêté,	Saumuré	1.7

<u>ESPÈCE</u>	<u>FORME</u>	<u>ÉTAT OU PRODUIT</u>	<u>FACTEUR D CONVERSI</u>
Moules	En écaille	Frais ou congelé	1.0
	Chair	En conserve	12.5
Huîtres	En écaille	Frais ou congelé	1.0
	Chair (écaillé)	Frais ou congelé	8.0
	Chair	En conserve	11.8
Brochet d'Amérique	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré	Frais ou congelé	1.2
Saumon	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.1
	Paré, étêté	Frais ou congelé	1.2
	Filets et blocs	Frais ou congelé	1.5
	Paré ou fendu	Fumé	1.3
	Filets	Fumé	1.8
	Paré ou fendu	Saumuré	1.3
	Indéterminé	En conserve	1.5
Pétoncle	En écaille	Frais ou congelé	1.0
	Chair (écaillé)	Frais ou congelé	8.3
	Chair	En conserve	8.3
Alose	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	Filets	Frais ou congelé	3.0
Requin	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté, sans queue	Frais ou congelé	1.5
	Paré, étêté, avec queue	Frais ou congelé	1.2
Crevette	Entier (avec carapace)	Frais ou congelé	1.0
	Cuit dans la carapace	Congelé	1.1
	Chair	En conserve	4.1
	Chair (pelée)	Frais ou congelé	4.1
Capucette	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.1
Raie	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Nageoire, avec peau	Frais ou congelé	4.0
	Nageoire (sans peau)	Frais ou congelé	7.7
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.1
Éperlan	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2

<u>ESPÈCE</u>	<u>FORME</u>	<u>ÉTAT OU PRODUIT</u>	<u>FACTEUR DE CONVERSION</u>
Crabe des neiges	Entier (avec carapace)	Frais ou congelé	1.0
	Chair	Frais ou congelé	5.0
	Chair	En conserve	5.9
	Soufflé	Congelé	2.4
	Garni	Congelé	2.0
	Gratiné	Congelé	1.5
Calmar	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré (chair et tentacules)	Frais ou congelé	2.1
	Indéterminé	Séché	4.0
	Éviscéré	Frais ou congelé	1.1
Espadon	Entier	Frais ou congelé	1.1
	Paré, étêté	Frais ou congelé	1.3
Esturgeon	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
	Paré, étêté	Frais ou congelé	1.3
Truite	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, non étêté	Frais ou congelé	1.2
Thon	Entier	Frais ou congelé	1.0
	Paré, étêté	Frais ou congelé	1.3
	Filets et blocs	Frais ou congelé	3.0
	Indéterminé (chair)	En conserve	2.3
Bigorneau	En écaille	Frais ou congelé	1.0