

Survol de l'industrie du poisson et des fruits de mer

Le secteur du poisson et fruits de mer est fortement orientée vers l'exportation. Entouré par l'Arctique, l'Atlantique et le Pacifique et baigné par les Grands Lacs, le Canada possède l'une des pêches les plus variées au monde. En effet, une grande variété d'espèces sont exploitées de manière durable dans différentes régions du pays.

L'industrie canadienne du poisson et des produits de la mer...

- **est importante pour l'économie**

- Au Canada, les secteurs de la pêche commerciale et de l'aquaculture fournissent plus de 80 000 emplois directs aux Canadiens. Ils constituent le pilier économique de nombreuses collectivités rurales et côtières d'un bout à l'autre du pays.
- Le Canada était en 2015 le huitième pays exportateur de poisson et de produits de la mer, ses exportations étant destinées à plus de 130 pays. En 2015, la valeur des exportations canadiennes de poisson et de produits de la mer se chiffrait à 6,0 milliards de dollars.
- Les États-Unis sont la principale destination des exportations canadiennes (représentant environ 64 % des échanges de produits de la pêche), suivis par la Chine (11 %), l'Union européenne (10 %), le Japon (4 %) et Hong Kong (2 %).
- Les importations canadiennes de poisson et de produits de la mer se sont établies à 3,5 milliards de dollars en 2015, d'où un excédent commercial annuel important.

- En 2014, les débarquements commerciaux de poisson d'eau douce étaient évalués à 63 millions de dollars. Voici les principales espèces commerciales d'eau douce en termes de valeur : le doré jaune, la perche, le corégone, le bar blanc et le brochet.

- La production aquacole du Canada était évaluée à 733 millions de dollars en 2014. Les principaux produits étaient le saumon d'élevage (saumon de l'Atlantique, saumon coho et saumon quinnat), les moules, la truite arc-en-ciel, les huîtres et les myes.

- **est gérée de manière durable**
 - Le gouvernement du Canada, par l'entremise de Pêches et Océans Canada (MPO) s'emploie à assurer l'avenir des ressources halieutiques sauvages du Canada en établissant des pratiques de gestion conservatrices axées sur le [développement durable et la pêche responsable](#).

- **est inspectée et contrôlée par des organismes indépendants**
 - L'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) (ACIA) établit les politiques, les exigences et les normes d'inspection applicables aux produits halieutiques, aux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le gouvernement fédéral, aux importateurs, aux bateaux de pêche et à l'équipement de manutention, de transport et de stockage de ces produits.

 - Tous les établissements de transformation des produits de la pêche destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le gouvernement fédéral. Ils doivent également élaborer et mettre en œuvre un plan d'exécution d'un programme de gestion de la qualité fondé sur le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

- **est certifiée officiellement pour l'exportation**
 - Le programme de [certification pour l'exportation](#) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments fournit aux exportateurs des documents officiels attestant que les produits de la pêche vendus sur les marchés internationaux satisfont aux critères des pays importateurs.