

*La qualité*  
est dans notre **nature**



## Homard et crabe des neiges canadiens

*Toute la fraîcheur de l'océan*



Si le homard ou le crabe des neiges représente pour vous le fruit de mer idéal, alors le Canada a tout un festin à vous proposer. Le Canada est le plus gros exportateur mondial de ces deux produits en termes de valeur. Nos eaux pures et froides hébergent les deux espèces en abondance, et notre engagement à l'égard de la qualité, de la fraîcheur et du goût assure une reconnaissance mondiale pour ces deux spécialités canadiennes.

### Le homard de l'Atlantique, le roi des fruits de mer

Le homard de l'Atlantique canadien provient des eaux salées baignant la Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick, l'Île-du-Prince-Édouard, Terre-Neuve-et-Labrador et le Québec, et il constitue le produit le plus précieux et le mieux connu parmi tous nos fruits de mer exportés. Les consommateurs de plus de 50 pays apprécient ces deux produits, qu'ils soient utilisés en entier ou comme ingrédients dans d'innombrables plats gastronomiques.

Le homard constituant pour nous une ressource particulièrement précieuse, nous utilisons des techniques ultramodernes pour surveiller le plancher océanique et la population de cette espèce, de manière à nous assurer que les activités de pêche sont durables et écologiques. Les méthodes d'entreposage et de transformation du homard sont tout autant évoluées. Bien que les homards soient toujours capturés dans des pièges remontés à la surface de l'océan un à la fois, tout comme nous le faisons il y a un siècle, les navires de pêche modernes sont maintenant équipés de systèmes de réfrigération qui permettent de préserver la fraîcheur des prises. De retour au port quelques heures seulement après leur capture, les homards sont transférés directement dans les réservoirs-viviers pour être vendus sur place, ou sont transférés dans des usines de transformation modernes qui emploient des méthodes novatrices de congélation rapide pour préserver la fraîcheur et la saveur de la chair.

Le homard canadien est offert vivant ou encore sous forme de homard congelé entier, de queues de homard ou de chair de homard et sous bien d'autres formes. Chauffé, il accompagne très bien les casseroles, bisques, omelettes, soufflés, quiches et crêpes. Froid, il confère une élégance particulière aux salades, hors-d'œuvres et petits pains fourrés.

### Splendide crabe des neiges

Le crabe des neiges canadien est piégé dans toutes les provinces de l'Atlantique et au Québec. Bien qu'il ne s'agisse pas de la seule espèce de crabe récoltée au Canada, les prises de crabe des neiges sont de loin les plus nombreuses, ce qui en fait la fondation de notre industrie du crabe sur la côte Atlantique.





La pêche du crabe des neiges canadien demeure une activité extrêmement durable, parce que nos pêcheurs trient les prises avec soin et rejettent dans l'océan les femelles et les crabes immatures. Seuls les mâles arrivés à maturité sont utilisés dans nos usines de transformation modernes, où ils sont rapidement précuits et surgelés afin de préserver toute la saveur d'un produit fraîchement pêché.

Grâce aux soins particuliers apportés à sa transformation, les gastronomes partout sur la planète peuvent apprécier le goût riche et la texture ferme du crabe des neiges canadien. Délicatement étuvée et présentée en entier ou en sections, la chair de crabe révèle toute sa saveur sous une simple coulée de beurre fondu. Les pinces cuites font d'élégants hors-d'œuvre et la chair constitue un excellent ingrédient dans les soupes, omelettes et canapés. On l'appréciera tout autant froide, en salade, dans les champignons farcis ou sous forme de trempette.

### Qualité assurée

Le homard et le crabe des neiges canadiens sont très sûrs. Le Canada a mis en œuvre des systèmes d'inspection et de contrôle des fruits de mer parmi les plus rigoureux au monde. Ces systèmes sont gérés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui établit des normes strictes pour la fabrication des produits de la mer ainsi que pour la manutention et la transformation des fruits de mer. Toutes les installations qui récoltent et préparent des fruits de mer canadiens destinés à l'exportation doivent être inscrites auprès du gouvernement fédéral et doivent respecter avec rigueur les principes internationaux de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP).

De plus, il incombe à l'ACIA d'inspecter nos fruits de mer pour la détection des contaminants et de s'assurer que les résultats des tests sont conformes aux lignes directrices établies par Santé Canada. Ces lignes directrices vont de pair avec les normes émises par la Food and Drug Administration des États-Unis et par l'Organisation mondiale de la santé.

### Goûtez la différence canadienne

Succulents et délicieux, le homard et le crabe des neiges canadiens sauront plaire aux palais les plus fins. Pour obtenir de l'information additionnelle sur l'industrie canadienne des fruits de mer, nous vous invitons à visiter les sites suivants :

#### Sites Web du gouvernement

- Poissons et fruits de mer canadiens  
<http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer/index-fra.htm>
- Pêches et Océans Canada  
<http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-fra.htm>
- Agence canadienne d'inspection des aliments  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- Nouveau-Brunswick  
<http://www.gnb.ca/0027/Index-f.asp>
- Terre-Neuve-et-Labrador  
[www.fishaq.gov.nl.ca](http://www.fishaq.gov.nl.ca)
- Nouvelle-Écosse  
<http://www.gov.ns.ca/fish/statspubs/frenchlang.shtml>

- Île-du-Prince-Édouard  
[www.gov.pe.ca/fard](http://www.gov.pe.ca/fard)

#### Sites Web de l'industrie

- Lobster Council of Canada  
[www.lobstercouncilcanada.ca](http://www.lobstercouncilcanada.ca)
- Atlantic Canada Lobster & Seafood Promotion Group  
[www.tastelobster.ca](http://www.tastelobster.ca)
- Newfoundland Association of Seafood Producers  
[www.seafoodproducers.org](http://www.seafoodproducers.org)

