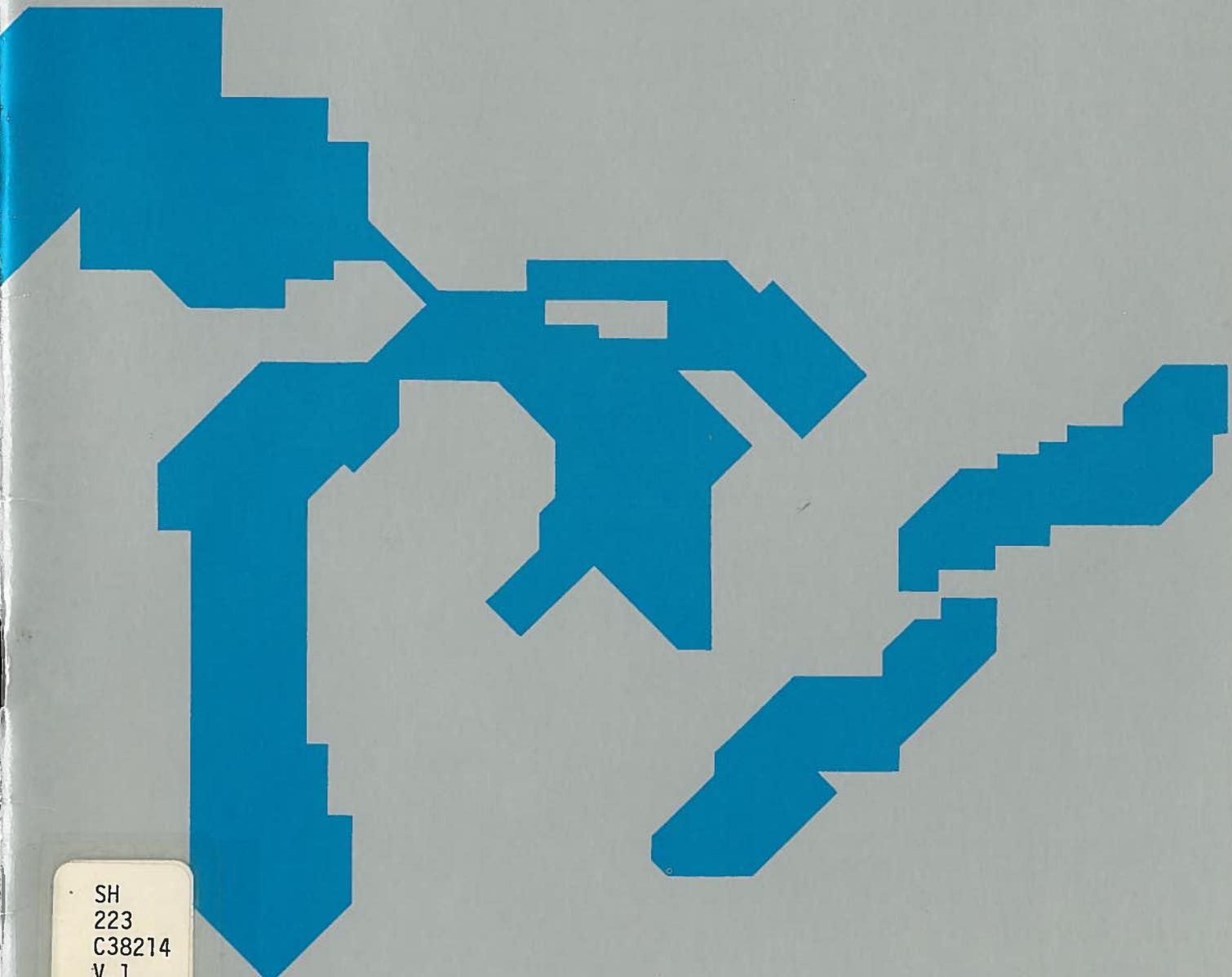


DFO - Library / MPO - Bibliothèque



12002708



SH
223
C38214
V.1
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 / 1981-1F
ISBN 0-662-91321-3
ISBN 0-662-91320-5 (la série)

TABLE DES MATIÈRES

JH
223

C3814

V.1

cat n

24740

Ombre chevalier	4
Inconnu	5
Ciscos ou harengs de lac	6
Touladi	7
Corégone	10
Meunier noir	11
Grand brochet	12
Doré noir	13
Éperlan arc-en-ciel	14
Doré	15
Perchaude	16



LIBRARY
FISHERIES AND OCEANS
BIBLIOTHÈQUE
PÊCHES ET OCÉANS



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.



OMBLE CHEVALIER (*Salvelinus alpinus*)



Informations générales. L'ombre chevalier, tout comme le grand brochet, est une espèce holarctique qui ne vit que dans l'hémisphère nord. On le trouve en Scandinavie, en Sibérie, en Alaska, au Groënland et en Islande, et il est partout reconnu et apprécié. Les gourmets reconnaissent cependant que l'ombre chevalier du Canada offre des plaisirs gastronomiques extraordinaires. Dans tout le Nord canadien, on capture les formes landlockée et anadrome de cette espèce, qui sont semblables. L'ombre chevalier a le corps allongé typique des salmonidés et porte une livrée argentée colorée de bleu sombre ou de bleu vert sur le dos et le haut des flancs, avec une série de petits points roses le long de la ligne latérale et au-dessous. Au Québec, on l'appelle ombre arctique, truite alpine ou truite arctique.

Principale saison de pêche: toute l'année.

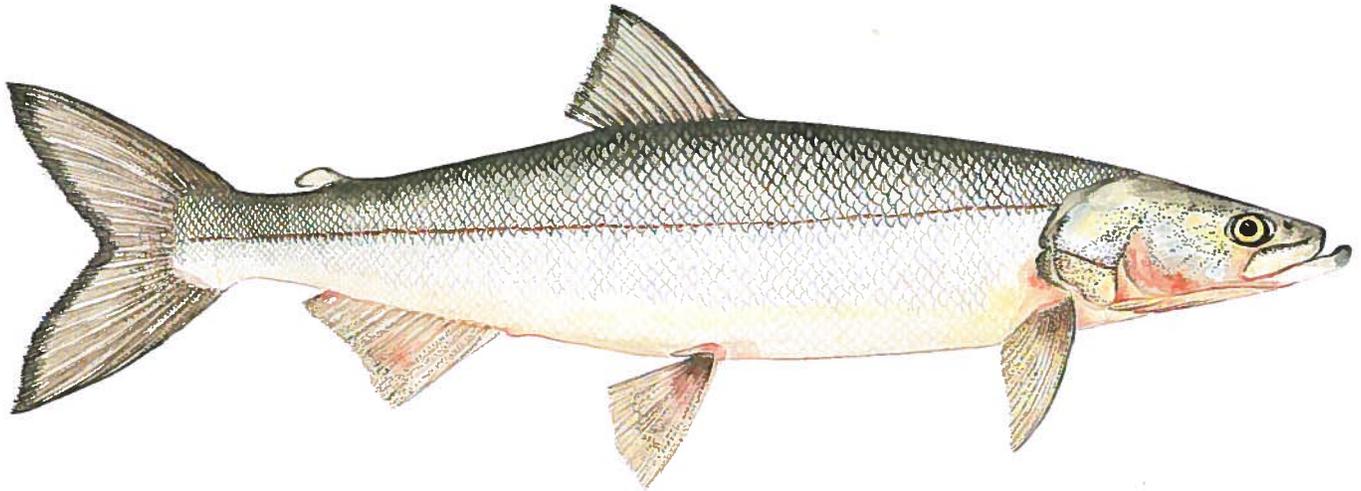
Utilisation commerciale: frais et congelé, paré ou en darnes.

Caractéristiques: poisson gras dont la couleur de la chair varie selon son alimentation, et dont la saveur et la qualité sont toujours égales. Convient à toutes les recettes de préparation du saumon.

Équivalents internationaux

Anglais, *arctic char*
Danemark, *fjaeldorred*
France, *ombre*
Allemagne, *Saiblinge*
Islande, *bleikja*
Italie, *salmerino*
Japon, *iwana*
Pays-Bas, *beekrider*
Norvège, *roye*
Portugal, *truta-des-fontes*
Espagne, *salvelino*
Suède, *roding*
URSS, *paliya*
Yougoslavie, *pastrve*

INCONNU (*Stenodus leucichthys mackenzii*)



Informations générales. Ce sont les anciens coureurs des bois qui ont donné son nom à l'inconnu, qu'ils pensaient être un croisement du corégone et du touladi. L'inconnu est un gros poisson qui peut atteindre une vingtaine de kilogrammes, mais qui pèse en moyenne 4 kg lorsqu'on le capture dans les grands lacs à l'aide de filets maillants. Son dos est ordinairement vert ou brun pâle, ses flancs et son ventre argentés ou tirant sur le blanc. Ses nageoires dorsales ont les extrémités foncées.

Principale saison de pêche: toute l'année.

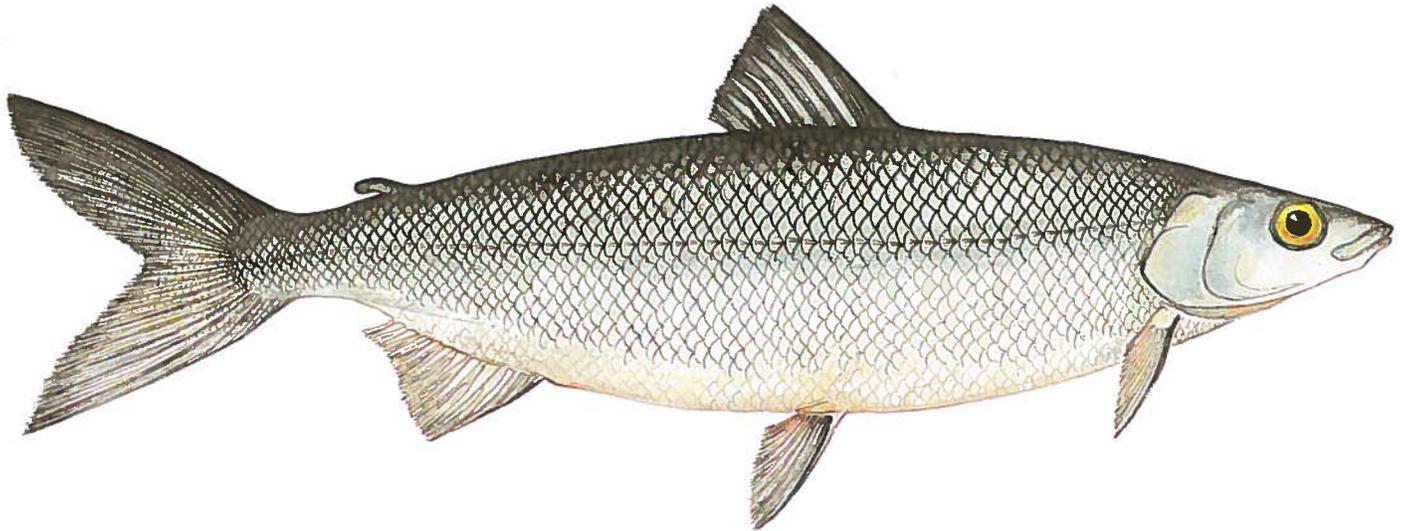
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé, blocs de chair hachée, poisson paré et étêté ou darnes.

Caractéristiques: poisson gras, riche en huile, à chair blanche et tendre. Convient aux recettes de préparation du saumon.

Équivalents internationaux

Anglais, *inconnu*
France, *inconnu*
Allemagne, *Weisslachs*
URSS, *nelma*

LES CISCOS OU HARENGS DE LAC (*Leucichthys spp.*)



Informations générales. Les ciscos ou harengs de lac peuvent appartenir à plusieurs espèces, qui sont toutes membres du grand groupe des corégones. Ces corégones de lacs sont habituellement vendus sur le marché à des tailles de 0,5 à 1 kg. Lorsqu'ils sont de petite taille, leur structure est plus osseuse que celle du corégone, mais ils ont une chair toute aussi blanche et délicate. On range dans cette catégorie le cisco de profondeur, le cisco à grande bouche, le cisco à mâchoires égales, le cisco à museau court et le cisco à nageoires noires. On capture ces espèces à l'aide de filets maillants.

Principale saison de pêche: toute l'année.

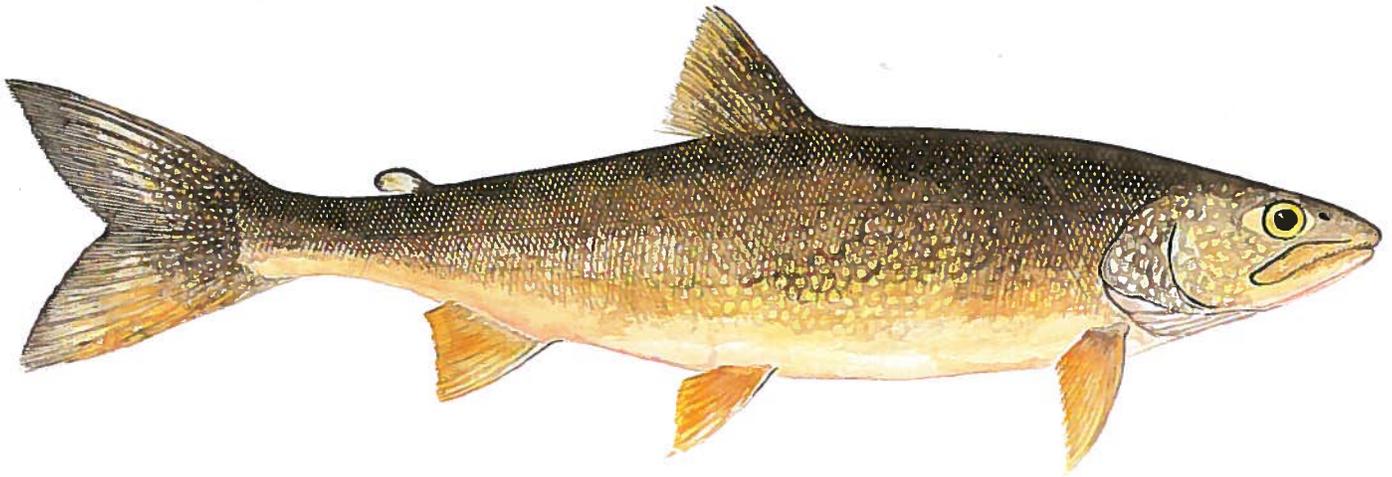
Utilisation commerciale: poisson frais ou congelé, sous forme de blocs de chair hachée, ou paré.

Caractéristiques: les ciscos sont des poissons moyennement gras qui peuvent être frits à la poêle comme tout petit poisson, mais certains amateurs conseillent de les pocher. En outre, ils sont délicieux fumés. En Finlande, on cuit les ciscos à faible température, ce qui ramollit les arêtes et les rend comestibles.

Équivalents internationaux

Anglais, *cisco /lake herring*
France, *cisco de l'est*
Italie, *agone americano*
Portugal, *arenque-de-lago*
Espagne, *arenque de lago*
Turquie, *gol ringast*

TOULADI (*Salvelinus namaycush*)



Informations générales. Le touladi est l'un des plus gros poissons d'eau douce; bien qu'il puisse atteindre un poids de 35 kg, les spécimens capturés par les pêcheurs professionnels pèsent habituellement 2 kg environ. Cette espèce ne vit qu'en Amérique du Nord et porte souvent au Québec le nom d'omble gris, truite de lac ou truite grise. Sa livrée va d'un gris-brun presque noir à un vert pâle et, comme celle de nombreux salmonidés des eaux septentrionales, sa chair peut présenter toutes les nuances du blanc ivoire au rose foncé. Les spécimens à chair rosée consomment de petits crustacés d'eau douce, mais la saveur du touladi est la même quelle que soit la couleur de sa chair.

Principale saison de pêche: toute l'année.

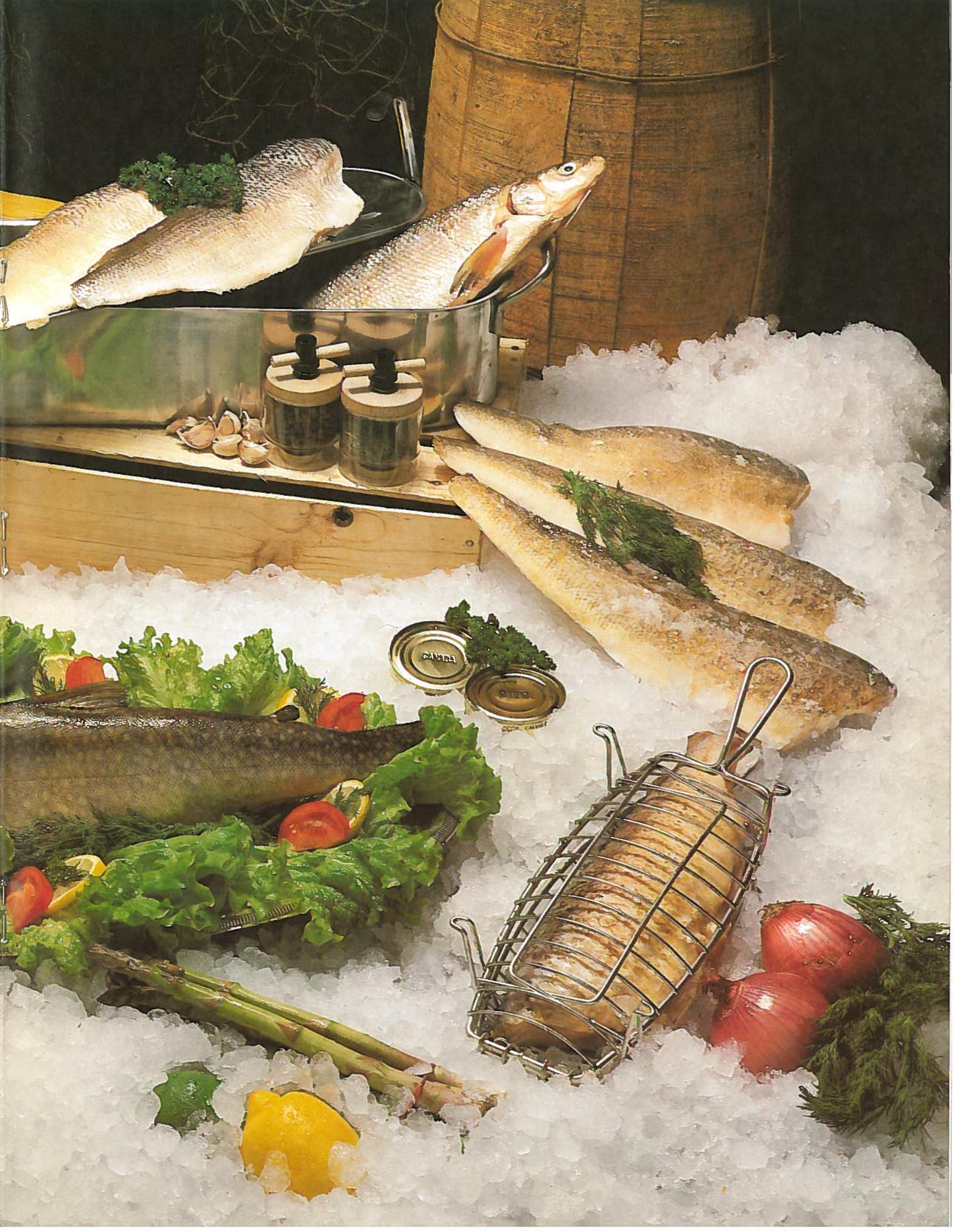
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé; paré, étêté, darnes et filets sur plateau et filets surgelés.

Caractéristiques: poisson gras à chair caractéristique des salmonidés. La présentation idéale est la darne, mais les filets et le poisson entier sont également appréciés. On peut utiliser les recettes de préparation du saumon.

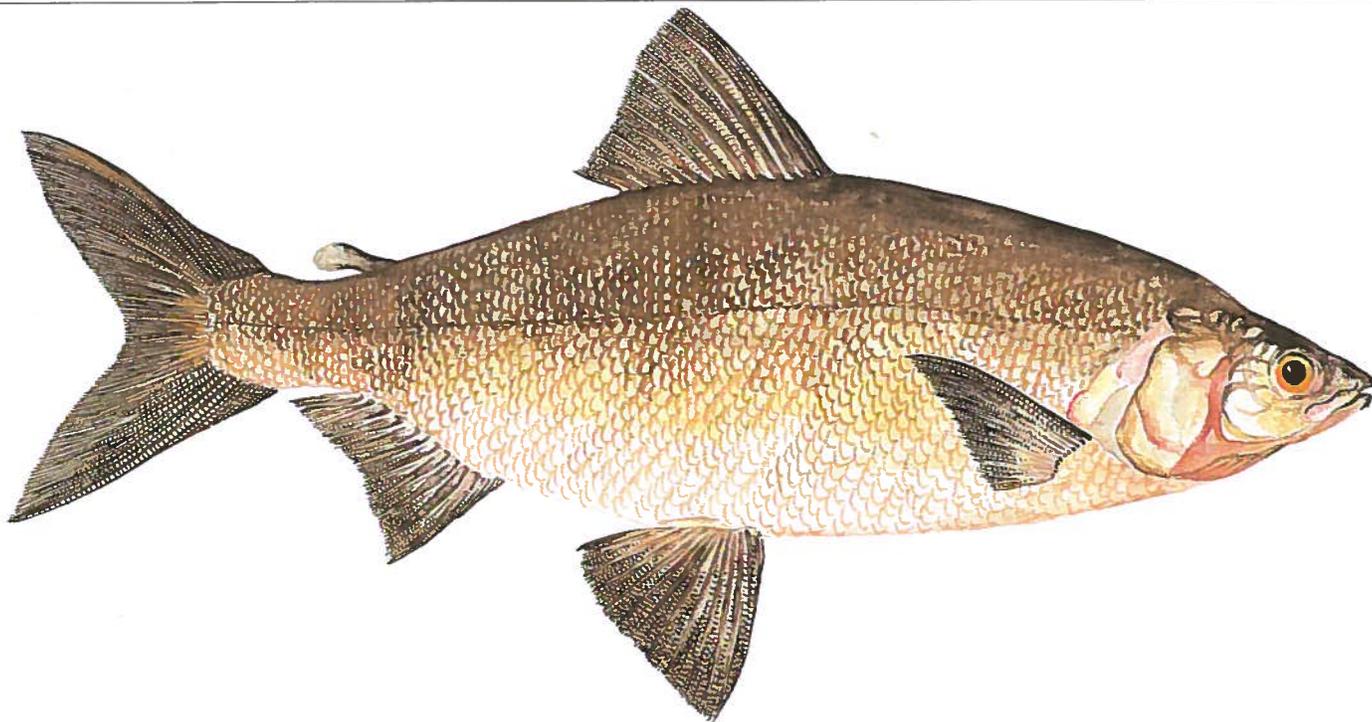
Équivalents internationaux

Anglais, *lake trout*
France, *touladi*
Islande, *murta*
Italie, *trota di lago americana*
Pays-Bas, *amerikaanse meerforel*
Portugal, *truta-do-lago*
Espagne, *trucha lacustre*
Suède, *Kanadaroding*
Yougoslavie, *pastrva*





CORÉGONE (*Coregonus clupeaformis*)



Informations générales. Le corégone, que l'on capture parfois en hiver à travers la glace dans les eaux profondes des grands lacs du Canada, est peut-être le poisson d'eau douce le plus apprécié du monde. Le Canada en est le premier producteur. Le corégone, comme le saumon et la truite, appartient à la famille des salmonidés. Sa chair est blanche, à larges filets, et sa saveur douce et délicate.

Principale saison de pêche: toute l'année.

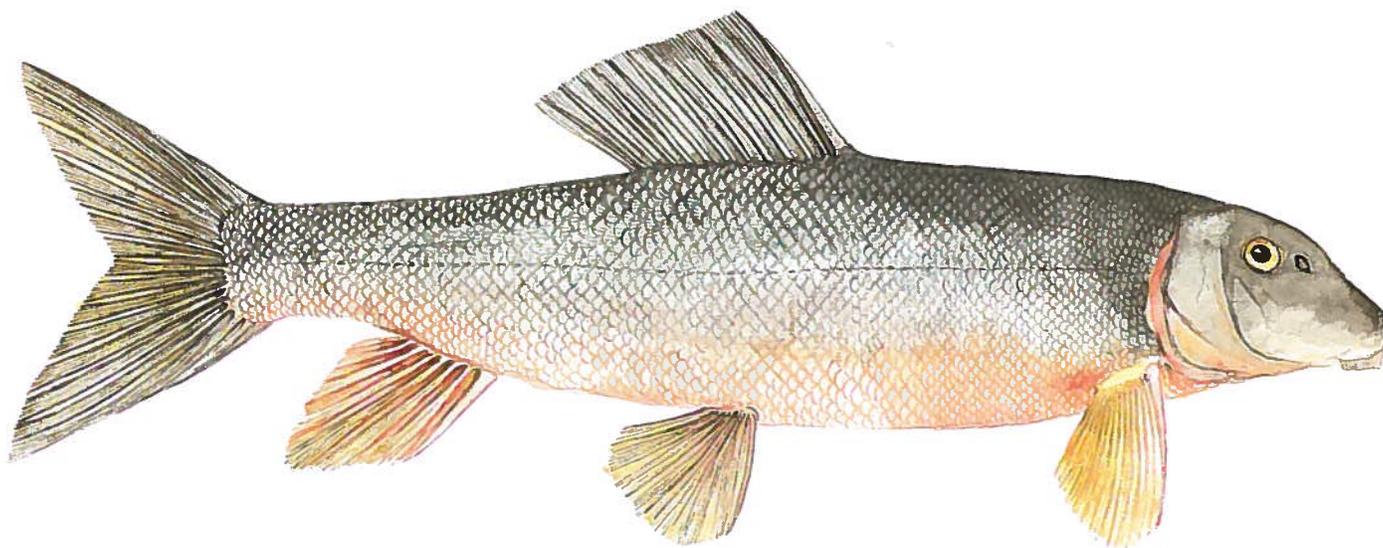
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé. Outre le poisson entier, on trouve des paquets de blocs de chair hachée, des filets surgelés, des filets sur plateau, des portions sur plateau prêtes à frire et des oeufs de corégone.

Caractéristiques: poisson moyennement gras, à chair délicate, à larges filets et à saveur douce. Le poisson pèse en moyenne 1,1 kg, et peut être apprêté selon n'importe quelle recette convenant au saumon et à la truite, en fonction de la découpe et de la taille.

Équivalents internationaux

Anglais, *lake whitefish*
Danemark, *helt*
France, *corégone*
Allemagne, *Marane*
Grèce, *koregonas*
Italie, *coregone*
Pays-Bas, *marane*
Norvège, *sik*
Espagne, *coregono*
Suède, *sik*
URSS, *tschir*

MEUNIER NOIR (*Catostomus commersonii*)



Informations générales. Les meuniers et suceurs composent la famille des Castostomidae, qui animent les ruisseaux dès la fonte des neiges. Ces poissons se précipitent alors dans les cours d'eau rapide où ils frayent pendant une semaine d'activité intense après avoir passé le reste de l'année dans les lacs les plus grands. Les alevins éclosent en quelques jours, descendent avec le courant et se rassemblent en bancs le long du rivage des grands lacs d'eau froide où ils vont grandir. Au Québec, le meunier noir est aussi appelé catostome noir, aspirant, carpe ronde, carpe noire.

Principale saison de pêche: principalement le printemps, mais on en prend toute l'année.

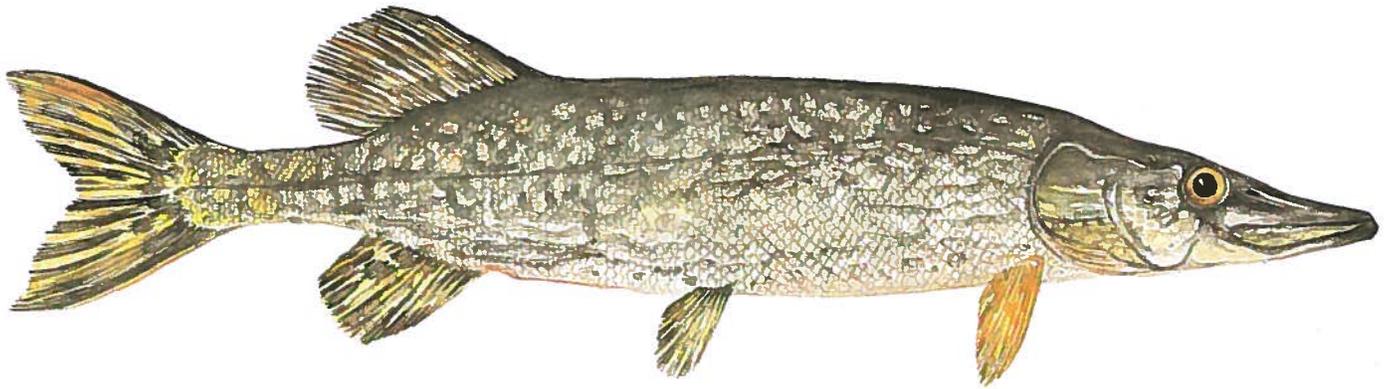
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé, en blocs de chair hachée, poisson étêté ou portions panées sur plateau.

Caractéristiques: poisson gras. S'emploie dans les recettes convenant à des poissons à chair blanche et tendre.

Équivalents internationaux

Anglais, *mullet*
France, *cyprin-sucet*
Pays-Bas, *zuigkarper*
Suède, *vit sugkarp*
Turquie, *vantuzlu baligi*

GRAND BROCHET (*Esox lucius*)



Informations générales. Le grand brochet, qui figure parmi les poissons les plus appréciés des pêcheurs, est une espèce circum-polaire que l'on trouve dans les lacs, les étangs et les cours d'eau lents de la plus grande partie de l'hémisphère. Au Québec, on l'appelle aussi brochet du Nord, brouche, luceau, pogneau ou poignard. Il peut atteindre jusqu'à 18 kg, mais les prises commerciales pèsent en moyenne de 1 à 2 kg. C'est un poisson mince et très long, à la livrée vert sombre tachetée de marques claires, et à la bouche armée de dents pointues et acérées. On le capture dans des filets maillants, des parcs et des sennes.

Principale saison de pêche: toute l'année.

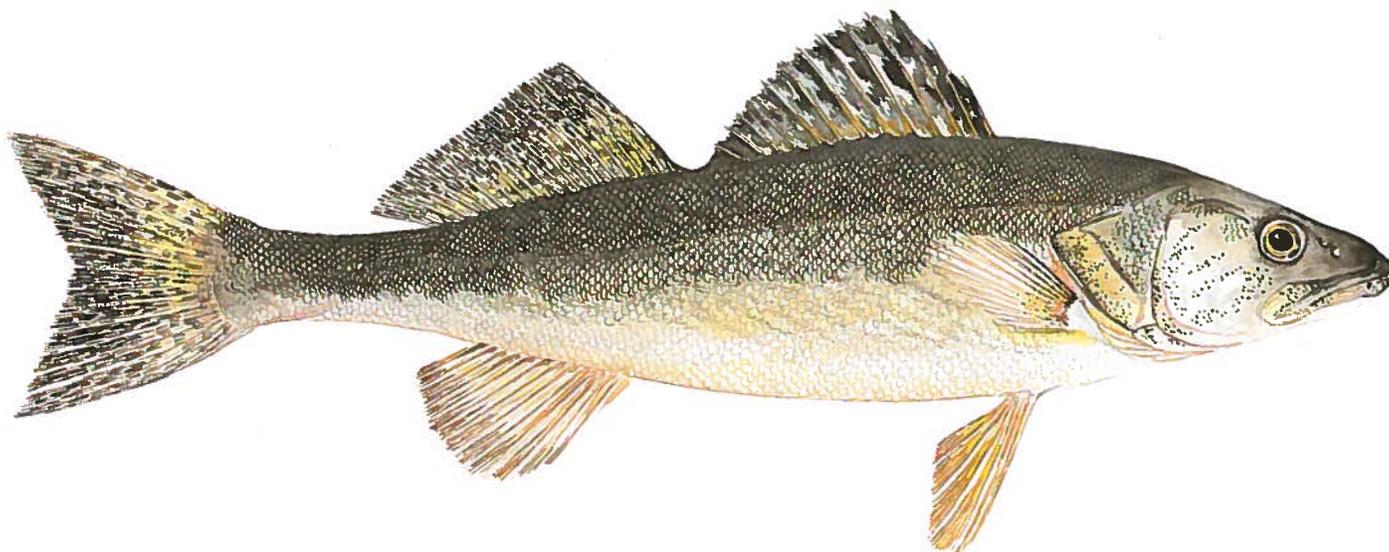
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé, blocs de chair hachée, filets surgelés individuellement, filets sur plateau, darnes sur plateau, blocs de filets et poisson étêté.

Caractéristiques: poisson maigre à chair blanche, ferme et feuilletée. Ce poisson se conserve très bien et peut être mis en filets et préparé comme tout poisson maigre.

Équivalents internationaux

Anglais, *northern pike*
Danemark, *gedde*
France, *brochet*
Allemagne, *Hecht*
Grèce, *tourna*
Islande, *gedda*
Italie, *luccio*
Japon, *kawakamasu*
Pays-Bas, *snoek*
Norvège, *gjedde*
Portugal, *lucio*
Suède, *gadda*
Espagne, *lucio*
Turkey, *turna*
Yougoslavie, *stuka*

DORÉ NOIR (*Stizostedion canadense*)



Informations générales. Le doré noir est un proche parent du doré, mais aussi du sandre d'Europe. On l'appelle parfois doré charbonnier ou sandre du Canada. C'est un poisson à chair délicate, que certains jugent supérieur à son gros cousin le doré. La taille maximum des spécimens capturés ne dépasse guère 1 kg, et les prises commerciales pèsent en moyenne 0,5 kg. Sa petite taille n'en fait pas le poisson favori des pêcheurs, mais il est hautement estimé en gastronomie. On le capture commercialement à l'aide de filets maillants et de parcs.

Principale saison de pêche: toute l'année.

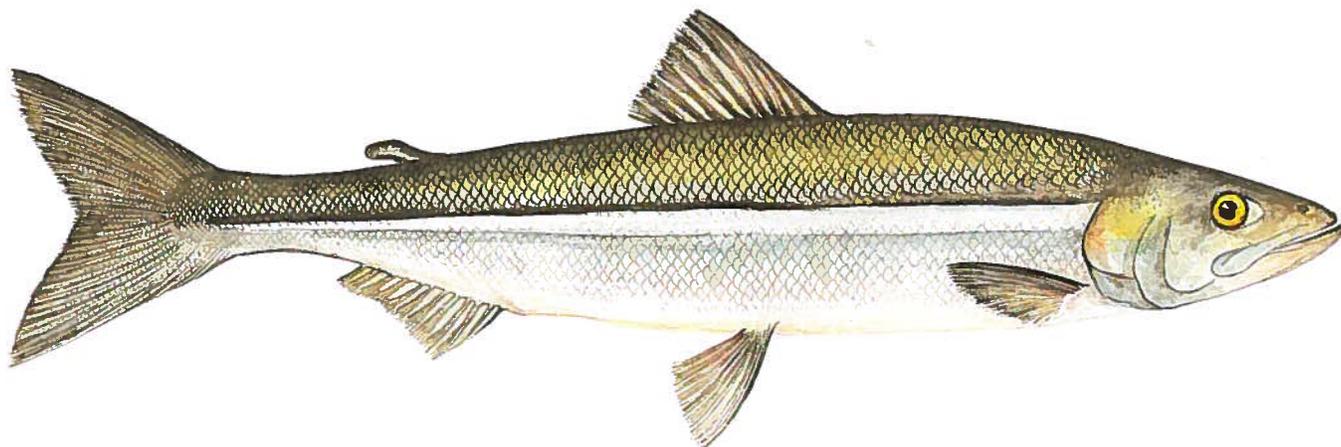
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé, entier, étêté, prêt à frire et filets surgelés.

Caractéristiques: ce poisson maigre peut être préparé en recettes comme tout poisson maigre entier ou en filet.

Équivalents internationaux

Anglais, *sauger, yellow walleye*
Danemark, *kanadischer zander*
France, *sandre canadien*
Pays-Bas, *canadese snoekbaars*
Suède, *kanadagos*

ÉPERLAN ARC-EN-CIEL (*Osmerus mordax*)



Informations générales. Cette espèce, que l'on appelle aussi éperlan d'Amérique, peut être landlockée ou anadrome. Sous sa forme landlockée, elle vit dans le bassin des Grands lacs et dans les cours d'eau du sud-est du Canada, où elle fait l'objet d'une forte exploitation commerciale. On capture l'éperlan anadrome le long de la côte atlantique. L'éperlan arc-en-ciel est un petit poisson délicat, qui ressemble à la truite, de couleur vert olive transparent ou un vert bouteille sur le dos, avec des flancs pâles et un ventre argenté.

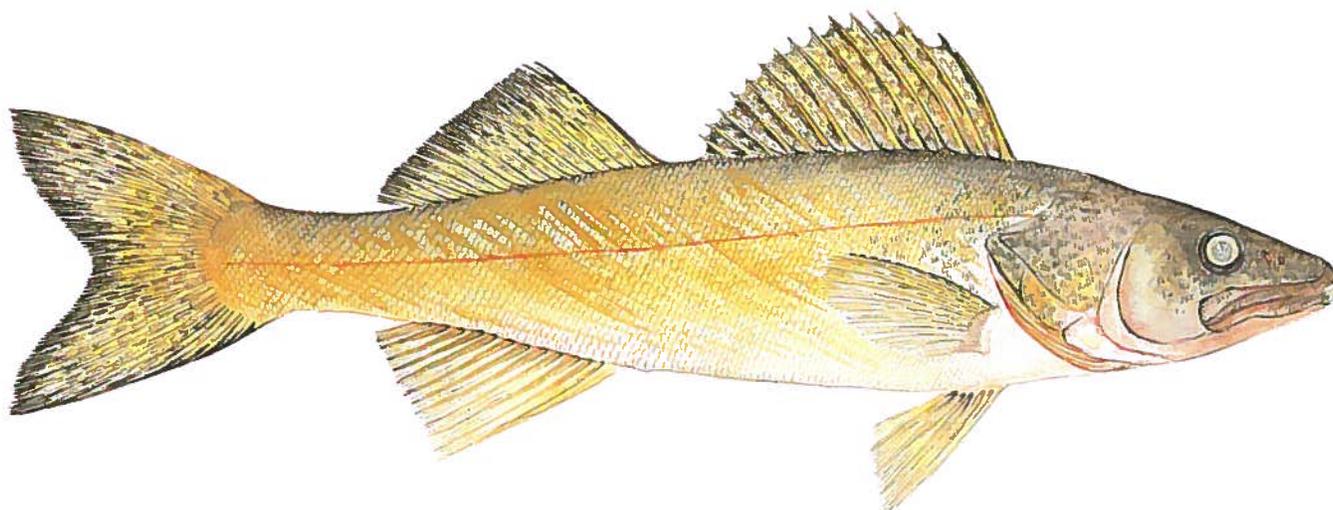
Principale saison de pêche: d'avril à mai, mais on en capture toute l'année.

Utilisation commerciale: poisson frais et congelé; l'éperlan sert parfois à préparer des produits secondaires comme les bâtonnets et les portions.

Caractéristiques: poisson gras à chair de saveur douce.

Équivalents internationaux

Anglais, *rainbow smelt*
Danemark, *smelt*
France, *éperlan*
Allemagne, *Stint*
Islande, *sifurloona*
Italie, *sperlano*
Japon, *kyurino*
Pays-Bas, *spiering*,
amerikaanse smelt
Norvège, *krokle*
Portugal, *biqueirao*
Espagne, *eperlanos*
Suède, *nors*
Yougoslavie, *gavun*



Informations générales. C'est à ses écailles pailletées d'or que le doré doit le nom qu'on lui a donné au Québec. On l'appelle aussi doré jaune, doré blanc ou sandre d'Amérique. Il a de grands yeux bruns et vitreux, qui témoignent de ses habitudes nocturnes. C'est un gros poisson à forte denture dont les pêcheurs prisent la combativité mais aussi la chair délicate.

Principale saison de pêche: toute l'année.

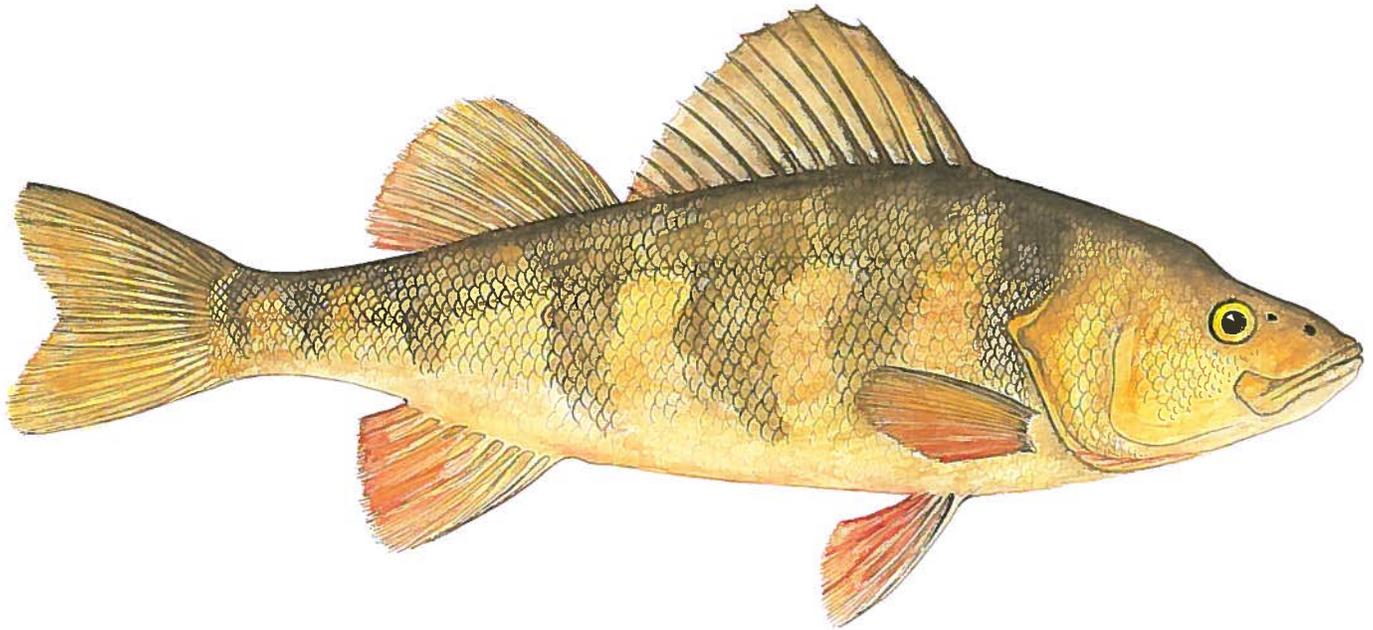
Utilisation commerciale: poisson frais et congelé, entier, étêté, prêt à frire, en filets et en filets sur plateau.

Caractéristiques: poisson maigre à chair d'un blanc de neige, ferme, feuilletée et à la saveur très fine et douce. Les filets peuvent être utilisés avec les recettes de préparation de la sole.

Équivalents internationaux

Anglais, *walleye, pickerel*
Danemark, *sandart*
Finlande, *kuka*
France, *doré jaune, sandre*
Allemagne, *Zander*
Hongrie, *fogas*
Italie, *sandra*
Pays-Bas, *amerikaanse snoekbaars*
Suède, *sander*
URSS, *ssandart*
Yougoslavie, *smud*

PERCHAUDE (*Perca flavescens*)



Informations générales. La perchaude, ou perche jaune, est peut-être le représentant le plus connu de la famille des *Percidae*. Elle a des parents dans toutes les eaux du monde, mais les amateurs s'accordent pour convenir que sa saveur et sa qualité sont les plus fines lorsque la perchaude est capturée dans les eaux froides des lacs, des étangs et des cours d'eau du nord du Canada. En moyenne, la perchaude mesure 25 cm de long et pèse 0,3 kg.

Principale saison de pêche: toute l'année.

Utilisation commerciale: poisson entier, frais et congelé.

Caractéristiques: poisson maigre qui est généralement frit à la poêle, mais qui est aussi excellent grillé.

Équivalents internationaux

Anglais, *yellow perch*
France, *perche canadienne*
Allemagne, *amerikanischer Flussbarsch*
Italie, *persico dorato*
Pays-Bas, *amerikaanse gelebaars*
Portugal, *perca*
Suède, *amerikansk abborre*

