



PÊCHÉS · ICI MANGÉS · ICI

POISSONS ET FRUITS DE MER

• DU QUÉBEC •

SAVEZ-VOUS QUE

AU QUÉBEC,

SELON LES VOLUMES DÉBARQUÉS,

PLUS DE 52 %

DES ESPÈCES TIRENT AVANTAGE
D'UNE ÉCOCERTIFICATION.



LES PÊCHEURS ET LES AQUACULTEURS
DU QUÉBEC UTILISENT DES

PRATIQUES RESPONSABLES.



LES POISSONS ET LES FRUITS
DE MER COMPTENT PARI MI LES

DENRÉES ALIMENTAIRES
LES PLUS NÉGOCIÉES

DANS LE MONDE.

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE EST UNE
ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

ESSENTIELLE

À LA VITALITÉ DES RÉGIONS MARITIMES.



LA QUALITÉ

DES PRODUITS MARINS DU QUÉBEC EST
RECONNUE MONDIALEMENT.



UNE FOIS TRANSFORMÉS,
LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER DU QUÉBEC
SONT DISPONIBLES

TOUTE L'ANNÉE.

LES MEILLEURES FAÇONS DE VOUS PROCURER DES POISSONS
ET DES FRUITS DE MER ÉLEVÉS OU PÊCHÉS AU QUÉBEC EST DE

DEMANDER À VOTRE POISSONNIER

QUELLE EST LA PROVENANCE DES PRODUITS, DE CHERCHER LA CERTIFICATION ALIMENTS
DU QUÉBEC ET DE SUIVRE LES SAISONS POUR AVOIR DES PRODUITS FRAIS.

#PêchésIciMangésIci • www.mapaq.gouv.qc.ca/PechesIciMangesIci

CALENDRIER DES ARRIVAGES DES PRINCIPAUX POISSONS ET FRUITS DE MER DU QUÉBEC VENDUS FRAIS

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Crabe des neiges				←	→							
Crevette nordique			←	→								
Flétan de l'Atlantique					←	→						
Flétan du Groenland					←	→						
Homard					←	→						
Huître	←	→										→
Moule bleue	←	→										→
Ombre chevalier	←	→										→
Truite arc-en-ciel	←	→										→

En saison, plusieurs autres espèces sont disponibles fraîches dans les comptoirs spécialisés : hareng, maquereau, thon, capelan, éperlan, pétoncle, mactre, mye, buccin, crabe commun, algue, ainsi que différentes espèces de poissons de fond.

PRODUITS TRANSFORMÉS DISPONIBLES À L'ANNÉE

Buccin	Crabe des neiges	Crevette nordique	Esturgeon	Flétan de l'Atlantique
Flétan du Groenland	Hareng	Homard	Mactre d'Amérique	Mactre de Stimpson
Maquereau	Ombre chevalier	Pétoncle	Truite arc-en-ciel	