



Irrésistible  
Québec





---

# VOUS ALLEZ À LA PÊCHE AUX COMPLIMENTS? NOUS AVONS LA RECETTE DU SUCCÈS POUR VOUS!

- Directement des eaux glaciales et limpides de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent
- Reconnu à l'échelle mondiale pour sa qualité exceptionnelle et son goût raffiné
- Des pratiques de pêche rigoureuses et des normes strictes garantissent la qualité, la fraîcheur, la traçabilité et la salubrité du produit
- Certifié pour répondre aux exigences les plus strictes des marchés d'exportation

Épatez vos invités en leur servant du poisson et des fruits de mer du Québec.

---



## HOMARD

275 M\$ CA  
16 185 tonnes

---



## CRABE DES NEIGES

148 M\$ CA  
11 023 tonnes

---



## CREVETTE NORDIQUE

3,9 M\$ CA  
1 065 tonnes

---

## TOUTES LES ESPÈCES

445 M\$ CA  
33 367 tonnes

---



## FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

9,9 M\$ CA  
785 tonnes

---



## SÉBASTE

557 171 \$ CA  
653 tonnes

---

---

# UNE INDUSTRIE DYNAMIQUE ET TOURNÉE VERS L'AVENIR

## Un environnement marin unique

L'environnement exceptionnellement riche et diversifié qui existe à la rencontre de l'eau douce du fleuve Saint-Laurent et de l'eau salée arctique du golfe du Saint-Laurent renferme les poissons et les fruits de mer les plus savoureux au monde.

## Une industrie où la main-d'œuvre est dévouée

**173 usines de transformation<sup>1</sup>**, dont 64 en région maritime  
**908 entreprises de pêche actives** dans le golfe du Saint-Laurent<sup>2</sup>.

## Des produits certifiés exportés dans le monde entier

**Exportations : 438 M\$ CA/14 893 tonnes<sup>3</sup>.**

L'industrie respecte les normes internationales les plus strictes afin de répondre aux exigences des marchés d'exportation (HACCP, BRC, GFSI). La majorité des pêcheries du Québec sont certifiées Marine Stewardship Council (MSC).

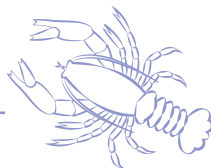
---

1. MAPAQ, Sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale (données de 2025, consultées le 7 janvier 2026).

2. Pêches et Océans Canada – région du Québec, compilation du MAPAQ (données de 2025, consultées le 7 janvier 2026).

3. Global Trade Tracker, espèces regroupées par le Sous-ministériat aux pêches, à l'aquaculture, au commerce, à la transformation et aux relations intergouvernementales (données de 2025, consultées le 7 janvier 2026).





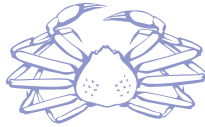
# HOMARD

Le homard du Québec est reconnu pour son goût raffiné, sa carapace dure et sa chair tendre. Les homards du Québec vivent dans un fond marin propice à la croissance et sont pêchés selon des normes strictes en matière de taille de prise, ce qui fait en sorte qu'ils sont parmi les plus gros au monde.



Une proportion importante des pêcheries de homard du Québec est certifiée MSC.  
Demandez à votre fournisseur son numéro de certification.





# **CRABE DES NEIGES**

Sa chair blanche au goût délicat a valu au crabe des neiges du Québec une réputation enviable sur le marché international. Ses pattes charnues raviront même les palais les plus fins.

---



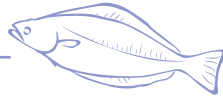


# CREVETTE NORDIQUE

La crevette nordique se démarque des autres crevettes en raison de sa qualité exceptionnelle, de son goût subtil et délicat et de son apparence unique. Elle est capturée à l'état sauvage dans les profondeurs des eaux glaciales du golfe du Saint-Laurent.

---





# FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

Le flétan de l'Atlantique est apprécié pour son goût sucré et délicat et pour ses bienfaits sur la santé. Il est pêché dans les eaux profondes du Saint-Laurent. Sa chair maigre et ferme après cuisson saura en ravir plusieurs.

---





# SÉBASTE

Le sébaste, aussi surnommé le *poisson rouge*, se distingue par sa couleur écarlate et brillante. Il est apprécié pour sa saveur délicate et légèrement sucrée ainsi que pour sa chair riche en protéines et faible en matières grasses. Il est pêché dans les eaux profondes du golfe du Saint-Laurent.

---

---

# POUR EN SAVOIR PLUS

Ministère de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation

[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)

**Direction des eaux intérieures et des  
politiques des pêches et de l'aquaculture  
(DEIPPA)**

1 418 380-2100 | [deippa@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:deippa@mapaq.gouv.qc.ca)

**Direction de l'accès aux marchés  
et de l'intelligence d'affaires (DAMIA)**

1 514 873-4147 | [damia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:damia@mapaq.gouv.qc.ca)

---







