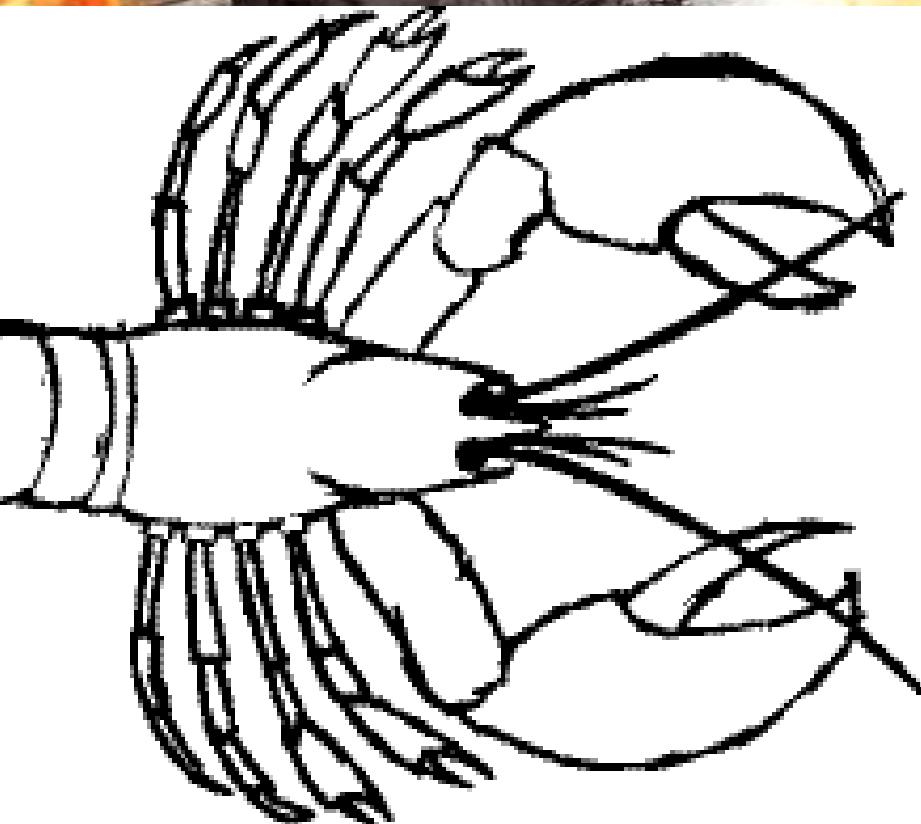




Les CRUSTACÉS du QUÉBEC



Crabe commun

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Cancer irroratus	Rock crab	Jaiba de roca amarilla	De juin à octobre



TAILLE ET POIDS MOYENS

Les crabes communs, femelles et mâles, parviennent à maturité à 5,7 cm et 7,5 cm respectivement. Les mâles peuvent parfois atteindre une taille de 14 cm et un poids de 250 g.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La chair maigre du crabe commun se prête à diverses préparations. Il se sert en potage, en quiche, en crêpe, en hors-d'œuvre, en coquille Saint-Jacques, etc.

L'exploitation du crabe commun a débuté dans les régions maritimes côtières du Québec au milieu des années 1990. L'expansion des marchés et l'augmentation de la valeur de l'espèce ont entraîné la croissance des activités de pêche.

Afin de préserver la ressource, la capture des femelles de crabe commun est interdite. Leur coquille rougeâtre aux taches pourpres ou écarlates est facilement reconnaissable.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair cuite)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 120			
Lipides 1,5 g	2 %		
Saturés 0,2 g + trans 0 g	1 %		
Cholestérol 70 mg			
Sodium 690 mg	29 %		
Glucides 0 g	0 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 24 g			
Vitamine A	6 %	Vitamine C	10 %
Calcium	2 %	Fer	20 %

	FORMAT
COMBINÉ CHAIR À SALADE/PATTE (60 %-40 % OU 80 %-20 %)	2,27 kg
ÉMINCÉ	2,27 kg
CHAIR DE PATTE	227 g / 2,27 kg
CHAIR À SALADE	2,27 kg

Les transformateurs de crabe commun du Québec développent des produits et emballages qui répondent à vos besoins. Consultez votre représentant pour plus d'information.

Homard d'Amérique

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Homarus americanus	American lobster	Bogavante americano	De la mi-avril au début août



TAILLE ET POIDS MOYENS

La plupart des homards d'Amérique pèsent entre 430 g et 900 g. La longueur du homard autorisée à la pêche au Québec, mesurée de l'arrière de l'œil à la jonction entre le corps (céphalo-thorax) et la queue (abdomen) doit être d'au moins 82 mm.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

De grande notoriété et très recherché par les consommateurs, ce crustacé devient orange vif à la cuisson. Sa chair d'un blanc rosé est maigre tout en demeurant agréablement ferme et dense, ce qui lui donne un goût unique.

Le homard d'Amérique est l'une des principales espèces pêchées au Québec, au large des Îles-de-la-Madeleine, de la Gaspésie et de l'île d'Anticosti. La qualité des fonds marins de ces régions procure à sa chair une saveur incomparable.

Au Québec, le homard d'Amérique est récolté de façon exemplaire par des pêcheurs professionnels qui pratiquent

des mesures de conservation de l'espèce parmi les plus poussées et les plus innovatrices du monde. Leurs bonnes pratiques de pêche leur ont valu d'être cités en exemple par le Conseil pour la conservation des ressources halieutiques du Canada dans son rapport Cadre de durabilité de 2007 pour le homard de l'Atlantique.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair cuite)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 100			
Lipides 0,5 g	1 %		
Saturés 0,1 g + trans 0 g	1 %		
Cholestérol 70 mg			
Sodium 380 mg	16 %		
Glucides 1 g	1 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 20 g			
Vitamine A	2 %	Vitamine C	0 %
Calcium	6 %	Fer	2 %

	SURGELÉ (CRU)	SURGELÉ (CUIT)	EN CONSERVE
ENTIER	D'un poids minimal de 430 g, le homard entier se vend vivant, frais (cuit), surgelé (cuit) ou en saumure (glaçons).		
AVEC CARAPACE	CALIBRE	CALIBRE	
Queues	3-4 oz / 4 oz / 4-5 oz / 5-6 oz / 6-7 oz 7-8 oz / 8-10 oz / 10-12 oz / 12-14 oz	3-4 oz / 4 oz / 4-5 oz / 5-6 oz / 6-7 oz 7-8 oz / 8-10 oz / 10-12 oz / 12-14 oz	
Pincettes et segments, partiellement ouverts		4-6 oz / 6-9 oz	
Corps		13,6 kg	
CHAIR DE HOMARD	FORMAT	FORMAT	FORMAT
Queues	454 g / 907 g / 2,27 kg	454 g / 907 g / 2,27 kg	
Pincettes, segments	4 oz / 8 oz 200 g / 454 g / 907 g / 2,27 kg	4 oz / 8 oz 200 g / 454 g / 907 g / 2,27 kg	
Pincettes, segments et pattes	4 oz / 8 oz 200 g / 454 g / 907 g / 2,27 kg	4 oz / 8 oz 200 g / 454 g / 907 g / 2,27 kg	
Queues, pincettes, segments et pattes	4 oz / 8 oz 200 g / 454 g / 907 g / 2,27 kg	4 oz / 8 oz 200 g / 454 g / 907 g / 2,27 kg	
ÉMINCÉ		1,13 kg / 2,27 kg	
PINCES, QUEUES ET SEGMENTS			160 g / 320 g
PÂTE DE HOMARD			75 g

Les transformateurs de homard d'Amérique du Québec développent des produits et emballages qui répondent à vos besoins. Consultez votre représentant pour plus d'information.

Crevette nordique



www.msc.org

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Pandalus borealis	Northern shrimp	Camarón norteno	D'avril à décembre



TAILLE ET POIDS MOYENS

La crevette nordique mesure à la prise entre 5 cm et 13 cm et elle pèse de 3 g à 15 g. Selon la taille, on peut compter de 90 à 400 crevettes décortiquées à la livre (454 g).

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La crevette nordique est prisée des consommateurs pour sa couleur, sa texture, sa taille et sa saveur. Douce et délicate, elle est considérée plus goûteuse que les espèces d'eau chaude.

La crevette nordique habite les eaux froides et profondes du golfe du Saint-Laurent et constitue l'une des principales espèces pêchées au Québec.

Depuis 2008, la pêche à la crevette nordique du Québec maritime est certifiée durable et bien gérée par le Marine Stewardship Council (MSC). Cette certification permet à l'industrie de la crevette nordique de se prévaloir du label écologique bleu mondialement reconnu.

Valeur nutritive

Par portion de 125 ml (75 g)
(chair cuite)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 60	
Lipides 1 g	1 %
Saturés 0,2 g + trans 0 g	1 %
Polyinsaturés 0,3 g	
Oméga-6 0 g	
Oméga-3 0,3 g	
Monoinsaturés 0,3 g	
Cholestérol 115 mg	
Sodium 500 mg	21 %
Potassium 125 mg	4 %
Glucides 0,2 g	0 %
Protéines 13 g	
Calcium 2 %	Fer 6 %
Niacine 15 %	Vitamine B ₁₂ 60 %
Vitamine E 20 %	Phosphore 25 %
Magnésium 8 %	Zinc 10 %
Sélénium 25 %	Cuivre 8 %

	CALIBRE	FORMAT
ENTIÈRE CUITE		
Fraîche	Tout venant	4,54 kg
Surgelée	Tout venant	4,54 kg
DÉCORTIQUÉE ET CUITE		
Fraîche	Tout venant	4,54 kg
Surgelée	90-125 / 100-150 / 125-175 150-200 / 150-250 / 200-300 250-350 / 300-400 / 350 et plus	200 g / 340 g / 400 g / 454 g 500 g / 600 g / 800 g 1,36 kg / 2,27 kg / 9,08 kg / 13,60 kg
En saumure et surgelée	150-250 / 250-350	1,5 kg / 2,27 kg / 9,08 kg

Les transformateurs de crevette nordique du Québec développent des produits et emballages qui répondent à vos besoins. Consultez votre représentant pour plus d'information.

Crabe des neiges

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Chionæcetes opilio	Snow crab	Cangrejo de la nieves	De la mi-mars au début août



TAILLE ET POIDS MOYENS

Le corps des mâles mesure généralement entre 9,5 cm et 15 cm de large, pour un poids approximatif de 350 g à 1,3 kg. Les femelles ne sont pas récoltées afin de préserver le potentiel de reproduction de l'espèce.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La chair unique du crabe des neiges, composée de délicats filaments rose orangé en surface et blancs à l'intérieur, est très recherchée et suscite un intérêt commercial très vif. Son goût fin et savoureux en fait un produit extrêmement apprécié par les consommateurs.

Le crabe des neiges est un crustacé muni de cinq paires de longues pattes aplaties, dont l'une est dotée de fortes pinces. Sa carapace présente une couleur brun orangé sur le dos alors que le ventre est blanc crème. À la cuisson, la carapace devient orange vif.

Le crabe des neiges est l'une des principales espèces pêchées au Québec dans les eaux froides et salées des profondeurs de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair cuite)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 120			
Lipides 1,5 g	2 %		
Saturés 0,2 g + trans 0 g	1 %		
Cholestérol 70 mg			
Sodium 690 mg	29 %		
Glucides 0 g	0 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 24 g			
Vitamine A	6 %	Vitamine C	10 %
Calcium	2 %	Fer	20 %

	CALIBRE	FORMAT
ENTIER		
Le crabe des neiges entier se vend vivant, frais et surgelé (cru ou cuit).		
SURGELÉ		
En sections	3-5 oz / 4 oz (M) / 5-8 oz (L) 8-10 oz (2 L) / 10-12 oz (3 L) 12-14 oz (4 L) / 14 oz et plus (5 L)	4,54 kg / 13,61 kg
Pinces avec et sans extrémités	Moins de 16 / 16-24 / 24-36 36 et plus	907 g
DÉCORTIQUÉ, SURGELÉ (CHAIR)		
Pattes (100 %)		180 g / 200 g / 400 g
Combiné pattes / chair à salade (20 %-80 % ou 40 %-60 %)		180 g / 200 g / 400 g
Pattes, épaules et pinces		180 g / 200 g / 400 g
EN CONSERVE		160 g / 320 g

Les transformateurs de crabe des neiges du Québec développent des produits et emballages qui répondent à vos besoins. Consultez votre représentant pour plus d'information.



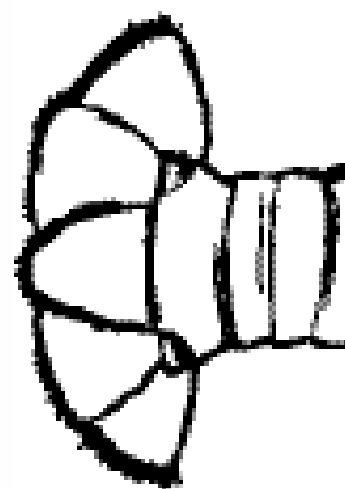
Pour obtenir la liste des fournisseurs de crustacés
du Québec, adressez-vous au :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales
96, montée de Sandy Beach, bureau 2.05
Gaspé (Québec) G4X 2V6 Canada

Téléphone : 418 368-7606
Courriel : infopeches@mapaq.gouv.qc.ca

Gestion de projet : Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada

Révision et coordination : Hélène Morin
Conception graphique : MC3 stratégie création, Québec
Photographies : Pierre Beauchemin et Marc Lajoie (MAPAQ),
Sylvain Dubé (Purmer)
Impression : Solisco Caractéra



**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 