



Les MOLLUSQUES du QUÉBEC



Québec 

Moule bleue

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Mytilus edulis	Blue mussel	Mejillón común	De la mi-mars à la fin octobre



TAILLE ET POIDS MOYENS

La taille commerciale des moules bleues d'élevage se situe entre 5 cm et 6 cm.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La moule bleue possède une odeur marine légère et agréable. La chair des moules femelles tend généralement vers l'orange vif, tandis que celle des mâles demeure habituellement blanchâtre.

La moule bleue séduit non seulement par son goût, mais également parce qu'elle se révèle excellente pour la santé. Elle est riche en protéines et faible en matières grasses. Son contenu est élevé en fer ainsi qu'en minéraux et en vitamines, dont la vitamine C.

L'élevage de la moule bleue se pratique dans les lagunes et les baies des régions de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine et de la Côte-Nord. La moule cultivée ne touche jamais le fond de la mer, est exempte de sable et se nourrit à même une eau riche en nutriments.

Encadrée par un programme de suivi environnemental, l'exploitation de la moule bleue satisfait aux normes les plus élevées en matière de sécurité et de salubrité.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 90			
Lipides 2 g	3 %		
Saturés 0,4 g + trans 0 g	2 %		
Cholestérol 30 mg			
Sodium 290 mg	12 %		
Glucides 4 g	1 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 12 g			
Vitamine A	4 %	Vitamine C	15 %
Calcium	2 %	Fer	30 %

		FORMAT
MOULE VIVANTE		10 x 907 g 11,34 kg
CHAIR DE MOULE CUITE		
En saumure		2,27 kg
Surgelée individuellement		1 kg
En conserve		120 g
Fumée		Formats variés

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

Buccin

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Buccinidæ	Whelk	Bocina	D'avril à octobre



TAILLE ET POIDS MOYENS

La taille moyenne à maturité sexuelle, variable selon les régions, est d'environ 7 cm de hauteur chez les femelles et les mâles. Les individus plus âgés peuvent atteindre jusqu'à 11 cm. Le poids frais moyen en coquille varie entre 45 g et 115 g pour des buccins de 7 cm à 9,5 cm.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le buccin est un mollusque au coquillage spiralé qui présente généralement une chair d'un blanc crème tachetée de noir. Considéré par plusieurs comme un mets de choix, il possède un goût distinctif et savoureux. Il s'intègre dans toutes les recettes où les fruits de mer sont à l'honneur. De plus, parce qu'il est cuit en usine, le buccin se prête à diverses préparations.

La chair du buccin est maigre et contient peu de calories. Riche en protéines et en fer, elle procure un excellent apport en phosphore, iode et calcium ainsi qu'en vitamines C et D.

Également connu sous le nom de bourgot, le buccin est récolté dans les eaux côtières maritimes du Québec, notamment au large de la Côte-Nord, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 140			
Lipides 0,4 g	1 %		
Saturés 0 g + trans 0 g	0 %		
Cholestérol 65 mg			
Sodium 210 mg	9 %		
Glucides 8 g	3 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 24 g			
Vitamine A	2 %	Vitamine C	6 %
Calcium	6 %	Fer	35 %

	CALIBRE	FORMAT
CHAIR CUITE, SURGELÉE	Petit (moins de 19 g) Moyen (de 19 g à 24 g) Grand (24 g et plus)	10 x 1 kg 10 x 1 kg 10 x 1 kg
BUCCIN ENTIER CUIT, SURGELÉ	Petit (de 30 g à 50 g) Moyen (de 50 g à 70 g) Grand (70 g et plus)	10 kg 10 kg 10 kg
CHAIR EN SAUMURE		1,36 kg
CHAIR EN CONSERVE		142 g

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

Mactre de Stimpson

NOM SCIENTIFIQUE	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Mactromeris polynyma	Stimpson's surfclam	Almeja antártica	D'avril à la mi-décembre



TAILLE ET POIDS MOYENS

La taille des mactres de Stimpson récoltées varie de 9 cm à 12 cm et leur poids s'élève à environ 150 g.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La mactre de Stimpson est un savoureux mollusque possédant un goût délicat et sucré qui se rapproche de celui du homard et du pétoncle. Ce mollusque comprend deux parties comestibles — le pied et le manteau — qui se vendent séparément sur le marché. Le pied de la mactre est idéal pour cuisiner des sushis ou tout autre plat à la présentation soignée, tandis que le manteau s'intègre très bien à toutes les recettes composées de mollusques et de fruits de mer.

Le pied a une coloration rouge orangé en sa pointe et blanche au bas. Le manteau est blanc ambré, avec des lanières orange, le siphon étant plus foncé.

La mactre de Stimpson est un mollusque bivalve que l'on trouve principalement dans le golfe du Saint-Laurent. Cette espèce se pêche à une profondeur de moins de 40 m.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair cuite)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 80			
Lipides 0 g	0 %		
Saturés 0 g			
+ trans 0 g	0 %		
Cholestérol 50 mg			
Sodium 280 mg	12 %		
Glucides 3 g	1 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 19 g			
Vitamine A	2 %	Vitamine C	0 %
Calcium	6 %	Fer	6 %

	SURGELÉ INDIVIDUELLEMENT	SURGELÉ EN BLOC	EN CONSERVE
PIED	10 x 1 kg		142 g (haché)
MANTEAU		7 kg	142 g

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

Pétoncle géant

Pétoncle d'Islande

NOMS SCIENTIFIQUES	ANGLAIS	ESPAGNOL	SAISON DE PÊCHE
Placopecten magellanicus Chlamys islandica	Sea scallop Icelandic scallop	Vieira americana Peine islandica	Du début avril à la fin décembre



TAILLE ET POIDS MOYENS

Il existe deux espèces de pétoncle pêchées au Québec : le pétoncle géant et le pétoncle d'Islande.

Le diamètre de la coquille du pétoncle géant mis en marché varie entre 9 cm et 15 cm et son poids, de 100 g à 400 g. Le muscle même pèse de 10 g à 50 g.

Le diamètre de la coquille du pétoncle d'Islande se situe entre 7 cm et 11 cm. Plus petit que celui du pétoncle géant, le poids de son muscle atteint de 7 g à 25 g.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La chair tendre du muscle (ou noix) du pétoncle constitue la partie la plus recherchée de ce mollusque. Le muscle est constitué de tendres filaments de couleur ivoire et possède un goût sucré et délicat absolument délectable. Pour sa part, le corail du pétoncle revêt une couleur rose orangé ou blanc crème et se révèle également délicieux et fort apprécié.

Principalement pêché aux Îles-de-la-Madeleine, sur la Basse-Côte-Nord et dans la baie des Chaleurs, le pétoncle fait également l'objet d'élevage. Depuis peu, on trouve sur le marché des pétoncles d'élevage vendus entiers : coquille, noix et corail.

Les pétoncles du Québec sont naturels et préparés sans additif.

Valeur nutritive			
Par portion de 100 g (chair)			
Teneur	% valeur quotidienne		
Calories 90			
Lipides 1 g	2 %		
Saturés 0,1 g + trans 0 g	1 %		
Cholestérol 35 mg			
Sodium 160 mg	7 %		
Glucides 2 g	1 %		
Fibres 0 g	0 %		
Sucres 0 g			
Protéines 17 g			
Vitamine A	2 %	Vitamine C	6 %
Calcium	2 %	Fer	2 %

	CALIBRE (HAUTEUR DE COQUILLE)	FORMAT
VIVANT (AVEC CORAIL)	0 (50-60 mm) / 16-24 /lb 1 (60-70 mm) / 12-16 /lb 2 (70-85 mm) / 8-12 /lb 3 (85-100 mm) / 4-8 /lb 4 (100-120 mm) / 2-4 /lb	Formats variés
FRAIS	Tout venant	4,54 kg / 13,60 kg
SURGELÉ	20-30 / 30-40 / 40-60 / 60-80	2,27 kg
SUR DEMI-COQUILLE		Formats variés
FUMÉ		Formats variés

Les transformateurs de pétoncle 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 mollusques
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 Richard Mercier (MAPAQ),
Sylvain Dubé (Purmer)
Impression: Solisco Caractéra

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 

Numéro de publication: 09-0018

