



POISSONS ET FRUITS DE MER DU CANADA : LE CHOIX IDÉAL POUR LES EUROPÉENS

Principales exportations de poissons sauvages et de fruits de mer du Canada vers l'UE :

- Homard
- Crabe
- Crevette d'eau froide
- Saumon du Pacifique
- Merlu
- Maquereau
- Pétoncles
- Palourdes
- Caviar

Bordé par les océans Atlantique, Pacifique et Arctique, le Canada est un vaste territoire parsemé de grands lacs d'eau douce dont les eaux pures et glacées abritent une variété exceptionnelle de poissons et de fruits de mer de grande qualité qui se marient parfaitement avec les vins les plus raffinés d'Europe. Le goût supérieur des poissons et des fruits de mer du Canada suscite l'intérêt des Européens depuis plus de 400 ans. Au 16^e siècle, les Européens, notamment les Anglais, les Français, les Espagnols, les Portugais et les Basques, ont commencé à pêcher dans les Grands Bancs de Terre-Neuve. Ces premières pêches commerciales ont contribué à construire un pays. En effet, des communautés se sont créées le long de la côte, participant à l'essor de diverses activités comme la construction navale, la foresterie et le commerce – entraînant par la suite le développement des colonies à l'échelle du continent. Aujourd'hui, de nouvelles opportunités émergent pour faire découvrir les meilleurs fruits de mer du Canada.



L'Accord économique et commercial global (AECG) conclu entre le Canada et l'Union européenne permettra d'éliminer la presque totalité des tarifs douaniers sur les fruits de mer canadiens. Au titre de l'AECG, près de 100 % des lignes tarifaires sur les poissons et les fruits de mer seront levées, y compris les produits les plus vendus sur le marché européen comme le homard, le crabe des neiges, le maquereau, la crevette d'eau froide, le saumon frais et transformé, le merlu, les palourdes, les bucardes, les pétoncles et le caviar.

La suppression des tarifs et frais douaniers, dont certains s'élevaient jusqu'à 20 % avant l'AECG, représente l'un des nombreux avantages offerts par les poissons et les fruits de mer du Canada. Les producteurs de fruits de mer au Canada sont prêts à exporter, fiables et compétents pour respecter les règles douanières de l'UE. En plus, ils possèdent de solides réseaux de distribution et entretiennent d'excellentes relations avec les détaillants et restaurateurs. Ils comprennent les profils de saveur plébiscités par les clients européens et développent un grand nombre de produits exclusivement pour ce marché. Les pêcheurs canadiens comptent parmi les leaders en matière de pratiques d'exploitation durables. En coopération avec les organes de réglementation, ils ont mis au point le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, le régime de salubrité alimentaire le plus moderne au monde. Il existe une kyrielle de raisons d'apprécier les fruits de mer du Canada, mais au bout du compte, vous retiendrez surtout le goût. Venez découvrir pourquoi l'environnement naturel et propre du Canada, ainsi que la grande richesse de ses espèces font des fruits de mer canadiens le choix idéal pour dépasser les attentes des Européens.



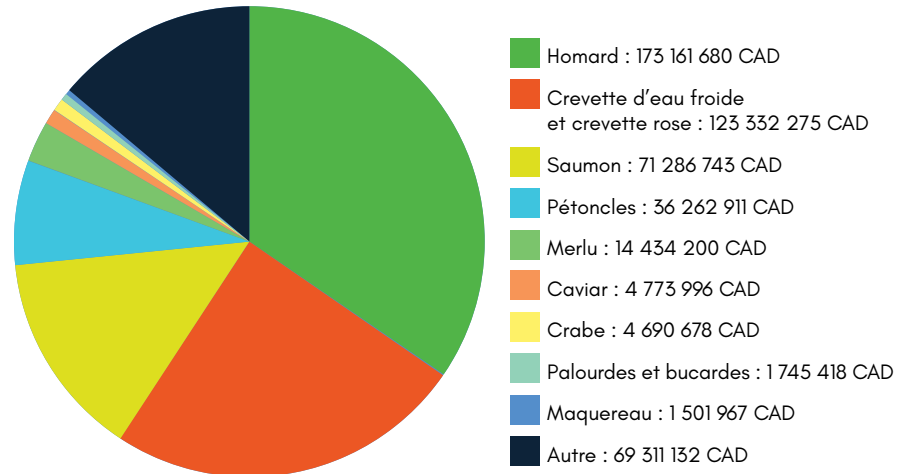
LE NORD ET SES AVANTAGES : PRATIQUES DURABLES, QUALITÉ EXCELLENTE, FIABILITÉ ET FACILITÉ DE CONDUIRE DES AFFAIRES

Le Canada bénéficie d'une proximité avantageuse et son accès au marché européen exempté de tarifs douaniers en fait un acteur très bien positionné pour répondre à la demande européenne. L'Union européenne est le troisième importateur de poissons et de produits à base de poisson provenant du Canada. En 2018, l'Union européenne a importé des poissons et des fruits de mer du Canada pour une valeur de 500 millions de dollars canadiens, soit environ sept pour cent de l'ensemble des exportations canadiennes en la matière. La pleine application de l'AECG fait émerger une immense opportunité, celle de développer nos relations commerciales car de nombreux transformateurs de fruits de mer au Canada proposent des produits spécialement destinés au marché européen.

Les Européens sont des consommateurs avant-gardistes et sophistiqués qui ont sensibilisé le public aux questions environnementales, au bien-être animal, à la durabilité et aux pratiques d'exploitation durables. Les zones de pêche au Canada bénéficient de bonnes méthodes de gestion, offrant au secteur spécialisé une marge de manœuvre suffisante pour assurer une exploitation respectueuse. Les investissements fédéraux ont été consolidés dans le domaine des sciences afin de soutenir les meilleures pratiques de gestion des zones de pêche, mais aussi la préservation et l'exploitation durable. En outre, ils contribuent à réduire les conséquences sur l'environnement marin, les espèces non ciblées et les mammifères marins. Le Canada possède le plus long littoral au monde et se trouve en bonne voie pour respecter les objectifs internationaux visant à délimiter 10 % de ses zones côtières et marines comme des espaces protégés à l'horizon 2020. Les efforts cumulés des organes réglementaires et des acteurs sectoriels ont contribué à faire du Canada le leader mondial des zones de pêche certifiées durables, comme l'a constaté le Marine Stewardship Council. Les deux tiers de la production canadienne de poissons sauvages (quatre-vingts pour cent par valeur) bénéficient de l'écolabel bleu MSC, dépassant largement la moyenne mondiale de quatorze pour cent.



EXPORTATIONS CANADIENNES DE FRUITS DE MER VERS L'UE PAR ESPÈCE EN 2018



L'INNOVATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

L'histoire ne se résume pas aux pratiques durables en mer et à quai. L'industrie de transformation du poisson au Canada s'impose comme un leader mondial en matière de salubrité alimentaire. En partenariat avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, les acteurs industriels ont élaboré et instauré un programme de gestion de la qualité, l'un des premiers systèmes réglementaires au monde à adopter les concepts HACCP. Par ailleurs, l'innovation a été au cœur du développement et de la mise en œuvre du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, un régime de salubrité alimentaire moderne aujourd'hui en place qui a renforcé les normes en vigueur déjà strictes au Canada. Nos clients ont la garantie de consommer des poissons et des fruits de mer canadiens de qualité.

ACHETER DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER DU CANADA

Envie d'acheter des fruits de mer du Canada en ligne ? Rendez-vous sur Seafoodonline.ca, Amazon.com et d'autres grandes plates-formes de commerce en ligne. Le Service des délégués commerciaux du Canada travaille également dans les 28 pays membres de l'Union européenne, avec l'appui de spécialistes qui sont en mesure de favoriser la commercialisation des poissons et des fruits de mer du Canada sur ce marché.

Pour savoir comment acheter des fruits de mer du Canada, utilisez le code QR pour consulter notre annuaire en ligne de produits et services spécialisés dans les poissons et les fruits de mer. Il inclut des listes faciles à trouver de produits et d'entreprises.

Consultez notre site Internet : www.fisheriescouncil.ca

