



Hareng, atlantique

Clupea harengus

La pêche au hareng de l'Atlantique se fait de différentes façons et est connue pour la richesse de ses traditions. Les méthodes de récolte sont variées et comprennent la pêche côtière aux engins mobiles, la pêche à la senne avec de gros senneurs modernes, ainsi que d'importantes installations pour la pêche fixe dans les nombreuses criques le long du littoral de la baie de Fundy. Le petit hareng frais a une saveur légère et délicate, tandis que le gros hareng a une saveur plus prononcée et plus huileuse. Si le hareng frais présente les plus grands avantages nutritionnels, le hareng en conserve est également riche en antioxydants, en acides gras oméga-3 et renferme aussi d'autres nutriments bénéfiques. Il peut également être salé, frit ou fumé. Aussi diversifiée que la pêche elle-même, l'industrie de transformation exporte du hareng de l'Atlantique de qualité vers des pays du monde entier, sous des formes de produits traditionnels et dans de nouveaux formats et saveurs de produits qui répondent aux préférences des consommateurs modernes. Récolte de mars en décembre. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Le hareng de l'Atlantique est pêché en vertu de la réglementation canadienne sur la gestion des pêches et fait partie du Plan de gestion intégrée des pêches (PGIP). Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Formes du produit

Frais : entier, filets, coupe papillon

Congelé : entier, filets, coupe papillon

Fumé

Salé

En conserve

Morceaux de harengs marinés au vinaigre