



# Thon

*Thunnus thynnus* (thon rouge de l'Atlantique)/*Thunnus alalunga* (thon blanc (appelé aussi germon))/*Thunnus obesus* (thon obèse)/*Albacares thunnus* (thon à nageoire jaune)

Le thon est pêché dans les eaux froides et limpides dans l'ensemble du Canada atlantique. Les espèces de thon pêchées dans le Canada atlantique comprennent le thon rouge de l'Atlantique, le thon à nageoire jaune, le thon obèse et le thon blanc. Ils pèsent généralement entre 270 et 450 kilogrammes. Le thon rouge de l'Atlantique est le plus prisé et l'une des plus grandes espèces de thon pêchées à des fins commerciales. Il a une saveur moyenne à pleinement prononcée, une chair ferme, bien charnue et floconneuse. Il est servi de préférence en sushi ou cuit saignant à mi-saignant. Les filets de thon blanc sont très tendres et se défont facilement en larges tranches, mais se raffermissent à la cuisson, formant ainsi une darne dense. C'est un poisson gras idéal pour les grillades et les barbecues. Le thon obèse est également riche en matières grasses, mais il est ferme, bien charnu et présente de larges tranches, ce qui en fait un produit très apprécié des amateurs de sashimis. Le thon à nageoire jaune est ferme et moelleux, il offre de larges tranches et une teneur élevée en gras, ce qui le rend excellent pour le barbecue ou servi cru en sashimi ou dans des sushis. La récolte varie selon les régions, mais le thon est disponible à l'année.

## Durabilité et Certifications

Le thon est un grand poisson migrateur et au cours de sa vie, il peut parcourir des distances incroyables à travers les océans. En raison de l'aire de répartition, le thon relève de la juridiction de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (ICCAT). Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

## Formes du produit

Frais : entier, longe, HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré sans tête), habillé