

Un endroit formidable pour l'élevage de saumons de l'Atlantique en santé

La côte Est de l'Amérique du Nord est l'une des meilleures régions de la planète pour l'élevage du saumon de l'Atlantique. Ses eaux sont froides et propres et ses marées et courants créent naturellement des conditions optimales pour les sites.

Nous livrons la plupart de nos produits lorsqu'ils sont frais des fermes salmonicoles, ce qui réduit la quantité d'énergie déployée ainsi que le bilan de CO₂.

Sélection, évaluation et surveillance intensives des sites

Les exploitations salmonicoles sont situées dans des régions où les courants d'eau créent naturellement des conditions optimales pour le bien-être du poisson et la durabilité de l'environnement. Avant d'obtenir les approbations fédérales et provinciales, le salmoniculteur est soumis à des inspections minutieuses d'au moins 10 agences fédérales et provinciales. Tous les salmoniculteurs sont soumis à des visites mensuelles et annuelles selon les normes gouvernementales.

Loi sur la protection des eaux navigables

- Elle protège les droits de tous les utilisateurs de naviguer dans les eaux côtières.

Loi sur les produits de la pêche

- Elle assure la conservation et la protection des poissons dans leur habitat ainsi que la prévention de la pollution.

Loi canadienne sur l'évaluation environnementale

- Elle exige des évaluations environnementales approfondies avant de donner l'approbation pour de nouveaux sites ou des rénovations à des sites actuels.

Loi provinciale sur l'aquaculture

- Elle contrôle les activités dans les exploitations aquacoles qui touchent la santé et le bien-être des poissons et surveille les caractéristiques des conditions de l'environnement.

Loi sur un environnement propre

- Elle exige des aquaculteurs qu'ils exercent une surveillance environnementale et qu'ils satisfassent aux normes des conditions de l'environnement. Elle exige aussi qu'ils observent un programme de gestion de l'environnement.

Bilans et planification pour l'avenir

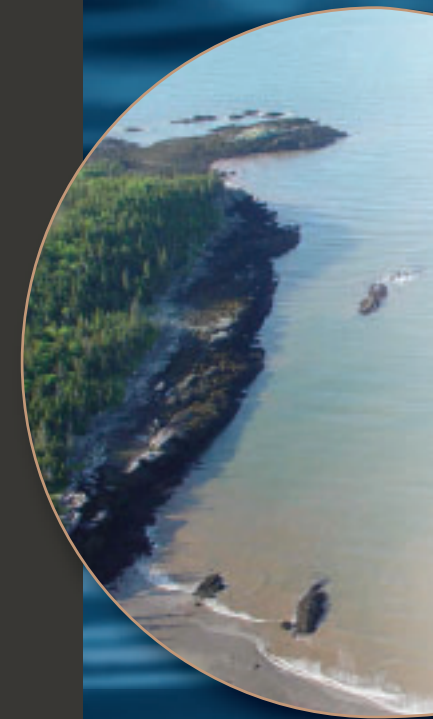
Les éleveurs de saumon de l'Atlantique de la côte Est observent les normes rigoureuses de conditions de l'environnement fondées sur la science qui ont été fixées par le Gouvernement du Canada autant à l'échelle fédérale que provinciale. Des programmes de visites de sites mensuelles des exploitations salmonicoles figurent parmi les plus rigoureux au pays et dans tous les coins du monde.

Engagés dans le projet pour la conservation du saumon

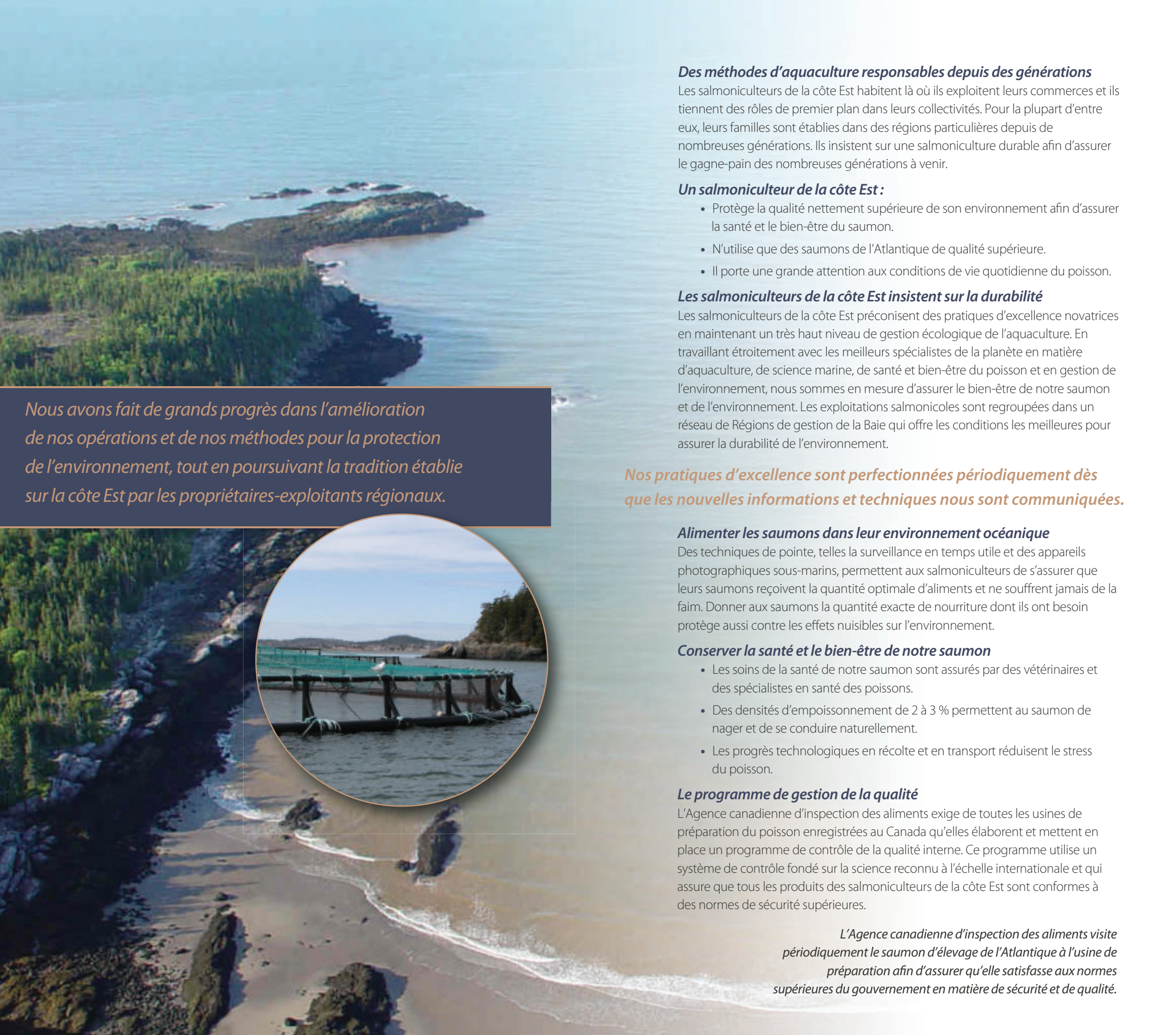
Nous avons le très grand plaisir d'être associés au projet pour la conservation du saumon sauvage et nous nous sommes engagés à faire comprendre et à aborder les menaces primaires qui guettent les populations de saumons sauvages.

L'élevage du saumon de l'Atlantique selon nos méthodes rigoureuses est indispensable pour la durabilité des importantes ressources renouvelables de toute la région.

Leaders en gérance de l'environnement



*Qu'est-ce qui distingue les salmoniculteurs ?
Notre saumon, notre famille et notre passion envers la durabilité dans toutes nos régions de salmoniculture.*



Nous avons fait de grands progrès dans l'amélioration de nos opérations et de nos méthodes pour la protection de l'environnement, tout en poursuivant la tradition établie sur la côte Est par les propriétaires-exploitants régionaux.

Des méthodes d'aquaculture responsables depuis des générations

Les salmoniculteurs de la côte Est habitent là où ils exploitent leurs commerces et ils tiennent des rôles de premier plan dans leurs collectivités. Pour la plupart d'entre eux, leurs familles sont établies dans des régions particulières depuis de nombreuses générations. Ils insistent sur une salmoniculture durable afin d'assurer le gagne-pain des nombreuses générations à venir.

Un salmoniculteur de la côte Est :

- Protège la qualité nettement supérieure de son environnement afin d'assurer la santé et le bien-être du saumon.
- N'utilise que des saumons de l'Atlantique de qualité supérieure.
- Il porte une grande attention aux conditions de vie quotidienne du poisson.

Les salmoniculteurs de la côte Est insistent sur la durabilité

Les salmoniculteurs de la côte Est préconisent des pratiques d'excellence novatrices en maintenant un très haut niveau de gestion écologique de l'aquaculture. En travaillant étroitement avec les meilleurs spécialistes de la planète en matière d'aquaculture, de science marine, de santé et bien-être du poisson et en gestion de l'environnement, nous sommes en mesure d'assurer le bien-être de notre saumon et de l'environnement. Les exploitations salmonicoles sont regroupées dans un réseau de Régions de gestion de la Baie qui offre les conditions les meilleures pour assurer la durabilité de l'environnement.

Nos pratiques d'excellence sont perfectionnées périodiquement dès que les nouvelles informations et techniques nous sont communiquées.

Alimenter les saumons dans leur environnement océanique

Des techniques de pointe, telles la surveillance en temps utile et des appareils photographiques sous-marins, permettent aux salmoniculteurs de s'assurer que leurs saumons reçoivent la quantité optimale d'aliments et ne souffrent jamais de la faim. Donner aux saumons la quantité exacte de nourriture dont ils ont besoin protège aussi contre les effets nuisibles sur l'environnement.

Conserver la santé et le bien-être de notre saumon

- Les soins de la santé de notre saumon sont assurés par des vétérinaires et des spécialistes en santé des poissons.
- Des densités d'empeusement de 2 à 3 % permettent au saumon de nager et de se conduire naturellement.
- Les progrès technologiques en récolte et en transport réduisent le stress du poisson.

Le programme de gestion de la qualité

L'Agence canadienne d'inspection des aliments exige de toutes les usines de préparation du poisson enregistrées au Canada qu'elles élaborent et mettent en place un programme de contrôle de la qualité interne. Ce programme utilise un système de contrôle fondé sur la science reconnu à l'échelle internationale et qui assure que tous les produits des salmoniculteurs de la côte Est sont conformes à des normes de sécurité supérieures.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments visite périodiquement le saumon d'élevage de l'Atlantique à l'usine de préparation afin d'assurer qu'elle satisfasse aux normes supérieures du gouvernement en matière de sécurité et de qualité.