

有用的
地址



Bon
appétit

法国 海产品

www.adepale.org (法国加工食品生产商协会)
www.poleaquimer.com (法国水产竞争力与创新中心)
www.comite-peches.fr (法国国家海洋捕捞与海洋养殖委员会)
www.franceagrimer.fr (法国农渔业局)
www.aquaculturedenosregions.com (法国水产行业委员会)
www.cnc-france.com (法国国家贝类养殖委员会)
www.pavillonfrance.com (法国新鲜捕捞产品国家品牌)
www.lovesurimi.com (蟹肉棒官方网站)

www.faguoshipin.com

by **sopexa**

www.alimentation.gouv.fr



Photos non contractuelles
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa

by **sopexa**



法国海产品： 托盘上的 品质与多样性

从北海到地中海，法国的海岸线绵延5,500公里。因为有着丰富的海洋资源，海洋养殖和渔业很早就成为了这里的主要经营活动。发达且富有创造力的加工业，让法国成为了全世界鱼类和海产品的加工厂（熏制、蒸煮、深加工……）。

这些产品按照传统食谱和完备的卫生法规制作，使用严选的原料，适合所有的场合：从节日大餐到简单午餐，从开胃菜到主菜均可。

海产品带给您每天的膳食平衡与口福！



产品总览：

- 凤尾鱼、鳀鱼、狼鲈、鲛鳕、鲑鱼、cardine（鳕鱼的一种）、鲤鱼、竹荚鱼、阿摩尔海滨圣雅克扇贝、虾、皇家鲷鱼、鲱鱼、红眼鱼、火鱼、鲱鱼、龙虾、凹壳牡蛎、扁壳牡蛎、蟹虾、海蟹、绿青鳕、鲭鱼、无须鳕、贻贝、章鱼、羊鱼、海鲂、三文鱼、沙丁鱼、乌贼、六须鲂、比目鱼、冬穴鱼、金枪鱼、黄道蟹、鳎鱼、大菱鱼……
- 活鱼、鲜鱼、冷冻鱼
- 鱼肉和鱼骨肉
- 鱼干、咸鱼、熏鱼
- 生鲜甲壳类与软体动物
- 鱼制品和鱼罐头、鱼子酱
- 甲壳类与软体动物制品和罐头……



海产品的 一些数据*

海洋养殖业居欧洲第2位

年产70万吨

- 44%新鲜捕捞
- 22%捕捞冷冻
- 27%贝类养殖
- 7% 鱼类养殖

7,250艘渔船、22,500名海员，海洋捕捞业销售额10亿欧元

3,500家海产养殖企业

300家加工企业，15,600名员工，海产加工业销售额36亿欧元

为了渔业的可持续发展

欧洲的渔业政策非常重视捕捞和海洋养殖业的可持续发展。捕捞的规范管理、产品的保鲜、与科学界的合作、船员的安全、垃圾的管理都被纳入这一框架之下。法国也在该行业的呼吁下，首创了一个环保标签，便于消费者识别。



罐头

95%的法国家庭食用鱼罐头。金枪鱼、沙丁鱼和鲭鱼是这一市场的主力军，并且配方和做法层出不穷，丰富您餐桌的同时带来一整年的愉悦。



鱼冻、鱼酱和加工海产品

这一蓬勃发展的产业总在不断地锐意创新：其产品的食用方法极其简单，用三文鱼、虾或阿摩尔海滨扇贝扇贝拌沙拉、做开胃菜或头盘，那还真就是小菜一碟！



蟹肉棒

法国是欧洲第一大蟹肉棒生产国，法国每年要吃掉6万吨以上的蟹肉棒和蟹肉制品。



法国海产品： 各种滋味的海洋

速冻产品

法国的这些海产品都可以速冻：从生的鱼类、甲壳类和贝类到焗式烤鱼，再到各类熟食制品。这些产品中三文鱼占了较大比重，在这里您更能找到简单速冻到使用世界各类菜系加工的美味。



原产地和品质的官方标志

法国渔民和海产品养殖户每天早晨都会将新鲜、高品质的海鲜送往市场，其中一些是著名的AOP产品（例如布硕贻贝等）、IGP产品（科利乌尔凤尾鱼等）、有机养殖海产品（狼鲈、鲷鱼、鳎鱼、虾等）或红标（Label Rouge）产品（15种，包括牡蛎、阿摩尔海滨圣雅克扇贝肉、虾、鱼汤……）。这些产品被用在全世界最好的餐厅中。



法国的专业技术

法国加工和销售的大部分海产品产自305家法国工厂（85%生产蟹肉棒、90%生产烟熏三文鱼）。该行业拥有真正的专业技术，并在经济和社会中占有重要地位。