

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



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT





### 法国海产品:

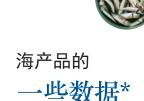
# 托盘上的 品质与多样性

**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!





海洋养殖业居欧洲第2位

## <sub>年产</sub>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

# 产品总览:

凤尾鱼、鳗鱼、狼鲈、鮟鱇、鱿鱼、cardine(鳕鱼的一种)、鲤鱼、竹荚鱼、阿摩尔海滨圣雅克扇贝、虾鱼、鲱鱼、鲂鱼、红眼鱼、火鱼、鲱鱼、龙虾、凹壳牡蛎、扁壳牡蛎、螯虾、绿青鳕、鲭鱼、无须鳕、贻贝、乌鱼、羊鱼、海鲂、三文鱼、沙丁鱼、乌贼、六须鲇、比目鱼、冬穴鱼、金枪鱼、黄道蟹、鳟鱼、大菱鱼……

- ■活鱼、鲜鱼、冷冻鱼
- ■鱼肉和鱼脊肉
- ■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……



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。捕鱼的规范管理、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。



# 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 用世界各类菜系加丁的美味。



## 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、鳟鱼、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。