

2014

Salmon Aquaculture / Salmoniculture

Downeast Fisheries Trail

Roosevelt-Campobello International Park

Follow this and additional works at: https://digitalcommons.library.umaine.edu/seagrant_pub



Part of the [Aquaculture and Fisheries Commons](#)

Repository Citation

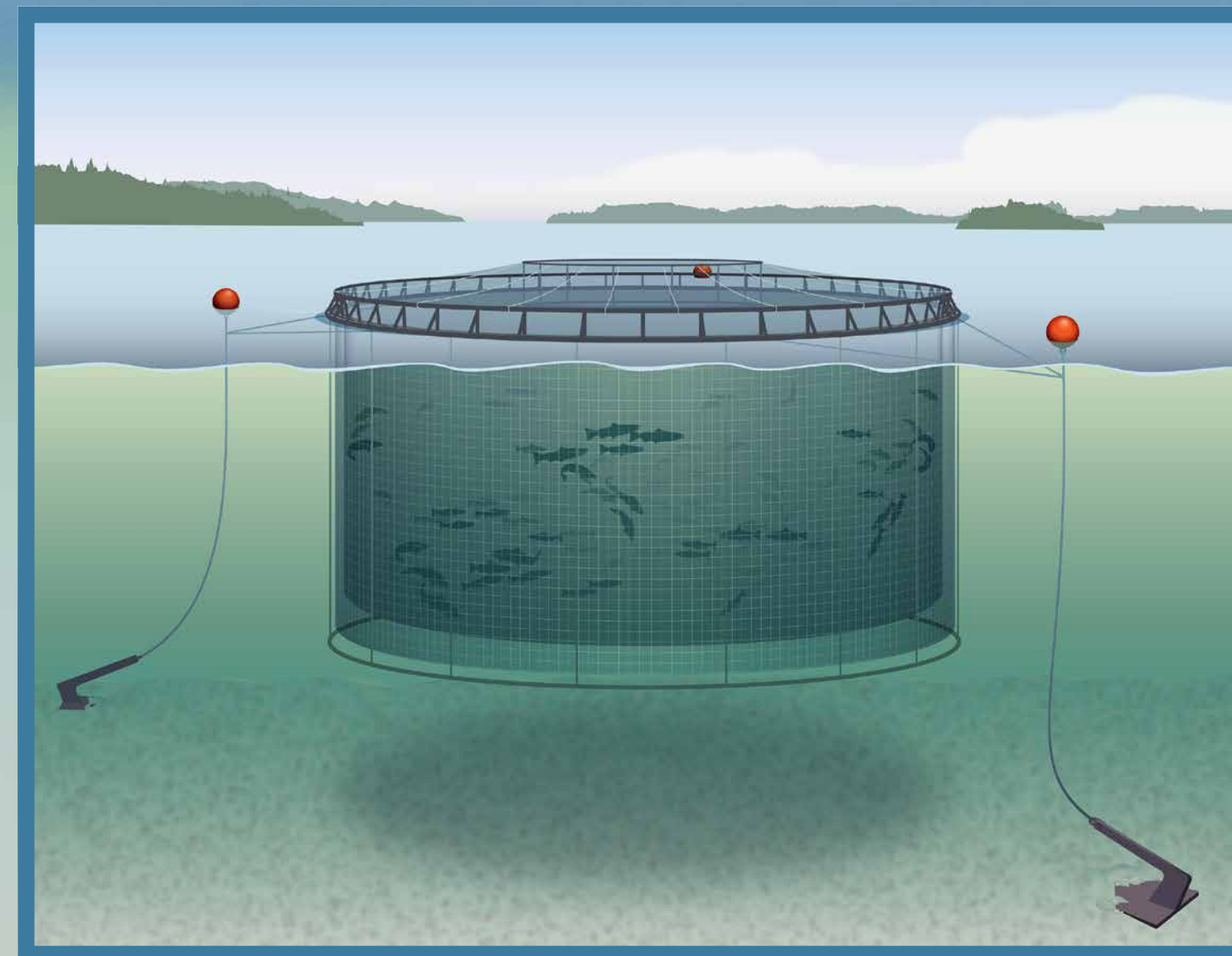
Downeast Fisheries Trail and Roosevelt-Campobello International Park, "Salmon Aquaculture / Salmoniculture" (2014). *Maine Sea Grant Publications*. 33.

https://digitalcommons.library.umaine.edu/seagrant_pub/33

This Other is brought to you for free and open access by DigitalCommons@UMaine. It has been accepted for inclusion in Maine Sea Grant Publications by an authorized administrator of DigitalCommons@UMaine. For more information, please contact um.library.technical.services@maine.edu.

Salmon aquaculture

Salmoniculture



This artist's rendition of a single salmon pen shows how the fish are contained. Groups of pens are tied together by an underwater grid system of anchors, chains, and ropes.

Cette reproduction artistique d'une seule cage flottante montre comment les poissons sont contenus. Des groupes de cages sont reliés sous l'eau par un système d'ancres, de chaînes et de câbles.

The black circles on the water are floating cages, or net pens, for raising

Atlantic salmon, a valuable seafood. Young salmon are raised from eggs in a freshwater hatchery and moved to the pens to grow into adults (4–5 kilograms or 8–11 pounds), which takes about 18 months. Framed with netting, each pen can hold tens of thousands of fish. The harvested fish are processed locally and shipped to restaurants and markets here and abroad.

New Brunswick's salmon aquaculture industry began in 1978, and today it is an important part of the regional economy.



Les cercles noirs que vous voyez dans l'eau sont des cages flottantes, ou parcs en filet, qui servent à l'élevage du saumon atlantique, un produit de la mer très prisé. Une fois les œufs éclos, les jeunes saumons grossissent dans une écloserie d'eau douce avant d'être déplacés dans ces parcs en filet, où ils demeureront pendant environ 18 mois, jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille adulte (de 4 à 5 kg). Chaque cage est entourée d'un filet et peut contenir des dizaines de milliers de poissons. Les saumons capturés sont transformés dans une usine locale, puis expédiés à des restaurants et à des marchés au pays et à l'étranger.

L'industrie salmonicole du Nouveau-Brunswick a vu le jour en 1978. Elle occupe aujourd'hui une place importante dans l'économie régionale.

Wild Atlantic salmon (the same species, *Salmo salar*) are endangered in the U.S. and closely managed in Canada. They swim past the island on their spring and fall migrations between the sub-Arctic waters of Greenland and spawning rivers of northeastern North America.



Le saumon atlantique sauvage (la même espèce, *Salmo salar*) a été inscrit sur la liste des espèces en voie de disparition aux États Unis et fait l'objet d'une gestion étroite au Canada. Au printemps et à l'automne, il passe près de l'île pendant sa migration entre les eaux subarctiques du Groenland et les rivières du Nord-Est de l'Amérique du Nord, où il revient frayer.